C/2025/4218

25.7.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/4218)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Cârnați din topor din Vâlcea”

EU-nro: PGI-RO-03263

Hakemuksen jättöpäivä: 11.6.2024

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Romania

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet

1601 00 91 – makkarat, kuivatut tai levitteiksi valmistetut, kypsentämättömät

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Cârnați din topor din Vâlcea -makkarat (SMM) ovat pyökillä savustettuja sianlihasta valmistettuja makkaroita. Niiden muoto on epäsäännöllinen lieriö, ja ne valmistetaan luonnonsuoleen. Makkaroiden koostumuksesta 80 prosenttia on lihaa ja 20 prosenttia silavaa, jotka molemmat on paloiteltu (silputtu) lihakirveellä. Näin syntyy suhteellisen isoja, jopa 12 mm:n paksuisia, liha- ja silavakuutioita/paloja.

Ocnele Marin suolalla suolatun/raakakypsytetyn lihan makua ja mureutta täydentävät mausteiden aromit ja pyökin erityinen savuinen maku, joka erottaa Cârnați din topor din Vâlcea -makkarat muista savustetuista makkaroista sekä valmistusmenetelmän että tuotteen ominaispiirteiden osalta.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Makkaroilla on seuraavat ominaispiirteet:

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden (SMM) muoto on lieriömäinen, halkaisija 24–26 mm, pinta hieman epätasainen, pituus 30–35 cm ja paino 100–150 g. Makkaroista valmistetaan enintään metrin pituisia ketjuja, joiden paino on noin 1 kg.

Koostumus: koostumus on puolikova paikoissa, joissa on lihanpaloja ja pehmeämpi/puolijoustava paikoissa, joissa on silavan paloja.

Leikkaus-/viipalointipinnan ulkonäkö: Karkea sianliha- ja silavatäytteen ansiosta viipale näyttää mosaiikkimaiselta ja symmetriseltä, ja koko pinnan alueella näkyy murskattua pippuria ja timjamia.

Tuotteessa ei ole kuoren alla sulatetun rasvan aiheuttamia paakkuja tai mauste- tai valkosipulipaakkuja.

Väri: Ulkopuolelta kuoren väri vaihtelee meripihkankeltaisesta vaaleanruskeaan tai kupariin ja näyttää kiiltävältä eikä tahmealta, ja siinä on paikoitellen valkoista hiivaa. Leikkauspinnalla sianlihan palat, jotka vaihtelevat väriltään punaisesta tummanpunaiseen, yhdessä silavan kellertävän valkoisen värin kanssa muodostavat mosaiikkimaisen kuvion.

Maku ja aromi: miellyttävä savuinen ja mausteinen tuoksu sekä hieman mausteinen valkosipulin ja pippurin maku, kohtalaisen suolainen, hieno savuinen vivahde.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Tarkistettavat muuttujat	Sallitut arvot
Kosteuspitoisuus (%)	enintään 62
Rasvapitoisuus (%)	enintään 27
Proteiinipitoisuus (%)	vähintään 16
Suolapitoisuus (%)	enintään 2,5

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Cârnați din topor din Vâlcea -makkaran (SMM) valmistukseen käytettävät raaka-aineet ovat sianliha, joka on mieluiten ruhonosista leikattua marmoroitua lihaa tai vuorottelevia liha- ja rasvakerroksia, niin että lihan ja rasvan suhde on noin 80/20, ja luonnonsuoli (siansuoli). Keinosuolen käyttö ei ole sallittua.

Ainesosat: Suola (Ocnele Marin suolakaivoksesta saatu elintarviketeollisuuden käyttöön tuotettu vuorisuola), timjami (kuivatut ja jauhetut lehdet), valkosipuli (tuore) ja vastajauhettu mustapippuri.

