C/2025/4218

25.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/4218)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Cârnați din topor din Vâlcea"

Nru tal-UE: PGI-RO-03263

Data tas-sottomissjoni: il-11 ta' Ġunju 2024

1. **Isem/Ismijiet tal-IĠP**

"Cârnați din topor din Vâlcea"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Rumanija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

1601 — Iz-zalzett u prodotti simili, tal-laħam, tal-ġewwieni tal-laħam, tad-demm jew tal-insetti; il-preparati tal-ikel ibbażati fuq dawn il-prodotti

1601 00 91 — Zalzett, niexef jew li jiddellek, nej

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-IĠP "Cârnați din topor din Vâlcea" hija zalzett tal-majjal affumikat bl-injam tal-fagu, b'forma ċilindrika irregolari u mimli f'budellat naturali (imsaren tal-majjal). Iz-zalzett magħmul minn 80 % laħam u 20 % xaħam imqatta' (imqatta' rqiq) b'sikkina wiesgħa u kbira, li jwassal għal kubi/biċċiet tal-laħam u tax-xaħam relattivament kbar sa 12 mm.

It-togħma u l-irtubija li tinkiseb mit-tmelliħ/mit-twebbis tal-laħam bil-melħ Ocnele Mari huma kkomplementati mil-benna tal-ħwawar u t-togħma affumikata speċifika mill-użu tal-injam tal-fagu, li jiddistingwi l-"Cârnați din topor din Vâlcea" minn tipi oħrajn ta' zalzett affumikat, kemm f'termini tal-metodu ta' preparazzjoni kif ukoll fil-karatteristiċi tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Iz-zalzett irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Organolettiċi

Dehra ta' barra: Iz-zalzett tal-IĠP "Cârnati din topor din Vâlcea" għandu forma ċilindrika, b'dijametru li jvarja minn 24 mm sa 26 mm, b'wiċċ kemxejn mhux indaqs, b'tul ta' 30 sa 35 cm u b'piż ta' bejn 100 u 150 gramma. Iz-zalzett huwa prodott fi ħbula b'tul sa metru li jiżnu madwar kilo.

Sawra: ftit iebes minħabba l-biċċiet tal-laħam u aktar artab/semielastiku fil-partijiet fejn hemm il-biċċiet tax-xaħam.

Dehra meta jinqata'/jitqatta': il-mili mlaħħam ta' majjal u xaħam jagħti lill-qatgħa dehra możajka u simetrika, b'partikoli viżibbli mill-bżar mgħaffeġ u mis-sagħtar mifrux fuq il-wiċċ kollu.

Il-prodott ma għandux boċċi tax-xaħam imdewweb taħt il-budellat jew boċċi ta' ħwawar jew tewm.

Dehra viżiva: fuq barra, il-budellat ivarja minn lewn l-ambra għal kannella ċar jew lewn ir-ram u jidher nadif u ma jwaħħilx, bi ftit irqajja' 'l hemm u 'l hawn ta' ħmira bajda. Meta jinqata', il-biċċiet tal-majjal, li jvarjaw minn lewn aħmar għal aħmar skur, flimkien mal-kulur abjad safrani tax-xaħam, joħolqu disinn ta' możajk.

Togħma u aroma: riħa pjaċevoli ta' affumikazzjoni u ta' ħwawar, u togħma kemxejn pikkanti ta' tewm u bżar, kemxejn mielħa, bi ħjiel ta' affumikazzjoni fina.

Karatteristiċi fiżikokimiċi

Parametri li jridu jiġu vverifikati	Valuri permissibbli
Indewwa (%)	massimu ta' 62
Xaħam (%)	massimu ta' 27
Proteina (%)	minimu ta' 16
Melħ (%)	massimu ta' 2,5

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima li tintuża biex issir l-IĠP "Cârnați din topor din Vâlcea" hija biċċiet ta' laħam tal-majjal mill-qtugħ ta', preferibbilment qatgħat primi ta' laħam bi strixxi ta' xaħam jew saffi alterni ta' laħam u xaħam b'perċentwal ta' laħam/xaħam ta' madwar 80/20 u budellati naturali tal-majjal (imsaren tal-majjal). L-użu ta' budellati artifiċjali ma huwiex permess.

