C/2025/4218

25.7.2025

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/4218)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Cârnați din topor din Vâlcea»

N. UE: PGI-RO-03263

Data della presentazione: 11 giugno 2024

1. **Nome dell'IGP**

«Cârnați din topor din Vâlcea»

2. **Stato membro o paese terzo**

Romania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI, DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

1601 00 91 — Salsicce e salami, stagionati, anche da spalmare, non cotti

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

I «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sono salsicce di suino affumicate con legno di faggio, di forma cilindrica irregolare, insaccate in un budello naturale (intestino di maiale). Sono composti per l'80 % di carne e per il 20 % di grasso tagliato (a tocchetti) con la mannaia. Ne risultano cubetti/pezzetti di carne e grasso relativamente grandi, fino a 12 mm.

Il sapore e la tenerezza ottenuti dopo la salatura/stagionatura della carne con sale di Ocnele Mari sono accompagnati dal sapore delle spezie e dal gusto affumicato tipico dovuto all'uso di legno di faggio. I «Cârnati din topor din Vâlcea» si distinguono pertanto da altri tipi di salsicce affumicate, sia per quanto riguarda il metodo di preparazione che le caratteristiche del prodotto.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le salsicce presentano le caratteristiche riportate di seguito.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: i «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP hanno forma cilindrica, presentano un diametro compreso tra 24 e 26 mm, superficie leggermente disomogenea, lunghezza compresa tra 30 e 35 cm e peso compreso tra 100 e 150 g. Le salsicce si presentano in file di lunghezza fino a 1 m e di peso di circa 1 kg.

Consistenza: semidura dovuta ai pezzetti di carne e più morbida/semielastica nelle parti in cui vi sono pezzi di grasso.

Aspetto dopo essere state tagliate/affettate: la grana grossolana del ripieno di suino e il grasso conferiscono alla fetta un aspetto a mosaico ed equilibrato, con particelle visibili di pepe e timo tritati cosparse su tutta la superficie.

Il prodotto non presenta grumi di grasso fuso sotto il budello o grumi di spezie o di aglio.

Colore: all'esterno il budello è di colore dal colore ambrato al marrone chiaro o al ramato e appare pulito e non appiccicoso, ed è ricoperta in alcuni punti da lieviti bianchi. Al taglio il colore dal rosso al rosso scuro dei pezzetti di maiale e il bianco giallognolo del grasso creano un mosaico.

Sapore e odore: un piacevole odore affumicato e speziato, accompagnato da un sapore lievemente piccante di aglio e pepe, moderatamente salato e con un fine sentore affumicato.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri da verificare	Valori ammissibili
Umidità (%)	massimo 62
Grassi (%)	massimo 27
Proteine (%)	min. 16
Sale (%)	massimo 2,5

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime utilizzate per produrre i «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sono pezzi di carne suina sezionati, preferibilmente tagli primari di carne marmorizzata o strati alternati di carne e grasso con un rapporto carne/grasso di circa 80/20 e budelli naturali di suino (intestino di maiale). Non è consentito l'uso di budelli artificiali.

Ingredienti: sale (salgemma per l'industria alimentare estratto dalla miniera di Ocnele Mari), timo (foglie essiccate e macinate), aglio (fresco), pepe nero appena macinato.

Non è utilizzato alcun aromatizzante di affumicatura, in quanto quest'ultima è effettuata esclusivamente in affumicatori tradizionali alimentati con legno di faggio.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione, compreso il ricevimento delle materie prime, degli ingredienti e dei coadiuvanti tecnologici, il sezionamento delle carcasse e delle loro parti, il taglio in pezzetti con la mannaia, la salatura a secco, la preparazione dell'impasto, il riempimento dei budelli, l'essiccatura e l'affumicatura a freddo, nonché l'affumicatura a caldo delle salsicce con l'uso di legno duro, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta contiene la dicitura «Cârnați din topor din Vâlcea IGP» e il logo dell'UE.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende le unità territoriali amministrative seguenti: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata e Roșiile nel distretto di Vâlcea.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del nome «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP si basa sulla reputazione e sulle caratteristiche tipiche del prodotto, dovute all'uso di sale proveniente dalla miniera di Ocnele Mari e alla doppia affumicatura con legno duro.

La storia della produzione di salsicce è strettamente legata allo sviluppo delle famiglie contadine residenti nella zona delimitata, delle zone agricole e delle tradizioni di preparazione dei prodotti a base di carne suina con l'uso di risorse naturali.

Queste salsicce si distinguono da altri prodotti della stessa categoria per colore, sapore e odore. Il loro equilibrio gustativo è garantito dalla miscela degli aromi utilizzati (salgemma di Ocnele Mari, timo, pepe, aglio) e dalla doppia affumicatura con legno duro.

