C/2025/4218

25.7.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/4218)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Cârnați din topor din Vâlcea»

N.º UE: PGI-RO-03263

Data de apresentação: 11 de junho de 2024

1. **Nome(s) da IGP**

«Cârnați din topor din Vâlcea»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Roménia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

1601 00 91 — Enchidos, secos ou em pasta para barrar, não cozidos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Os «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP são enchidos de carne de porco, fumados com madeira de faia, de forma cilíndrica irregular, envoltos em tripa natural (tripa de porco). Os enchidos são constituídos por 80 % de carne e 20 % de gordura que são cortadas (desfiadas) com um cutelo, resultando em cubos/pedaços de carne e gordura relativamente grandes, até 12 mm.

O sabor e a tenrura resultantes da salga/cura da carne com sal de Ocnele Mari são complementados pelo aroma das especiarias e pelo sabor fumado específico da utilização de madeira de faia, que distingue o «Cârnati din topor din Vâlcea» de outros tipos de enchidos fumados, tanto em termos de método de preparação como de características do produto.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Os enchidos apresentam as seguintes características:

Organoléticas

Aspeto exterior: os enchidos «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP apresentam uma forma cilíndrica, de 24 mm a 26 mm de diâmetro, com uma superfície ligeiramente irregular, de 30 a 35 cm de comprimento e com peso entre 100 a 150 gramas. São produzidos em cordões de comprimento não superior a 1 metro, com um peso aproximado de um quilograma.

Consistência: semidura devido aos pedaços de carne e mais macia/semielástica em locais onde existem pedaços de gordura.

Aspeto do corte/fatia: o recheio grosseiro de carne de porco e gordura confere à fatia um aspeto simétrico em mosaico, com partículas visíveis de pimenta triturada e de tomilho distribuídas por toda a superfície.

O produto não apresenta grumos de gordura fundida sob a tripa, nem grumos do tempero ou do alho.

Cor: na superfície, a cor da tripa varia entre o âmbar e o castanho-claro ou cobre, e apresenta-se limpa e não pegajosa, com manchas ocasionais de leveduras brancas. Quando cortados, os pedaços de carne de porco, que vão do vermelho ao vermelho-escuro, juntamente com a cor branca amarelada da gordura, criam um padrão em mosaico.

Sabor e aroma: agradável cheiro a fumo e a especiarias, com um sabor ligeiramente picante a alho e pimenta, moderadamente salgado, com traços finos de aroma a fumo.

Características físico-químicas

Parâmetros a verificar	Valores admissíveis
Humidade (%)	no máximo 62
Gordura (%)	no máximo 27
Proteínas (%)	no mínimo 16
Sal (%)	no máximo 2,5

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As matérias-primas utilizadas no fabrico da «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP são peças de carne de suíno provenientes da desmancha, de preferência cortes primários de carne marmoreada ou camadas alternadas de carne e gordura com uma percentagem de carne/gordura de aproximadamente 80/20 e tripas naturais de porco. Não é permitida a utilização de tripas artificiais.

Ingredientes: sal (sal-gema destinado à indústria alimentar extraído da mina de sal de Ocnele Mari), tomilho (folhas secas e moídas), alho (fresco), pimenta preta recentemente moída.

Não é utilizado nenhum aroma de fumo, uma vez que a fumagem é feita exclusivamente com madeira de faia num fumeiro clássico.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de fabrico, incluindo a receção de matérias-primas, ingredientes e auxiliares tecnológicos, a desmancha das carcaças e o corte das peças, o corte com um cutelo, a salga a seco, a preparação da pasta, o enchimento das tripas, a secagem e a fumagem a frio e a fumagem a quente dos enchidos com madeira de folhosas devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, raspagem, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo contém a menção «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP e o logótipo da UE.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada abrange as seguintes unidades territoriais administrativas: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, e Roșiile no distrito de Vâlcea.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo do nome «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP baseia-se na reputação e nas características distintivas do produto, tais como a utilização de sal da mina de sal de Ocnele Mari para curar a carne e a dupla fumagem dos enchidos com lenha de folhosas.

A história da produção dos enchidos está estreitamente ligada ao desenvolvimento das explorações agrícolas típicas da área delimitada, às zonas agrícolas e às tradições de preparação dos produtos da carne de porco com recurso a recursos naturais.

Estes enchidos distinguem-se dos outros produtos da mesma categoria pela sua cor, sabor e aroma. O equilíbrio gustativo é assegurado pela mistura das especiarias utilizadas (sal-gema de Ocnele Mari, tomilho, pimenta, alho) e pela dupla fumagem com madeira de folhosas.