Savuaromia ei käytetä vaan makkarat savustetaan yksinomaan perinteisessä savustimessa pyökillä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Valmistusprosessin, mukaan lukien raaka-aineiden, ainesosien ja valmistuksen apuaineiden vastaanottaminen, ruhojen ja ruhonosien leikkaaminen, paloittelu lihakirveellä, kuivasuolaaminen, massan valmistaminen, suolen täyttäminen, makkaroiden kuivaaminen sekä kylmäsavustaminen ja lämpösavustaminen lehtipuuta käyttäen, on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Merkinnässä on sanat ”Cârnați din topor din Vâlcea PGI” ja EU:n tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue koostuu seuraavista hallinnollisista alueista: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata ja Roșiile Vâlcean läänissä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Hakemus nimen Cârnați din topor din Vâlcea (SMM) rekisteröimiseksi perustuu tuotteen maineeseen ja ominaispiirteisiin, kuten Ocnele Marin suolakaivoksen suolan käyttöön lihan suolaamiseen ja makkaroiden kaksinkertaiseen savustamiseen lehtipuulla.

Makkarantuotannon historia liittyy läheisesti rajatulle alueelle ominaisten kotitalouksien kehittymiseen, maatalousalueisiin ja sianlihatuotteiden valmistusperinteisiin, joissa on hyödynnetty luonnonvaroja.

Nämä makkarat eroavat muista samaan luokkaan kuuluvista tuotteista niiden värin, maun ja aromien vuoksi. Niiden makutasapaino syntyy käytetyistä mausteista (Ocnele Marin vuorisuola, timjami, pippuri ja valkosipuli) ja kaksinkertaisesta savustamisesta.

Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden (SMM) aistinvaraiset ominaisuudet perustuvat seuraaviin tekijöihin: lihan ja silavan välinen suhde (noin 80:20), lihan paloittelu käsin lihakirvestä käyttäen, lihan kypsyttäminen kuivasuolauksella, säilöminen kylmäsavustamalla ja lämpösavustuksella saatu hieno savuinen maku.

Makkaroiden intensiivinen maku syntyy niissä käytetyn Ocnele Marin suolan makrokivennäisaineiden (Ca, Mg, Na, K) ja hivenaineiden (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) yhdistelmästä sekä lihakirveellä leikattujen lihanpalojen kypsyttämisestä tavalla, joka edistää endogeenisten proteolyyttisten entsyymien toimintaa.

Vâlcean läänin metsät mahdollistavat läänissä tärkeitä talouden aloja, metsänhoitoa ja metsätaloutta, jotka vaikuttavat merkittävästi myös läänin talouteen. Pyökkiä kasvaa runsaasti Vâlcean läänin metsissä, joista sitä riittää myös paikallisten asukkaiden kotikäyttöön ja siten myös lihavalmisteiden savustamiseen.

Nämä olosuhteet ovat auttaneet kehittämään paikallisten ihmisten taitoja (inhimillinen tekijä) sukupolvelta toiselle ja siten myös Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden ominaispiirteitä.

Rajatulla maantieteellisellä alueella lehtipuulla savustettujen sianlihavalmisteiden (”rîmîtorii de Crîciun” on vanha nimitys sialle) tuotanto pitää yllä 4 kohdassa mainitun rajatun alueen vanhoja käsityötaitoja/perinteitä.

Historiallisesta näkökulmasta toinen makkaroiden valmistustavalle tunnusomainen piirre on se, että liha paloitellaan käsin lihakirvestä käyttäen. Tämä todetaan muun muassa tohtori Nicolae Rauşin toimittamassa kirjassa ”Despre Bucate şi rânduială” (Ruokia ja perinteitä), Editura Scripta, 2009, sivulla 248: ”(...) Ensimmäisinä, ja aterian aloittajina, ovat suolatut, haudutetut ja savustetut lihat – ja sitten savustetut makkarat. Liha valitaan huolellisesti, siitä poistetaan rustot ja se paloitellaan lihakirveellä (paikalliselta nimeltään ”satâr”), sitten raaka, hienoksi paloiteltu siansilava sekoitetaan joukkoon ja seos jauhetaan suolattuna, (...) ja murskattuja valkosipulin kynsiä (...).”

