Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4218

25.7.2025

# Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/4218)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Cârnați din topor din Vâlcea“**

**EU-Nr.: PGI-RO-03263**

**Datum der Übermittlung: 11. Juni 2024**

1. **Name(n) der g.g.A.**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Rumänien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

1601 00 91 — Rohwürste, getrocknet oder streichfähig

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ handelt es sich um über Buchenholz geräucherte Schweinewürste von unregelmäßiger zylindrischer Form in einem Naturdarm (Schweinedarm). Die Würste bestehen zu 80 % aus zerkleinertem Fleisch und zu 20 % aus zerkleinertem Fett. Da sowohl das Fleisch als auch das Fett mit einem Hackmesser zerkleinert werden, enthalten die Würste relativ große Würfel bzw. Stücke von bis zu 12 mm.

Der Geschmack und die Zartheit, die durch das Salzen bzw. Pökeln des Fleisches mit Salz aus dem Salzbergwerk Ocnele Mari entstehen, werden durch das Aroma der Gewürze und den spezifischen Rauchgeschmack durch die Verwendung von Buchenholz ergänzt, wodurch sich die Würste mit der Bezeichnung „Cârnați din topor din Vâlcea“ von anderen geräucherten Wurstsorten unterscheiden, sowohl hinsichtlich der Zubereitungsweise als auch hinsichtlich der Merkmale des Erzeugnisses.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Würste weisen die folgenden Merkmale auf:

*Organoleptische Merkmale*

***Äußeres Aussehen***: Die Würste mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ sind von zylindrischer Form mit einem Durchmesser von 24 bis 26 mm, einer leicht unebenen Oberfläche, einer Länge von 30 bis 35 cm und einem Gewicht zwischen 100 und 150 g. Die Würste werden in Ketten von bis zu 1 m Länge mit einem Gewicht von ca. 1 kg hergestellt.

***Konsistenz:*** halbfest aufgrund der Fleischstücke und weicher bzw. halbelastisch an Stellen, an denen Fettstücke vorhanden sind.

***Erscheinungsbild beim Anschnitt/Aufschnitt***: Die grobe Füllung aus Schweinefleisch und -fett verleiht den Scheiben ein mosaikartiges und symmetrisches Aussehen mit sichtbaren Stückchen des zerkleinerten Pfeffers und Thymians, die über die gesamte Oberfläche verstreut sind.

Das Erzeugnis weist weder geschmolzene Fettklumpen unterhalb der Darmhülle noch Gewürz- oder Knoblauchklumpen auf.

***Farbe:*** Die Farbe der äußeren Hülle reicht von bernsteinfarben bis hin zu hellbraun oder kupferbraun und erscheint sauber und nicht klebrig; mitunter sind weiße Hefeflecken vorhanden. Beim Anschnitt ist aufgrund der Schweinefleischstücke, deren Farbe von rot bis dunkelrot reicht, in Kombination mit der gelblich weißen Farbe der Fettwürfel ein Mosaikmuster zu erkennen.

***Geschmack und Geruch:*** ein angenehm rauchiger, würziger Geruch und ein leicht würziger Knoblauch- und Pfeffergeschmack, mäßig salzig, mit feiner rauchiger Note.

*Physikalisch-chemische Eigenschaften*

| Zu überprüfende Parameter | Zulässige Werte |
|---|---|
| Feuchtigkeit (%) | höchstens 62 |
| Fett (%) | höchstens 27 |
| Eiweiß (%) | mindestens 16 |
| Salz (%) | höchstens 2,5 |

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Bei den Rohstoffen für die Erzeugung von Würsten mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ handelt es sich um beim Zerlegen gewonnene Schweinefleischstücke, vorzugsweise die besten Fleischstücke aus marmoriertem Fleisch oder Schichten mit abwechselnden Fleisch- und Fettanteilen, mit einem Verhältnis von Fleisch zu Fett von etwa 80:20, und Naturdarm (Schweinedarm). Die Verwendung von Kunstdarm ist nicht zulässig.

Zutaten: Salz (Steinsalz für die Lebensmittelindustrie aus dem Salzbergwerk Ocnele Mari), Thymian (getrocknete und gemahlene Blätter), Knoblauch (frisch), frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Es wird kein Raucharoma verwendet, da das Räuchern ausschließlich im klassischen Räucherofen mit Buchenholz erfolgt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugungsschritte, einschließlich des Bezugs von Rohstoffen, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, des Zerlegens der Schlachtkörper und Teile, des Zerkleinerns mit einem Hackmesser, des Trockensalzens, der Zubereitung der Masse, des Befüllens der Tierdarmhüllen, des Trocknens und des Kalträucherns sowie des Heißräucherns der Würste mit Laubholz, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett enthält die Angabe „Cârnați din topor din Vâlcea g.g.A.“ und das EU-Logo.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die folgenden Verwaltungseinheiten: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata und Roșiile im Kreis Vâlcea.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ beruht auf dem Ansehen und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses, wie der Verwendung von Salz aus dem Salzbergwerk Ocnele Mari zum Pökeln des Fleisches und dem zweifachen Räuchern der Würste mit Laubholz.

