C/2025/4218

25.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/4218)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Cârnați din topor din Vâlcea»

N° UE: PGI-RO-03263

Date de soumission: 11 juin 2024

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Cârnați din topor din Vâlcea»

2. **État membre ou pays tiers**

Roumanie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

1601 00 91 — Saucisses et saucissons, secs ou à tartiner, non cuits

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP (saucisses de viande hachée de Vâlcea IGP) sont des saucisses à base de chutes de viande de porc, fumées au bois de hêtre, en forme de cylindre irrégulier et enveloppées de boyau naturel (boyaux de porc). Pour fabriquer ces saucisses, on utilise des chutes de viande de porc contenant 80 % de viande et 20 % de gras que l'on hache au hachoir de manière à obtenir des cubes/morceaux de viande et de gras relativement gros (maximum 12 mm).

Le goût et la tendreté obtenus grâce au salage/à l'affinage de la viande avec du sel d'Ocnele Mari sont complétés par l'arôme des épices et le goût fumé spécifique dû à l'utilisation du bois de hêtre, qui distingue les cârnați din topor din Vâlcea des autres types de saucisses fumées, sur le plan tant du mode de fabrication que des caractéristiques du produit.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP présentent les caractéristiques ci-après.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur: Aspect extérieur: les «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sont des saucisses de forme cylindrique à la surface légèrement noueuse, mesurant 24 à 26 mm de diamètre et 30 à 35 cm de long et pesant 100 à 150 grammes. Elles se présentent sous la forme de cordons pouvant atteindre une longueur de 1 m et un poids d'environ 1 kg.

Consistance: semi-dure en raison de la présence de morceaux de viande et plus souple/semi-élastique par endroits, au niveau des morceaux de gras.

Aspect à la découpe/aspect de la tranche: farce grossière à base de viande et de gras de porc, en mosaïque, équilibrée, avec des particules visibles de poivre et de thym moulus, réparties sur toute la surface de la section.

Il n'y a ni amas de gras fondu sous le boyau, ni agrégats d'épices ou d'ail.

Couleur: la surface extérieure du boyau présente des nuances allant de l'ambré au brun clair/cuivré; elle est nette, non gluante et parfois recouverte d'une fleur naturelle. La section révèle une mosaïque composée de morceaux de porc de couleur rouge à rouge foncé et de morceaux de gras blanc jaunâtre.

Goût et odeur: agréable odeur fumée et épicée; goût aillé et poivré légèrement piquant voire relevé, modérément salé, au fin arôme fumé.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres à vérifier	Valeurs admissibles
Humidité (en %)	maximum 62
Teneur maximale en matières grasses:	maximum 27
Protéines (%)	minimum 16
Teneur en sel:	maximum 2,5

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les matières premières servant à fabriquer le produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sont des chutes de viande de porc, de préférence des découpes primaires de viande persillée ou de couches alternées de viande et de gras présentant un ratio viande/gras d'environ 80/20, ainsi que des boyaux naturels de porc. L'utilisation de boyaux artificiels n'est pas autorisée.

Ingrédients: sel (sel gemme destiné à l'industrie alimentaire, extrait de la mine de sel Ocnele Mari), thym (feuilles séchées et moulues), ail (frais), poivre noir fraîchement moulu.

Aucun arôme de fumée n'est utilisé. Le produit est fumé exclusivement au bois de hêtre à l'aide d'un fumoir classique.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le procédé de fabrication, qui comprend la réception des matières premières, des ingrédients et des matières auxiliaires, la découpe des carcasses et des pièces, le hachage au hachoir, le salage à sec, la préparation de la mêlée, l'embossage des boyaux, l'égouttage et le fumage à froid ainsi que le fumage à chaud (hițuirea) des saucisses au bois dur, doit se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Sur l'étiquette figurent la mention «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP et le logo de l'UE.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée est constituée de l'unité administrative territoriale regroupant les UAT de Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata et Roșiile, dans le comté de Vâlcea.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de la dénomination «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP se fonde sur la réputation du produit ainsi que sur certaines caractéristiques distinctes conférées à celui-ci par le salage de la viande avec du sel provenant de la mine de sel Ocnele Mari et par le double fumage des saucisses au bois dur.

L'histoire de la fabrication de cette saucisse est étroitement liée au développement des fermes typiques de la zone délimitée, des zones agricoles et des traditions consistant à élaborer des préparations à base de viande de porc en exploitant les ressources naturelles.

Le produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP se distingue des autres produits de même catégorie par sa couleur, son goût et son odeur; son équilibre gustatif est le fruit du mélange de condiments utilisés (sel gemme extrait de la mine de sel Ocnele Mari, thym, poivre et ail) et du double fumage au bois dur.

