C/2025/4218

25.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/4218)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje, ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Cârnați din topor din Vâlcea”

EU br.: PGI-RO-03263

Datum podnošenja: 11. lipnja 2024.

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Rumunjska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

1601 – Kobasice i slični proizvodi, od mesa, mesnih klaoničkih proizvoda, krvi ili kukaca; prehrambeni proizvodi na osnovi tih proizvoda

1601 00 91 – Kobasice, suhe ili za mazanje, toplinski neobrađene

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

ZOZP „Cârnați din topor din Vâlcea” su svinjske kobasice dimljene na bukovini, nepravilnog valjkastog oblika u prirodnom ovitku (svinjsko crijevo). Sastoje se od 80 % mesa i 20 % masti nasjeckanih (trganih) sjekiricom, pri čemu nastaju relativno velike kocke/komadi mesa i masti do 12 mm.

Okus i mekoća, koji se postižu soljenjem/salamurenjem mesa solju Ocnele Mari, obogaćeni su aromom začina i posebnim okusom dima dobivenim od bukovine, što kobasicu „Cârnati din topor din Vâlcea” razlikuje od drugih vrsta dimljenih kobasica u pogledu načina pripreme i u pogledu svojstava proizvoda.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kobasice imaju sljedeća svojstva:

Organoleptička svojstva

Vanjski izgled: kobasice sa ZOZP-om „Cârnați din topor din Vâlcea" valjkastog su oblika, promjera od 24 do 26 mm, blago neravne površine, duljine od 30 do 35 cm i težine od 100 do 150 grama. Proizvode se u lancima dugačkima do 1 m koji teže otprilike 1 kg.

Tekstura: polutvrda zbog komada mesa i mekša/poluelastična na dijelovima gdje su komadi masti.

Izgled presjeka: grubo nasjeckani komadi svinjetine i masti daju presjeku izgled mozaika i simetričan izgled uz vidljive komadiće zdrobljenog papra i majčine dušice raspršene po cijeloj površini.

Proizvod ne sadržava grudice topljene masti ispod ovitka ni grudice začina ili češnjaka.

Boja: ovitak je jantarne do svjetlosmeđe ili bakrene boje, izgleda čisto i nije ljepljiv te na dijelovima ima bijelu plijesan. Presjek ima uzorak mozaika koji stvaraju komadi svinjetine crvene do tamnocrvene boje i mast žućkastobijele boje.

Okus i miris: ugodan dimljeni i pikantan miris te blago pikantan okus češnjaka i papra, umjereno slan s laganom primjesom dima.

Fizikalno-kemijska svojstva

Parametri koje treba provjeriti	Dopuštene vrijednosti
Vlaga (%)	najviše 62
Masti (%)	najviše 27
Bjelančevine (%)	najmanje 16
Sol (%)	najviše 2,5

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju kobasice sa ZOZP-om Cârnați din topor din Vâlcea komadi su svinjskog mesa dobiveni rasijecanjem, po mogućnosti osnovni dijelovi prošarani mašću ili s naizmjeničnim slojevima mesa i masti u omjeru otprilike 80:20 te prirodni svinjski ovitci (svinjsko crijevo). Nije dopuštena upotreba umjetnih ovitaka.

Sastojci: sol (kamena sol za prehrambenu industriju iz rudnika soli Ocnele Mari), majčina dušica (osušeni i samljeveni listovi), češnjak (svježi), svježe mljeveni crni papar.

Ne upotrebljava se aroma dima jer se kobasice dime isključivo u klasičnoj pušnici na bukovinu.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje, odnosno zaprimanje sirovina, sastojaka i pomoćnih sredstava, rasijecanje trupova i dijelova, sjeckanje sjekiricom, suho soljenje, priprema nadjeva, punjenje ovitaka, sušenje i hladno dimljenje te toplo dimljenje tvrdim drvom, mora se odvijati na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, struganje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na oznaci se nalaze riječi „ZOZP Cârnați din topor din Vâlcea" i logotip EU-a.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Određeno zemljopisno područje sastoji se od sljedećih administrativnih teritorijalnih jedinica: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata i Roșiile u okrugu Vâlcea.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju naziva ZOZP-a Cârnați din topor din Vâlcea temelji se na ugledu i posebnim svojstvima proizvoda, kao što su uporaba soli iz rudnika soli Ocnele Mari za salamurenje mesa i dvostruko dimljenje tvrdim drvom.

Povijest proizvodnje kobasice usko je povezana s razvojem kućanstava karakterističnih za razgraničeno područje, poljoprivredna područja i tradiciju pripreme proizvoda od svinjetine korištenjem prirodnih resursa.

Te se kobasice razlikuju od drugih proizvoda iste kategorije po boji, okusu i aromi, a uravnoteženi okus dobiva se mješavinom upotrijebljenih začina (kamena sol iz rudnika soli Ocnele Mari, majčina dušica, papar, češnjak) i dvostrukim dimljenjem tvrdim drvom.

