C/2025/4218

25.7.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/4218)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„Cârnați din topor din Vâlcea”

Nr. UE: PGI-RO-03263

Data transmiterii: 11 iunie 2024

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Statul membru sau țara terță**

România

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

1601 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, din carne, din organe, din sânge sau din insecte; preparate alimentare pe baza acestor produse

1601 00 91 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, uscați sau pentru tartine, nefierți

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Cârnați din topor din Vâlcea” IGP sunt cârnați din carne de porc lucru (CPL), afumați cu lemn de fag, cu forme de cilindri neregulate, înveliți în membrane naturale (mațe porc). Pentru „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP se folosește carne de porc lucru cu un procent de 80/20 % - carne și grăsime, care se mărunțește cu toporul (toacă), rezultând cuburi/bucăți de carne și grăsime de dimensiuni relativ mari, respectiv de max. 12 mm.

Gustul și frăgezimea obținute în urma etapei de sărare/maturare a cărnii cu sare de la Ocnele Mari sunt completate de aroma condimentelor și de gustul de afumat specific datorat utilizării lemnului de fag, care diferențiază produsul „Cârnați din topor din Vâlcea” de alte tipuri de cârnați afumați, atât din punctul de vedere al metodei de preparare, cât și din punctul de vedere al caracteristicilor produsului.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Cârnați din topor din Vâlcea" IGP prezintă următoarele caracteristici:

Organoleptice

Aspectul exterior: „Cârnați din topor din Vâlcea" IGP au formă cilindrică, cu diametru variind între 24 mm și 26 mm, cu suprafața ușor noduroasă, cu o lungime de 30-35 cm, iar greutatea este cuprinsă între 100 și 150 de grame. Cârnații se prezintă sub formă de șiraguri care pot ajunge la 1 m lungime, cu o greutate aproximativă de 1 kg.

Consistența: semitare, datorată bucăților de carne, și pe alocuri mai moale/semielastică, acolo unde sunt porțiuni de grăsime.

Aspectul în secțiune/feliere: umplutură grosieră din carne de porc și grăsime care oferă un aspect mozaicat, echilibrat, cu particule vizibile provenite de la piperul și cimbrul măcinate, repartizate pe toată suprafața secțiunii.

Produsul nu prezintă aglomerări de grăsime topită sub membrană sau aglomerări de condimente sau usturoi.

Culoare: la exterior, membrana are nuanțe de chihlimbar până la maro deschis sau arămiu, este curată, nelipicioasă, acoperită pe alocuri de un strat de levuri de culoare albă. În secțiune se observă forma mozaicată datorată bucăților de carne de porc roșie, către roșu închis și a bucăților de grăsime de culoare alb-gălbui.

Gust și miros: miros plăcut de afumat, de mirodenii și un gust puțin picant-iute de usturoi și piper, moderat de sărat, cu o tentă fină de afumare.

Caracteristici fizico-chimice

Parametri de verificat	Valori admise
Umiditate (%)	maximum 62
Grăsime (%)	maximum 27
Proteine (%)	minimum 16
Sare (%)	maximum 2,5

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime folosite pentru fabricarea produsului „Cârnați din topor din Vâlcea" IGP sunt carne de porc lucru rezultată din tranșare, de preferință porțiuni anatomice din carne perselată sau straturi alternative de carne și grăsime cu un procent de carne/grăsime de aproximativ 80/20 și membrane naturale (mațe de porc). Nu se admite folosirea membranelor artificiale.

Ingrediente: sare (sare gemă pentru industria alimentară extrasă de la Salina Ocnele Mari), cimbru (frunze uscate și măcinate), usturoi (proaspăt), piper negru proaspăt măcinat.

Nu se folosește aromă de fum, afumarea se face, exclusiv, în afumătoarea clasică cu lemn de fag.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de fabricație, inclusiv recepția materiilor prime, a ingredientelor și a materiilor auxiliare, tranșarea carcaselor și a pieselor, mărunțirea cu toporul, sărarea uscată, prepararea pastei, umplerea membranelor, zvântarea și afumarea la rece și hițuirea/afumarea la cald a cârnaților cu lemn de esență tare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta conține mențiunea „Cârnați din topor din Vâlcea IGP" și logoul UE.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde unitatea administrativ-teritorială a UAT-urilor: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, Roșiile din județul Vâlcea.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a denumirii „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP se bazează pe reputație și pe anumite caracteristici distincte ale produsului datorate sărării cărnii cu sare de la Salina Ocnele Mari, precum și dubla afumare cu lemn de esență tare a cârnaților.

