C/2025/4218
25.7.2025

**Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4**

(C/2025/4218)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**„Cârnați din topor din Vâlcea“**

**ELi nr: PGI-RO-03263**

**Esitamise kuupäev: 11. juuni 2024**

1. **KGT nimetus(ed)**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Rumeenia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

1601 – Vorstid jms tooted lihast, rupsist, verest või putukatest; nende baasil valmistatud toiduained

1601 00 91 – Kuumtöötlemata kuiv- või määrdevorstid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Cârnați din topor din Vâlcea“ on ebakorrapärase silindrilise kujuga, pöögipuidu suitsuga suitsutatud sealihavorstid, mis on topitud naturaalsesse kesta (seasoolde). Vorstid koosnevad 80 % lihast ja 20 % pekist, mis on tükeldatud (purustatud) lihakirvega, mille tulemuseks on suhteliselt suured liha- ja pekikuubikud/-tükid läbimõõduga kuni 12 mm.

„Cârnati din topor din Vâlcea“ on nii valmistusmeetodi kui ka toote omaduste poolest teistest suitsuvorsti liikidest erinev: liha Ocnele Mari soolaga soolamisel/vinnutamisel saadavat maitset ja pehmust täiendavad vürtside aroom ja pöögipuidu kasutamisest tulenev eriline suitsune maitse.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vorstidel on järgmised omadused.

*Organoleptilised omadused*

***Välimus***: kaitstud geograafilise tähisega vorstid „Cârnați din topor din Vâlcea“ on silindrikujulised, läbimõõduga 24–26 mm, veidi ebaühtlase pinnaga, 30–35 cm pikkused ja kaaluga 100–150 grammi. Vorste toodetakse kuni 1 m pikkuste vanikutena, mis kaaluvad umbes 1 kg.

***Tekstuur:*** lihatükkide tõttu poolkõva ja pekitükkidega kohtades pehmem/poolelastne.

***Välimus tükeldamisel/viilutamisel***: jämedakoeline sealiha- ja -pekitäidis annab vorstiviiludele mosaiikmustri ja sümmeetrilise välimuse ning kogu pinnal on purustatud pipra ja aed-liivatee nähtavad osakesed.

Tootel ei ole kesta all sulanud pekitükke, samuti ei sisalda toode maitseaine- ega küüslaugutükke.

***Värvus:*** kesta värvus on merevaigukollasest helepruunini või vasekarva ning kest on puhas, mitte kleepuv, mõnikord valgete pärmseente laikudega. Vorsti lõikamisel on näha punase kuni tumepunase värvusega sealihatükkide ning kollakasvalgete pekitükkide moodustatud mosaiikmustrit.

***Maitse ja lõhn:*** meeldiv suitsune vürtsikas lõhn ning veidi vürtsikas küüslaugu- ja pipramaitse, mõõdukalt soolane, kerge suitsuse varjundiga.

*Füüsikalis-keemilised omadused*

| Kontrollitavad parameetrid | Lubatud väärtused |
|---|---|
| Niiskus (%) | kuni 62 |
| Rasv (%) | kuni 27 |
| Valk (%) | vähemalt 16 |
| Sool (%) | kuni 2,5 |

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud geograafilise tähisega vorstide „Cârnați din topor din Vâlcea“ valmistamiseks kasutatavad toorained on sealiha tükeldamisel saadud tükid, eelistatavalt marmorliha esmased jaotustükid või vahelduvad liha- ja pekikihid, mille liha ja peki suhe on ligikaudu 80/20, ning looduslik seasool. Tehiskesta kasutamine on keelatud.

Koostisosad: sool (toidutööstuses kasutatav kivisool, mis pärineb Ocnele Mari soolakaevandusest), aed-liivatee (kuivatatud ja jahvatatud lehed), küüslauk (värske), värskelt jahvatatud must pipar.