Organoleptička svojstva kobasica sa ZOZP-om „Cârnați din topor din Vâlcea" nastaju zbog omjera mesa i masti od otprilike 80:20, ručnog sjeckanja mesa s pomoću sjekirice, dozrijevanja mesa suhim soljenjem, hladnog dimljenja za salamurenje i toplog dimljenja kako bi kobasice dobile suptilan dimljeni okus.

Intenzitet okusa rezultat je kombinacije makroelemenata (Ca, Mg, Na, K) i mikroelemenata (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) iz soli iz rudnika soli Ocnele Mari i postupka dozrijevanja komada mesa narezanih sjekiricom, što potiče djelovanje endogenih proteolitičkih enzima.

Šume okruga Vâlcea podupiru važnu gospodarsku granu zemlje, uzgoj šuma i šumarstvo, čime uvelike doprinose gospodarstvu zemlje. Šume okruga Vâlcea obiluju bukovinom koja je dostupna lokalnim stanovnicima za kućnu uporabu te je stoga upotrebljavaju za dimljenje proizvoda od mesa.

Ti su elementi generacijama pridonosili usavršavanju vještina ljudi, a stoga i svojstava kobasice Cârnați din topor din Vâlcea.

Na razgraničenom se zemljopisnom području proizvodnjom proizvoda od mesa „rîmîtorii de Crîciun" (stari naziv za svinje) dimljenih na tvrdom drvu čuvaju stari zanati/tradicije razgraničenog područja spomenutog u odjeljku 4.

Iz povijesne je perspektive ručno sjeckanje mesa sjekiricom još jedna razlikovna karakteristika načina pripreme kobasica. O tome svjedoči opis iz knjige „Despre Bucate și rânduială" („Jela i tradicije"), Editura Scripta, 2009., pod uredništvom dr. Nicolaea Rauța, str. 248.: „[…] Prva jela i ona kojima se započinju obroci, jesu slano, pirjano i dimljeno meso..., a zatim dimljene kobasice. Meso mora biti pomno odabrano, očišćeno od hrskavice i nasjeckano s pomoću sjekirice,satâr' (lokalni naziv za sjekiricu), a zatim se sirova svinjska mast miješa, reže na tanke komade i melje sa soli […] i zdrobljenim češnjima češnjaka […]"

Prema svjedočanstvima lokalnog stanovništva na zemljopisnom području: „Za Božić, Novu godinu i Sveta tri kralja rasiječemo svinju i ovako pripremamo kobasice: odaberemo but i, ako nije dovoljno mastan, dodamo još sirove svinjske masti, zatim ih nasječemo sa sjekirom ili posebnom sjekiricom za rezanje mesa. […] Zatim uzmemo crijeva, očistimo ih nožem za uklanjanje masti, isperemo vodom i napunimo te stavimo na drveni pladanj na prozračnom mjestu kako bi se kobasice osušile. Ostavimo ih jedan dan, a zatim ih dimimo bukovinom […]". Riječi su to Elene Olaru, koja ima 88 godina i potječe iz općine Roșiile u okrugu Vâlcea, iz izjava objavljenih 9. veljače 2024. na internetskim stranicama općine Roșiile, koja je dio zemljopisnog područja (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Dokazi o ugledu proizvoda mogu se neizostavno pronaći u mnogim specijaliziranim znanstvenim ili etnografskim publikacijama (specijalizirani članci, doktorske disertacije), monografijama zajednica na zemljopisnom području, novinskim člancima i televizijskim intervjuima. Posebno je važna doktorska disertacija naslovljena „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc" („Studija utjecaja mehaničkog omekšavanja na kvalitetu tradicionalnih proizvoda od svinjskog mesa"), obranjena 2015. na Sveučilištu u Craiovi, Fakultet strojarstva – Doktorska škola za inženjerstvo, pod mentorstvom Mircea Bădescua, u kojoj su se analizirali učinci mehaničkog omekšavanja na svinjsko meso i, posljedično, utjecaj i posebna svojstva koja ta sirovina daje prerađevinama od svinjskog mesa u kojima se upotrebljava.

Nakon 1989. u općini Mihăești u okrugu Vâlcea mala poduzeća počela su upotrebljavati recept za kobasicu iz Vâlcee i tako očuvala lokalnu tradiciju na zemljopisnom području proizvodnjom nekoliko prerađevina s lokalnim obilježjima.

Brojni su izvori koji govore o kvaliteti proizvoda i sirovina koje se upotrebljavaju za njegovu proizvodnju, kao i o stručnosti mesara obrtnika koji, od trenutka rezanja sirovine do dovršetka proizvoda, ostavljaju svoj pečat prožet tradicijom i povijesti te tako doprinose sve većem ugledu ZOZP-a Cârnați din topor din Vâlcea.