Le caratteristiche organolettiche delle salsicce IGP «Cârnați din topor din Vâlcea» sono dovute al rapporto di circa 80 a 20 tra carne e grasso, alla riduzione manuale in pezzetti della carne con la mannaia, alla maturazione della carne mediante salatura a secco, all'affumicatura a freddo per la stagionatura e all'affumicatura a caldo per conferire alle salsicce un sapore finemente affumicato.

L'intensità del gusto risulta dalla combinazione di macroelementi (Ca, Mg, Na, K) e microelementi (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) del sale utilizzato proveniente da Ocnele Mari e dal metodo di maturazione dei pezzetti tagliati con la mannaia, favorendo così l'azione degli enzimi proteolitici endogeni.

Le foreste del distretto di Vâlcea sono alla base della silvicoltura e delle attività forestali, importanti settori economici del distretto, che apportano un contributo notevole all'economia. Nelle foreste del distretto di Vâlcea il legno di faggio abbonda ed è a disposizione degli abitanti della zona per l'uso domestico e quindi per affumicare prodotti a base di carne.

Questi elementi hanno contribuito, di generazione in generazione, a migliorare le competenze legate ai fattori umani e quindi le caratteristiche dei «Cârnați din topor din Vâlcea».

Nella zona geografica delimitata la produzione di prodotti a base di carne affumicata con legno duro elaborati a partire dai «rîmîtori de Crîciun» (antico nome attribuito ai suini) preserva gli antichi mestieri/le antiche tradizioni della zona delimitata di cui alla sezione 4.

Da un punto di vista storico, un'altra caratteristica distintiva della maniera con cui vengono preparate le salsicce consiste nel fatto che la carne viene tagliata a pezzetti manualmente con la mannaia; una testimonianza di ciò ci perviene nella descrizione riportata nel libro *Despre Bucate și rânduială* (Piatti e tradizioni), Editura Scripta, 2009, sotto il coordinamento del dott. Nicolae Rauș, a pagina 248: «[...] Le prime pietanze ad aprire i pasti sono le carni salate, cotte e affumicate... e poi vengono le salsicce affumicate. La carne deve essere accuratamente selezionata, pulita delle cartilagini e tagliata a pezzetti con il 'satâr' (nome locale della mannaia), poi viene mescolato grasso suino crudo, tagliato finemente e impastato con sale, [...] e spicchi d'aglio tritati [...]».

Secondo le testimonianze degli abitanti della zona geografica: «In occasione del Natale, del Capodanno o dell'Epifania macelliamo il maiale e prepariamo le salsicce in questo modo: scegliamo la carne della coscia e, se non è abbastanza grassa, aggiungiamo ancora un po' di grasso di maiale crudo e poi la tritiamo con la mannaretta o la mannaia per tagliare la carne a pezzetti. [...] Poi prendiamo i budelli, li puliamo con un coltello per la rifilatura del grasso, li sciacquiamo con acqua, li riempiamo e li poniamo a essiccare su un vassoio di legno in un luogo ben areato. Li lasciamo così per un giorno e poi li affumichiamo con legno di faggio [...]». Così descrive la preparazione delle salsicce Elena Olaru, 88 anni, residente nel comune di Roșiile nel distretto di Vâlcea, nella testimonianza pubblicata il 9 febbraio 2024 sul sito web del comune di Roșiile, parte della zona geografica (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

La reputazione del prodotto è regolarmente dimostrata da numerose pubblicazioni scientifiche o etnografiche specializzate (articoli specialistici, tesi di dottorato), monografie delle comunità della zona geografica, articoli di stampa e interviste televisive. Di particolare interesse è la tesi di dottorato «Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc» (Studio relativo all'influenza dell'intenerimento meccanico sulla qualità dei prodotti tradizionali a base di carni suine), discussa nel 2015 presso l'università di Craiova (facoltà di meccanica – scuola di dottorato in ingegneria) sotto il coordinamento di Mircea Bădescu, che ha analizzato gli effetti dell'intenerimento meccanico delle carni suine e, di conseguenza, l'influenza esercitata e le caratteristiche specifiche conferite da tale materia prima nei prodotti a base di carni suine in cui è utilizzata.

Dopo il 1989, nel comune di Mihăești, nel distretto di Vâlcea, alcune piccole imprese hanno adottato la ricetta della salsiccia di Vâlcea, preservando la tradizione locale nella zona geografica, producendo diversi prodotti tipici.

Esistono numerosi riferimenti alla qualità del prodotto e alle materie prime utilizzate per la sua produzione, nonché alle competenze dei macellai artigianali che, dal momento in cui sezionano la materia prima fino all'ottenimento del prodotto finito, vi imprimono un marchio di tradizione e storia, contribuendo alla crescente notorietà dei «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP.

