C/2025/4218

25.7.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/4218)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cârnați din topor din Vâlcea»

N.º UE: PGI-RO-03263

Fecha de presentación: 11 de junio de 2024

1. **Nombre o nombres de la IGP**

«Cârnați din topor din Vâlcea»

2. **Estado miembro o tercer país**

Rumanía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos

1601 00 91 — Embutidos, secos o para untar, sin cocer

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP es un embutido de cerdo ahumado con madera de haya, de forma cilíndrica irregular y cuya envoltura es tripa natural (tripa de cerdo). Los embutidos están formados por un 80 % de carne y un 20 % de tocino de cerdo, picados (desmenuzados) con una macheta en trozos relativamente grandes, de hasta 12 mm.

Gracias a la salazón y el curado de la carne con sal de Ocnele Mari, se consigue una terneza y un sabor que se complementan con el de las especias y el gusto ahumado característico derivado del uso de madera de haya, lo que distingue al «Cârnați din topor din Vâlcea» de los demás embutidos ahumados, tanto por el método de preparación como por las características del producto.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Los embutidos presentan las siguientes características:

Organolépticas

Aspecto exterior: el embutido «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP presenta una forma cilíndrica, con un diámetro de entre 24 y 26 mm, una superficie ligeramente rugosa, un peso de 100 a 150 gr y una longitud de 30 a 35 cm. Los embutidos se disponen en un cordel de hasta 1 m de longitud y llegan a pesar 1 kg aproximadamente.

Textura: semidura debido a los trozos de carne y más suave o semielástica en las partes donde hay trozos de grasa.

Aspecto del corte / de las lonchas: el relleno compacto elaborado con la carne y la grasa de cerdo confiere a la loncha un aspecto de mosaico simétrico, con fragmentos visibles de pimienta molida y tomillo esparcidos por toda la superficie.

El producto no presenta grumos de grasa derretida bajo la envoltura ni grumos causados por los condimentos o el ajo.

Color: por fuera, la envoltura tiene un color que va del ámbar al marrón claro o cobrizo, un aspecto limpio, no pegajoso, y algunas manchas de levadura blanca. Al corte, los trozos de carne presentan un color que va del rojo al rojo oscuro que, junto con el color amarillento de la grasa, confieren a la loncha un aspecto de mosaico.

Sabor y aroma: tiene un agradable aroma ahumado y especiado, moderadamente salado, y un ligero sabor a ajo y pimienta, con un fino toque ahumado.

Características fisicoquímicas:

Parámetros que se deben verificar	Valores admisibles
Humedad (%)	máximo 62
Grasa (%)	máximo 27
Proteínas (%)	mínimo 16
Sal (%)	máximo 2,5

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Para elaborar el «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP, se utiliza como materia prima carne de porcino troceada, preferiblemente cortes primarios de carne marmoleada, o bien alternando capas de carne y grasa en una proporción de 80/20 respectivamente, y tripas naturales de cerdo. Está prohibido emplear envoltura artificial.

Ingredientes: sal (sal gema usada en la industria alimentaria y extraída de la mina de sal de Ocnele Mari), tomillo (hojas secas y molidas), ajo (fresco) y pimienta negra recién molida.

No se utilizan aromas de humo, ya que el proceso de ahumado se lleva a cabo exclusivamente en un ahumadero clásico con madera de haya.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de fabricación debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida. Este incluye la recepción de materias primas, ingredientes y coadyuvantes tecnológicos, el despiece de las canales y otras partes, el picado con una macheta, la salazón en seco, la elaboración de la masa, el embutido, el secado y el ahumado en frío, así como el ahumado en caliente con humo de madera dura.

3.5. *Normas específicas aplicables al corte en lonchas, el raspado, el envasado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La etiqueta contiene la mención «IGP Cârnați din topor din Vâlcea» y el logotipo de la UE.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica definida comprende las siguientes unidades territoriales adminisrtativas: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata y Roșiile, en la provincia de Vâlcea.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de inscripción en el registro del nombre «Cârnați din topor din Vâlcea» como indicación geográfica protegida se fundamenta en el renombre y en las características distintivas del producto, como el uso de sal procedente de la mina de sal de Ocnele Mari para curar la carne y el doble ahumado de los embutidos con madera dura.

La historia de la producción de embutidos mantiene un estrecho vínculo con el desarrollo de los hogares en la zona definida, las zonas agrícolas y la tradición de preparar productos porcinos con recursos naturales.

