C/2025/4218

25.7.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/4218)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Cârnați din topor din Vâlcea”

ES Nr.: PGI-RO-03263

Iesniegšanas datums: 11.6.2024.

1. **AĢIN nosaukums**

“Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Rumānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

1601 00 91 – termiski neapstrādātas žāvētas vai uzziežamās desas

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar AĢIN “Cârnați din topor din Vâlcea” apzīmētais produkts ir neregulāras, cilindriskas formas cūkgaļas desa, kas ietverta dabīgā apvalkā (cūkas zarnās) un kūpināta, izmantojot dižskābarža malku. Desa sastāv no 80 % gaļas un 20 % tauku, kas sakapāti (smalcināti) ar cirtni, iegūstot salīdzinoši lielus (līdz 12 mm) gaļas un tauku kubiņus/gabaliņus.

Gaļas garšu un maigo konsistenci, kuru iegūst, sālot/nogatavinot ar *Ocnele Mari* sāli, papildina garšvielu un īpašā dūmu garša, ko piešķir dižskābarža malka; tas atšķir “Cârnati din topor din Vâlcea” no citiem kūpināto desu veidiem gan pagatavošanas metodes, gan produkta īpašību ziņā.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Desai piemīt turpmāk aprakstītās īpašības.

Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētā desa ir cilindriskas formas (24–26 mm diametrā), ar nedaudz nevienmērīgu virsmu, 30–35 cm gara un sver 100–150 gramus. Desas gatavo virtenēs, kas ir līdz 1 m garas un sver aptuveni 1 kg.

Konsistence: puscieta vietās, kur ir gaļas gabaliņi, un mīkstāka/daļēji elastīga – kur tauku gabaliņi.

Izskats, sagriežot gabalos/šķēlēs: raupji sagrieztais cūkgaļas un tauku pildījums piešķir šķēlei simetrisku mozaīkas rakstu, kurā saskatāmas malto piparu un timiāna daļiņas, kas izkaisītas pa visu virsmu.

Zem produkta apvalka neizspiežas nekādi kausēto tauku, garšvielu vai ķiploku kunkuļi.

Krāsa: ārpusē apvalks var būt dzintarkrāsas līdz gaiši brūnai vai vara krasai, tas ir tīrs, nav lipīgs, dažviet redzami balti rauga plankumi. Sagriežot desu šķēlēs, cūkgaļas gabaliņi, kas ir sarkanā līdz tumši sarkanā krāsā, kopā ar dzeltenīgi baltajiem taukiem rada mozaīkas rakstu.

Garša un smarža: patīkama dūmu, pikanta smarža un viegli pikanta ķiploku un piparu garša, mēreni sāļa, ar vieglu dūmu piegaršu.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Parametri, kas jāpārbauda	Pieļaujamās vērtības
Mitrums (%)	ne vairāk kā 62 %
Tauki (%)	ne vairāk kā 27 %
Olbaltumvielas (%)	vismaz 16 %
Sāls (%)	ne vairāk kā 2,5 %

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētā produkta ražošanā izmantotās izejvielas ir cūkgaļas izcirtņu gabali, vēlams no primārajiem izcirtņiem ar cauraugušu gaļu vai pamīšus izkārtotiem gaļas un tauku slāņiem, kuriem gaļas/tauku procentuālā attiecība ir aptuveni 80:20, kā arī dabīgi zarnu apvalki (cūku zarnas). Mākslīgo apvalku izmantošana nav atļauta.

Sastāvdaļas: sāls (pārtikas ražošanā izmantojams akmenssāls, ko iegūst *Ocnele Mari* sāls raktuvēs), timiāns (kaltētas un samaltas lapas), ķiploki (svaigi) un svaigi malti melnie pipari.