Les propriétés organoleptiques du produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP résultent du ratio viande/gras d'environ 80/20, du hachage manuel au hachoir, de la maturation des viandes par salage à sec, du fumage à froid à des fins de conservation et du fumage à chaud qui confère aux saucisses un goût finement fumé.

L'intensité gustative est due au profil des macroéléments (Ca, Mg, Na, K) et microéléments (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) du sel de la mine de sel Ocnele Mari ainsi qu'à la méthode d'affinage des morceaux découpés au hachoir, qui facilite l'action des enzymes protéolytiques endogènes.

Le domaine forestier du comté de Vâlcea joue un rôle important dans l'économie du comté, dont la sylviculture et la foresterie sont des piliers. Les forêts du comté de Vâlcea sont riches en hêtres, dont les habitants utilisent le bois à des fins domestiques, y compris, bien entendu, pour fumer des produits à base de viande.

Ces éléments ont contribué à améliorer les connaissances humaines de génération en génération, ce qui a conféré certaines propriétés au produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP.

La fabrication de produits à base de viande de rîmîtori de Crîciun (ancien nom donné aux porcs) fumés au bois dur permet de préserver les métiers et traditions ancestraux de l'aire géographique délimitée visée au point 4.

Historiquement, une autre particularité de l'élaboration des «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP tient au fait que la viande est hachée à la main, à l'aide d'un hachoir, comme en témoigne la description ci-après figurant dans l'ouvrage Despre Bucate și rânduială, éditions Scripta, 2009, élaboré sous la coordination du Dr. Nicolae Rauș, page 248: «[...] Les entrées et hors-d'œuvre sont constitués de préparations salées, cuites et fumées [...] ainsi que de saucisses fumées. On choisit une viande de bonne qualité, débarrassée de tout cartilage, on la hache au satâr (nom populaire du hachoir), on y ajoute du lard cru haché menu ainsi que du sel [...], des gousses d'ail écrasées [...]».

Des habitants de l'aire géographique témoignent: «À Noël, au Nouvel An ou à l'Épiphanie, on égorge le cochon et on en fait des saucisses. [O]n prend la viande des cuisses et, si elle n'est pas assez grasse, on y ajoute un peu de lard et on la hache au couperet ou au hachoir à viande. [...] On prend ensuite les boyaux, on en racle le gras avec un couteau, on les rince à l'eau et on les embosse, puis on les met à égoutter sur une planche de bois dans un endroit aéré. On les laisse reposer pendant un jour, puis on les fume au bois de hêtre [...]», raconte M^{me} Elena Olaru, 88 ans, habitante de la commune de Roșiile (comté de Vâlcea), selon les propos publiés le 9 février 2024 sur le site de la commune de Roșiile, qui fait partie de l'aire géographique (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Le produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP est constamment cité dans nombre de publications scientifiques spécialisées (articles spécialisés, thèses doctorales) ou ethnographiques, de monographies des communautés de l'aire géographique concernée, d'articles de presse et d'entretiens télévisés. À cet égard, nous renvoyons à la thèse de doctorat intitulée Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc (Étude relative à l'influence de l'attendrissement mécanique sur la qualité de certains produits traditionnels à base de viande de porc), soutenue en 2015 à l'université de Craiova, faculté de génie mécanique — école doctorale d'ingénierie, sous la coordination de Mircea Bădescu, professeur d'université et docteur en ingénierie, portant sur les effets de l'attendrissement mécanique de la viande de porc et, implicitement, sur l'influence de cette matière première et la spécificité qu'elle confère aux préparations à base de viande de porc dans lesquelles elle est utilisée.

À partir de 1989, dans la commune de Mihăești (comté de Vâlcea), de petits entrepreneurs ont repris la recette du produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP et ont perpétué la tradition locale dans l'aire géographique en fabriquant plusieurs spécialités locales.

De nombreux écrits sur la qualité du produit ainsi que sur les matières premières utilisées dans sa fabrication et le savoir-faire des artisans charcutiers de Vâlcea qui, de la découpe de la matière première au produit final, laissent leur empreinte chargée de tradition et d'histoire, contribuent à asseoir la réputation des «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP.