Ingredjenti: Melħ (melħ tal-blat għall-industrija tal-ikel estratt mill-minjiera tal-melħ Ocnele Mari), sagħtar (weraq imnixxfin u mitħunin), tewm (frisk), bżar iswed mitħun frisk.

Ma jintużax aromatizzant tal-affumikazzjoni peress li l-affumikazzjoni ssir esklużivament fl-apparat tal-affumikazzjoni klassiku tal-injam tal-fagu.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċess tal-manifattura, inkluża l-wasla tal-materja prima, tal-ingredjenti u tal-għajnuniet tal-ipproċessar, il-qtugħ tal-karkassi u tal-partijiet, it-tqattigħ b'sikkina wiesgħa u kbira, it-tmelliħ niexef, it-tħejjija tal-pejst, il-mili tal-budellati, it-tnixxif u l-affumikazzjoni kiesħa, u l-affumikazzjoni taħraq taz-zalzett bl-użu tal-injam iebes iridu jsiru fiż-żona ġeografika definita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketta fiha l-kliem "Cârnați din topor din Vâlcea PGI" u l-logo tal-UE.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita tinkludi l-unitajiet territorjali amministrattivi li ġejjin: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, u Roșiile fil-Kontea ta' Vâlcea.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-isem tal-IĠP "Cârnați din topor din Vâlcea" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-karatteristiċi distintivi tal-prodott, bħall-użu ta' melħ mill-minjiera tal-melħ Ocnele Mari għall-ippreservar tal-laħam, u l-affumikazzjoni doppja taz-zalzett bl-injam iebes.

L-istorja tal-produzzjoni taz-zalzett hija marbuta mill-qrib mal-iżvilupp tal-familji speċifiċi għaż-żona definita, iż-żoni agrikoli u t-tradizzjonijiet tat-tħejjija tal-prodotti tal-majjal bl-użu ta' riżorsi naturali.

Dan iz-zalzett huwa differenti minn prodotti oħrajn fl-istess kategorija minħabba l-kulur, il-benna u l-aroma tiegħu, u l-bilanċ tat-togħma jiġi żgurat permezz tat-taħlita tal-ħwawar użati (melħ tal-blat minn Ocnele Mari, sagħtar, bżar, tewm) u affumikazzjoni doppja bl-injam iebes.

Il-karatteristiċi organolettiċi taz-zalzett tal-IĠP "Cârnați din topor din Vâlcea" huma dovuti għall-proporzjon ta' madwar 80:20 ta' laħam għal xaħam, it-tqattigħ manwali tal-laħam b'sikkina wiesgħa u kbira, it-tqaddim tal-laħam bit-tmelliħ niexef, l-affumikazzjoni kiesħa għall-preservazzjoni u l-affumikazzjoni taħraq biex tagħti togħma affumikata fina liz-zalzett.

L-intensità tat-togħma hija r-riżultat tal-kombinazzjoni tal-makroelementi (Ca, Mg, Na, K) u l-mikroelementi (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) mill-melħ li jintuża minn Ocnele Mari u l-metodu tat-tqaddim tal-biċċiet mqattgħin b'sikkina wiesgħa u kbira, u hekk tiġi promossa l-azzjoni ta' enzimi proteolitiċi endoġeni.

Il-foresti tal-Kontea ta' Vâlcea jappoġġaw fergħa ekonomika importanti tal-kontea, is-sivikultura u l-forestrija, li tagħti kontribut kbir għall-ekonomija tal-kontea. L-injam tal-fagu huwa abbundanti fil-foresti tal-Kontea ta' Vâlcea u huwa disponibbli għar-residenti lokali biex jintuża fid-djar u għalhekk għall-affumikazzjoni tal-prodotti tal-laħam.

