Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4218

25.7.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/4218)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cârnați din topor din Vâlcea»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-03263

Ημερομηνία υποβολής: 11.6.2024

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Cârnați din topor din Vâlcea»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ρουμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 — Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα· παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά

1601 00 91 — Λουκάνικα και σαλάμια, ξερά ή για επάλειψη, άψητα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν της ΠΓΕ «Cârnați din topor din Vâlcea» είναι χοιρινό λουκάνικο καπνισμένο με ξύλο οξιάς, ακανόνιστου κυλινδρικού σχήματος με φυσικό περίβλημα (χοιρινό έντερο). Το λουκάνικο αποτελείται κατά 80 % από κρέας και κατά 20 % από τεμαχισμένο (ψιλοκομμένο) λίπος, τα οποία έχουν τεμαχιστεί με μπαλτά, με αποτέλεσμα σχετικά μεγάλους κύβους / μεγάλα τεμάχια κρέατος και λίπους έως 12 mm.

Η γεύση και η τρυφερότητα που προκύπτουν από την αλάτιση/ξήρανση του κρέατος με αλάτι Ocnele Mari συμπληρώνονται από τη γεύση των μπαχαρικών και την ιδιαίτερη καπνιστή γεύση από τη χρήση ξύλου οξιάς, η οποία διακρίνει το προϊόν «Cârnati din topor din Vâlcea» από άλλα είδη καπνιστών αλλαντικών, τόσο ως προς τη μέθοδο παρασκευής όσο και ως προς τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το αλλαντικό έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Εξωτερική όψη: Τα λουκάνικα της ΠΓΕ «Cârnați din topor din Vâlcea» έχουν κυλινδρικό σχήμα, διαμέτρου 24 έως 26 mm, με ελαφρώς ανομοιογενή επιφάνεια, μήκους 30 έως 35 cm και βάρους μεταξύ 100 και 150 γραμμαρίων. Τα λουκάνικα παράγονται σε αρμαθιές μήκους έως 1 m, βάρους περίπου 1 kg.

Υφή: ημίσκληρη λόγω τεμαχίων κρέατος και μαλακότερη/ημιελαστική όπου υπάρχουν τεμάχια λίπους.

Όψη κατά την τομή: το χονδροκομμένο χοιρινό κρέας και η γέμιση λίπους προσδίδουν στη φέτα συμμετρική όψη μωσαϊκού με ορατά σωματίδια από το θρυμματισμένο πιπέρι και το θυμάρι διασκορπισμένα σε ολόκληρη την επιφάνεια.

Το προϊόν δεν φέρει σβώλους τετηγμένου λίπους κάτω από το περίβλημα ή σβώλους καρυκευμάτων ή σκόρδου.

Χρώμα: εξωτερικά, το χρώμα του περιβλήματος κυμαίνεται από κεχριμπαρένιο έως ανοιχτό καστανό ή χάλκινο και εμφανίζεται καθαρό και όχι κολλώδες, με σποραδικές επικαλύψεις λευκών ζυμομυκήτων. Κατά την κοπή, τα τεμάχια χοιρινού κρέατος, τα οποία κυμαίνονται από κόκκινο έως σκούρο κόκκινο σε συνδυασμό με το λευκοκίτρινο χρώμα του λίπους δημιουργούν μωσαϊκό.

Γεύση και άρωμα: ευχάριστη καπνιστή, πικάντικη οσμή και ελαφρώς πικάντικη γεύση σκόρδου και πιπεριού, μετρίως αλμυρή, με λεπτή νότα καπνιστού.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Παράμετροι προς επαλήθευση	Επιτρεπόμενες τιμές
Υγρασία (%)	μέγιστο 62
Λίπος (%)	μέγιστο 27
Πρωτεΐνες (%)	ελάχιστο 16
Αλάτι (%)	μέγιστο 2,5

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αλλαντικού της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea είναι κομμάτια χοιρινού κρέατος που προέρχονται, κατά προτίμηση, από αρχικά τεμάχια διάστικτου κρέατος ή από εναλλασσόμενα στρώματα κρέατος και λίπους με ποσοστό κρέατος/λίπους περίπου 80/20 και φυσικό περίβλημα χοιρινού κρέατος (χοιρινό έντερο). Δεν επιτρέπεται η χρήση τεχνητού περιβλήματος.