Suitsutuspreparaate ei kasutata, sest suitsutamine toimub üksnes klassikalises pöögisuitsuahjus.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsess, sealhulgas tooraine, koostisainete ja abiainete vastuvõtmine, rümpade ja osade lõikamine, lihakirvega tükeldamine, kuivsoolamine, vorstisegu valmistamine, kestade täitmine, kuivatamine ja külmsuitsutamine ning vorstide kuumsuitsutamine lehtpuidu suitsuga, peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, kraapimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgisel on sõnad „Cârnați din topor din Vâlcea KGT“ ja ELi logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi territoriaalseid haldusüksusi: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata ja Roșiile Vâlcea maakonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafilise tähise nimetuse „Cârnați din topor din Vâlcea“ registreerimise taotlus põhineb toote mainel ja iseloomulikel omadustel, nagu Ocnele Mari soolakaevanduse soola kasutamine liha vinnutamiseks ja vorstide kahekordne suitsutamine lehtpuidu suitsuga.

Vorstitootmise ajalugu on tihedalt seotud määratletud piirkonnale omaste kodumajapidamiste, põllumajandus-piirkondade ja sealihatoodete looduslikest toorainetest valmistamise traditsioonide arenguga.

Need vorstid erinevad teistest sama kategooria toodetest oma värvuse, maitse ja lõhna poolest, kusjuures maitse tasakaal tagatakse kasutatud vürtside seguga (Ocnele Mari kivisool, aed-liivatee, pipar, küüslauk) ja lehtpuidu suitsuga kahekordse suitsutamisega.

Kaitstud geograafilise tähisega vorstide „Cârnați din topor din Vâlcea“ organoleptilised omadused tulenevad liha ja peki suhtest, mis on ligikaudu 80/20, liha käsitsi tükeldamisest lihakirvega, liha laagerdamisest kuivsoolamise teel, liha külmsuitsutamisest selle vinnutamiseks ja liha kuumsuitsutamisest, et anda vorstidele kerge suitsumaitse.

Maitse intensiivsus tuleneb Ocnele Mari soolakaevandusest pärit soola makroelementide (Ca, Mg, Na, K) ja mikroelementide (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) kombinatsioonist ning lihakirvega tükeldatud lihatükkide laagerdamise meetodist, mis soodustab endogeensete proteolüütiliste ensüümide toimet.

Vâlcea maakonna metsad toetavad selle maakonna olulist majandusharu, st metsandust ja metsamajandust, mis annab olulise panuse maakonna majandusse. Vâlcea maakonna metsades on palju pööke ning pöögipuit on kohalikele elanikele kättesaadav koduseks kasutamiseks ja seega lihatoodete suitsutamiseks.

Need elemendid on aidanud parandada inimeste oskusi põlvest põlve ja seega ka vorsti „Cârnați din topor din Vâlcea“ omadusi.

Määratletud geograafilises piirkonnas säilitatakse *rîmîtorii de Crîciun*„ist (sigade vana nimetus) valmistatud ja lehtpuidu suitsuga suitsutatud lihatoodete tootmisel punktis 4 nimetatud määratletud piirkonna iidseid käsitööoskusi ja -traditsioone.

Ajaloolisest vaatenurgast on vorstide valmistusviisi teine eristav tunnus see, et liha tükeldatakse käsitsi lihakirvega; selle kohta annab tunnistust raamatus „Despre Bucate și rânduială“ („Söögid ja traditsioonid“, Editura Scripta, 2009, Nicolae Rauși koordineerimisel, lk 248) esitatud kirjeldus: „[...] Esimeseks söögiks on soolatud, hautatud ja suitsutatud liha [...] ning seejärel suitsutatud vorstid. Liha tuleb hoolikalt valida, puhastada kõhredest ja tükeldada *satâr*'iga (lihakirve kohalik nimetus), seejärel lisatakse toores seapekk, mis on peeneks lõigatud ja soolaga hakitud [...], ning purustatud küüslauguküüned [...]“.