Kūpināšanas aromatizētāji netiek izmantoti, jo kūpināšana pilnībā tiek veikta tradicionālās kūpinātavās, tikai izmantojot dižskābarža malku.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas procesam, t. sk. izejvielu, sastāvdaļu un pārstrādes palīglīdzekļu [malka, iepakojums u. c.] saņemšanai, liemeņu un gabalu sadalīšanai, gaļas sasmalcināšanai ar cirtni, sausajai sālīšanai, masas sagatavošanai, apvalku pildīšanai, desas žāvēšanai un aukstajai kūpināšanai, kā arī karstajai kūpināšanai, izmantojot cietkoksnes malku, ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz etiķetes ir jānorāda vārdi "Cârnați din topor din Vâlcea" un ES logotips.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādas administratīvi teritoriālās vienības: *Mihăești*, *Ocnele Mari*, *Frâncești*, *Popești*, *Roești*, *Lăpușata* un *Roșiile*, kas atrodas Vilčas [*Valcea*] žudecā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" reģistrācijas pieteikums tiek pamatots ar produkta reputāciju un specifiskajām īpašībām, piemēram, *Ocnele Mari* raktuvēs iegūtā sāls izmantošanu gaļas sālīšanai un desas divkāršo kūpināšanu, izmantojot cietkoksnes malku.

Desas ražošanas vēsture ir cieši saistīta ar noteiktajam apgabalam raksturīgo mājsaimniecību izveidošanos, lauksaimniecības platībām un cūkgaļas izstrādājumu gatavošanas tradīcijām, kas paredz dabas resursu izmantošanu.

No citiem tās pašas kategorijas izstrādājumiem šī desa atšķiras ar savu krāsu, garšu un smaržu; garšas līdzsvaru nodrošina izmantoto garšvielu maisījums (*Ocnele Mari* akmenssāls, timiāns, pipari, ķiploki) un divkāršā kūpināšana ar cietkoksnes malku.

Ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētās desas organoleptiskās īpašības veidojas, pateicoties gaļas un tauku proporcijai aptuveni 80:20 attiecībā, gaļas sasmalcināšanai ar rokām, izmantojot cirtni, gaļas nogatavināšanai ar sauso sālīšanu, aukstajai kūpināšanai, lai to izžāvētu, un karstajai kūpināšanai, kas desai piešķir vieglu dūmu garšu.

Intensīvā garša veidojas, pateicoties *Ocnele Mari* sāls sastāvā esošo makroelementu (Ca, Mg, Na, K) un mikroelementu (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) kombinācijai un ar cirtni sasmalcināto gabalu nogatavināšanas metodei, kas veicina endogēno proteolītisko fermentu iedarbību.

Vilčas žudeca meži apgādā nozīmīgu apgabala tautsaimniecības nozari – mežkopību un mežsaimniecību – kas sniedz būtisku ieguldījumu apgabala ekonomikā. Dižskābarža koksne Vilčas žudeca mežos ir pieejama bagātīgos apjomos, un vietēji iedzīvotāji to var izmantot saimniecības vajadzībām, t. sk. gaļas izstrādājumu kūpināšanai.

Šie faktori ir palīdzējuši uzlabot cilvēku no paaudzes paaudzē nodotās prasmes un tādējādi – "Cârnați din topor din Vâlcea" īpašības.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ar cietkoksnes malku kūpināto "rîmîtorii de Crîciun" (sens cūku nosaukums) gaļas izstrādājumu ražošanā tiek saglabātas 4. punktā aprakstītās noteiktā apgabala senās prasmes/tradīcijas.

Raugoties no vēsturiskā viedokļa, vēl viena atšķirīga desas gatavošanas iezīme ir tas, ka gaļa tiek sakapāta ar rokām, izmantojot cirtni; par to liecina apraksts Dr. *Nicolae Rauș* sastādītajā grāmatā "Despre Bucate și rânduială" (Ēdieni un tradīcijas), Editura Scripta, 2009, 248. lpp.: "(..) Pirmais, kas tiek pasniegts maltītes sākumā, ir sālīta, sautēta un kūpināta gaļa (..) un pēc tam kūpināta desa. Gaļa tiek rūpīgi atlasīta, attīrīta no skrimšļiem un sasmalcināta ar "satâr" (cirtņa vietējais nosaukums), pēc tam tiek pievienoti smalki sagriezti svaigi cūkgaļas tauki, sāls(..) un sasmalcinātas ķiploku daiviņas (..)."