Estos embutidos se diferencian de otros productos similares de la misma categoría por su color, sabor y aroma. Además, se consigue equilibrar el sabor gracias a la mezcla de especias utilizadas (sal gema de Ocnele Mari, tomillo, pimienta y ajo) y al doble ahumado de los embutidos con madera dura.

El «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP se caracteriza por una proporción de 80/20 de carne y grasa respectivamente, el picado con una macheta, la maduración de la carne mediante la salazón en seco, el ahumado en frío para curar la carne y el ahumado en caliente para aportar un ligero sabor ahumado.

La intensidad del sabor es el resultado de combinar los macronutrientes (Ca, Mg, Na, K) y micronutrientes (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) que provienen de la sal de Ocnele Mari y el método que se usa para madurar los trozos de carne picados con una macheta, lo que favorece la acción de las enzimas proteolíticas endógenas.

Los bosques de la provincia de Vâlcea son un pilar fundamental del sector económico de la provincia: la silvicultura y el sector forestal, que contribuyen en gran medida en la economía de la zona. En los bosques de la provincia de Vâlcea abunda la madera de haya y los residentes locales pueden cogerla para uso doméstico y, por consiguiente, para ahumar la carne.

Estos elementos han contribuido a mejorar las competencias del factor humano de generación en generación y, por tanto, las características del «Cârnați din topor din Vâlcea».

En la zona geográfica definida, se mantienen la artesanía y las tradiciones ancestrales propias de dicha zona, mencionadas en el apartado 4, para producir carne de «rîmîtorii de Crîciun» (manera de designar a los cerdos antaño) ahumada con madera dura.

Desde una perspectiva histórica, otra característica en la forma de preparar los embutidos que los diferencia del resto es que la carne se pica manualmente usando una macheta. Prueba de ello es la descripción del libro *Despre Bucate și rânduială* [Platos y tradiciones] (Editura Scripta, 2009, bajo la coordinación del Dr. Nicolae Rauș, p. 248): «[...] La carne que se come primero, y la que sirve de entrante en las comidas, es la salada, estofada y ahumada, seguida de los embutidos ahumados. Se selecciona cuidadosamente la carne, se le quita el cartílago y se pica con un "satâr" (nombre local de la macheta); a continuación, se mezcla la grasa de porcino cruda, se pica con sal, [...] y con dientes de ajo machacados [...]».

Según declaran los habitantes de la zona geográfica: «para Navidad, Año Nuevo o la Epifanía cortamos el cerdo y preparamos los embutidos de la siguiente forma: seleccionamos la carne del pernil y, si no contiene suficiente grasa, añadimos un poco más de tocino crudo y lo picamos con un cuchillo o una macheta específica. […] Después, retiramos las tripas con un cuchillo, la lavamos con agua, las rellenamos y las colocamos en una bandeja de madera en un lugar ventilado para que se sequen. Las dejamos así un día entero y, luego, las ahumamos con madera de haya […]», tal como indica Elena Olaru, de 88 años, de Roșiile (provincia de Vâlcea), en declaraciones publicadas el 9 de febrero de 2024 en la página web del municipio de Roșiile, que forma parte de la zona geográfica (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Existen numerosas publicaciones etnográficas y científicas especializadas (artículos especializados y tesis doctorales), monografías de las comunidades de la zona geográfica, artículos de prensa y entrevistas en la televisión que demuestran la reputación del producto. Reviste especial interés la tesis doctoral «Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc» [Estudio sobre cómo influye el ablandar la carne de forma mecánica en la calidad de los productos tradicionales de carne de porcino], defendida en 2015 en la Facultad de Mecánica de la Universidad de Craiova, Escuela de Posgrado en Ingeniería, bajo la coordinación de Mircea Bădescu. Esta tesis analizó los efectos del reblandecimiento mecánico de la carne de porcino y, por tanto, la influencia y las características específicas que esto otorga a las preparaciones de carne de porcino en las que se utiliza.

Después de 1989, en el municipio de Mihăești (provincia de Vâlcea), algunas pequeñas empresas utilizaron la receta del embutido de Vâlcea, conservando la tradición local de la zona geográfica, y elaboraron varias preparaciones que mantenían las características locales.

Tanto la calidad del producto como las materias primas utilizadas en su elaboración son objeto de innumerables menciones. También lo es el saber hacer de numerosos artesanos charcuteros que, desde el momento en que trocean la materia prima hasta que el producto está terminado, dejan su sello impregnado de tradición e historia, lo que contribuye al renombre del «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP.