Die Geschichte der Wursterzeugung ist eng mit der Entwicklung der Haushalte in dem abgegrenzten Gebiet, den landwirtschaftlichen Gebieten und den Traditionen der Erzeugung von Schweinefleischerzeugnissen unter Nutzung natürlicher Ressourcen verbunden.

Die Würste unterscheiden sich aufgrund ihrer Farbe, ihres Geschmacks und ihres Aromas von anderen Erzeugnissen derselben Kategorie. Die geschmackliche Ausgewogenheit wird durch die Mischung der verwendeten Gewürze (Steinsalz aus dem Salzbergwerk Ocnele Mari, Thymian, Pfeffer, Knoblauch) und dem zweifachen Räuchern mit Laubholz gewährleistet.

Die organoleptischen Merkmale der Würste mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ sind auf das Verhältnis von Fleisch zu Fett von etwa 80:20 zurückzuführen, wobei das Fleisch manuell mit einem Hackmesser zerkleinert wird, die Fleischreifung durch das Trockensalzen erfolgt, das Kalträuchern zum Pökeln genutzt und das Heißräuchern für die Entfaltung des feinen Rauchgeschmacks der Würste eingesetzt wird.

Der intensive Geschmack ergibt sich aus der Kombination von Makronährstoffen (Ca, Mg, Na, K) und Mikronährstoffen (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) des verwendeten Steinsalzes aus dem Steinbergwerk Ocnele Mari und der Art der Reifung der mit einem Hackmesser zerkleinerten Stücke, wodurch die Wirkung endogener proteolytischer Enzyme gefördert wird.

Ein wichtiger Wirtschaftszweig im Kreis Vâlcea, der Waldbau und die Forstwirtschaft, profitiert von den Wäldern des Kreises und leistet einen wichtigen Beitrag für die kreiseigene Wirtschaft. Buchenholz ist in den Wäldern des Kreises Vâlcea reichlich vorhanden und steht der lokalen Bevölkerung für den häuslichen Gebrauch und damit auch für das Räuchern von Fleischerzeugnissen zur Verfügung.

Dank dieser Faktoren konnten sich die Fähigkeiten der menschlichen Einflüsse von Generation zu Generation und dementsprechend auch die Merkmale von „Cârnați din topor din Vâlcea“ verbessern.

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet wird durch die Erzeugung von mit Laubholz geräucherten Fleischerzeugnissen von „rîmîtorii de Crîciun“ (eine alte Bezeichnung für Schweine) die alte Handwerkstradition des abgegrenzten Gebiets erhalten, wie in Punkt 4 beschrieben.

Aus historischer Sicht besteht ein weiteres charakteristisches Merkmal der Zubereitungsart der Würste darin, dass das Fleisch manuell mit einem Hackmesser zerkleinert wird. Ein Beleg dafür findet sich im Buch „Despre Bucate și rânduială“ („Gerichte und Traditionen“) (Editura Scripta, 2009, unter der Koordination von Dr. Nicolae Rauș, Seite 248): „Als Erstes – und somit als Vorspeise – werden die gesalzenen, geschmorten und geräucherten Fleischerzeugnisse serviert... und dann die geräucherten Würste. Das Fleisch muss sorgfältig ausgewählt, von Knorpeln befreit und mit einem‚satâr‘ (örtliche Bezeichnung für ein Hackmesser) zerkleinert werden. Anschließend wird fein zerkleinertes, rohes Schweinefett beigemischt, das mit Salz, (...) sowie zerdrückten Knoblauchzehen (...) gewürzt ist.“

