C/2025/4218

25.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/4218)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cârnați din topor din Vâlcea“

EÚ č.: PGI-RO-03263

Dátum predloženia: 11. júna 2024

1. **Názov (názvy) CHZO**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Rumunsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

1601 00 91 – Párky a salámy, suché alebo nátierkové, nevarené

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ sú bravčové klobásy nepravidelného valcovitého tvaru, plnené do prírodných obalov (bravčových čriev) a údené na bukovom dreve. Klobásy sa vyrábajú z 80 % mäsa a 20 % tuku, ktoré sa nasekajú (rozdrvia) sekáčikom, čím sa získajú pomerne veľké kocky/kúsky mäsa a tuku s veľkosťou do 12 mm.

Chuť a mäkkosť, ktoré výrobok nadobúda vďaka nasoleniu mäsa soľou zo soľnej bane Ocnele Mari, dopĺňajú chute korenín a špecifická údená chuť vyplývajúca z používania bukového dreva, čím sa klobásy „Cârnati din topor din Vâlcea“ odlišujú od iných druhov údených klobás tak z hľadiska spôsobu prípravy, ako aj z hľadiska vlastností výrobku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Klobásy sa vyznačujú týmito vlastnosťami:

Organoleptické

Vonkajší vzhľad: klobásy s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ majú valcovitý tvar s priemerom 24 až 26 mm, mierne nerovný povrch, dĺžku 30 až 35 cm a hmotnosť od 100 do 150 g. Klobásy sa vyrábajú vo forme reťazí dlhých najviac 1 m, ktoré vážia približne 1 kg.

Textúra: polotvrdá v miestach s kúskami mäsa a mäkšia/stredne pružná v miestach s kúskami tuku.

Vzhľad po rozkrojení/nakrájaní na plátky: hrubozrnná plnka z bravčového mäsa a tuku dodáva plátkom mozaikovitý a symetrický vzhľad, pričom po celom povrchu vidno roztrúsené drobné úlomky drveného korenia a tymianu.

Vo výrobku nie sú pod povrchom čreva prítomné žiadne hrudky vyškvareného tuku ani hrudky korenín či cesnaku.

Farba: zvonku má črevo jantárovú až svetlohnedú alebo medenú farbu, vyzerá čisto a nelepkavo, miestami vidno škvrnky bielych kvasiniek. Na reze vytvárajú kúsky bravčového mäsa červenej až tmavočervenej farby a kúsky tuku žltkastobielej farby mozaikový vzor.

Chuť a vôňa: príjemná údená, korenistá vôňa a jemne pikantná chuť cesnaku a čierneho korenia, mierne slaná, s jemným údeným nádychom.

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Parametre, ktoré sa majú overovať	Prípustné hodnoty
Obsah vody (v %)	najviac 62
Tuky (v %)	najviac 27
Bielkoviny (v %)	najmenej 16
Obsah soli (v %)	najviac 2,5

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu klobás s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ sa ako suroviny používajú kusy bravčového mäsa z rozrábky, ideálne výsekové mäso, ktoré je prerastené alebo má striedajúce sa vrstvy mäsa a tuku, pričom podiel mäsa a tuku je približne 80/20, a prírodné bravčové obaly (bravčové črevá). Používanie umelých obalov nie je povolené.

Prísady: Soľ (kamenná soľ pre potravinársky priemysel vyťažená v soľnej bani Ocnele Mari), tymian (sušené a drvené listy), cesnak (čerstvý), čerstvo pomleté čierne korenie.