U novinama *Arena Vâlcenă* 28. siječnja 2024. objavljen je članak naslovljen „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" („Cârnați din topor de la Vâlcea u središtu pozornosti na izložbi u Berlinu") (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/). U digitalnim novinama profit.ro 19. siječnja 2024. objavljen je članak u rubrici za agrobiznis naslovljen „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" („Ministarstvo poljoprivrede promicat će tradicionalne rumunjske proizvode u Berlinu. Cârnați din topor din Vâlcea, dimljeno meso prženo u masti iz Vâlcee, sir omotan u koru jele iz Brana) (poveznica: 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). U časopisu Revista Fermierului 24. siječnja 2024. objavljen je članak naslovljen ‚Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea' (‚Cârnați din topor din Vâlcea osvaja svijet') (poveznica: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Ugledu i prepoznatljivosti kobasica sa ZOZP-om Cârnați din topor din Vâlcea pridonio je i članak u lokalnoj publikaciji *Râmnicu Vâlcea Week* objavljen 13. siječnja 2020. (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), u kojem pisac opisuje tradiciju pripreme svinjskog mesa koja je specifična za razgraničeno područje. ‚Zovu se‚cârnați din topor' jer meso režemo ručno sjekiricom na komade veličine od 2 do 3 centimetra, kao što su to činili naši djedovi i bake te pradjedovi i prabake. Sjekirica je na zemljopisnom području poznata kao ‚topor'. Drugi lokalni nazivi, kao što su ‚toporișcă', ‚satâr' ili ‚bardă', upotrebljavaju se više od dva desetljeća kako bi se promicao naziv ‚Cârnați din topor ca altădată'. Upotrebljavamo prirodne začine: sol, papar i majčinu dušicu. To je jako star recept, star skoro više od sto godina', rekla je Mihaela Antonie.

U svojem projektu ‚Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi' (‚Putovanje mojom zemljom u otkrivanju drevnih tradicija i običaja'), glavna kuharica Maria Spinciu predstavila je gastronomsku tradiciju okruga Vâlcea povodom proslave Nacionalnog dana Rumunjske 1. prosinca (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. veljače 2024.). Izjavila je da, kad se pripremi s puno truda, ta kobasica sjeckana sjekiricom ima svojstva okusa koja se ne mogu usporediti ni s jednim drugim tradicionalnim proizvodom: „Cârnați din topor' najstarija je prerađevina od svinjskog mesa i oni koji uspiju sačuvati recept za taj proizvod zaslužuju naše duboko poštovanje. Danas sam pripremila tradicionalnu rumunjsku hranu za svečane prigode, uključujući proizvode od mesa iz minulih vremena. […],Cârnați din topor' zaista imaju okus koji nas vraća u djetinjstvo, u vrijeme naših djedova i baka i zdravog okruženja."

U časopisu *Revista Fermierului* od 24. siječnja 2024. (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) u članku naslovljenom „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" („Cârnați din topor din Vâlcea osvaja svijet") ispričana je priča poznate kobasice Cârnați din topor din Vâlcea: „Meso za cârnați din topor bira se pomno i vrlo je visoke kvalitete.

Certificirana tradicionalna prerađevina ‚Cârnați din topor din Vâlcea' priprema se isključivo od svinjetine, narezane nožem na komade i posipane prirodnim začinima: svježim češnjakom, sušenom majčinom dušicom i solju. Ostavlja se da omekša kako bi se začini sjedinili i poboljšali okus i aromu mesa. Meso se zatim puni u prirodne ovitke (svinjsko crijevo) i ostavlja da se suši i polako dimi (na bukovini) dok kobasice ne poprime prirodnu bakrenu boju.

Možda se pitate zašto se te kobasice zovu ‚din topor'. Prije stotinu godina nisu postojali alati za rezanje kakvi postoje danas, a ‚topor' se na području Vâlcee tradicionalno upotrebljavao kao alat za mnoge djelatnosti. Na primjer, kućanice su birale meso i sjeckale ga s pomoću ‚topora'."

Promicanje ZOZP-a Cârnați din topor din Vâlcea na dinamičnim i interaktivnim platformama, kao i strateška integracija medija i društvenih medija u informativne kampanje članova skupine koja podnosi zahtjev pridonijeli su uspostavi izravne interakcije s potrošačima koja je pružila priliku za dijalog i povratne informacije, što je povećalo vidljivost proizvoda i njegovu potražnju na domaćim i izvoznim tržištima.

ZOZP Cârnați din topor din Vâlcea jedna je od najčešćih mesnih prerađevina na razgraničenom zemljopisnom području i poznata je potrošačima u cijeloj zemlji jer se nalazi na jelovnicima poznatih restorana kao što su Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare i Hanu' Berarilor. U restoranu Hanu' lui Manuc, koji je dobavljač rumunjske kraljevske kuće, proizvod se nalazi na jelovniku pod nazivom „cârnați din topor la jar" (kobasice dimljene iznad žeravice) ili „cârnați din topor din Vâlcea".

Potrošači, nadležna tijela i mediji oduvijek su cijenili prisutnost kobasica sa ZOZP-om Cârnați din topor din Vâlcea na nacionalnim i međunarodnim sajmovima (Grune Woche u Berlinu, Anuga u Kölnu, SIAL Paris) zbog njihova okusa, arome, kvalitete i njihove priče.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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