As características organoléticas dos enchidos com a «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP devem-se à proporção aproximada de 80/20 entre carne e gordura, ao corte manual da carne com recurso a um cutelo, à maturação da carne por salga a seco, à fumagem a frio para cura e à fumagem a quente para conferir aos enchidos um sabor fumado fino.

A intensidade do sabor resulta da combinação de macroelementos (Ca, Mg, Na, K) e microelementos (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) provenientes do sal de Ocnele Mari e do método de maturação dos pedaços cortados com um cutelo, favorecendo assim a ação de enzimas proteolíticas endógenas.

As florestas do distrito de Vâlcea sustentam um importante ramo económico do condado, a silvicultura e a produção florestal, que contribui de forma significativa para a sua economia. Nas florestas do distrito de Vâlcea abunda a madeira de faia, que está à disposição dos residentes locais para consumo doméstico e, naturalmente, para a fumagem de produtos à base de carne.

Estes elementos contribuíram para aperfeiçoar os conhecimentos humanos de geração em geração e, deste modo, as características dos enchidos «Cârnați din topor din Vâlcea».

Na área geográfica delimitada, a produção de produtos à base de «rîmîtorii de Crîciun» (nome antigo que designa suínos) fumados com madeira de folhosas preserva o artesanato antigo e as tradições da área delimitada referida no ponto 4.

De um ponto de vista histórico, outra característica distintiva do modo de preparação dos enchidos é o facto de a carne ser cortada manualmente com utilização de um cutelo; é disso testemunho a descrição constante do livro *Despre Bucate și rânduială* («Pratos e Tradições»), Editura Scripta, 2009, sob a coordenação do Dr. Nicolae Rauș, na página 248: «(...) As primeiras, e as que iniciam as refeições, são as carnes salgadas, cozidas e fumadas... seguidas dos enchidos fumados. A carne tem de ser cuidadosamente selecionada, limpa de cartilagem e cortada com um "satâr" (a denominação local para um cutelo); em seguida, a gordura de porco crua é misturada, cortada finamente e moída com sal, (...) e dentes de alho triturados (...).»

De acordo com os testemunhos de locais na área geográfica: «No Natal, no Ano Novo ou no Dia de Reis, cortamos o porco e preparamos os enchidos do seguinte modo: escolhemos a carne da perna e, se esta não tiver gordura suficiente, adicionamos um pouco mais de gordura crua de carne de porco e, em seguida, cortamos com um machado ou com um cutelo especial para cortar carne. (...) Em seguida, limpamos as tripas com uma faca de aparar gordura, enxaguamos com água e enchemos-las. Depois colocamo-las num tabuleiro de madeira num local bem arejado para secarem. Deixamo-las repousar por um dia e, em seguida, fumamo-las com madeira de faia (...)», de acordo com Elena Olaru, que tem 88 anos de idade e é do município de Roșiile, condado de Vâlcea, em testemunho publicado em 9 de fevereiro de 2024 no sítio Web do município de Roșiile, que faz parte da área geográfica (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

As provas da reputação do produto podem ser encontradas num número elevado de publicações científicas ou etnográficas especializadas (artigos da especialidade, teses de doutoramento), em monografias das comunidades da área geográfica, em artigos de imprensa e em entrevistas televisivas. É particularmente interessante a tese de doutoramento *Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc* (Estudo sobre a influência da tenrificação mecânica na qualidade de produtos tradicionais de carne de suíno), defendida em 2015 na Universidade de Craiova, Faculdade de Estudos Mecânicos — Escola de Doutoramento em Engenharia, sob a coordenação de Mircea Bădescu, que analisou os efeitos da tenrificação mecânica da carne de suíno e, consequentemente, a influência desta matéria-prima e as características específicas que confere aos preparados de carne de suíno em que é utilizada.

Após 1989, pequenas empresas do município de Mihăești, distrito de Vâlcea, adotaram a receita do enchido de Vâlcea, preservando a tradição local na área geográfica, produzindo várias especialidades locais.

As muitas referências à qualidade do produto e das matérias-primas utilizadas na sua elaboração, bem como à perícia dos talhantes artesãos de carne de porco que, desde o corte da matéria-prima até ao produto final, deixam uma marca impregnada de tradição e de história, contribuem para a notoriedade crescente da «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP.

