Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4218

25.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/4218)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Cârnați din topor din Vâlcea”

EU-nr.: PGI-RO-03263

Datum van indiening: 11 juni 2024

1. **Naam/namen van de BGA**

“Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Lidstaat of derde land**

Roemenië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

1601 — Worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

1601 00 91 — Gedroogde worst en smeerworst, niet gekookt en niet gebakken

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De BGA “Cârnați din topor din Vâlcea” zijn met beukenhout gerookte varkensworsten met een onregelmatige cilindrische vorm, omhuld door een natuurlijke casing (varkensdarm). De worsten bestaan voor 80 % uit vlees en voor 20 % uit vet dat met een hakmes is gehakt (versnipperd), waardoor relatief grote blokjes/stukjes vlees en vet van maximaal 12 mm ontstaan.

De smaak en malsheid die het vlees dankzij het zouten/pekelen met Ocnele Mari-zout krijgt, worden aangevuld door de smaak van de kruiden en de specifieke rooksmaak door het gebruik van beukenhout, waardoor “Cârnati din topor din Vâlcea” zich onderscheidt van andere soorten rookworst, zowel wat betreft de bereidingswijze als de productkenmerken.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De worsten hebben de volgende kenmerken:

Organoleptisch

Uiterlijk voorkomen: De worsten met de BGA "Cârnați din topor din Vâlcea" zijn cilindrisch van vorm, hebben een diameter van 24 à 26 mm, een enigszins oneffen oppervlak, een lengte van 30 à 35 cm en een gewicht van 100 à 150 gram. De worsten worden geproduceerd in strengen van maximaal 1 m lang en wegen ongeveer 1 kg.

Textuur: halfhard door stukjes vlees en zachter/half elastisch op plaatsen waar stukjes vet aanwezig zijn.

Snijvlak: de grove vulling van varkensvlees en vet geeft de plak een mozaïekachtig en symmetrisch uiterlijk, met zichtbare stukjes gemalen peper en tijm verspreid over het hele oppervlak.

Het product bevat geen stukjes gesmolten vet onder de casing, noch stukjes kruiden of knoflook.

Kleur: aan de buitenkant varieert de casing van amberkleurig tot lichtbruin of koperkleurig en ziet er schoon en niet plakkerig uit, met hier en daar witte gistvlekjes. Wanneer de worst wordt gesneden, vormen de stukjes varkensvlees, die variëren van rood tot donkerrood, samen met de geelwitte kleur van het vet een mozaïekpatroon.

Smaak en aroma: een aangenaam rokerige, kruidige geur en een licht pittige smaak van knoflook en peper, matig zout, met een fijne rokerige toets.

Fysisch-chemische kenmerken

Te verifiëren parameters	Toelaatbare waarden
Vocht (%)	maximaal 62
Vet (%):	maximaal 27
Eiwitten (%)	minimaal 16
Zout (%)	maximaal 2,5

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen voor de bereiding van de BGA Cârnați din topor din Vâlcea zijn stukjes varkensvlees afkomstig van het uitsnijden, bij voorkeur primaire delen van gemarmerd vlees of afwisselende lagen vlees en vet met een vlees/vetverhouding van ongeveer 80/20, en natuurlijke varkensdarmen. Het gebruik van kunststofdarm is niet toegestaan.

Ingrediënten: Zout (steenzout voor de voedingsindustrie, gewonnen uit de zoutmijn Ocnele Mari), tijm (gedroogde en gemalen bladeren), knoflook (vers), versgemalen zwarte peper.

Er wordt geen rookaroma toegevoegd, aangezien het roken uitsluitend plaatsvindt in een klassieke rookoven op beukenhout.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces, met inbegrip van de aanvoer van grondstoffen, ingrediënten en hulpstoffen, het versnijden van karkassen en delen daarvan, het hakken met een hakmes, het droogzouten, het bereiden van de worstvulling, het vullen van de casings, het drogen en koud roken, en het warm roken van de worsten met hardhout, moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket bevat de vermelding "BGA Cârnați din topor din Vâlcea" en het EU-logo.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende administratieve territoriale eenheden: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata en Roșiile in het district Vâlcea.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie van de aanduiding “Cârnați din topor din Vâlcea” als BGA is gebaseerd op de reputatie en de specifieke kenmerken van het product, zoals het gebruik van zout uit de zoutmijn Ocnele Mari voor het pekelen van het vlees en het tweemaal roken van de worsten boven hardhout.

De geschiedenis van de worstproductie is nauw verbonden met de ontwikkeling van de huishoudens die kenmerkend zijn voor het afgebakende gebied, de landbouwgebieden en de tradities van het bereiden van varkensvleesproducten met behulp van natuurlijke hulpbronnen.

Deze worsten onderscheiden zich van andere producten in dezelfde categorie door hun kleur, smaak en aroma; de smaakbalans wordt gewaarborgd door de mix van kruiden (steenzout uit Ocnele Mari, tijm, peper, knoflook) en de dubbele rookbehandeling met hardhout.