Istoria obținerii produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP este strâns legată de dezvoltarea gospodăriilor țărănești specifică arealului delimitat, a zonelor agricole și tradițiilor pregătirii preparatelor din carne de porc, prin utilizarea resurselor naturale.

Produsul „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP se distinge de alte produse din aceeași categorie prin culoare, gust și miros, echilibrul gustativ fiind asigurat de amestecul condimentelor utilizate (sare gemă de la salina Ocnele Mari, cimbru, piper, usturoi) și dubla afumare cu lemn de esență tare.

Caracteristicile organoleptice ale produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” sunt conferite de proporția bucăților de carne/grăsime de aproximativ 80/20, de operația de mărunțire manuală a cărnii, cu toporul, de maturarea cărnurilor prin sărarea uscată, de afumare la rece pentru conservare și de afumare la cald pentru a da un gust fin de afumat cârnaților.

Intensitatea gustului este rezultatul profilului de macro-elemente (Ca, Mg, Na, K), precum și micro-elemente (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) din sarea utilizată de la Salina Ocnele Mari și al metodei de maturare a bucăților tăiate cu toporul, care facilitează acțiunea enzimelor proteolitice endogene.

Fondul forestier al județului Vâlcea reprezintă obiectul unei importante ramuri economice a județului, respectiv silvicultura și activitatea din domeniul forestier, având o contribuție importantă la economia județului. Lemnul de fag se găsește din abundență în pădurile din județul Vâlcea, fiind la îndemâna localnicilor pentru folosirea în gospodării și, implicit, la afumarea produselor din carne.

Aceste elemente au contribuit la îmbunătățirea abilităților factorilor umani din generație în generație și, implicit, la conferirea unor specificități ale produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP.

În arealul geografic delimitat, obținerea produselor din carne afumate cu lemn de esență tare, provenind de la „rîmîtorii de Crîciun” (denumire veche pentru porci), păstrează vechile îndeletniciri/tradiții ale zonei delimitate la punctul 4.

Privind din perspectivă istorică, o altă caracteristică diferită privind modul de preparare pentru „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP este dată de caracterul manual al operației de mărunțire a cărnii, cu ajutorul „toporului”, mărturie în acest sens fiind descrierea din lucrarea „Despre bucate și rânduială”, Editura Scripta, 2009, în coordonarea dr. Nicolae Rauș, la pag. 248, respectiv: „(...) Primele și care de altfel încep mesele, sunt sărăturile, fierturile și afumăturile...apoi cârnații afumați. Carnea se alege bună, curățată de zgârciuri, și se toacă cu satârul (denumire populară pentru topor), după care se amestecă slănină crudă, tăiată mărunt, și se frământă cu sare, (...), căței de usturoi pisați (...)”.

Conform mărturiilor localnicilor din arealul geografic: „De Crăciun, de Anul Nou sau Bobotează tăiem porcul și pregătim cârnații astfel: (...) alegem carnea de pulpe și dacă nu este grasă suficient mai punem puțină slănină, o tocăm cu barda sau cu toporul făcut expres pentru tocat carnea. (...) După aceea luăm mațele, le răzuim cu cuțitul de grăsime, le clătim cu apă și le umplem, le punem la zvântat pe plintă de lemn la loc aerisit să se zvânte. Le ținem acolo o zi, după care le punem la afumat cu lemne de fag (...).”, cum menționează Olaru Elena, 88 de ani, comuna Roșiile, jud. Vâlcea, declarații făcute publice în data de 9 februarie 2024 pe site-ul comunei Roșiile, care face parte din arealul geografic (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Reputația produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP este constant regăsită în numeroase publicații științifice de specialitate (articole de specialitate, teze de doctorat) sau etnografice, monografii ale comunităților din arealul geografic, articole de presă, interviuri televizate. Menționăm, în acest sens, teza de doctorat „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc”, susținută, în anul 2015, la Universitatea din Craiova, Facultatea de Mecanică – Școala Doctorală Științe Inginerești, sub coordonarea prof. Univ. Dr. Ing. Mircea Bădescu, având ca obiect de studiu analiza și efectele frăgezirii mecanice a cărnii de porc și, implicit, influența și specificitatea pe care le conferă această materie primă preparatelor din carne de porc, la obținerea cărora este utilizată.

După anul 1989, în comuna Mihăești județul Vâlcea, micii antreprenori au preluat rețeta „Cârnați din topor din Vâlcea" IGP, păstrând tradiția locală, în aria geografică, prin producția mai multor sortimente de preparate cu specificitate locală.

Numeroasele scrieri despre calitatea produsului, precum și despre materiile prime utilizate la prepararea acestuia, cât și despre priceperea meșteșugarilor mezelari din Vâlcea care, începând de la tranșarea materiei prime până la produsul finit, își pun amprenta încărcată de tradiție și istorie, contribuind la creșterea notorietății produsului „Cârnați din topor din Vâlcea" IGP.