Dawn l-elementi għenu biex jittejbu l-ħiliet tal-fatturi umani minn ġenerazzjoni għal oħra u għalhekk il-karatteristiċi tal-"Cârnați din topor din Vâlcea".

Fiż-żona ġeografika definita, il-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam affumikati bl-injam iebes mir-"rîmîtorii de Crîciun" (isem antik għall-ħnieżer) tippreserva s-snajja'/it-tradizzjonijiet antiki taż-żona definita msemmija fit-taqsima 4.

Minn perspettiva storika, karatteristika distintiva oħra tal-mod kif jiġi ppreparat iz-zalzett hija l-fatt li l-laħam jitqatta' manwalment b'sikkina wiesgħa u twila; xhieda ta' dan hija d-deskrizzjoni fil-ktieb "Despre Bucate și rânduială" ["Platti u Tradizzjonijiet"], Editura Scripta, 2009, taħt il-koordinazzjoni ta' Dr Nicolae Rauș, fil-paġna 248: "(...) L-ewwel, u dak li jibda l-ikla, huma l-laħmijiet immellħin, stuffati u affumikati... U mbagħad iz-zalzett affumikat. Il-laħam irid jintgħażel bir-reqqa, jitnaddaf mill-kartilaġni u jitqatta' b"satâr' (l-isem lokali għas-sikkina wiesgħa u twila), imbagħad jitħallat ix-xaħam tal-majjal nej, imqatta' fin, u kkapuljat bil-melħ, (...), u sinniet tat-tewm mgħaffġin (...)"

Skont ix-xhieda tan-nies tal-lokal fiż-żona ġeografika: "Għall-Milied, l-Ewwel tas-Sena jew l-Epifanija nqattgħu l-majjal u nippreparaw iz-zalzett b'dan il-mod: nagħżlu l-laħam tar-riġel u, jekk ma jkunx xaħmi biżżejjed, inżidu ftit aktar xaħam tal-majjal nej u nqattgħuh b'mannara jew bis-sikkina wiesgħa u kbira speċjali għat-tqattigħ tal-laħam. (...) Imbagħad naqbdu l-imsaren, innaddfuhom b'sikkina tat-tirqim tax-xaħam, inlaħalħuhom bl-ilma u nimlewhom, u npoġġuhom fuq tilar tal-injam f'post b'ventilazzjoni tajba biex jinxfu. Inħalluhom hemm għal ġurnata, imbagħad naffumikawhom bl-injam tal-fagu (...)", fi kliem Elena Olaru, ta' 88 sena mill-muniċipalità ta' Roșiile, il-Kontea Vâlcea, fi stqarrijiet ippubblikati fid-9 ta' Frar 2024 fuq is-sit web tal-muniċipalità ta' Roșiile, li hija parti miż-żona ġeografika (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Evidenza tar-reputazzjoni tal-prodott tista' tinstab invarjabbilment f'għadd kbir ta' pubblikazzjonijiet xjentifiċi jew etnografiċi speċjalizzati (artikli ta' speċjalità, teżijiet tad-Dottorat), monografi mill-komunitajiet fiż-żona ġeografika, artikli tal-istampa u intervisti fuq it-televixin. It-teżi tad-Dottorat "Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc" ["Studju dwar l-influwenza tat-tenderizazzjoni mekkanika fuq il-kwalità tal-prodotti tal-laħam tal-majjal tradizzjonali"], li ġiet difiża fl-2015 fl-Università ta' Craiova, il-Fakultà tal-Istudji Mekkaniċi – l-Iskola tad-Dottorat tal-Inġinerija, taħt il-koordinazzjoni ta' Mircea Bădescu, hija ta' interess partikolari u din analizzat l-effetti tal-proċess mekkaniku biex il-laħam tal-majjal isir tari u, konsegwentement, l-influwenza u l-karatteristiċi speċifiċi li din il-materja prima tagħti lill-preparazzjonijiet tal-laħam tal-majjal li tintuża fih.

