C/2025/4218

2025 7 25

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4218)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Cârnați din topor din Vâlcea“

ES Nr.: PGI-RO-03263

Pateikimo data 2024 m. birželio 11 d.

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Rumunija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

1601 – Dešros ir panašūs produktai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių: maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų:

1601 00 91 – Dešros, sausos arba tepamos, nevirtos ir nekeptos

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimas produktas – kiaulienos dešros, rūkytos naudojant buko medieną, netaisyklingos cilindro formos ir sukimštos į natūralų apvalkalą (kiaulių žarnas). Dešros pagamintos iš 80 proc. mėsos ir 20 proc. lašinių, sukapotų (susmulkintų) kapokle, todėl susidaro palyginti dideli iki 12 mm mėsos bei riebalų kubeliai / gabalėliai.

Skonį ir minkštumą, kurį lemia mėsos sūdymas / brandinimas naudojant Oknele Mario druską, papildo prieskonių aromatas ir specifinis dūmų poskonis, atsirandantis dėl naudojamos buko medienos, todėl SGN „Cârnati din topor din Vâlcea“ žymimas produktas skiriasi nuo kitų rūšių rūkytų dešrų tiek paruošimo būdu, tiek produkto savybėmis.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dešros pasižymi šiomis savybėmis:

Juslinės savybės

Išorinis vaizdas: SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimos dešros yra cilindro formos, 24–26 mm skersmens, šiek tiek nelygaus paviršiaus, 30–35 cm ilgio ir sveria 100–150 g. Dešros gaminamos iki 1 m ilgio virtinėmis, sveriančiomis apie 1 kg.

Tekstūra: puskietė dėl mėsos gabalėlių ir minkštesnė / pusiau tampri tose vietose, kuriose yra riebalų gabalėlių.

Išvaizda perpjovus / supjausčius: stambiai kapotas kiaulienos ir riebalų įdaras suteikia atpjautam griežinėliui mozaikišką ir simetrišką išvaizdą, o visame jo paviršiuje matomos susmulkintų pipirų ir čiobrelių dalelės.

Produkte po apvalkalu nėra jokių išlydytų riebalų gabalėlių ar prieskonių bei česnako gabalėlių.

Spalva: iš išorės apvalkalas yra nuo gintaro iki šviesiai rudos arba vario spalvos, atrodo švarus ir nelipnus, kartais būna baltųjų mielių pėdsakų. Dešrą supjausčius, kiaulienos griežinėlių spalva, kuri yra nuo raudonos iki tamsiai raudonos, kartu su gelsvai balta riebalų spalva sudaro mozaikos raštą.

Skonis ir kvapas: malonus dūminis, pikantiškas kvapas, šiek tiek aštrus česnakų ir pipirų skonis, vidutiniškai sūrus, su subtiliu dūminiu poskoniu.

Fizinės ir cheminės savybės

Parametrai, kuriuos reikia patikrinti	Leistinos vertės
Drėgnis (%)	ne daugiau kaip 62
Riebalai (%)	ne daugiau kaip 27
Baltymai (%)	ne mažiau kaip 16
Druska (%)	ne daugiau kaip 2,5

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimo produkto gamybai naudojama žaliava – kiaulienos gabalai, gauti po išpjaustymo, pageidautina pirminio išpjaustymo marmuriškos mėsos gabalai arba gabalai su pakaitomis išsidėsčiusiais mėsos ir riebalų sluoksniais, kuriuose mėsos / riebalų procentinė dalis yra maždaug 80/20, ir natūralūs kiaulienos apvalkalai (kiaulienos žarnos). Draudžiama naudoti dirbtinius apvalkalus.

Sudedamosios dalys: druska (maistui skirta akmens druska, išgauta Oknele Mario druskos kasykloje), čiobreliai (džiovinti ir malti lapai), česnakas (šviežias), šviežiai malti juodieji pipirai.