El 28 de enero de 2024, el periódico *Arena Vâlcenă* publicó un artículo titulado «Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin» [«Cârnați din topor de la Vâlcea» en el punto de mira en la exposición de Berlín] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/). El 19 de enero de 2024, el periódico digital *Profit.ro* publicó un artículo en la sección de agroindustria titulado «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» [El ministro de Agricultura promocionará los productos tradicionales rumanos en Berlín. «Cârnați din topor de la Vâlcea», carne ahumada frita con manteca procedente de Vâlcea y queso envuelto en corteza de abeto de Bran] (enlace: 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). El 24 de enero de 2024, la *Revista Fermierului* publicó un artículo titulado «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [La «Cârnați din topor de la Vâlcea» conquista el mundo] (enlace: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

En una publicación de *Râmnicu Vâlcea Week*, del 13 de enero de 2020, también se señala la reputación y el renombre de los embutidos «Cârnați din topor din Vâlcea IGP» (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/). La publicación describe la tradición de preparar la carne de porcino específica de la zona definida. «Se les llama “carnați din topor” porque cortamos la carne manualmente con una macheta de cocina, en trozos de 2 o 3 cm, como lo hacían nuestros abuelos y bisabuelos. La macheta que se utiliza para picar la carne se conoce como “topor”. También se han utilizado otros nombres en la región, como “toporișcă”, “satâr” o “bardă”, para promocionar el nombre “Cârnați din topor ca altădată” durante más de dos décadas. Las especias que utilizamos son naturales: sal, pimienta y tomillo. Se trata de una recepta muy antigua que se remonta a casi cien años atrás», afirma Mihaela Antonie.

En su proyecto «Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi» [Viajando por mi país para descubrir antiguas tradiciones y costumbres], la chef Maria Spinciu enseñó una tradición gastronómica típica con motivo del Día Nacional de Rumanía, el 1 de diciembre (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 de febrero de 2024). Dijo que, cuando se prepara con dedicación, estos embutidos picados con una macheta presentan unas características gustativas que no se parecen a ninguna otra gama de productos tradicionales: «“Cârnați din topor” es la preparación de carne de porcino más antigua que existe y aquellos que mantienen la receta de este producto se merecen nuestro profundo respeto. Hoy he preparado comida tradicional rumana que se cocina para las festividades y que incluye productos cárnicos de antaño. […] “Cârnați din topor” tiene sin duda un sabor que nos transporta a la infancia, a la época de nuestros abuelos y a un medio ambiente saludable».

En una publicación de la *Revista Fermierului* del 24 de enero de 2024, (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), el artículo titulado «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [La «Cârnați din topor de la Vâlcea» conquista el mundo] cuenta la historia del famoso «Cârnați din topor de la Vâlcea»: «La carne para el “cârnați din topor” es de excelente calidad y se selecciona cuidadosamente.

La preparación tradicional certificada “Cârnați din topor din Vâlcea” se obtiene únicamente a partir de carne de cerdo, troceada con un cuchillo y sazonada con especias naturales: ajo fresco, tomillo seco, pimienta y sal. Se deja reposar para que las especias se integren y enriquezcan el sabor y el aroma de la carne. Seguidamente, se rellena la envoltura natural (tripas de cerdo) con la carne, se deja secar y se ahúma a fuego lento (con madera de haya) hasta que los embutidos adquieren un color cobrizo natural.

Quizá se pregunten por qué estos embutidos reciben el nombre de “din topor”. Hace un siglo, no existían herramientas de corte como las conocemos hoy en día y el “topor” en la zona de Vâlcea se utilizaba tradicionalmente como herramienta para diversas actividades. Por ejemplo, las amas de casa seleccionaban la carne y la picaban con un “topor”».

Tanto la promoción de la IGP «Cârnați din topor din Vâlcea» a través de plataformas dinámicas e interactivas como la integración estratégica de los medios de comunicación y las redes sociales en las campañas de información de los miembros de la agrupación solicitante han contribuido a que se cree una interacción directa con el consumidor y oportunidades de diálogo y retroalimentación, lo que ha aumentado la visibilidad y demanda de este producto en el mercado interior y el de exportación.

El «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP es una de las preparaciones de carne más habituales de la zona geográfica delimitada y la conocen los consumidores de todo el país, pues figura en los menús de restaurantes famosos como Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare y Hanu' Berarilor. En Hanu' lui Manuc, proveedor de la Casa Real de Rumanía, el producto aparece en el menú con el nombre de «cârnați din topor la jar» [embutido ahumado a la brasa] o «Cârnați din topor din Vâlcea».

Los consumidores, las autoridades y la prensa siempre han valorado positivamente el hecho de que el «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP esté presente en ferias nacionales e internacionales (como Grüne Woche en Berlin, Anuga en Colonia y SIAL Paris), por su sabor, aroma, calidad e historia del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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