Συστατικά: Αλάτι (ορυκτό αλάτι για τη βιομηχανία τροφίμων που εξάγεται από το αλατωρυχείο Ocnele Mari), θυμάρι (αποξηραμένα και αλεσμένα φύλλα), σκόρδο (φρέσκο), φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι.

Δεν χρησιμοποιείται άρτυμα καπνιστών τροφίμων, καθώς το κάπνισμα γίνεται αποκλειστικά στο κλασικό καπνιστήριο ξύλου οξιάς.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παρασκευής, η οποία περιλαμβάνει την παραλαβή των πρώτων υλών, των συστατικών και των βοηθητικών μέσων επεξεργασίας, τον τεμαχισμό σφαγίων και μερών, τον τεμαχισμό με μπαλτά, την ξηρή αλάτιση, την παρασκευή της πάστας, τη γέμιση των περιβλημάτων, την ξήρανση και την ψυχρή κάπνιση, καθώς και τη θερμή κάπνιση των αλλαντικών με χρήση ποικιλιών σκληρού ξύλου πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, την απόξεση, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα περιέχει την ένδειξη «Cârnați din topor din Vâlcea ΠΓΕ» και το λογότυπο της ΕΕ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη καταλαμβάνει τις ακόλουθες διοικητικές εδαφικές μονάδες: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, και Roșiile στον νομό Vâlcea.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea βασίζεται στη φήμη και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, όπως η χρήση αλατιού από το αλατωρυχείο Ocnele Mari για την ξήρανση του κρέατος, καθώς και ο διπλός υποκαπνισμός των αλλαντικών με χρήση σκληρού ξύλου.

Η ιστορία της παραγωγής λουκάνικων συνδέεται στενά με την ανάπτυξη των νοικοκυριών που χαρακτηρίζουν την οριοθετημένη περιοχή, τις γεωργικές εκτάσεις και τις παραδόσεις παρασκευής προϊόντων χοιρινού κρέατος με τη χρήση φυσικών πόρων.

Τα λουκάνικα αυτά διαφέρουν από άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας λόγω του χρώματος, της γεύσης και του αρώματος τους, ενώ η ισορροπία της γεύσης διασφαλίζεται από το μείγμα των χρησιμοποιούμενων μπαχαρικών (ορυκτό αλάτι από Ocnele Mari, θυμάρι, πιπέρι, σκόρδο) και από το διπλό κάπνισμα με χρήση σκληρού ξύλου.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λουκάνικων της ΠΓΕ «Cârnați din topor din Vâlcea» οφείλονται στην αναλογία περίπου 80:20 του κρέατος προς το λίπος, στον χειρωνακτικό τεμαχισμό του κρέατος με τη βοήθεια μπαλτά, στην παλαίωση του κρέατος με ξηρή αλάτιση, στην ψυχρή κάπνιση για την ξήρανση και στη θερμή κάπνιση που προσδίδει στα λουκάνικα τη λεπτή καπνιστή γεύση τους.

Η ένταση της γεύσης είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού μακροστοιχείων (Ca, Mg, Na, K) και μικροστοιχείων (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) από το αλάτι που χρησιμοποιείται από το Ocnele Mari και της μεθόδου παλαίωσης των τεμαχίων που τεμαχίζονται με μπαλτά, προωθώντας έτσι τη δράση των ενδογενών πρωτεϊνολυτικών ενζύμων.

Τα δάση του νομού Vâlcea στηρίζουν έναν σημαντικό οικονομικό κλάδο του νομού, τη δασοκομία και τη διαχείριση δασών, η οποία συμβάλλει σημαντικά στην οικονομία του νομού. Η ξυλεία οξιάς είναι άφθονη στα δάση του νομού Vâlcea και διατίθεται στους κατοίκους της περιοχής για οικιακή χρήση και, ως εκ τούτου, για το κάπνισμα προϊόντων κρέατος.

Τα στοιχεία αυτά συνέβαλαν στη βελτίωση των δεξιοτήτων των ανθρώπινων παραγόντων από γενιά σε γενιά και, ως εκ τούτου, στη βελτίωση των χαρακτηριστικών του προϊόντος Cârnați din topor din Vâlcea.

