C/2025/4218

2025.7.25.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2025/4218)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cârnați din topor din Vâlcea”

EU-szám: PGI-RO-03263

A benyújtás időpontja: 2024. június 11.

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Románia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termékek húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

1601 00 91 – Kolbász, száraz vagy kenhető, főzés nélkül

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ bükkfával füstölt, szabálytalan henger alakú sertéskolbász, amelyet természetes bélbe (sertésbélbe) töltenek. A kolbász 80 %-ban húsból és 20 %-ban zsírból áll, amelyeket húsvágó bárddal darabolnak (aprítanak) fel, ami viszonylag nagy, legfeljebb 12 milliméteres hús- és zsírkockákat/darabokat eredményez.

A hús Ocnele Mari-i sóval történő sózásából/pácolásából származó ízt és lágyságot kiegészíti a fűszerek íze és a bükkfa használatából származó egyedi füstös íz, amely mind az elkészítés módja, mind a termék jellemzői tekintetében megkülönbözteti a „Cârnati din topor din Vâlcea” kolbászt más füstölt kolbászfajtáktól.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A kolbász a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a „Cârnați din topor din Vâlcea” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott kolbász henger alakú, átmérője 24 mm és 26 mm között változik, felülete kissé egyenetlen, 30–35 cm hosszú, és 100–150 gramm közötti súlyú. A kolbászt legfeljebb 1 méter hosszú, körülbelül 1 kg súlyú füzérekben állítják elő.

Állag: félkemény a húsdarabokból adódóan, és lágyabb/félig rugalmas azokon helyeken, ahol zsírdarabok vannak.

Megjelenés vágott/szeletelt formában: a durva sertéshúsból és zsírból álló töltet mozaikos és szimmetrikus megjelenést kölcsönöz a szeletnek, a teljes felületén elszórtan az őrölt borsból és kakukkfűből származó látható részecskékkel.

A termék nem tartalmaz kiolvadt zsírrögöket a bél alatt, sem pedig összeállt fűszer- vagy fokhagymacsomókat.

Szín: kívül a bél színe a borostyánsárgától a világosbarnáig vagy rézszínűig terjed, és tisztának, nem ragadósnak tűnik, esetenként foltokban fehér élesztőgombákkal. Vágáskor a vöröstől a sötétvörösig terjedő színű sertéshúsdarabok, valamint a zsír sárgásfehér színe mozaikmintát eredményeznek.

Íz és aroma: illata kellemes füstös, fűszeres, íze enyhén fűszeres, fokhagymára és borsra emlékeztető, közepesen sós, finoman füstös mellékízzel.

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Ellenőrizendő paraméterek	Megengedett értékek
Nedvességtartalom (%)	legfeljebb 62
Zsír (%)	legfeljebb 27
Fehérje (%)	legalább 16
Só (%)	legfeljebb 2,5

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ előállításához felhasznált nyersanyagok vágásból származó sertéshúsdarabok – lehetőleg márványozott elsődleges húsrészek vagy váltakozó hús- és zsírrétegek, amelyek esetében a hús- és a zsírtartalom százalékos aránya körülbelül 80/20 –, valamint természetes sertésbél. Műbél használata nem megengedett.

Összetevők: só (az Ocnele Mari-i sóbányából kitermelt, élelmiszeripari célokra szánt kősó), kakukkfű (szárított és őrölt levelek), fokhagyma (friss), frissen őrölt feketebors.

Füstaroma nem használható, mivel a füstölés kizárólag a klasszikus bükkfa füstölőben történik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A gyártási folyamatnak – beleértve a nyersanyagok, az összetevők és a technológiai segédanyagok átvételét, a hasított testek és a részek darabolását, a húsvágó bárddal történő aprítást, a száraz sózást, a massza elkészítését, a bél betöltését, a szárítást és a hideg füstölést, valamint a kolbászok keményfával történő meleg füstölését – a meghatározott földrajzi területen kell végbemennie.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén szerepel a „Cârnați din topor din Vâlcea OFJ” felirat és az uniós logó.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A körülhatárolt földrajzi terület a következő közigazgatási területi egységeket foglalja magában: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, és Roșiile (Vâlcea megye).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ elnevezés bejegyzése iránti kérelem a termék hírnevén és sajátos jellemzőin alapul, mint például az Ocnele Mari-i sóbányából származó só felhasználása a hús pácolásához, valamint a kolbász keményfával történő kettős füstölése.

A kolbász előállításának története szorosan kapcsolódik a körülhatárolt területre jellemző háztartások fejlődéséhez, a mezőgazdasági területekhez és a sertéshústermékek természeti erőforrások felhasználásával történő előállításának hagyományaihoz.

Ezek a kolbászok színük, ízük és aromájuk miatt különböznek az azonos kategóriába tartozó más termékektől, az íz egyensúlyát pedig a felhasznált fűszerek (Ocnele Mariból származó kősó, kakukkfű, bors, fokhagyma) keveréke és a keményfával történő kettős füstölés biztosítja.