Geograafilise piirkonna kohalikud elanikud on tunnistanud järgmist. „Jõulude, uue aasta või kolmekuningapäeva puhul tükeldame sea ja valmistame vorstid järgmiselt: võtame kintsuliha, ja kui see ei ole piisavalt rasvane, lisame veidi rohkem toorest seapekki ning seejärel tükeldame selle kirvega või spetsiaalse lihatükeldamiskirvega. [...] Seejärel võtame sooled, puhastame need rasvakaapenoaga, loputame neid veega ja topime need ning paneme hästi õhutatud kohas puidust alusele kuivama. Jätame need päevaks kuivama ja seejärel suitsutame neid pöögipuidu suitsuga,“ kirjeldas 88-aastane Elena Olaru Vâlcea maakonna Roșiile omavalitsusüksusest avalduses, mis avaldati 9. veebruaril 2024 geograafilise piirkonna osaks oleva Roșiile omavalitsusüksuse veebisaidil (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Toote maine kohta võib tõendeid leida paljudest erialastest teaduslikest või etnograafilistest väljaannetest (erialaartiklid, doktoritööd), geograafilise piirkonna kogukondade monograafiatest, ajakirjandusartiklitest ja teleintervjuudest. Eriti huvitav on 2015. aastal Craiova ülikooli mehaanikateaduskonna inseneriteaduste doktoriõppes Mircea Bădescu juhtimisel kaitstud doktoritöö „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc“ („Uuring mehaanilise pehmendamise mõjust traditsiooniliste sealihatoodete kvaliteedile“), milles analüüsiti sealiha mehaanilise pehmendamise mõju ning seega selle tooraine mõju sealihavalmististele ja eripära, mida see annab.

Pärast 1989. aastat võtsid Vâlcea maakonna Mihăești omavalitsusüksuses väikeettevõtjad kasutusele Vâlcea vorsti retsepti, millega nad säilitavad geograafilise piirkonna kohalikku traditsiooni, valmistades mitmesuguseid kohaliku eripäraga valmistisi.

Toote kvaliteedile ja selle valmistamiseks kasutatavale toorainele on palju viiteid, ning samuti käsitööonduslikele sealihameistritele, kes alates tooraine viilutamisest kuni toote valmistamiseni jätavad oma eriteadmistega traditsioonidest ja ajaloost läbi imbunud jälje, aidates suurendada kaitstud geograafilise tähise „Cârnați din topor din Vâlcea“ tuntust.

Ajalehes Arena Vâlcenă avaldati 28. jaanuaril 2024 artikkel „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ („Cârnați din topor de la Vâlcea Berliini näitusel tähelepanu keskmes“) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); digitaalses ajalehes profit.ro avaldati 19. jaanuaril 2024 Agrobusinessi osas artikkel „Ministerul Agriculturii va promova produse românești tradiționale la Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, carne afumată la garniță din Vâlcea, brânză în coajă de brad de Bran“ („Põllumajandusministeerium hakkab Berliinis reklaamima traditsioonilisi Rumeenia tooteid. Cârnați din topor din Vâlcea, Vâlcea searasvas praetud suitsuliha, Brani kuusekooresse mähitud juust“) (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); Revista Fermierului avaldas 24. jaanuaril 2024 artikli „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea“ („„Cârnați din topor din Vâlcea“ vorstid vallutavad maailma“) (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Kaitstud geograafilise tähisega vorstide „Cârnați din topor din Vâlcea“ mainet ja tuntust on rõhutatud ka 13. jaanuari 2020. aasta kohalikus väljaandes „Râmnicu Vâlcea Week“ (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), kus autor kirjeldab määratletud piirkonnale omast sealiha valmistamise traditsiooni. „Neid tooteid nimetatakse *cârnați din topor*'iks, sest me lõikame liha käsitsi lihakirvega 2–3 sentimeetri suurusteks tükkideks, nagu meie vanavanemad ja vanavanavanemad seda tegid. Lihakirve nimetus on geograafilises piirkonnas *topor*. Nimetuse „Cârnați din topor ca altădată“ reklaamimisel on rohkem kui kaks aastakümmet kasutatud ka teisi kohalikke nimetusi, nagu *toporișcă*, *satâr* või *bardă*. Kasutame looduslikke maitseaineid – soola, pipart ja aed-liivateed. Tegemist on väga vana retseptiga, mille päritolu ulatub peaaegu saja aasta tagusesse aega,“ märkis Mihaela Antonie.