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, η παραγωγή καπνιστών προϊόντων κρέατος με χρήση σκληρής ξυλείας από «rîmîtorii de Crîciun» (παλαιά ονομασία για τους χοίρους) διατηρεί τις αρχαίες τεχνικές/παραδόσεις της οριοθετημένης περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

Από ιστορική άποψη, ένα άλλο χαρακτηριστικό που διακρίνει τον τρόπο παρασκευής των λουκάνικων είναι το γεγονός ότι το κρέας κόβεται χειρωνακτικά με τη χρήση μπαλτά· σχετική μαρτυρία αποτελεί η περιγραφή στο βιβλίο «Despre Bucate și rânduială» [«Εδέσματα και παραδόσεις»], Editura Scripta, 2009, υπό τον συντονισμό του δρος Nicolae Rauș, στη σελίδα 248: «[...] Τα πρώτα πιάτα και τα ορεκτικά, είναι τα αλατισμένα, βρασμένα και καπνιστά κρέατα [...] και, στη συνέχεια, τα καπνιστά αλλαντικά. Το κρέας πρέπει να επιλέγεται προσεκτικά, να καθαρίζεται από τον συνδετικό ιστό και να τεμαχίζεται με τη βοήθεια ενός “satâr” (τοπική ονομασία για τον μπαλτά), στη συνέχεια το ωμό χοιρινό λίπος αναμειγνύεται, ψιλοκόβεται και καρυκεύεται με αλάτι [...] και θρυμματισμένες σκελίδες σκόρδου [...]».

Σύμφωνα με τις μαρτυρίες των κατοίκων της γεωγραφικής περιοχής: «Για τα Χριστούγεννα, το Νέο Έτος ή τα Θεοφάνια τεμαχίζουμε τον χοίρο και παρασκευάζουμε τα λουκάνικα ως εξής: επιλέγουμε κρέας μηρού και, εάν δεν είναι αρκετά λιπαρό, προσθέτουμε λίγο περισσότερο ωμό χοιρινό λίπος και στη συνέχεια το τεμαχίζουμε με τσεκούρι ή με τον ειδικό μπαλτά για τον τεμαχισμό κρέατος. [...] Στη συνέχεια παίρνουμε τα έντερα, τα καθαρίζουμε με μαχαίρι ξακρίσματος λίπους, τα ξεπλένουμε με νερό και τα γεμίζουμε· τα τοποθετούμε σε ξύλινο δίσκο σε μια καλά αεριζόμενη θέση που καθιστά δυνατή την ξήρανση, όπου παραμένουν για διάστημα μίας ημέρας. Στη συνέχεια τα καπνίζουμε με ξύλο οξιάς (...)», σύμφωνα με τα λεγόμενα της Elena Olaru, ηλικίας 88 ετών από τον δήμο Roșiile του νομού Vâlcea, σε μαρτυρία που δημοσιεύθηκε στις 9 Φεβρουαρίου 2024 στον ιστότοπο του δήμου Roșiile, ο οποίος αποτελεί μέρος της γεωγραφικής περιοχής (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Η φήμη του προϊόντος αποδεικνύεται απαρέγκλιτα σε μεγάλο αριθμό εξειδικευμένων επιστημονικών ή εθνογραφικών δημοσιεύσεων (εξειδικευμένα άρθρα, διδακτορικές διατριβές), μονογραφιών των κοινοτήτων της γεωγραφικής περιοχής, δημοσιογραφικών άρθρων και τηλεοπτικών συνεντεύξεων. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η διδακτορική διατριβή «Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc» [«Μελέτη σχετικά με την επίδραση της μηχανικής τρυφεροποίησης στην ποιότητα των παραδοσιακών προϊόντων χοιρινού κρέατος»], η οποία παρουσιάστηκε το 2015 στο Πανεπιστήμιο της Κραϊόβα, Σχολή Μηχανολογίας — Διδακτορική Σχολή Μηχανικών, υπό τον συντονισμό του Mircea Bădescu, στην οποία αναλύθηκαν οι επιπτώσεις της μηχανικής τρυφεροποίησης του χοιρινού κρέατος και, κατά συνέπεια, η επίδραση και τα ειδικά χαρακτηριστικά που η συγκεκριμένη πρώτη ύλη προσδίδει στα παρασκευάσματα χοιρινού κρέατος στα οποία χρησιμοποιείται.

