C/2025/4218

25.7.2025

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/4218)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cârnați din topor din Vâlcea"

Nr UE: PGI-RO-03263

Data złożenia wniosku: 11 czerwca 2024 r.

1. **Nazwa lub nazwy ChOG**

„Cârnați din topor din Vâlcea"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Rumunia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory żywnościowe na bazie tych wyrobów

1601 00 91 – Kiełbasy, suche lub do smarowania, niepoddane obróbce cieplnej

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

ChOG „Cârnați din topor din Vâlcea" obejmuje kiełbasy wieprzowe wędzone w dymie z drewna bukowego, o nieregularnym cylindrycznym kształcie, umieszczone w naturalnej osłonce (z jelita wieprzowego). Kiełbasy składają się w 80 % z mięsa i w 20 % z tłuszczu rozdrobnionego (posiekanego) z użyciem tasaka, co daje stosunkowo duże kostki/kawałki mięsa i tłuszczu o wielkości do 12 mm.

Smak i kruchość uzyskane w wyniku solenia/peklowania mięsa z użyciem soli Ocnele Mari dopełnia smak przypraw oraz specyficzny posmak wędzenia w dymie z drewna bukowego, który odróżnia „Cârnati din topor din Vâlcea" od innych rodzajów wędzonych kiełbas zarówno pod względem metody przygotowania, jak i właściwości produktu.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kiełbasy powinny mieć następujące cechy charakterystyczne:

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: Kiełbasy objęte ChOG „Cârnați din topor din Vâlcea" mają kształt cylindryczny, o średnicy od 24 mm do 26 mm, o nieco nierównej powierzchni, długości 30–35 cm i masie 100–150 gramów. Kiełbasy są produkowane w sznurach o długości do 1 m, ważących ok. 1 kg.

Konsystencja: półtwarda ze względu na obecność kawałków mięsa i bardziej miękka / półelastyczna w miejscach występowania kawałków tłuszczu.

Wygląd po przekrojeniu (w plastry): grubo krojone nadzienie z mięsa wieprzowego i tłuszczu nadaje plastrom symetryczny wygląd mozaiki, z widocznymi cząstkami rozdrobnionego pieprzu i tymianku rozsianymi po całej powierzchni.

Produkt nie zawiera wytopionych grudek tłuszczu pod osłonką ani grudek przypraw lub czosnku.

Barwa: na zewnątrz osłonka ma barwę od bursztynowej po jasnobrązową lub miedzianą i wydaje się czysta, nie lepka, ze sporadycznymi płatkami białych drożdży. W przekroju kawałki wieprzowiny, które mają barwę od czerwonej do ciemnoczerwonej, wraz z żółtawobiałym kolorem tłuszczu, tworzą mozaikowy wzór.

Smak i zapach: przyjemny wędzony, korzenny zapach i lekko pikantny smak czosnku i pieprzu, umiarkowanie słony, z delikatnym wędzonym posmakiem.

Właściwości fizyczno-chemiczne

Parametry podlegające weryfikacji	Dopuszczalne wartości
Wilgoć (%)	maksymalnie 62
Tłuszcz (%)	maksymalnie 27
Białko (%)	minimalnie 16
Sól (%)	maksymalnie 2,5

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowce wykorzystywane do produkcji ChOG Cârnați din topor din Vâlcea stanowią kawałki wieprzowiny pochodzące z rozbioru, najlepiej kawałki marmurkowatego mięsa lub przeplatających się warstw mięsa i tłuszczu o zawartości mięsa/tłuszczu w proporcji około 80/20 w naturalnych osłonkach wieprzowych (z jelita wieprzowego). Stosowanie sztucznych osłonek jest niedozwolone.

Składniki: Sól (sól kamienna przeznaczona dla przemysłu spożywczego wydobywana z kopalni soli Ocnele Mari), tymianek (suszone i mielone liście), czosnek (świeży), świeżo zmielony czarny pieprz.