Nenaudojamos kvapiosios rūkymo medžiagos, nes dešros rūkomos tik klasikinėje rūkykloje su buko mediena.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos procesas, įskaitant žaliavų, sudedamųjų dalių ir pagalbinių perdirbimo medžiagų gavimą, skerdenų ir jų dalių išpjaustymą, mėsos kapojimą kapokle, sausą sūdymą, faršo ruošimą, žarnų kimšimą, džiovinimą ir šaltą rūkymą, taip pat karštą dešrų rūkymą naudojant kietmedį, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje yra užrašas „SGN „Cârnați din topor din Vâlcea““ ir ES logotipas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro šie Vilčos apskrityje esantys administraciniai teritoriniai vienetai: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, Roșiile.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška įregistruoti SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ pavadinimą grindžiama produkto reputacija ir išskirtinėmis jo gamybos ypatybėmis, pavyzdžiui, druskos iš Oknele Mario druskos kasyklos naudojimu mėsai brandinti ir dvigubu dešrų rūkymu naudojant kietmedį.

Dešrų gamybos istorija glaudžiai susijusi su namų ūkių, būdingų nustatytai vietovei, raida, žemės ūkio rajonais ir kiaulienos produktų gamybos tradicijomis, naudojant gamtinius išteklius.

Šios dešros skiriasi nuo kitų tos pačios kategorijos produktų dėl savo spalvos, skonio ir aromato, o subalansuotą skonį užtikrina naudojamų prieskonių (Oknele Mari akmens druskos, čiobrelių, pipirų, česnakų) mišinys ir dvigubas rūkymas naudojant kietmedį.

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ dešrų juslines savybes lemia tai, kad mėsos ir riebalų santykis yra maždaug 80:20, mėsa rankiniu būdu sukapojama kapokle, brandinama sausai sūdant, šaltai rūkoma vytinimui ir karštai rūkoma, kad dešros įgautų subtilų dūminį poskonį.

Skonio intensyvumą lemia makroelementų (Ca, Mg, Na, K) ir mikroelementų (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) derinys, gaunamas naudojant Oknele Mario druską, ir sukapotų kapokle mėsos gabalėlių brandinimo metodas skatinant endogeninių proteolitinių fermentų veikimą.

Vilčos apskrities miškai yra svarbūs vienai iš apskrities ekonomikos šakų, miškininkystei, kuri labai prisideda prie apskrities ekonomikos. Vilčos apskrities miškuose gausu bukų medienos, kurią vietos gyventojai gali naudoti namuose, taigi ir mėsos produktų rūkymui.

Šie elementai padėjo iš kartos į kartą tobulinti žmonių įgūdžius, o taip pat ir SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimo produkto savybes.

Nustatytoje geografinėje vietovėje gaminant kietmedžio dūmuose rūkytus mėsos produktus iš „rîmîtorii de Crîciun“ (senovinis kiaulių pavadinimas) mėsos išsaugomi 4 skirsnyje nurodytos nustatytos vietovės senoviniai amatai / tradicijos.

Kita istoriniu požiūriu išskirtinė dešrų ruošimo savybė yra ta, kad mėsa sukapojama rankiniu būdu naudojant kapoklę; tai liudija aprašymas, pateiktas knygos „Despre Bucate şi rânduială“ (liet. „Patiekalai ir tradicijos“), Editura Scripta, 2009 m., kurią koordinavo dr. Nicolae Rauş, 248 puslapyje: „<...> Pirmieji (patiekalai), tie, nuo kurių pradedamas valgis, yra sūdyta, troškinta ir rūkyta mėsa..., o vėliau – rūkytos dešros. Mėsa turi būti kruopščiai atrenkama, iš jos pašalinamos kremzlės, sukapojama „satâr“ (vietinis kapoklės pavadinimas), tada įmaišomi smulkiai pjaustyti žalios kiaulienos riebalai, sumaišoma su druska (...) ir sutraiškytomis česnakų skiltelėmis <...>.“