Kā vēsta ģeogrāfiskā apgabala vietējo iedzīvotāju liecības: "Ziemassvētkos, Jaungada vakarā un Zvaigznes dienā mēs sagriežam cūkgaļu un gatavojam desu šādā veidā: mēs izvēlamies gaļu no cūkas kājas, un, ja tā nav pietiekami taukaina, pievienojam vēl nedaudz svaigus cūkgaļas taukus, tad gaļu ar taukiem sakapājam ar cirvi vai īpašu gaļas sasmalcināšanas cirtni. (..) Pēc tam mēs ņemam zarnas, iztīrām tās ar tauku izgriešanas nazi, izskalojam ar ūdeni, iepildām masu un novietojam desas uz koka paplātes vietā ar labu gaisa cirkulāciju, lai tās apžūtu. Šajā vietā tās tiek atstātas vienu dienu, un pēc tam mēs tās kūpinām uz dižskābarža malkas (..)", tā procesu raksturo 88 gadus vecā *Elena Olaru* no *Roșiile* pašvaldības, Vilčas žudecā; šīs apraksts publicēts 2024. gada 9. februārī *Roșiile* pašvaldības, kura ietilpst ģeogrāfiskajā apgabalā, tīmekļa vietnē (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Pierādījumi par produkta reputāciju ir plaši atrodami daudzās specializētās zinātniskās un etnogrāfiskās publikācijās (specializētu nozaru rakstos, doktora disertācijās), ģeogrāfiskā apgabala kopienu monogrāfijās, preses rakstos un televīzijas intervijās. Īpaši interesanta ir doktora disertācija "Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc" ("Pētījums par gaļas mehāniskās mīkstināšanas ietekmi uz tradicionālo cūkgaļas izstrādājumu kvalitāti"), kas sagatavota *Mircea Bădescu* vadībā un kas 2015. gadā tika aizstāvēta Krajovas [*Craiova*] Universitātes Mehānikas studiju fakultātes Inženierzinātņu doktorantūrā; tajā ir analizēti cūkgaļas mehāniskās mīkstināšanas rezultāti un attiecīgi šādā veidā iegūtas izejvielas ietekme uz cūkgaļas izstrādājumiem, kurā tā izmantota, kā arī specifiskās īpašības, kas šādi tiek piešķirtas.

Sākot no 1989. gada, Vilčas žudeca *Mihăești* pašvaldības mazie uzņēmumi pārņēma Vilčas desas recepti, saglabājot ģeogrāfiskā apgabala vietējo tradīciju, un sāka ražot vairākus vietējās specialitātes izstrādājumus.

Ir atrodamas daudzas atsauces uz produkta un tā ražošanā izmantoto izejvielu kvalitāti, kā arī amata meistaru – cūkgaļas miesnieku – zinātību; visā procesā – no izejvielai paredzētās gaļas sagriešanas līdz pat izstrādājuma pagatavošanai – tie atstāj bagātīgu tradīciju un vēstures nospiedumu, kas veicina ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētā produkta arvien pieaugošo atpazīstamību.

Laikraksts "Arena Vâlcenă" 2024. gada 28. janvārī publicēja rakstu "Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" (""Cârnați din topor de la Vâlcea" Berlīnes izstādes uzmanības centrā") (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); digitālais laikraksts "profit.ro" 2024. gada 19. janvārī savā lauksaimniecības uzņēmējdarbības sadaļā publicēja rakstu "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" ("Lauksaimniecības ministrija Berlīnē popularizēs tradicionālos Rumānijas produktus: "Cârnați din topor din Vâlcea", taukos cepta, kūpināta gaļa no Vilčas, baltegles mizā ietīts siers no Branas [*Bran*]") (saite: 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); žurnāls "Revista Fermierului" 2024. gada 24. janvārī publicēja rakstu "Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" (""Cârnați din topor din Vâlcea" iekaro pasauli") (saite: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētās desas reputācija un atpazīstamība tika izcelta arī vietējā žurnāla "Râmnicu Vâlcea Week" 2020. gada 13. janvāra publikācijā (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), kurā autore apraksta noteiktā apgabala specifisko cūkgaļas gatavošanas tradīciju. "Tās sauc par "cârnați din topor", jo mēs ar rokām, izmantojot cirtni, sakapājam gaļu 2–3 centimetrus lielos gabalos, kā iepriekš to darījuši mūsu vecvecāki un vecvecvecāki. Šajā ģeogrāfiskajā apgabalā gaļas cirtnis ir pazīstams ar nosaukumu "topor". Nosaukuma "Cârnați din topor ca altădată" popularizēšanai vairāk nekā divdesmit gadu garumā izmanto arī citus vietējos nosaukumus, piemēram, "toporișcă", "satâr" vai "bardă". Mūsu izmantotās garšvielas ir dabiskas: sāls, pipari un timiāns. Tā ir ļoti sena recepte, kuras izcelsme meklējama pirms gandrīz simts gadiem," raksta *Mihaela Antonie*.