Nie stosuje się żadnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, ponieważ wędzenie odbywa się wyłącznie w klasycznej wędzarni z drewna bukowego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces wytwarzania, w tym odbiór surowców, składników i substancji pomocniczych w przetwórstwie, krojenie tusz i części, rozdrabnianie z użyciem tasaka, solenie na sucho, przygotowanie pasty, napełnianie osłonek, suszenie i wędzenie na zimno oraz wędzenie na gorąco kiełbasy z użyciem drewna drzew liściastych muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta zawiera słowa „Cârnați din topor din Vâlcea ChOG" oraz logo UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje następujące jednostki administracji terytorialnej: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata i Roșiile w okręgu Vâlcea.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą wniosku o rejestrację nazwy ChOG Cârnați din topor din Vâlcea są renoma i charakterystyczne cechy produktu, takie jak wykorzystanie soli z kopalni soli Ocnele Mari do peklowania mięsa oraz podwójne wędzenie kiełbas z użyciem drewna drzew liściastych.

Historia produkcji kiełbasy jest ściśle związana z rozwojem gospodarstw domowych typowych dla wyznaczonego obszaru, obszarów rolniczych i tradycji sporządzania produktów wieprzowych z wykorzystaniem zasobów naturalnych.

Kiełbasy te różnią się od innych produktów należących do tej samej kategorii ze względu na barwę, smak i aromat, a za ich równowagę smakową odpowiada zastosowana mieszanka przypraw (sól kamienna z Ocnele Mari, tymianek, pieprz, czosnek) oraz proces podwójnego wędzenia z użyciem drewna drzew liściastych.

Właściwości organoleptyczne kiełbas objętych ChOG „Cârnați din topor din Vâlcea" są wynikiem zastosowanej proporcji mięsa do tłuszczu wynoszącej około 80:20, ręcznego siekania mięsa z użyciem tasaka, poddania mięsa dojrzewaniu w drodze solenia na sucho, wędzenia na zimno w celu zapeklowania oraz wędzenia na gorąco w celu nadania kiełbasom delikatnego posmaku wędzenia.

Intensywność smaku wynika z połączenia makroskładników (Ca, Mg, Na, K) i mikroskładników (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) pochodzących z soli pozyskiwanej z Ocnele Mari oraz z zastosowanej metody dojrzewania kawałków pokrojonych z użyciem tasaka, co sprzyja działaniu endogennych enzymów proteolitycznych.

Lasy okręgu Vâlcea stanowią podstawę ważnego sektora gospodarki tego okręgu, jakim jest gospodarka leśna i leśnictwo, co w znacznym stopniu przyczynia się do jego gospodarczego rozwoju. W lasach okręgu Vâlcea drewno bukowe występuje w dużej ilości i jest dostępne dla lokalnych mieszkańców do użytku domowego, a tym samym do wędzenia produktów mięsnych.

Czynniki te przyczyniły się do doskonalenia umiejętności tutejszych mieszkańców z pokolenia na pokolenie, a tym samym do wykształcenia cech charakterystycznych dla Cârnați din topor din Vâlcea.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcja produktów mięsnych z „rîmîtorii de Crîciun" (dawna nazwa świń) wędzonych z użyciem drewna drzew liściastych pozwala zachować pradawne techniki rzemiosła lub tradycje na wyznaczonym obszarze, o którym mowa w sekcji 4.

Z historycznego punktu widzenia kolejną cechą wyróżniającą sposób sporządzania kiełbas jest ręczne siekanie mięsa z użyciem tasaka; potwierdza to opis zawarty w książce pt. „Despre Bucate și rânduială" [„Dania i tradycje"], Editura Scripta, 2009 r., pod redakcją dr. Nicolae Rauța, s. 248: „(…) Najpierw, na początek posiłku, spożywa się solone, duszone i wędzone mięso…, a następnie wędzone kiełbasy. Mięso należy starannie wyselekcjonować, oczyścić z chrząstki i posiekać z użyciem »satâr« (lokalna nazwa tasaka), następnie zmieszać z surowym tłuszczem wieprzowym, drobno pokroić i zmielić z dodatkiem soli (…), i rozgniecionych ząbków czosnku (…)".