Apie tai pasakoja šios geografinės vietovės vietos gyventojai. „Per Kalėdas, Naujuosius metus arba Trijų karalių šventę skerdžiame kiaulę ir ruošiame dešras tokiu būdu: renkamės kojų mėsą ir, jei ji nėra pakankamai riebi, pridedame šiek tiek daugiau žalios kiaulienos riebalų, po to juos sukapojame kirviu arba specialia kapokle mėsai. <...> Tada imame žarnas, valome jas riebalų nupjaustymo peiliu, nuplauname vandeniu, prikemšame ir dedame ant medinio padėklo gerai vėdinamoje vietoje, kad išdžiūtų. Dešras paliekame vienai dienai, tada jas rūkome naudojant buko medieną <... >“, – kalbėjo 88 metų amžiaus Elena Olaru iš Rošilės savivaldybės Vilčos apskrityje. Jos pasakojimas 2024 m. vasario 9 d. paskelbtas Rošilės savivaldybės, kuri yra šios geografinės vietovės dalis, interneto svetainėje (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Produkto reputacijos patvirtinimą visada galima rasti daugelyje specializuotų mokslinių ar etnografinių leidinių (specializuotuose straipsniuose, doktorantūros disertacijose), geografinei vietovei priklausančių bendruomenių monografijose, spaudos straipsniuose ir televizijos interviu. Ypač įdomi doktorantūros disertacija „Studiul privind influenţa frăgezirii mecanice asupra calităţii unor produse tradiţionale din carne de porc“ (liet. „Mechaninio minkštinimo įtakos tradicinių kiaulienos produktų kokybei tyrimas“), kuri buvo ginama 2015 m. Krajovos universiteto Mechanikos studijų fakultete, Inžinerijos doktorantūros mokykloje, koordinuojant Mircea Bădescu. Disertacijoje analizuojamas mechaninio kiaulienos minkštinimo poveikis ir, atitinkamai, šio žaliavinio produkto įtaka bei suteikiamos specifinės savybės kiaulienos gaminiams, kuriuose jis naudojamas.

Po 1989 m. Miheješčio savivaldybėje, Vilčos apskrityje, smulkieji verslininkai pradėjo gaminti dešrą pagal Vilčos receptą, išsaugodami šios geografinės vietovės vietos tradiciją ir ruošdami keletą gaminių, atitinkančių vietos specifiką.

Pateikiama daug nuorodų apie šio produkto kokybę ir jo gamybai naudojamas žaliavas, taip pat apie amatininkų kiaulienos mėsininkų, kurie visame kelyje nuo žaliavos supjaustymo momento iki galutinio produkto pagaminimo palieka tradicijose ir istorijoje įamžintą pėdsaką, prisidėdami prie SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žinomumo didėjimo, patirtį.

2024 m. sausio 28 d. laikraštyje *Arena Vâlcenă* buvo paskelbtas straipsnis „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ (liet. „Cârnați din topor de la Vâlcea“ – dėmesio centre Berlyno parodoje) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); 2024 m. sausio 19 d. skaitmeninio laikraščio profit.ro skyriuje „Agrobusiness“ paskelbtas straipsnis „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“ (liet. „Žemės ūkio ministerija reklamuos tradicinius Rumunijos produktus Berlyne. Dešros „Cârnați din topor din Vâlcea“, rūkyta ir taukuose kepta mėsa iš Vilčos, į kėnio žievę įvyniotas sūris iš Brano“) (nuoroda: 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); 2024 m. sausio 24 d. *Revista Fermierului* paskelbė straipsnį „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea“ (liet. „Cârnați din topor din Vâlcea“ dešros užkariauja pasaulį“) (nuoroda: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimų dešrų reputacija ir žinomumas taip pat pabrėžiamas 2020 m. sausio 13 d. vietos leidinyje *Râmnicu Vâlcea Week* (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), kuriame autorė aprašo kiaulienos ruošimo tradiciją, būdingą šiai nustatytai vietovei. „Jos vadinamos „cârnați din topor“, nes mėsą kapokle rankiniu būdu sukapojame į 2–3 centimetrų gabalėlius, kaip darė mūsų seneliai ir proseneliai. Mėsos kapoklė šioje geografinėje vietovėje vadinama „topor“. Daugiau kaip du dešimtmečius reklamuojant pavadinimą „Cârnați din topor ca altădată“ taip pat vartojami kiti vietinių vartojami pavadinimai, pvz., „toporișcă“, „satâr“ arba „bardă“. Mūsų naudojami prieskoniai yra natūralūs: druska, pipirai ir čiobreliai. Tai labai senas receptas, kurio istorija siekia beveik šimtą metų,“ – pasakojo Mihaela Antonie.