Ziarul *Arena Vâlceană* din data de 28.1.2024, cu articolul „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin" (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); ziarul online *profit.ro*, din data de 19 ianuarie 2024, la secțiunea Agrobusiness, cu articolul „Ministerul Agriculturii va promova produse românești tradiționale la Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, carne afumată la garniță din Vâlcea, brânză în coajă de brad de 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); *Revista Fermierului*, din data de 24.1.2024 cu articolul „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea" (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Reputația și notorietatea produsului „Cârnați din topor din Vâlcea" IGP sunt evidențiate și în publicația locală „*Râmnicu Vâlcea Week*" din 13 ianuarie 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), unde sunt descrise elementele care reliefează tradiția pregătirii cărnii de porc, specifică zonei delimitate. „Se numesc «cârnați din topor» pentru că tăiem carnea cu toporul, manual, în bucăți de 2-3 centimetri, așa cum făceau bunicii și străbunicii noștri. Tăietorul de carne este încetățenit în arealul geografic sub denumirea «topor» (popular utilizându-se și denumirea toporișcă, satâr sau bardă), prin promovarea de peste două decenii a denumirii «Cârnați din topor ca altădată». Condimentele pe care le folosim sunt naturale: sare, piper și cimbru. Este o rețetă foarte veche, de aproape o sută de ani", a spus Mihaela Antonie.

Bucătarul șef Maria Spinciu a prezentat, în proiectul „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi", cu prilejul celebrării Zilei naționale a României – 1 decembrie, tradiția gastronomică vâlceană (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 februarie 2024), afirmând că, pregătit cu multă trudă, acest preparat tocat din topor își păstrează proprietățile gustului fără a fi egalat de vreo altă gamă de produse tradiționale - „Cârnații din topor sunt cel mai vechi preparat din carne de porc și acei care reușesc să păstreze rețeta acestui produs merită tot respectul. Am pregătit în această zi de mare sărbătoare mâncare tradițională românească în care am pus cu sfințenie preparate din carne Ca altădată. (...) Cu siguranță, gustul cârnaților din topor ne duce de îndată pe culmile copilăriei noastre, pe vremea bunicilor și spre sănătate".

În *Revista Fermierului* din data de 24.1.2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), cu titlul „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea", este prezentată povestea vestiților cârnați din topor din Vâlcea: „Pentru prepararea cârnaților din topor, carnea e foarte bine aleasă, se folosește carne de foarte bună calitate.

Preparatul atestat tradițional «Cârnați din topor din Vâlcea» se obține doar din carne de porc, tăiată la cuțit în bucăți peste care se presară condimente naturale: usturoi de grădină, cimbru uscat, piper și sare. Se lasă la frăgezit, pentru a se combina mirodeniile și a se desăvârși gustul și savoarea cărnii. Apoi, cu această carne se umplu membranele naturale (mațele de porc), se lasă la zvântat și se afumă lent (cu lemn de fag) până când cârnații capătă o culoare naturală, arămie.

Poate vă întrebați de ce li se spune acestor cârnați «din topor». În urmă cu un secol nu erau unelte de tăiat ca azi, iar toporul în zona Vâlcei are tradiție, fiind o unealtă folosită la diverse îndeletniciri. De pildă, gospodinele își alegeau carnea și o tocau din topor."

Promovarea produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP, prin utilizarea platformelor dinamice și interactive, cât și integrarea strategică a mass-media și a social media în campaniile de informare ale membrilor grupului aplicant au contribuit la crearea unei interacțiuni directe cu consumatorul, aceste canale oferind oportunități pentru dialog, feedback, ceea ce a condus la creșterea vizibilității și a cererii produsului atât pe piața internă, cât și la export.

Produsul „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP este unul dintre cele mai răspândite preparate din carne din arealul geografic delimitat, fiind cunoscut consumatorilor din toată țara, prin prezența acestuia în meniurile unor restaurante celebre: Hanu' lui Manuc, restaurantul Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare, Hanu' Berarilor. În restaurantul Hanu' lui Manuc, furnizor al Casei Regale a României, produsul se regăsește în meniu, sub denumirea de „cârnați din topor la jar” sau „cârnați din topor din Vâlcea”.

Prezența produsului „Cârnați din topor din Vâlcea” IGP în cadrul târgurilor naționale și internaționale (Grüne Woche de la Berlin, Anuga Köln, SIAL Paris) a fost în permanență apreciată de clienți, autorități și presă, atât pentru gustul, aroma, calitatea, precum și pentru povestea care stă în spatele produsului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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