De organoleptische kenmerken van de worst met de BGA “Cârnați din topor din Vâlcea” zijn te danken aan de verhouding vlees/vet van ongeveer 80/20, het met de hand hakken van het vlees met een hakmes, het rijpen van het vlees door droogzouten, het koud roken voor het zouten en het warm roken om de worst een fijne rooksmaak te geven.

De intense smaak is het resultaat van de combinatie van macro-elementen (Ca, Mg, Na, K) en micro-elementen (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) van het zout uit Ocnele Mari en de rijpingsmethode van de met een hakmes gesneden stukken, waardoor de werking van endogene proteolytische enzymen wordt bevorderd.

Het bosgebied van het district Vâlcea vormt de basis voor een belangrijke economische sector van het district, namelijk bosbouw en houtteelt, die een aanzienlijke bijdrage levert aan de economie van het district. Beukenhout is in overvloed aanwezig in het bosgebied van het district Vâlcea en is beschikbaar voor de lokale bevolking voor huishoudelijk gebruik en dus ook voor het roken van vleesproducten.

Deze elementen hebben ervoor gezorgd dat de vaardigheden van de menselijke factoren van generatie op generatie zijn verbeterd en daarmee ook de kenmerken van Cârnați din topor din Vâlcea.

In het afgebakende geografische gebied wordt met de productie van op hardhout gerookte vleesproducten van “rîmîtorii de Crîciun” (een oude benaming voor varkens) de oude ambachtelijke traditie van het afgebakende gebied, zoals beschreven in punt 4, in stand gehouden.

Vanuit historisch perspectief is een ander onderscheidend kenmerk van de bereiding van de worsten het feit dat het vlees met de hand wordt gehakt met een hakmes; een bewijs hiervan is de beschrijving in het boek “Despre Bucate și rânduială” [“Gerechten en tradities”], Editura Scripta, 2009, samengesteld door Dr. Nicolae Rauș, op blz. 248: “(...) De eerste gerechten, waarmee de maaltijd wordt aangevat, zijn gezouten, gestoofde en gerookte vleeswaren, gevolgd door gerookte worstjes. Het vlees moet zorgvuldig worden geselecteerd, ontdaan van pezen en fijngehakt met een “satâr” (de lokale benaming voor een hakmes); vervolgens wordt rauw varkensvet toegevoegd, fijngehakt en gemengd met zout, (...), en geperste knoflookteentjes (...)”.

Volgens de getuigenissen van lokale bewoners in het geografische gebied: “met Kerstmis, Nieuwjaar of Driekoningen slachten wij het varken en bereiden wij de worsten als volgt: we selecteren het vlees van de poten; als het niet vet genoeg is, voegen we wat meer rauw varkensvet toe; vervolgens hakken we het fijn met een bijl of een speciaal vleeshakmes. (...) Vervolgens ontdoen we de ingewanden met een mes van alle restanten, spoelen ze af met water en vullen ze op, waarna we ze op een houten plank in een goed geventileerde ruimte te drogen leggen. Daar laten we ze een dag liggen en roken we ze vervolgens op beukenhout (…)”, aldus Elena Olaru, een 88-jarige inwoonster van de gemeente Roșiile, district Vâlcea, in een verklaring die op 9 februari 2024 is gepubliceerd op de website van de gemeente Roșiile, dat deel uitmaakt van het geografische gebied (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Het bewijs van de reputatie van het product is steevast te vinden in een groot aantal gespecialiseerde wetenschappelijke of etnografische publicaties (vakartikelen, proefschriften), monografieën van de gemeenschappen in het geografische gebied, persartikelen en televisie-interviews. Van bijzonder belang is het proefschrift “Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc” [“Onderzoek naar de invloed van mechanische malsheid op de kwaliteit van traditionele varkensvleesproducten”], dat in 2015 werd verdedigd aan de Universiteit van Craiova, Faculteit Mechanische Studies – Doctorale School voor Ingenieurswetenschappen, onder begeleiding van Mircea Bădescu. Hierin werden de effecten van mechanische malsheid van varkensvlees geanalyseerd en daarmee ook de invloed en specifieke kenmerken die deze grondstof heeft op de varkensvleesbereidingen waarin het wordt gebruikt.

Na 1989 hebben kleine bedrijven in de gemeente Mihăești in het district Vâlcea het recept voor Vâlcea-worst overgenomen en de lokale traditie in het geografische gebied in ere gehouden door verschillende bereidingen met lokale specificiteit te produceren.

Er wordt regelmatig verwezen naar de kwaliteit van het product en de gebruikte grondstoffen, evenals naar de expertise van de ambachtelijke varkensslagers die, vanaf het moment dat zij het rauwe vlees versnijden tot het product klaar is, een stempel drukken die doordrenkt is van traditie en geschiedenis, en zo bijdragen aan de groeiende bekendheid van de BGA Cârnați din topor din Vâlcea.