Oma projektis „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi“ („Reisides läbi oma riigi, avastades iidseid traditsioone ja kombeid“) tutvustas kokk Maria Spinciu Vâlcea maakonna gastronoomilist traditsiooni Rumeenia rahvuspüha (1. detsember) tähistamisel (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. veebruar 2024). Ta märkis, et hoolikalt valmistatuna on sellel lihakirvega tükeldatud vorstil erilised maitseomadused, millele ei leidu võrdset üheski teises traditsioonilises tootevalikus: „„Cârnați din topor“ on vanim sealihavalmistis ja need, kes suudavad selle toote retsepti säilitada, väärivad sügavat austust. Valmistasin täna traditsioonilist pidulikku Rumeenia toitu, sealhulgas möödunud aegadest pärit lihatooteid. [...] „Cârnați din topor“ vorstidel on kindlasti maitse, mis viib tagasi lapsepõlve, vanavanemate aega, ja tervislikku keskkonda.“

24. jaanuaril 2024 kirjutati väljaandes Revista fermierului (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) artiklis „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea“ („„Cârnați din topor din Vâlcea“ vorstid vallutavad maailma“) kuulsate „Cârnați din topor din Vâlcea“ vorstide saamisloost: „*Cârnați din topor*'i valmistamiseks kasutatav liha on väga hoolikalt valitud ja väga hea kvaliteediga.

Sertifitseeritud traditsiooniline valmistis „Cârnați din topor din Vâlcea“ on valmistatud üksnes sealihast, mis on noaga tükkideks lõigatud ja raputatud üle looduslike vürtsidega – värske küüslaugu, kuivatatud aed-liivatee, pipra ja soolaga. Liha jäetakse pehmenema, et vürtsid saaksid kokku sulanduda ning liha maitset ja lõhna täiustada. Seejärel topitakse liha naturaalsesse kesta (seasoolde) ja jäetakse kuivama ning siis suitsutatakse seda aeglaselt (pöögipuidu suitsuga), kuni vorstid omandavad naturaalse vasevärvuse.

Võib tekkida küsimus, miks neid vorste nimetatakse *din topor*'iks. Sajand tagasi ei olnud selliseid lõikevahendeid nagu praegu ning Vâlcea piirkonnas kasutati traditsiooniliselt mitmesuguse tegevuse jaoks tööriista, mida nimetati *topor*'iks. Näiteks valisid kodunaised liha välja ja hakkisid selle *topor*'iga tükkideks.“

Kaitstud geograafilise tähisega vorstide „Cârnați din topor din Vâlcea“ edendamine dünaamiliste interaktiivsete platvormide kaudu ning meedia ja sotsiaalmeedia strateegiline lõimimine taotlejate rühma liikmete teavituskampaaniatesse on aidanud luua otsese suhtluse tarbijaga, pakkudes võimalusi dialoogiks ja tagasisideks, mis on suurendanud toote nähtavust ja nõudlust nii siseturul kui ka ekspordiurul.

Kaitstud geograafilise tähisega vorstid „Cârnați din topor din Vâlcea“ on üks kõige levinumaid lihavalmistisi määratletud geograafilises piirkonnas ja neid vorste teavad tarbijad kogu riigis, kuna neid pakutakse selliste kuulsate restoranide nagu Hanu“ lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare ja Hanu' Berarilor menüüs. Hanu' lui Manuci restoranis, mis on Rumeenia kuningakoja tarnija, kuulub menüüsse roog nimetusega „cârnați din topor la pur“ (sütel suitsutatud vorstid) või „cârnați din topor din Vâlcea“.

Kaitstud geograafilise tähisega vorstide „Cârnați din topor din Vâlcea“ maitse, lõhna ja kvaliteedi, aga ka toote taustaloo tõttu on kliendid, ametiasutused ja ajakirjandus nende vorstide kohalolu riigisisestel ja rahvusvahelistel messidel (Grune Woche Berliinis, Anuga Kölnis, SIAL Pariis) alati hinnanud.

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

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