Rumānijas Nacionālās dienas svinībās 1. decembrī šefpavāre *Maria Spinciu* sava projekta "Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi" ("Ceļojums pa manu zemi, atklājot senas tradīcijas un paražas") ietvaros iepazīstināja ar Vilčas gastronomijas tradīciju (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 2024. gada 1. februāris). Viņa apgalvoja, ka šai desai, kas gatavota ar lielu rūpību, sakapājot gaļu ar cirtni, ir raksturīgas garšas īpašības, kuras neiemīt nevienam citam izstrādājumam no tradicionālo produktu klāsta: ""Cârnați din topor" ir visvecākais cūkgaļas izstrādājums, un tie, kuri spēj saglabāt šā produkta recepti, ir pelnījuši mūsu visdziļāko cieņu. Šodien esmu pagatavojusi tradicionālus Rumānijas svētku ēdienus, t. sk. seno dienu gaļas izstrādājumus. (..) "Cârnați din topor" neapšaubāmi piemīt garša, kas mūs aizved atpakaļ bērnībā, uz mūsu vecvecāku laiku, kad vide bija veselīga."

Žurnāla "Revista Fermierului" 2024. gada 24. janvāra izdevumā (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) iekļautajā rakstā "Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" (""Cârnați din topor din Vâlcea" iekaro pasauli") ir stāstīts par slaveno "Cârnați din topor din Vâlcea": "Gaļa, kas paredzēta "Cârnați din topor" tiek izvēlēta ļoti rūpīgi un ir teicami labas kvalitātes.

Sertificēto tradicionālo izstrādājumu "Cârnați din topor din Vâlcea" gatavo tikai no cūkgaļas, kuru sagriež gabalos ar nazi un pārkaisa ar dabiskām garšvielām: svaigiem ķiplokiem, žāvētu timiānu, pipariem un sāli. Gaļa tiek atstāta nogatavināties, lai kļūtu mīkstāka un garšvielas varētu sajaukties un uzlabot tās garšu un smaržu. Pēc tam šo gaļu iepilda dabiskajos apvalkos (cūkas zarnās), atstāj apžūt un lēni kūpina (uz dižskābarža malkas), līdz desa iegūst dabisku vara nokrāsu.

Jums var rasties jautājums, kāpēc šo desu sauc par "din topor". Pirms simts gadiem nebija tādu griešanas rīku kā mūsdienās, tāpēc Vilčas žudecā "topor" (cirvis) tradicionāli tika izmantots kā instruments dažādām darbībām. Piemēram, mājsaimnieces izvēlēto gaļu sakapāja ar "topor"."

Ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētā produkta popularizēšana, izmantojot dinamiskas un interaktīvas platformas, kā arī stratēģiski iesaistot plašsaziņas līdzekļus un sociālos mēdijus pieteikuma iesniedzējas grupas locekļu īstenotajās informatīvajās kampaņās, ir palīdzējusi radīt tiešu mijiedarbību ar patērētājiem, nodrošinot iespēju veidot komunikāciju un sniegt atsauksmes, tādējādi palielinot produkta pamanāmību un pieprasījumu gan iekšzemes, gan eksporta tirgos.

Ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmētā desa ir viens no visizplatītākajiem gaļas izstrādājumiem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un to atpazīst patērētāji visā valstī, jo tā ir ietverta pat slavenu restorānu, piemēram, "Hanu' lui Manuc", "Casa Elena Lupescu", "Casa Oprea Soare" un "Hanu' Berarilor", ēdienkartē. Restorānā "Hanu' lui Manuc", kas apgādā arī Rumānijas Karalisko namu, šis izstrādājums ir iekļauts ēdienkartē ar nosaukumu "cârnați din topor la jar" (uz oglēm kūpināta desa) vai "cârnați din topor din Vâlcea".

Pateicoties produkta garšai, smaržai un kvalitātei, kā arī tā izcelsmes stāstam, valsts un starptautiskajos gadatirgos ("Grüne Woche" Berlīnē, "Anuga" Ķelnē, "SIAL Paris") ar AĢIN "Cârnați din topor din Vâlcea" apzīmēto desu vienmēr augsti novērtē gan klienti, gan varas iestādes, gan arī prese.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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