In de krant *Arena Vâlcenă* verscheen op 28 januari 2024 het artikel "Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" ("Hakvlees uit Vâlcea in de schijnwerpers op de tentoonstelling in Berlijn" (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); in de digitale krant profit.ro verscheen op 19 januari 2024 in de rubriek Agrobusiness het artikel "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" ["Het ministerie van Landbouw zal traditionele Roemeense producten promoten in Berlijn. Cârnați din topor din Vâlcea, gerookt vlees gebakken in reuzel uit Vâlcea, kaas gewikkeld in sparrenbast uit 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); De publicatie Revista Fermierului publiceerde op 24 januari 2024 het artikel "Cârnați din topor din Vâlcea cuceresc lumea" ("Gehakte worst uit Vâlcea verovert de wereld") (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

De reputatie en bekendheid van de worsten met de BGA Cârnați din topor din Vâlcea worden ook benadrukt in de lokale publicatie *Râmnicu Vâlcea Week* van 13 januari 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), waarin de schrijver de traditie van het bereiden van varkensvlees beschrijft die specifiek is voor het afgebakende gebied. "Ze worden "cârnați din topor" genoemd omdat we het vlees met een hakmes met de hand in stukken van 2 tot 3 cm snijden, zoals onze grootouders en overgrootouders dat vroeger deden. Het vleeshakmes wordt in het geografische gebied een "topor" genoemd. Andere lokale benamingen, zoals "toporișcă", "satâr" of "bardă", worden ook gebruikt om de naam "Cârnați din topor ca altădată" al meer dan twintig jaar te promoten. Wij gebruiken uitsluitend natuurlijke kruiden: zout, peper en tijm. Het is een zeer oud recept dat bijna honderd jaar teruggaat", aldus Mihaela Antonie.

Chef-kok Maria Spinciu presenteerde in haar project "Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi" ["Reis door mijn land, terug naar oude tradities en gebruiken"] de gastronomische traditie van Vâlcea ter ere van de nationale feestdag van Roemenië op 1 december (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 februari 2024). Zij verklaarde dat deze worst, die met veel zorg wordt bereid en met een hakmes wordt gehakt, smaakkenmerken heeft die door geen enkel ander traditioneel product worden geëvenaard: "Cârnați din topor" is de oudste bereidingswijze van varkensvlees en degenen die het recept voor dit product hebben weten te bewaren, verdienen ons diepe respect. Vandaag heb ik traditionele, feestelijke Roemeense gerechten bereid, waaronder vleesproducten uit vervlogen tijden. (...) "Cârnați din topor" heeft zeker een smaak die ons terugvoert naar onze kindertijd, naar de tijd van onze grootouders en naar een gezonde omgeving".

In de *Revista Fermierului* van 24 januari 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) wordt in het artikel "Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" ["Cârnați din topor din Vâlcea veroveren de wereld"] het verhaal verteld van de beroemde Cârnați din topor din Vâlcea: "Het vlees voor cârnați din topor wordt zeer zorgvuldig geselecteerd en is van uitstekende kwaliteit.

De gecertificeerde traditionele specialiteit "Cârnați din topor din Vâlcea" wordt uitsluitend bereid met varkensvlees dat met een mes in stukken wordt gesneden en met natuurlijke kruiden wordt bestrooid: verse knoflook, gedroogde tijm, peper en zout. Het vlees wordt vervolgens mals gemaakt, zodat de kruiden zich kunnen vermengen en de smaak en het aroma van het vlees kunnen perfectioneren. Dit vlees wordt vervolgens in de natuurlijke darmen (varkensdarmen) gevuld, gedroogd en langzaam gerookt (op beukenhout) totdat de worsten een natuurlijke, koperkleurige kleur krijgen.

U vraagt zich wellicht af waarom we deze worsten "din topor" noemen. Een eeuw geleden waren er nog geen snijgereedschappen zoals tegenwoordig, en de "topor" werd in de regio Vâlcea traditioneel gebruikt als gereedschap voor verschillende activiteiten. Zo kozen huisvrouwen hun vlees uit en hakten het fijn met een "topor"."

De promotie van de BGA Cârnați din topor din Vâlcea via dynamische, interactieve platforms, in combinatie met de strategische integratie van media en sociale media in de voorlichtingscampagnes van de leden van de aanvragende groep, heeft bijgedragen tot een directe interactie met de consument en mogelijkheden voor dialoog en feedback gecreëerd, waardoor de zichtbaarheid en de vraag naar het product zowel op de binnenlandse markt als op de exportmarkten zijn toegenomen.

De BGA Cârnați din topor din Vâlcea is een van de meest voorkomende vleesbereidingen in het afgebakende geografische gebied en is bekend bij consumenten in het hele land, en staat op de menukaarten van gerenommeerde restaurants zoals Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare en Hanu' Berarilor. Bij Hanu' lui Manuc, leverancier van het koninklijk huis van Roemenië, staat het product op het menu onder de naam "cârnați din topor la jar" [worst gerookt boven sintels] of "cârnați din topor din Vâlcea".

De aanwezigheid van de worsten met de BGA Cârnați din topor din Vâlcea op nationale en internationale beurzen (Grüne Woche in Berlijn, Anuga in Keulen, SIAL Parijs) wordt altijd gewaardeerd door klanten, autoriteiten en de pers, zowel vanwege de smaak, het aroma en de kwaliteit als vanwege het verhaal achter het product.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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