A „Cârnați din topor din Vâlcea” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott kolbász érzékszervi jellemzői a hús és a zsír körülbelül 80:20 arányára, valamint arra vezethetők vissza, hogy a húst húsvágó bárd segítségével, kézzel aprítják, a húst száraz sózással érlelik, konzerválás céljából hidegen füstölik, a kolbász finoman füstös ízéhez pedig forrón füstölik.

Az íz intenzitása az Ocnele Mariból származó só makroelemeinek (Ca, Mg, Na, K) és mikroelemeinek (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) kombinációjából, valamint a húsvágó bárddal aprított darabok érlelésének módjából adódik, amely elősegíti az endogén fehérjebontó enzimek működését.

Vâlcea megye erdői biztosítják a megye egyik fontos gazdasági ágát, az erdőgazdálkodást és az erdészetet, amely jelentős mértékben hozzájárul a megye gazdaságához. Vâlcea megye erdőiben bőségesen található bükkfa, amely a helyi lakosok számára otthoni használatra, így húsipari termékek füstölésére is rendelkezésre áll.

Ezek az elemek hozzájárultak ahhoz, hogy nemzedékről nemzedékre tökéletesedjenek az emberi tényezőkhöz kapcsolódó készségek és ezáltal a „Cârnați din topor din Vâlcea” jellemzői.

A körülhatárolt földrajzi területen a (régi megnevezéssel) „rîmîtorii de Crîciun” sertésekből készült füstölt, keményfás hústermékek előállítása a 4. szakaszban említett körülhatárolt terület régi kézművességét/hagyományát őrzi.

Történelmi szempontból a kolbász elkészítési módjának másik megkülönböztető jellemzője az, hogy a húst kézzel, húsvágó bárd segítségével aprítják; erről tanúskodik a „Despre Bucate și rânduială” [„Ételek és hagyományok”] című könyv (Editura Scripta, 2009, szerk. Dr. Nicolae Rauș) 248. oldalán található leírás: „[…] Az első, és az étkezéseket indító fogások a sózott, párolt és füstölt húsok… majd a füstölt kolbászok. A húst gondosan kell kiválasztani, meg kell tisztítani a porcogótól, és fel kell aprítani »satâr« (a húsvágó bárd helyi neve) segítségével, majd hozzá kell adni finomra vágott nyers sertészsírt, és sóval, […] és zúzott fokhagymagerezdekkel kell összekeverni […]”.

A földrajzi terület lakosainak elmondása szerint: „karácsonyra, újévre vagy vízkeresztre felvágjuk a sertést, és ilyen kolbászokat készítünk: a lábszárhúst választjuk, és ha az nem elég zsíros, akkor valamivel több nyers sertészsiradékot adunk hozzá, majd egy fokossal vagy a hús aprításához használt speciális bárddal felaprítjuk. […] Ezután fogjuk a beleket, filézőkéssel megtisztítjuk, vízzel kiöblítjük és betöltjük, majd jól szellőző helyen fából készült tálcára tesszük száradni. Egy napra ott hagyjuk őket, majd bükkfával füstöljük […]” – ezek a Vâlcea megyei Roșiile településről való 88 éves Elena Olaru szavai, amelyek 2024. február 9-én jelentek meg a földrajzi terület részét képező Roșiile település weboldalán (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

A termék hírnevére folyamatosan bizonyítékokat találhatunk számos szakosodott tudományos vagy néprajzi kiadványban (szakcikkek, doktori disszertációk), a földrajzi terület közösségei által készített monográfiákban, sajtócikkekben és televíziós interjúkban. Különös figyelmet érdemel a „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc” [„Tanulmány a mechanikai lágyításnak a hagyományos sertéshústermékek minőségére gyakorolt hatásáról”] című doktori disszertáció, amelynek védésére 2015-ben került sor a Craiovai Egyetem Mechanikai Karának mérnöki doktori iskolájában Mircea Bădescu koordinálásával, és amely tanulmány a sertéshústermékek mechanikai lágyításnak hatásait elemezte, és következésképpen azt, hogy miként befolyásolja ez a nyersanyag a sertéskészítményeket, és milyen egyedi jellemzőket kölcsönöz a használatával készült termékeknek.

1989 után a Vâlcea megye Mihăești településen kisvállalkozások átvették a vâlceai kolbász receptjét, őrizve a földrajzi terület helyi hagyományát azáltal, hogy különféle készítményeket állítanak elő helyi különlegességekkel.

Számos utalás van a termék és a termék előállításához felhasznált nyersanyagok minőségére, valamint a sertéshússal foglalkozó kisiparos hentesek szakértelmére, akik a nyersanyag felszeletelésétől a termék befejezéséig hagyományokkal és történelemmel átitatott lenyomatot hagynak a terméken, ami hozzájárul a „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ növekvő ismertségéhez.