On trouve ainsi l'article du journal *Arena Vâlcenă* du 28 janvier 2024 intitulé «Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin» [«Pleins feux sur les Cârnați din topor de Vâlcea au salon de Berlin»] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); l'article paru dans la section Agrobusiness du journal en ligne profit.ro du 19 janvier 2024, intitulé «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» [«Des produits traditionnels roumains seront mis à l'honneur par le ministère de l'agriculture à Berlin: les Cârnați din topor din Vâlcea, le confit de viande fumée en pot de Vâlcea et le fromage en écorce de sapin de Bran» (lien: 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); ou encore l'article de la Revista Fermierului du 24 janvier 2024 intitulé «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [«Les cârnați din topor din Vâlcea à la conquête du monde»] (lien: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

La réputation et la notoriété du produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sont également mises en avant dans la publication locale *Râmnicu Vâlcea Week* du 13 janvier 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), qui décortique la tradition de préparation de la viande porcine propre à l'aire délimitée: «On les appelle "cârnați din topor" parce que l'on découpe la viande à la main avec un hachoir dit topor, en morceaux de 2 à 3 centimètres, comme le faisaient nos grands-parents et arrière-grands-parents. L'utilisation du terme topor pour désigner le hachoir à viande (aussi populairement appelé toporișcă, satâr ou bardă) est bien implantée dans l'aire géographique concernée, la dénomination "Cârnați din topor ca altă dată" étant mise en avant depuis plus de vingt ans. Nous utilisons des condiments naturels: du sel, du poivre et du thym. Il s'agit d'une recette très ancienne, presque centenaire», déclare Mihaela Antonie.

Dans un projet intitulé «Voyage dans mon pays: retour aux traditions et coutumes ancestrales» («Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi»), la cheffe cuisinière Maria Spinciu a présenté, à l'occasion de la fête nationale roumaine (le 1er décembre), la tradition gastronomique du comté de Vâlcea (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1er février 2024), en déclarant que cette préparation à base de viande hachée, fruit d'un dur labeur, conserve des propriétés gustatives qu'aucune autre gamme de produits traditionnels ne parvient à égaler: «Les "cârnați din topor" sont la plus ancienne préparation à base de viande de porc, et ceux qui réussissent à en préserver la recette méritent tout notre respect. En ce jour de grande fête, j'ai préparé un repas traditionnel roumain dans lequel j'ai religieusement intégré des préparations carnées à la manière d'antan. [...] Sans conteste, le goût des "cârnați din topor" nous ramène instantanément à notre plus tendre enfance, au temps de nos grands-parents et de la vie saine».

L'article de la *Revista Fermierului* du 24 janvier 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), intitulé «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea» [«Les Cârnați din topor din Vâlcea à la conquête du monde»], raconte l'histoire des célèbres cârnați din topor din Vâlcea: «Pour élaborer les cârnați din topor, on utilise une viande de très bonne qualité, choisie avec soin.

Les "Cârnați din topor din Vâlcea" certifiés traditionnels sont issus exclusivement de viande de porc que l'on a découpée en morceaux avec un couteau et assaisonnée d'épices naturelles: ail, thym séché, poivre et sel. On laisse la viande mariner, afin que les épices se conjuguent et que le goût et la saveur de la viande s'expriment pleinement. On embosse ensuite les boyaux naturels (boyaux de porc) avec cette viande, on les met à égoutter et on les fume lentement (au bois de hêtre) jusqu'à ce que les saucisses prennent une couleur naturellement cuivrée.

Vous vous demandez peut-être pourquoi ces saucisses sont dites "din topor" (au hachoir). C'est parce qu'il y a un siècle, on ne disposait pas des mêmes outils de découpe qu'aujourd'hui et, dans la région de Vâlcea, le topor est un outil traditionnellement utilisé dans plusieurs métiers. Par exemple, les cuisinières sélectionnaient leur viande et la hachaient avec un topor.»

La promotion du produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sur des plateformes dynamiques et interactives ainsi que l'intégration stratégique des médias de masse et des médias sociaux dans les campagnes d'information des membres du groupement demandeur ont permis de créer une interaction directe avec les consommateurs, en offrant la possibilité de dialoguer et d'échanger des points de vue; le produit est donc plus visible et plus recherché, tant sur le marché intérieur que sur les marchés d'exportation.

Le produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP est l'une des préparations à base de viande les plus répandues de l'aire géographique délimitée, et les consommateurs de tout le pays le connaissent, puisqu'il apparaît sur les menus de restaurants célèbres tels que Dans le restaurant Hanul lui Manuc, fournisseur de la Maison royale de Roumanie, le produit figure au menu sous le nom de cârnați din topor la jar (saucisses de viande hachée cuites à la braise) ou de «Cârnați din topor din Vâlcea».

Sur les foires nationales et internationales (telles que la Grüne Woche de Berlin, l'Anuga de Cologne ou le SIAL Paris) où il est présent, le produit «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP ravit toujours les clients, les autorités et la presse, tant par son goût, son arôme et sa qualité que par son histoire.

Référence à la publication du cahier des charges

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