Maantieteellisellä alueella asuvien paikallisten mukaan: ”Joulua, uutta vuotta tai loppiaista varten paloittelemme sian ja valmistamme makkarat näin: valitsemme potkan, ja jos se ei ole tarpeeksi rasvaista, lisäämme hieman raakaa siansilavaa, ja leikkelemme sen sitten kirveellä tai lihan pilkkomiseen tarkoitetulla erityisellä lihakirveellä. (...) Sitten otamme suolet, puhdistamme ne renssausveitsellä, huuhtelemme ne vedellä ja täytämme ne. Sitten asetamme makkarat puualustalle ilmavaan paikkaan kuivumaan. Jätämme ne sinne päiväksi, ja sitten savustamme ne pyökillä (...)”, toteaa 88-vuotias Elena Olaru Roşiilen kunnasta Vâlcean läänistä maantieteelliseen alueeseen kuuluvan Roşiilen kunnan verkkosivuston julkaisussa 9.2.2024 (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Todisteita tuotteen maineesta löytyy lukuisista erikoistuneista tieteellisistä tai etnografisista julkaisuista (erityisartikkeleista, väitöskirjoista), maantieteellisen alueen yhteisöissä kirjoitetuista monografioista, lehtiartikkeleista ja televisiohaastatteluista. Erityisen kiinnostavaa on väitöskirja ”Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc” (Mekaanisen mureuttamisen vaikutus perinteisten sianlihatuotteiden laatuun), jota puolustettiin vuonna 2015 Craiovan yliopiston teknisen tiedekunnan insinööritieteiden tutkijakoulussa Mircea Bădescun koordinoimassa tilaisuudessa. Väitöskirjassa analysoitiin sianlihan mekaanisen mureuttamisen vaikutuksia ja millaisia vaikutuksia ja ominaispiirteitä näin käsitelty raaka-aine saa aikaan sianlihavalmisteissa, joissa sitä käytetään.

Vuoden 1989 jälkeen Mihăeştin kunnassa Vâlcean läänissä pienyritykset alkoivat valmistaa vâlcealaista makkaraa perinteisellä reseptillä. Näin ne vaalivat maantieteellisen alueen perinnettä tuottamalla monenlaisia erityisiä paikallisia tuotteita.

Moni on viitannut tuotteen laatuun ja sen valmistuksessa käytettyihin raaka-aineisiin sekä käsityöläisteurastajien asiantuntemukseen, jossa näkyy historia ja perinteet aina lihan paloittelusta lopulliseen tuotteeseen asti. Kaikki tämä on osaltaan kasvattanut Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden (SMM) mainetta.

Arena Vâlcena -sanomalehti julkaisi 28.1.2024 artikkelin ”Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin” (Cârnații din topor de la Vâlcea -makkarat Berliinin näyttelyn valokeilassa) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/). Digitaalinen sanomalehti profit.ro julkaisi 19.1.2024 sen Agrobusiness-osiossa artikkelin ”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” (Maatalousministeriö tekee perinteisiä romanialaisia tuotteita tunnetuksi Berliinissä. Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroita, laardissa paistettua savustettua lihaa Vâlceasta, kuusen kaarnaan käärittyä juustoa Branista) (linkki: 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 -lehti julkaisi 24.1.2024 artikkelin ”Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea” (Cârnați din topor din Vâlcea -makkarat valloittavat maailman) (linkki: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden (SMM) mainetta ja tunnettuutta korostetaan myös paikallisessa Râmnicu Vâlcea Week -julkaisussa 13.1.2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/). Artikkelin kirjoittaja kuvaa rajatulle alueelle ominaista sianlihan valmistusperinnettä. ”Niitä kutsutaan nimellä ”cârnați din topor”, koska leikkaamme lihan käsin 2–3 senttimetrin paloiksi, kuten isovanhemmillamme ja isoisovanhemmillamme oli tapana. Lihakirves tunnetaan maantieteellisellä alueella nimellä ”topor”, jota onkin käytetty tuotenimessä ”Cârnați din topor ca altădată” yli kahden vuosikymmenen ajan. Muita paikallisia nimityksiä lihakirveelle ovat ”toporişcă”, ”satâr” ja ”bardă”. Käyttämämme mausteet ovat luonnollisia: suola, pippuri ja timjami. Resepti on hyvin vanha, lähes sadan vuoden ikäinen”, Mihaela Antonie sanoo.