Aus den Erfahrungsberichten von Einheimischen des geografischen Gebiets geht Folgendes hervor: „An Weihnachten, Neujahr oder zum Dreikönigstag schlachten wir das Schwein und bereiten die Würste wie folgt zu: Wir nehmen das Schenkelfleisch und fügen, wenn es nicht fett genug ist, etwas mehr rohes Schweinefett hinzu und zerkleinern es dann mit einer Axt oder dem speziellen Hackmesser zum Zerkleinern von Fleisch. (...) Dann nehmen wir die Därme, reinigen sie mit einem Trimmmesser zur Fettentfernung, spülen sie mit Wasser aus und befüllen sie. Anschließend legen wir sie auf einem Holztablett an einem gut belüfteten Ort zum Trocknen aus. Wir lassen sie dort einen Tag lang ruhen und räuchern sie dann mit Buchenholz (...).“ Dieser Bericht von Elena Olaru, die 88 Jahre alt ist und aus der Gemeinde Roșiile im Kreis Vâlcea stammt, wurde in Stellungnahmen am 9. Februar 2024 auf der Website der zum geografischen Gebiet gehörenden Gemeinde Roșiile veröffentlicht (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Belege für das Ansehen des Erzeugnisses finden sich stets in zahlreichen spezialisierten wissenschaftlichen oder ethnografischen Veröffentlichungen (Fachartikel, Doktorarbeiten), Monografien der Gemeinschaften im geografischen Gebiet, Presseartikeln und Fernsehinterviews. Von besonderem Interesse ist die Doktorarbeit „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc“ (Studie über den Einfluss der mechanischen Zartmachung auf die Qualität traditioneller Schweinefleischerzeugnisse), die 2015 an der Universität Craiova, Fakultät für Maschinenbau – Graduate School für Ingenieurswissenschaften, unter der Koordination von Mircea Bădescu disputiert wurde. Darin werden die Auswirkungen der mechanischen Zartmachung von Schweinefleisch und damit die Effekte und die besonderen Merkmale untersucht, die dieser Rohstoff auf die Schweinefleischerzeugnisse überträgt, in denen er Verwendung findet.

Nach 1989 machten sich kleine Unternehmen in der Gemeinde Mihăești im Kreis Vâlcea die Wurstrezeptur von Vâlcea zunutze, um mehrere Erzeugnisse mit lokaler Besonderheit unter Wahrung der Tradition des geografischen Gebiets herzustellen.

Es gibt zahlreiche Hinweise auf die Qualität des Erzeugnisses und der für seine Erzeugung verwendeten Rohstoffe sowie auf das Fachwissen der handwerklichen Metzger, die das Erzeugnis vom Zuschnitt des Rohstoffs bis hin zur Fertigstellung maßgeblich prägen und somit die Tradition und Geschichte nachhaltig beeinflusst haben, was dazu beiträgt, dass das Erzeugnis mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ zunehmend an Bekanntheit gewinnt.

Die Zeitung „Arena Vâlcenă“ veröffentlichte am 28. Januar 2024 einen Artikel mit dem Titel „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ („Cârnați din topor din Vâlcea“ im Rampenlicht auf Berliner Messe) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); die digitale Zeitung „profit.ro“ veröffentlichte am 19. Januar 2024 in der Rubrik Agrobusiness einen Artikel mit dem Titel „Ministerul Agriculturii va promova produse românești tradiționale la Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, carne afumată la garniță din Vâlcea, brânjă în coajă de brad de Bran“ (Das Ministerium für Landwirtschaft wird den Absatz traditioneller rumänischer Erzeugnisse in Berlin fördern. „Cârnați din topor din Vâlcea“, geräuchertes, in Speck gebratenes Fleisch aus Vâlcea, in Tannenrinde gewickelter Käse aus Bran) (Link: https://www.profit.ro/povesti-cu-profit/agribusiness/ministerul-agriculturii-va-promova-produse-romanesti-traditionale-la-berlin-carnati-din-topor-din-valcea-carne-afumata-la-garnita-din-valcea-branza-in-coaja-de-brad-de-bran-21466076); in dem Magazin „Revista Fermierului“ wurde am 24. Januar 2024 ein Artikel mit dem Titel „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ („Cârnați din topor din Vâlcea“ erobert die Welt) veröffentlicht (Link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Das Ansehen und der Bekanntheitsgrad der Würste mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ werden auch in dem Artikel im lokalen Nachrichtenmagazin „Râmnicu Vâlcea Week“ vom 13. Januar 2020 hervorgehoben, in dem die Tradition der für das abgegrenzte Gebiet typischen Zubereitung von Schweinefleischerzeugnissen beschrieben wird (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/). „Sie werden als‚Cârnați din topor‘ bezeichnet, da wir das Fleisch manuell mit einem Hackmesser in Stücke von 2 bis 3 cm zerkleinern, wie schon unsere Großeltern und Urgroßeltern. Das Hackmesser wird in dem geografischen Gebiet als‚topor‘ bezeichnet. Auch andere lokale Namen wie‚toporișcă‘‚satâr‘ oder‚bardă‘ werden seit mehr als zwei Jahrzehnten in der Werbung für den Namen‚Cârnați din topor ca altădată‘ verwendet. Wir verwenden natürliche Würzmittel wie Salz, Pfeffer und Thymian und arbeiten nach einem sehr alten Rezept, das fast hundert Jahre alt ist“, so Mihaela Antonie.