Wara l-1989, fil-muniċipalità ta' Mihăești, fil-Kontea ta' Vâlcea, in-negozji żgħar adottaw ir-riċetta taz-zalzett ta' Vâlcea, li ppreservat it-tradizzjoni lokali fiż-żona ġeografika, permezz tal-produzzjoni ta' diversi preparazzjonijiet bl-ispeċifiċità lokali.

Hemm bosta referenzi għall-kwalità tal-prodott u l-materja prima li tintuża fil-produzzjoni tiegħu, kif ukoll l-għarfien espert tal-produtturi tal-laħam tal-majjal artiġjani li, mill-mument li jqattgħu l-materja prima sakemm ikun lest il-prodott, iħallu marka mimlija tradizzjoni u storja, li tikkontribwixxi għall-fama li qed tikber tal-IĠP "Cârnați din topor din Vâlcea".

Fit-28 ta' Jannar 2024, il-gazzetta *Arena Vâlcenă* ppubblikat artiklu bit-titlu "Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" ["Cârnați din topor de la Vâlcea taħt il-lenti fl-esebizzjoni ta' Berlin (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); fid-19 ta' Jannar 2024, il-gazzetta diġitali profit.ro ppubblikat artiklu fit-taqsima dwar il-Kummerċ Agrikolu bit-titlu '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' ['Il-Ministeru tal-Agrikoltura se jippromwovi prodotti Rumeni tradizzjonali f'Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, laħam affumikat moqli fix-xaħam minn Vâlcea, ġobon imrembel fil-qoxra taz-zokk taż-żnuber minn 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); Fl-24 ta' Jannar 2024 ir-Revista Fermierului ppubblikat artiklu bit-titlu 'Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea' [Il-'Cârnați din topor din Vâlcea jikseb fama mondjali'] (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Ir-reputazzjoni u l-fama taz-zalzett tal-IĠP 'Cârnați din topor din Vâlcea' ntwerew ukoll fil-pubblikazzjoni lokali *Râmnicu Vâlcea Week* mit-13 ta' Jannar 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), li fiha l-kittieb jiddeskrivi t-tradizzjoni tal-preparazzjoni tal-laħam tal-majjal speċifika għaż-żona definita. 'Jissejjaħ "cârnați din topor" għaliex naqtgħu l-laħam b'idejna b'sikkina wiesgħa u kbira, f'biċċiet ta' 2 sa 3 ċentimentri, bħalma kienu jagħmlu n-nanniet u l-bużnanniet tagħna. Fiż-żona ġeografika, is-sikkina tal-laħam wiesgħa u kbira hija magħrufa bħala "topor". Jintużaw ukoll ismijiet lokali oħrajn, bħal "toporișcă", "satâr" jew "bardă" fil-promozzjoni tal-isem "Cârnați din topor ca altădată" għal aktar minn żewġ deċennji. Il-kondimenti li nużaw huma naturali: melħ, bżar u sagħtar. Hija riċetta antika ferm li tmur lura kważi mitt sena', qalet Mihaela Antonie.

Fil-proġett tagħha 'Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi' ['Nivvjaġġa f'pajjiżi waqt li niskopri tradizzjonijiet u drawwiet antiki'], il-koka Maria Spinciu ppreżentat it-tradizzjoni gastronomika ta' Vâlcea fiċ-ċelebrazzjoni tal-Jum Nazzjonali tar-Rumanija fl-1 ta' Diċembru (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, l-1 ta' Frar 2024). Hija qalet li, meta jiġi ppreparat bi sforz kbir, dan iz-zalzett imqatta' b'sikkina wiesgħa u kbira għandu proprjetajiet tat-togħma li l-ebda firxa ta' prodotti tradizzjonali oħrajn ma għandha: Il-'Cârnați din topor' huwa l-aktar preparazzjoni tal-majjal antika u dawk li jirnexxilhom jippreservaw ir-riċetta għal dan il-prodott jistħoqqilhom l-akbar rispett min-naħa tagħna. Illum ippreparajt ikel Rumen tradizzjonali u festiv, li jinkludi prodotti tal-laħam mill-imgħoddi. (...) Il-'Cârnați din topor' ċertament għandu togħma li toħodna lura għal tfulitna, għaż-żmien tan-nanniet tagħna u għal ambjent san."