Kokki Maria Spinciu esitteli hankkeellaan ”Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi” (Matka maani halki vanhoja tapoja ja perinteitä etsien) Vâlcean gastronomista perinnettä juhlistaakseen Romanian kansallispäivää 1.12. (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1.2.2024). Spinciun mukaan tämä suuritöisesti lihakirveellä pilkotusta lihasta valmistettu makkara saa prosessista makuominaisuuksia, joita ei voi löytää mistään muusta perinteisestä tuotteesta: ”Cârnați din topor -makkarat ovat vanhimpia sianlihavalmisteita, ja meidän on syytä kunnioittaa ihmisiä, jotka ovat onnistuneet vaalimaan tämän tuotteen valmistustapaa ja reseptiä. Tänään olen valmistanut perinteistä romanialaista juhlaruokaa, myös menneiden aikojen liharuokia. (...) Cârnați din topor -makkaroiden maku vie meidät takaisin lapsuuteemme, isovanhempiemme aikaan ja terveelliseen ympäristöön.”

Revista Fermierului -lehdessä 24.1.2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) julkaistu artikkeli ”Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea” (Cârnati din topor din Vâlcea -makkarat valloittavat maailman) kertoo kuuluisan Cârnați din topor din Vâlcea -makkaran tarinan: ”Cârnati din topor -makkaroiden liha on valittu hyvin huolellisesti, ja se on erittäin laadukasta.

Sertifioitu perinnevalmiste Cârnați din topor din Vâlcea on valmistettu yksinomaan sianlihasta, leikattu veitsellä paloiksi ja sekaan on siroteltu luonnollisia mausteita: tuoretta valkosipulia, kuivattua timjamia, pippuria ja suolaa. Lihan jätetään mureutumaan, jolloin mausteet pääsevät paremmin esiin ja parantavat lihan makua ja aromeita. Tämän jälkeen liha täytetään luonnonsuoleen (siansuoleen), makkaroiden annetaan kuivua ja ne savustetaan hitaasti (pyökillä), kunnes makkaroiden väri on luonnollisen kuparinen.

Miksi näiden makkaroiden nimessä sitten on määre ”din topor”? Vuosisata sitten ei ollut nykyisenkaltaisia leikkuuvälineitä, ja Vâlcean alueella topor-kirves oli perinteisesti käytetty työkalu monenlaisissa töissä. Esimerkiksi maatalojen emännät valitsivat tarvitsemansa lihanpalan ja paloittelivat sen topor-kirveellä.”

SMM-tuotteen Cârnați din topor din Vâlcea edistäminen dynaamisilla vuorovaikutteisilla foorumeilla sekä tiedotusvälineiden ja sosiaalisen median strateginen integrointi hakijaryhmän jäsenten tiedotuskampanjoihin ovat auttaneet luomaan suoraa vuorovaikutusta kuluttajien kanssa ja tarjonneet mahdollisuuksia vuoropuheluun ja palautteeseen, mikä on lisännyt tuotteen näkyvyyttä ja kysyntää sekä koti- että vientimarkkinoilla.

Cârnați din topor din Vâlcea (SMM) on yksi rajatun maantieteellisen alueen yleisimmistä lihavalmisteista, ja kuluttajat tuntevat sen koko maassa, sillä se sisältyy kuuluisien ravintoloiden, kuten Hanu' lui Manucin, Casa Elena Lupescun, Casa Oprea Soaren ja Hanu' Berarilorin, ruokalistoihin. Romanian kuningashuoneelle tuotteita toimittavassa Hanu' lui Manuc -ravintolassa tuote on ruokalistalla nimellä ”cârnați din topor la jar” (hiilloksella savustetut makkarat) tai ”cârnați din topor din Vâlcea”.

Asiakkaat, viranomaiset ja lehdistö ovat aina arvostaneet Cârnați din topor din Vâlcea -makkaroiden (SMM) esittelyä kansallisilla ja kansainvälisillä messuilla (Grüne Woche Berliinissä, Anuga Kölnissä, SIAL Pariisissa) sekä tuotteen maun, aromin ja laadun että sen taustalla olevan tarinan vuoksi.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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