Savo projekte „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi“ (liet. „Kelionė po mano šalį, atrandant senąsias tradicijas ir papročius“), virtuvės šefė Maria Spinciu gruodžio 1 d. švenčiant Rumunijos nacionalinę šventę pristatė Vilčos gastronomijos tradicijas (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 2024 m. vasario 1 d.). Ji sakė, kad, įdėjus daug pastangų, ši dešra, kurią ruošiant mėsa sukapojama kapokle, pasižymi skonio savybėmis, neprilygstančiomis jokiems kitiems tradiciniams produktams: „Dešta „Cârnați din topor“ yra seniausias kiaulienos gaminys ir tie, kurie sugebės išsaugoti šio produkto receptą, nusipelno didelės mūsų pagarbos. Šiandien paruošiau tradicinius, šventinius rumunų patiekalus, įskaitant senovinius mėsos produktus. <...> Dešra „Cârnați din topor“ neabejotinai pasižymi skoniu, kuris mus sugrąžina į vaikystę, į mūsų senelių laikus ir į sveiką aplinką.“

2024 m. sausio 24 d. *Revista fermierului* (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) straipsnyje „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea“ (liet. „Cârnați din topor din Vâlcea“ dešra užkariauja pasaulį“) pasakojama istorija apie garsiąją dešrą „Cârnați din topor din Vâlcea“: „Mėsa dešrai „Cârnați din topor“ yra labai kruopščiai atrenkama ir yra labai kokybiška.

Sertifikuotas tradicinis produktas „Cârnați din topor din Vâlcea“ gaminamas tik iš kiaulienos, supjaustytos peiliu į gabalėlius ir apibarstytos natūraliais prieskoniais: šviežiais česnakais, džiovintais čiobreliais, pipirais ir druska. Mėsa paliekama suminkštėti, kad prieskoniai susimaišytų ir patobulintų mėsos skonį ir aromatą. Po to ši mėsa sukemšama į natūralius apvalkalus (kiaulių žarnas), paliekama džiūti ir lėtai rūkoma (naudojant buko medieną), kol dešros įgyja natūralią varinę spalvą.

Jums gali kilti klausimas, kodėl šios dešros vadinamos „din topor“. Prieš šimtmetį tokių pjaustymo įrankių, kaip šiandien, nebuvo, o Vilčos regione „topor“ tradiciškai buvo naudojamas kaip priemonė įvairiai veiklai. Pavyzdžiui, namų šeimininkės atrinkdavo mėsą ir ją sukapodavo „topor“.“

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimo produkto populiarinimas pasitelkiant dinamiškas ir interaktyvias platformas, taip pat strateginis žiniasklaidos ir socialinės žiniasklaidos integravimas į pareiškėjų grupės rengiamas informavimo kampanijas padėjo užmegzti tiesioginį ryšį su vartotojais, suteikiant galimybių dialogui ir grįžtamajai informacijai, o tai padidino produkto matomumą ir paklausą tiek vidaus, tiek eksporto rinkose.

SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimas produktas yra vienas iš labiausiai paplitusių mėsos gaminių nustatytoje geografinėje vietovėje ir žinomas vartotojams visoje šalyje, nes jis yra įtrauktas į žinomų restoranų, tokių kaip „Hanu' lui Manuc“, „Casa Elena Lupescu“, „Casa Oprea Soare“ ir „Hanu' Berarilor“, meniu. Restorane „Hanu' lui Manuc“, kuris yra Rumunijos Karališkųjų rūmų tiekėjas, šis produktas įtrauktas į meniu pavadinimu „cârnați din topor la jar“ (liet. ant žarijų rūkytos dešros) arba „cârnați din topor din Vâlcea“.

Klientai, valdžios institucijos ir spauda visada vertino SGN „Cârnați din topor din Vâlcea“ žymimų dešrų pristatymą nacionalinėse ir tarptautinėse mugėse (Berlyno „Grune Woche“, Kelno „Anugoa“, Paryžiaus SIAL) tiek dėl jų skonio, aromato ir kokybės, tiek dėl produkto istorijos.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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