Fir-*Revista Fermierului* tal-24 ta' Jannar 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), l-artiklu bit-titlu "Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" ["Cârnați din topor din Vâlcea conquer the world"], jgħid l-istorja tal- famuż "Cârnați din topor din Vâlcea": "Il-laħam għall-'cârnați din topor' jintgħażel b'reqqa kbira u huwa ta' kwalità tajba ħafna.

Il-preparazzjoni tradizzjonali ċertifikata tal-'Cârnați din topor din Vâlcea' tinkiseb esklużivament mill-majjal, li jinqata' b'sikkina f'biċċiet u fuqu jitferrxu l-ħwawar naturali: tewm frisk, sagħtar imnixxef, bżar u melħ. Jitħalla jsir tari sabiex il-ħwawar ikunu jistgħu jikkombinaw u jipperfezzjonaw it-togħma u l-benna tal-laħam. Dan il-laħam imbagħad jimtela fil-budellati naturali (imsaren tal-majjal), jitħalla jinxef u jiġi affumikat bil-mod (bl-injam tal-fagu) sakemm iz-zalzett jikseb kulur naturali lewn ir-ram.

Forsi qed tistaqsi għaliex dan iz-zalzett jissejjaħ 'din topor'. Seklu ilu, ma kienx hemm għodod tat-tqattigħ bħal-lum, u t-'topor' fiż-żona ta' Vâlcea kienet tintuża tradizzjonalment bħala għodda għal varjetà ta' attivitajiet. Pereżempju, in-nisa tad-dar kienu jagħżlu l-laħam tagħhom u jqattgħuh b'"topor.'"

Il-promozzjoni tal-IĠP “Cârnați din topor din Vâlcea” permezz ta’ pjattaformi dinamiċi u interattivi, flimkien mal-integrazzjoni strateġika tal-media u tal-media soċjali fil-kampanji ta’ informazzjoni tal-membri tal-grupp applikant, għenu biex tinħoloq interazzjoni diretta mal-konsumatur, u biex jiġu pprovduti opportunitajiet għal djalogu u feedback, li żiedet il-viżibbiltà u d-domanda għall-prodott kemm fis-suq domestiku kif ukoll f’dak tal-esportazzjoni.

L-IĠP “Cârnați din topor din Vâlcea” hija waħda mill-aktar preparazzjonijiet tal-laħam komuni fiż-żona ġeografika definita u hija magħrufa mal-konsumaturi madwar il-pajjiż kollu, peress li tidher fil-menus ta’ ristoranti famużi bħal Hanu’ lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare u Hanu’ Berarilor. F’Hanu’ lui Manuc, fornitur tal-Palazz Irjali tar-Rumanija, il-prodott huwa inkluż fil-menù taħt l-isem “cârnați din topor la jar” [zalzett affumikat fuq il-ġamar] jew “cârnați din topor din Vâlcea”.

Il-preżenza taz-zalzett tal-IĠP “Cârnați din topor din Vâlcea” f’fieri nazzjonali u internazzjonali (Grune Woche f’Berlin, Anuga f’Cologne, SIAL Pariġi) minn dejjem kienet apprezzata mill-konsumaturi, mill-awtoritajiet u mill-istampa, kemm għat-togħma, l-aroma u l-kwalità tiegħu kif ukoll għall-istorja tal-prodott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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