O jornal Arena Vâlcenă publicou, em 28 de janeiro de 2024, um artigo intitulado «Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin» [«*Cârnați din topor de la Vâlcea*" em foco na exposição de Berlim» (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/)]; o jornal digital *profit.ro* publicou na secção de agronegócio, em 19 de janeiro de 2024, um artigo intitulado «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» [«O Ministério da Agricultura promoverá os produtos tradicionais romenos em Berlim. "*Cârnați din topor din Vâlcea*", carne fumada frita em banha de Vâlcea, queijo embalado em casca de abeto de Bran» (ligação: 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)]; a *Revista Fermierului* publicou, em 24 de janeiro de 2024, um artigo intitulado «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea» [«Cârnați din topor din Vâlcea» conquista o mundo (ligação: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html)].

A reputação e a notoriedade dos enchidos «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP são também salientadas na publicação local *Râmnicu Vâlcea Week*, de 13 de janeiro de 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), na qual o escritor descreve a tradição de preparação específica da carne de suíno na área delimitada. «São denominados "cârnați din topor" porque cortamos a carne manualmente com um cutelo, em pedaços de 2 a 3 centímetros, como os nossos avós e bisavós costumavam fazer. O cutelo é conhecido na área geográfica como "topor". São também utilizadas outras denominações locais, como "toporișcă", "satâr" ou "bardă" na promoção do nome "Cârnați din topor ca altădată" durante mais de duas décadas. Os condimentos que utilizamos são naturais: sal, pimenta e tomilho. É uma receita muito antiga, quase centenária», afirmou Mihaela Antonie.

No seu projeto «Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi» (Viagem pelo meu país à descoberta de tradições e costumes antigos), a chef Maria Spinciu apresentou a tradição gastronómica de Vâlcea na celebração do Dia Nacional da Roménia em 1 de dezembro (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 de fevereiro de 2024). Segundo ela, quando preparado com grande cuidado, este enchido cortado com um cutelo possui propriedades gustativas sem igual em qualquer outra gama de produtos tradicionais: «Os "Cârnați din topor" são a especialidade mais antiga de carne de porco e aqueles que preservam a receita deste produto merecem o nosso profundo respeito. Hoje, preparei alimentos tradicionais e festivos romenos, incluindo produtos de outros tempos, à base de carne. (...) Os "Cârnați din topor" têm certamente um sabor que nos leva de volta à nossa infância, ao tempo dos nossos avós e a um ambiente saudável.»

Na *Revista Fermierului* de 24 de janeiro de 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), o artigo intitulado «Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc Lumea» («Cârnați din topor din Vâlcea» conquista o mundo), refere a história célebre de «Cârnați din topor din Vâlcea»: «A carne para "cârnați din topor" é selecionada cuidadosamente e de muito boa qualidade.

A preparação tradicional certificada "Cârnați din topor din Vâlcea" é obtida exclusivamente a partir de carne de porco, cortada em pedaços com uma faca e polvilhada com especiarias naturais: alho fresco, tomilho seco, pimenta e sal. Deixa-se amaciar, para que as especiarias se combinem e para afinar o sabor e o aroma da carne. Esta carne é depois utilizada para encher tripas naturais (tripas de porco), que são deixadas a secar e lentamente fumadas (com madeira de faia), até que os enchidos adquiram uma cor natural acobreada.

Poderá questionar por que razão estes enchidos são denominados "din topor". Há um século, não havia ferramentas de corte como hoje, e o "topor" era tradicionalmente utilizado na região de Vâlcea como instrumento para uma série de atividades. Por exemplo, as donas de casa selecionavam a sua carne e cortavam-na com um "topor".».

A promoção da «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP através de plataformas dinâmicas e interativas, assim como a integração estratégica dos meios de comunicação social e das redes sociais dos membros do grupo requerente nas campanhas de informação, ajudaram a criar uma interação direta com o consumidor, proporcionando oportunidades de diálogo e de retorno de informação, o que aumentou a visibilidade e a procura do produto, tanto no mercado interno como no de exportação.

A «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP é um dos preparados de carne mais comuns da área geográfica delimitada e é conhecida dos consumidores em todo o país, figurando nos menus de restaurantes famosos, como Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare e Hanu' Berarilor. Na Hanu' lui Manuc, fornecedora da Royal House of Romania, o produto está incluído no menu sob a denominação «cârnați din topor la jar» (salsichas fumadas sobre brasas) ou «cârnați din topor din Vâlcea».

A presença da «Cârnați din topor din Vâlcea» IGP em feiras nacionais e internacionais (Grune Woche em Berlim, Anuga em Colónia, SIAL Paris) foi sempre apreciada pelos clientes, pelas autoridades e pela imprensa, tanto pelo seu sabor, aroma, qualidade, como pela história do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

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