Μετά το 1989 στον δήμο Mihăești του νομού Vâlcea, οι μικρές επιχειρήσεις υιοθέτησαν τη συνταγή αλλαντικών του Vâlcea, διατηρώντας την τοπική παράδοση στη γεωγραφική περιοχή, με την παραγωγή διαφόρων παρασκευασμάτων με τοπική ιδιαιτερότητα.

Εντοπίζονται πολυάριθμες αναφορές στην ποιότητα του προϊόντος και των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, καθώς και στην τεχνογνωσία των βιοτεχνών αλλαντοποιών, οι οποίοι, από τη στιγμή που τεμαχίζουν την πρώτη ύλη έως την ολοκλήρωση του προϊόντος, αφήνουν ένα αποτύπωμα πλούσιο σε παράδοση και ιστορία, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της φήμης της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea.

Στις 28 Ιανουαρίου 2024 η εφημερίδα Arena Vâlcenă δημοσίευσε άρθρο με τίτλο «Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin» [«Το προϊόν Cârnați din topor de la Vâlcea στο προσκήνιο της έκθεσης του Βερολίνου» (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/)· στις 19 Ιανουαρίου 2024 η ψηφιακή εφημερίδα profit.ro δημοσίευσε άρθρο στην ενότητα «Αγροβιομηχανία» με τίτλο «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» [«Το Υπουργείο Γεωργίας θα προωθήσει τα παραδοσιακά ρουμανικά προϊόντα στο Βερολίνο. Λουκάνικα Cârnați din topor din Vâlcea, καπνιστό κρέας μαγειρεμένο σε λαρδί από τη Vâlcea, τυρί συσκευασμένο με φλοιό ελάτης από το Bran»] (σύνδεσμος: 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)· στις 24 Ιανουαρίου 2024 το περιοδικό Revista fermierului δημοσίευσε άρθρο με τίτλο «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [«Τα αλλαντικά Cârnați din topor din Vâlcea κατακτούν τον κόσμο»] (σύνδεσμος: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Η φήμη και η αναγνωρισιμότητα των αλλαντικών της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea αναδεικνύονται επίσης στην τοπική έκδοση Râmnicu Vâlcea Week της 13ης Ιανουαρίου 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), στην οποία ο συντάκτης περιγράφει την παράδοση της παρασκευής χοιρινού κρέατος που προσιδιάζει στην οριοθετημένη περιοχή. «Ονομάζονται “cârnați din topor” διότι τεμαχίζουμε το κρέας χειρωνακτικά με μπαλτά, σε τεμάχια των 2 έως 3 εκατοστών, τεχνική που μεταβιβάζεται από πάππου προς πάππο. Ο μπαλτάς για τον τεμαχισμό του κρέατος είναι γνωστός στη γεωγραφική περιοχή ως “topor”. Χρησιμοποιούνται επίσης και άλλες τοπικές ονομασίες, όπως “toporișcă”, “satâr” ή “bardă” για την προώθηση της ονομασίας “Cârnați din topor ca altădată” για περισσότερες από δύο δεκαετίες. Τα αρτύματα που χρησιμοποιούμε είναι φυσικά: αλάτι, πιπέρι και θυμάρι. Πρόκειται για μια πολύ παλιά συνταγή που ανάγεται σε σχεδόν έναν αιώνα», δήλωσε η Mihaela Antonie.

Στο έργο της με τίτλο «Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi» («Ταξίδι στη χώρα μου — ανακαλύπτοντας αρχαίες παραδόσεις και έθιμα»), η σεφ Maria Spinciu παρουσιάζει τη γαστρονομική παράδοση της Vâlcea για τον εορτασμό της Εθνικής Γιορτής της Ρουμανίας την 1η Δεκεμβρίου (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1η Φεβρουαρίου 2024). Αναφέρει ότι, όταν παρασκευάζεται με ιδιαίτερη επιμέλεια, το λουκάνικο αυτό, του οποίου το κρέας τεμαχίζεται με μπαλτά, έχει γευστικές ιδιότητες που δεν συγκρίνονται με οποιοδήποτε άλλη σειρά παραδοσιακών προϊόντων: «Το αλλαντικό “Cârnați din topor” είναι το παλαιότερο χοιρινό παρασκεύασμα και όσοι κατορθώνουν να διατηρήσουν τη συνταγή για το προϊόν αυτό αξίζουν τον βαθύ σεβασμό μας. Σήμερα μαγείρεψα παραδοσιακό, εορταστικό ρουμανικό φαγητό, συμπεριλαμβανομένων προϊόντων κρέατος από παλαιότερες εποχές. [...] Τα αλλαντικά “Cârnați din topor” έχουν σίγουρα γεύση που μας ταξιδεύει στην παιδική μας ηλικία, στην εποχή των παππούδων μας και σε ένα υγιές περιβάλλον».