Az *Arena Vâlcenă* című lap 2024. január 28-án cikket tett közzé „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin” [„Reflektorfényben a Cârnați din topor de la Vâlcea a berlini kiállításon”] címmel (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); a profit.ro digitális napilap 2024. január 19-én a mezőgazdasági rovatban „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” [„A mezőgazdasági minisztérium hagyományos román termékeket fog népszerűsíteni Berlinben. Cârnați din topor din Vâlcea, vâlceai zsírban sütött füstölt hús, brani jegenyefenyőkéregbe csomagolt sajt”] című cikket jelentetett meg (hivatkozás: 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); a *Revista fermierului* pedig 2024. január 24-én „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea” [„A Cârnați din topor din Vâlcea meghódítja a világot”] címmel jelentetett meg cikket (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ kolbász hírnevét és elismertségét a *Râmnicu Vâlcea Week* című helyi kiadvány 2020. január 13-i száma is kiemeli (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), amelyben a szerző ismerteti a sertéshús feldolgozásának a körülhatárolt területre jellemző hagyományát. „Ezeket »cârnați din topor«-nak nevezik, mert kézzel, húsvágó bárddal vágjuk a húst 2–3 centiméteres darabokra, ahogyan nagyszüleink és dédszüleink is tették. A húsbárd a földrajzi területen »topor« néven ismert. Használatosak más helyi nevek is, mint például a »toporișcă«, a »satâr« vagy a »bardă«, miután a »Cârnați din topor ca altădată« elnevezést több mint két évtizede népszerűsítik. Természetes fűszereket használunk: sót, borsot és kakukkfüvet. Ez egy nagyon régi recept, amely közel száz évre nyúlik vissza” – mondta Mihaela Antonie.

Maria Spinciu szakács a „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi” [„Utazások hazámban régi hagyományok és szokások nyomában”] című projektje keretében Románia december 1-jei nemzeti napja alkalmából bemutatta Vâlcea gasztronómiai hagyományát (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 2024. február 1.). Elmondta, hogy ennek a húsbárddal aprított, nagy gonddal készített kolbásznak az ízjellemzői nem feleltethetők meg semmilyen más hagyományos terméktípussal: „A »Cârnați din topor« a legrégebbi sertéshúskészítmény, és azok, akiknek sikerül megőrizni a termék receptjét, a legnagyobb tiszteletet érdemlik. Ma hagyományos, ünnepi román ételeket készítettem, köztük régi idők húskészítményeit. […] A »Cârnați din topor« íze bizonyosan visszavisz minket gyermekkorunkba, nagyszüleink idejébe és az egészséges környezetbe.”

A *Revista fermierului* 2024. január 24-i számában (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) a „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea” [„A Cârnați din topor din Vâlcea meghódítja a világot”] című cikk a híres „Cârnați din topor din Vâlcea” történetét ismerteti: „A cârnați din toporhoz a húst nagy gonddal választják ki, nagyon jó minőségű húst használnak.

A tanúsított hagyományos »Cârnați din topor din Vâlcea« készítmény kizárólag sertésből készül, amelyet késsel vágnak darabokra, és természetes fűszerekkel hintenek meg: friss fokhagymával, szárított kakukkfűvel, borssal és sóval. Ezt hagyják puhulni, hogy a fűszerek összeérjenek és tökéletesítsék a hús ízét és aromáját. Ezután a húst a természetes bélbe (sertésbélbe) töltik, száradni hagyják és lassan füstölik (bükkfával), amíg a kolbász természetes, rezes színt nem kap.

Felmerülhet a kérdés, hogy miért nevezzük ezeket a kolbászokat »din topor«-nak. Egy évszázaddal ezelőtt nem voltak olyan vágóeszközök, mint napjainkban, és a Vâlcea térségben hagyományosan a »topor«-t használták számos tevékenység eszközeként. Például a háziasszonyok »toporral« választották ki és aprították fel a húst.”

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ dinamikus, interaktív platformokon keresztül történő népszerűsítése, valamint az, hogy a kérelmező csoportosulás tagjai stratégiailag integrálják a tájékoztató kampányokba a médiát és a közösségi médiát, segítette a fogyasztókkal való közvetlen interakciót, lehetőséget biztosítva a párbeszédre és a visszajelzésre, ami növelte a termék láthatóságát és a termék iránti keresletet mind a belföldi, mind az exportpiacokon.

A „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ a meghatározott földrajzi terület egyik legelterjedtebb húskészítménye, amelyet a fogyasztók az ország egész területén ismernek, mivel olyan híres éttermek étlapján szerepel, mint a Hanu’ lui Manuc, a Casa Elena Lupescu, a Casa Oprea Soare és a Hanu’ Berarilor. A Hanu’ lui Manuc étteremben, a román királyi ház beszállítójánál a termék az étlapon a „cârnați din topor la jar” [parázs felett füstölt kolbász] vagy „cârnați din topor din Vâlcea” elnevezéssel szerepel.

A fogyasztók, a hatóságok és a sajtó mindig is nagyra értékelték a „Cârnați din topor din Vâlcea” OFJ kolbász jelenlétét az országos és a nemzetközi vásárokon (a berlini Grüne Woche, a kölni Anuga vagy a párizsi SIAL kiállításon), mind íze és aromája, minősége, mind a termék története miatt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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