Im Rahmen ihres Projekts „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi“ („Auf der Reise durch mein Land, um alte Traditionen und Bräuche zu entdecken“) stellte die Küchenchefin Maria Spinciu bei den Feierlichkeiten zum rumänischen Nationaltag am 1. Dezember die gastronomische Tradition von Vâlcea vor (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. Februar 2024). Sie erklärte, dass diese mit einem Hackmesser zerkleinerte Wurst – sofern sie mit großer Sorgfalt zubereitet wird – geschmackliche Eigenschaften aufweist, an die kein anderes Sortiment traditioneller Erzeugnisse heranreicht: „‚Cârnați din topor‘ ist die älteste Schweinefleischzubereitung und diejenigen, denen es gelingt, das Rezept für dieses Erzeugnis zu bewahren, verdienen unseren höchsten Respekt. Heute habe ich traditionelle, festliche rumänische Speisen zubereitet, darunter auch Fleischerzeugnisse aus längst vergangenen Tagen. (...) Der Geschmack von‚Cârnați din topor‘ versetzt uns zweifelsohne in unsere Kindheit zurück, in die Zeit unserer Großeltern und in ein gesundes Umfeld.“

In der „Revista Fermierului“ vom 24. Januar 2024 wird in dem Artikel „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ („Cârnați din topor din Vâlcea“ erobert die Welt) die Geschichte der berühmten Wurst „Cârnați din topor din Vâlcea“ erzählt (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html): „Das Fleisch für‚Cârnați din topor‘ wird sehr sorgfältig ausgewählt und muss von sehr guter Qualität sein.

Die zertifizierte traditionelle Zubereitung‚Cârnați din topor din Vâlcea‘ wird ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt, das mit einem Messer in Stücke geschnitten und mit natürlichen Gewürzen bestreut wird: frischem Knoblauch, getrocknetem Thymian, Pfeffer und Salz. Dann lässt man es ruhen, damit es zart wird, die Gewürze verschmelzen und der Geschmack und das Aroma des Fleisches sich bestmöglich entfalten können. Die Fleischmasse wird dann in Naturdärme (Schweinedärme) gefüllt, die anschließend getrocknet und langsam (über Buchenholz) geräuchert werden, bis sie eine natürliche, kupferbraune Farbe erhalten.

Vielleicht fragen Sie sich, warum diese Würste als‚din topor‘ bezeichnet werden. Vor einem Jahrhundert gab es noch keine Schneidewerkzeuge wie heute, und das Hackmesser‚topor‘ wurde im Gebiet Vâlcea traditionell als Werkzeug für eine Vielzahl von Aktivitäten eingesetzt. So zerkleinerten die Hausfrauen beispielsweise das von ihnen ausgewählte Fleisch mit einem‚topor‘.“

Die Absatzförderung der Würste mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ über dynamische, interaktive Plattformen sowie die strategische Integration der Medien und sozialen Medien in die Informationskampagnen von Mitgliedern der antragstellenden Vereinigung haben dazu beigetragen, einen direkten Austausch mit dem Verbraucher zu schaffen und Möglichkeiten für Dialog und Feedback zu bieten, wodurch die Sichtbarkeit und die Nachfrage nach dem Erzeugnis sowohl auf dem Binnenmarkt als auch auf den Exportmärkten erhöht werden konnte.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ ist eine der häufigsten Fleischzubereitungen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und im ganzen Land bei den Verbrauchern bekannt, da es auf den Speisekarten berühmter Restaurants wie Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare und Hanu' Berarilor zu finden ist. Bei Hanu' lui Manuc, einem Lieferanten des rumänischen Königshauses, steht das Erzeugnis mit der Bezeichnung „Cârnați din topor la jar“ (über Glut geräucherte Würste) oder „Cârnați din topor din Vâlcea“ auf der Speisekarte.

Die Darbietung der Würste mit der g.g.A. „Cârnați din topor din Vâlcea“ auf nationalen und internationalen Messen (Grüne Woche in Berlin, Anuga in Köln, SIAL in Paris) wurde von Kunden, Behörden und der Presse stets sowohl für den Geschmack, das Aroma, die Qualität als auch für die Geschichte des Erzeugnisses geschätzt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2024/CAIET-DE-SARCINI-CARNATI-DIN-TOPOR-DIN-VALCEA-rev1.pdf