Στην Revista fermierului της 24ης Ιανουαρίου 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), το άρθρο με τίτλο «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [«Τα αλλαντικά Cârnați din topor din Vâlcea κατακτούν τον κόσμο»] διηγείται την ιστορία του διάσημου λουκάνικου Cârnați din topor din Vâlcea: «Το κρέας των αλλαντικών cârnați din topor επιλέγεται πολύ προσεκτικά και είναι πολύ καλής ποιότητας.

Το πιστοποιημένο παραδοσιακό παρασκεύασμα “Cârnați din topor din Vâlcea” λαμβάνεται αποκλειστικά από χοιρινό κρέας, κόβεται σε τεμάχια με μαχαίρι και καρυκεύεται με φυσικά μπαχαρικά: φρέσκο σκόρδο, αποξηραμένο θυμάρι, πιπέρι και αλάτι. Αφήνεται να μαλακώσει, έτσι ώστε τα μπαχαρικά να μπορούν να συνδυαστούν και να τελειοποιήσουν τη γεύση και το άρωμα του κρέατος. Στη συνέχεια, το κρέας αυτό γεμίζεται στα φυσικά περιβλήματα (έντερα χοιρινού), αφήνεται να ξηρανθεί και υποκαπνίζεται αργά (με τη χρήση ξύλου οξιάς) έως ότου τα λουκάνικα αποκτήσουν φυσικό χάλκινο χρώμα.

Ίσως αναρωτιέστε γιατί αυτά τα λουκάνικα ονομάζονται “din topor”. Πριν από έναν αιώνα, δεν υπήρχαν εργαλεία κοπής όπως σήμερα και το “topor” στην περιοχή της Vâlcea χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά ως εργαλείο για ποικίλες δραστηριότητες. Για παράδειγμα, οι νοικοκυρές επέλεγαν το κρέας τους και το τεμάχιζαν με τη βοήθεια ενός “topor”.».

Η προώθηση των αλλαντικών της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea μέσω δυναμικών, διαδραστικών πλατφορμών, σε συνδυασμό με τη στρατηγική ενσωμάτωση των μέσων ενημέρωσης και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης στις ενημερωτικές εκστρατείες των μελών της αιτούσας ομάδας, συνέβαλαν στη δημιουργία άμεσης αλληλεπίδρασης με τον καταναλωτή, παρέχοντας ευκαιρίες για διάλογο και ανατροφοδότηση, γεγονός που αύξησε την προβολή και τη ζήτηση του προϊόντος τόσο στην εγχώρια όσο και στην εξαγωγική αγορά.

Τα αλλαντικά της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea είναι από τα συνηθέστερα παρασκευάσματα κρέατος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και είναι γνωστά στους καταναλωτές σε ολόκληρη τη χώρα, καθώς εμφανίζονται στους καταλόγους διάσημων εστιατορίων όπως τα Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare και Hanu' Berarilor. Στο εστιατόριο Hanu' lui Manuc, το οποίο προμηθεύει τη βασιλική οικογένεια της Ρουμανίας, το προϊόν περιλαμβάνεται στο μενού με την ονομασία «cârnați din topor la jar» [λουκάνικα καπνιστά στα κάρβουνα] ή «cârnați din topor din Vâlcea».

Η παρουσία των αλλαντικών της ΠΓΕ Cârnați din topor din Vâlcea σε εθνικές και διεθνείς εκθέσεις (Grune Woche στο Βερολίνο, Anuga στην Κολωνία, SIAL Paris) έχαιρε ανέκαθεν εκτίμησης από τους καταναλωτές, τις αρχές και τον Τύπο, τόσο για τη γεύση, το άρωμα και την ποιότητα όσο και για την ιστορία του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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