Il 28 gennaio 2024 il quotidiano *Arena Vâlcenă* ha pubblicato un articolo intitolato «Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin» (I Cârnați din topor de la Vâlcea sotto i riflettori alla fiera di Berlino) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); il 19 gennaio 2024 il quotidiano online *Profit.ro* ha pubblicato nella sezione «Agribusiness» un articolo intitolato «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» (Il ministero dell'Agricoltura promuoverà i prodotti tradizionali rumeni a Berlino: Cârnați din topor din Vâlcea, carne affumicata sotto lardo di Vâlcea, formaggio avvolto in corteccia di abete di Bran) (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). Il 24 gennaio 2024 la *Revista fermierului* ha pubblicato un articolo intitolato «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea» (I Cârnați din topor din Vâlcea conquistano il mondo) (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

La reputazione e la notorietà dei «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sono sottolineate anche dalla pubblicazione locale *Râmnicu Vâlcea Week* del 13 gennaio 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), in cui l'autore descrive la tradizione della preparazione della carne suina tipica della zona delimitata. «Si chiamano 'cârnați din topor' perché tagliamo la carne a mano con la mannaia, in pezzetti da 2 a 3 cm, come facevano i nostri nonni e i nostri bisnonni. Nella zona geografica la mannaia per la carne è nota come 'topor'. Per la promozione del nome 'Cârnați din topor ca altădată' per oltre due decenni sono stati utilizzati anche altri nomi locali, come 'toporișcă', 'satâr' o 'bardă'. I condimenti che utilizziamo sono naturali: sale, pepe e timo. Si tratta di una ricetta molto antica che risale a quasi cento anni fa», ha dichiarato Mihaela Antonie.

Nel suo progetto «Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi» (Viaggio attraverso il mio paese alla scoperta di tradizioni e usanze antiche), la chef Maria Spinciu ha presentato la tradizione gastronomica di Vâlcea in occasione della celebrazione del 1º dicembre, festa nazionale della Romania (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1º febbraio 2024). La chef afferma che, se preparata con grande attenzione, questa salsiccia tagliata a pezzetti con la mannaia presenta caratteristiche gustative impareggiabili rispetto a qualsiasi altra gamma di prodotti tradizionali: «I 'Cârnați din topor' sono il più antico prodotto a base di carne suina e coloro che riescono a preservare la ricetta di questo prodotto meritano il nostro profondo rispetto. Per questo giorno di grande festa ho preparato piatti tradizionali e festivi rumeni, compresi i prodotti a base di carne del passato. [...] I 'Cârnați din topor' hanno sicuramente un gusto che ci riporta alla nostra infanzia, al tempo dei nostri nonni e a un ambiente sano».

Nella *Revista fermierului* del 24 gennaio 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) l'articolo intitolato «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea» (I Cârnați din topor din Vâlcea conquistano il mondo) racconta la storia dei famosi «Cârnați din topor din Vâlcea»: «La carne per i cârnați din topor è selezionata con molta attenzione ed è di ottima qualità.

La preparazione tradizionale certificata “Cârnați din topor din Vâlcea” è ottenuta esclusivamente da carne di suino, tagliata al coltello a pezzetti e cosparsa di condimenti naturali: aglio fresco, timo essiccato, pepe e sale. Viene lasciata intenerire, in modo che le spezie possano mescolarsi e il gusto e l'odore della carne possano esprimersi al meglio. Questa carne viene poi insaccata in budelli naturali (intestino di suino), lasciata essiccare e affumicata lentamente (con legno di faggio) fino a quando le salsicce acquisiscono un naturale colore ramato.

Ci si potrebbe chiedere perché queste salsicce si chiamino 'din topor'. Un secolo fa non esistevano strumenti da taglio come quelli attuali e il “topor” della zona di Vâlcea era tradizionalmente utilizzato come strumento per una serie di attività. Ad esempio le casalinghe sceglievano la carne e la tagliavano a pezzetti con il “topor”.»

La promozione dei «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP attraverso piattaforme dinamiche e interattive, unitamente all'integrazione strategica dei media e dei social media nelle campagne di informazione dei membri del gruppo richiedente, ha contribuito a creare un'interazione diretta con il consumatore, offrendo opportunità di dialogo e feedback, il che ha aumentato la visibilità e la domanda del prodotto, sia sul mercato interno che sui mercati di esportazione.

I «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP sono uno dei prodotti a base di carne più comuni nella zona geografica delimitata e sono noti ai consumatori di tutta la Romania, in quanto sono presenti nei menu di ristoranti famosi, come Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare e Hanu' Berarilor. Nel ristorante Hanu' lui Manuc, fornitore della casa reale rumena, il prodotto è incluso nel menu con il nome «cârnați din topor la jar» (salsicce affumicate alla brace) o «cârnați din topor din Vâlcea».

La presenza dei «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP alle fiere nazionali e internazionali (Grüne Woche di Berlino, Anuga a Colonia, SIAL Parigi) è sempre stata apprezzata dai clienti, dalle autorità e dalla stampa, sia per il sapore, l'aroma e la qualità che per la storia del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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