Zgodnie ze świadectwami mieszkańców obszaru geograficznego: „Na Boże Narodzenie, Nowy Rok lub Trzech Króli kroimy tuszę na kawałki i przygotowujemy kiełbasy w następujący sposób: wybieramy mięso z udźca, a jeśli nie jest ono wystarczająco tłuste, dodajemy trochę więcej surowego tłuszczu wieprzowego, następnie siekamy je toporem lub specjalnym tasakiem do siekania mięsa. (…) Potem zabieramy się za jelita, czyścimy je grubym nożem rzeźniczym, płuczemy wodą i wypychamy, a następnie umieszczamy je na drewnianej tacy w dobrze wietrzonym miejscu i pozostawiamy do wyschnięcia. Pozostawiamy je tam przez jeden dzień, a następnie wędzimy z użyciem drewna bukowego (…)", jak opisuje Elena Olaru, 88-letnia mieszkanka gminy Roșiile w okręgu Vâlcea, w oświadczeniach opublikowanych 9 lutego 2024 r. na stronie internetowej gminy Roșiile, która jest częścią obszaru geograficznego (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Dowody świadczące o renomie produktu można niezmiennie znaleźć w wielu specjalistycznych publikacjach naukowych lub etnograficznych (artykuły specjalistyczne, prace doktorskie), monografiach społeczności na obszarze geograficznym, artykułach prasowych i wywiadach telewizyjnych. Szczególnie interesująca jest praca doktorska pt. „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc" [Studium wpływu mechanicznego skruszania na jakość tradycyjnych wyrobów wieprzowych], obroniona w 2015 r. w Inżynierskiej Szkole Doktorskiej na Wydziale Studiów Mechanicznych Uniwersytetu w Krajowej, pod kierunkiem Mircea Bădescu, w której to pracy przeanalizowano wpływ mechanicznego skruszania mięsa wieprzowego, a w konsekwencji wpływ i szczególne cechy, jakie surowiec ten nadaje wyrobom z mięsa wieprzowego.

Po 1989 r. w gminie Mihăești w okręgu Vâlcea małe przedsiębiorstwa przyjęły przepis na kiełbasę z Vâlcea, zachowując tym samym lokalną tradycję na tym obszarze geograficznym dzięki wytwarzaniu szeregu wyrobów o specyfice lokalnej.

Istnieje wiele tekstów nawiązujących do jakości produktu i surowców używanych do jego wytworzenia, a także na temat wiedzy fachowej rzeźników zajmujących się mięsem wieprzowym, którzy od momentu pokrojenia surowca do zakończenia produkcji odciskają w wytwarzanym wyrobie piętno tradycji i historii, przyczyniając się do rosnącej sławy ChOG Cârnați din topor din Vâlcea.

28 stycznia 2024 r. gazeta *Arena Vâlcenă* opublikowała artykuł pt. „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" [Cârnați din topor de la Vâlcea w centrum uwagi berlińskiej wystawy] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); 19 stycznia 2024 r. elektroniczna gazeta profit.ro w sekcji dotyczącej agrobiznesu opublikowała artykuł pt. „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" [Ministerstwo Rolnictwa będzie promować w Berlinie tradycyjne produkty rumuńskie, takie jak Cârnați din topor din Vâlcea, mięso wędzone smażone w smalcu z Vâlcea, ser zawinięty w korę jodłową z 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); 24 stycznia 2024 r. w Revista Fermierului ukazał się artykuł pt. „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea" [Cârnați din topor din Vâlcea podbija świat] (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Sławę i renomę ChOG Cârnați din topor din Vâlcea podkreślono również w lokalnej publikacji *Râmnicu Vâlcea Week* z 13 stycznia 2020 r. (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), w której autor opisuje tradycję przygotowywania wieprzowiny typową dla wyznaczonego obszaru. „Są one nazywane »cârnați din topor«, ponieważ ręcznie kroimy mięso za pomocą tasaka, na kawałki o wielkości od 2 do 3 centymetrów, tak jak to niegdyś robili nasi dziadkowie i pradziadkowie. Tasak do mięsa znany jest na tym obszarze geograficznym pod nazwą »topor«. Do promowania nazwy »Cârnați din topor ca altădată« od ponad dwudziestu lat używa się również innych nazw lokalnych, takich jak »toporișcă«, »satâr« lub »bardă«. Używamy naturalnych przypraw: soli, pieprzu i tymianku. Jest to bardzo stary przepis, stosowany od niemal stu lat", jak powiedziała Mihaela Antonie.

W swoim projekcie „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi" [„Odkrywanie pradawnych tradycji i zwyczajów podczas podróży przez mój kraj"] szefowa kuchni Maria Spinciu przedstawiła tradycję gastronomiczną Vâlcea podczas obchodów Narodowego Dnia Rumunii 1 grudnia (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 lutego 2024 r.). Zwróciła ona uwagę, że jeśli kiełbasa jest odpowiednio przygotowana, jej walorom smakowym nie dorównują żadne inne tradycyjne wyroby: „»Cârnați din topor« jest najstarszym wyrobem z mięsa wieprzowego, a osoby, którym udało się zachować na niego przepis, zasługują na nasz głęboki szacunek. Dziś przygotowałam tradycyjne, świąteczne potrawy kuchni rumuńskiej, w tym produkty mięsne z dawnych czasów. (…) smak »Cârnați din topor« zdecydowanie przenosi nas do czasów dzieciństwa, czasów, w których żyli nasi dziadkowie i w których cieszono się zdrowym środowiskiem".

Opublikowany w *Revista fermierului* z 24 stycznia 2024 r. (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) artykuł pt. „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea" [Cârnați din topor din Vâlcea podbija świat] przedstawiono historię słynnego Cârnați din topor din Vâlcea: „[m]ięso przeznaczone do produkcji cârnați din topor jest bardzo starannie selekcjonowane i charakteryzuje się bardzo wysoką jakością.

Certyfikowana potrawa tradycyjna »Cârnați din topor din Vâlcea« przygotowywana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, krojonego nożem na kawałki i posypywanego naturalnymi przyprawami: świeżym czosnkiem, suszonym tymiankiem, pieprzem i solą. Mięso pozostawia się aż do uzyskania kruchości, dzięki czemu przyprawy mogą połączyć się ze sobą i udoskonalić smak oraz aromat mięsa. Następnie mięso umieszcza się w naturalnych osłonkach (z jelita wieprzowego), pozostawia się do wyschnięcia, a następnie poddaje się powolnemu procesowi wędzenia (z użyciem drewna bukowego), aż do uzyskania naturalnej, miedzianej barwy kiełbasy.

Być może zastanawiacie się, dlaczego te kiełbasy nazywane są »din topor«. Sto lat temu nie istniały przybory do krojenia, które stosujemy dziś, a »topor« na obszarze Vâlcea był tradycyjnie wykorzystywany jako narzędzie stosowane przy różnych czynnościach. Na przykład gospodynie domowe używały narzędzia »topor« do selekcjonowania i siekania mięsa."

Promowanie ChOG Cârnați din topor din Vâlcea za pośrednictwem dynamicznych, interaktywnych platform, wraz ze strategiczną integracją mediów i mediów społecznościowych w kampaniach informacyjnych prowadzonych przez członków grupy składającej wniosek, pomogło nawiązać bezpośredni kontakt z konsumentem, stwarzając możliwości dialogu i otrzymywania informacji zwrotnych, co zwiększyło widoczność produktu i popyt na produkt zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach eksportowych.

ChOG Cârnați din topor din Vâlcea to jeden z najpopularniejszych wyrobów mięsnych na wyznaczonym obszarze geograficznym, znany konsumentom w całym kraju, ponieważ figuruje w menu słynnych restauracji, takich jak Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare i Hanu' Berarilor. W menu Hanu' lui Manuc, dostawcy Domu Królewskiego Rumunii, produkt figuruje pod nazwą „cârnați din topor la jar" [kiełbasy wędzone nad węgielkami] lub „cârnați din topor din Vâlcea".

Obecność ChOG Cârnați din topor din Vâlcea na krajowych i międzynarodowych targach (Grune Woche w Berlinie, Anuga w Kolonii, SIAL Paris) była zawsze doceniana przez klientów, władze i prasę zarówno ze względu na smak, aromat i jakość produktu, jak i jego historię.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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