Nepoužívajú sa žiadne dymové arómy, pretože údenie prebieha výlučne v klasickej udiarni na bukové drevo.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobný proces vrátane príjmu surovín, prísad a technologických pomocných látok, rozrábky tiel a kusov, sekania sekáčikom, solenia nasucho, prípravy hmoty, plnenia čriev, sušenia klobás a ich údenia za studena a údenia za tepla na tvrdom dreve sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov zapísaný do registra*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete sa musia uvádzať slová „CHZO ‚Cârnați din topor din Vâlcea‘“ a logo EÚ.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená geografická oblasť zahŕňa tieto administratívne územné jednotky: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata, a Roșiile v župe Vâlcea.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Východiskom žiadosti o zápis názvu CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ je povesť a charakteristické vlastnosti výrobku, napríklad používanie soli zo soľnej bane Ocnele Mari na nasolenie mäsa a dvojnásobné údenie klobás na tvrdom dreve.

História výroby klobás je úzko spätá s rozvojom domácností špecifických pre danú vymedzenú oblasť, s poľnohospodárskymi oblasťami a s tradíciami prípravy výrobkov z bravčového mäsa s využitím prírodných zdrojov.

Tieto klobásy sa od ostatných výrobkov rovnakej kategórie líšia farbou, chuťou a vôňou, pričom vyváženosť chuti zabezpečuje zmes použitých korenín (kamenná soľ zo soľnej bane Ocnele Mari, tymian, čierne korenie, cesnak) a dvojnásobné údenie na tvrdom dreve.

Organoleptické vlastnosti klobás s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ vyplývajú z pomeru mäsa a tuku približne 80:20, ručného sekania mäsa sekáčikom, zo zrenia mäsa prostredníctvom solenia nasucho, z konzervovania prostredníctvom údenia za studena a z údenia za tepla, ktoré dodáva klobásam jemnú údenú chuť.

Intenzita chuti je výsledkom kombinácie makroprvkov (Ca, Mg, Na, K) a mikroprvkov (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) v používanej soli zo soľnej bane Ocnele Mari, ako aj spôsobu zrenia kusov mäsa nasekaných sekáčikom, ktorý podporuje pôsobenie endogénnych proteolytických enzýmov.

Lesy v župe Vâlcea sú oporou dôležitého hospodárskeho odvetvia župy, pestovania lesa a lesníctva, ktoré významne prispieva k ekonomike župy. Keďže v lesoch župy Vâlcea sa hojne vyskytujú buky, bukové drevo je pre miestnych obyvateľov dostupné na domáce použitie, a teda aj na údenie mäsových výrobkov.

Vďaka týmto okolnostiam sa mohli postupne z generácie na generáciu zlepšovať zručnosti ľudských faktorov, a tým aj vlastnosti výrobku „Cârnați din topor din Vâlcea“.

Prostredníctvom výroby mäsových výrobkov z „*rîmîtorii de Crîciun*“ (starý názov pre ošípané) údených na tvrdom dreve sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti udržiavajú dávne remeslá/tradície vymedzenej oblasti uvedenej v bode 4.

Z historického hľadiska je ďalším charakteristickým znakom spôsobu prípravy klobás skutočnosť, že mäso sa seká ručne pomocou sekáčika. Svedčí o tom opis v knihe „*Despre Bucate și rânduială*“ [Pokrmy a tradície], Editura Scripta, 2009, koordinoval Dr. Nicolae Rauș, s. 248: „[…] Prvými a tými, ktorými sa jedlá začínajú, sú solené, dusené a údené mäsové pokrmy… a potom údené klobásy. Mäso sa musí starostlivo vybrať, zbaviť chrupiek a nasekať nástrojom ‚*satâr*‘ (miestny názov pre sekáčik), potom sa primieša najemno nakrájaný a osolený surový bravčový tuk (…) a roztlačené strúčiky cesnaku (…).“

Podľa svedectiev miestnych obyvateľov v zemepisnej oblasti: „Na Vianoce, Nový rok alebo na Troch kráľov robíme zabíjačku a pripravujeme klobásy týmto spôsobom: vyberieme mäso zo stehna, a ak nie je dostatočne tučné, pridáme ešte trochu surového bravčového tuku a potom ho nasekáme sekerkou alebo špeciálnym sekáčikom na sekanie mäsa. (…) Potom vyberieme črevá, očistíme ich nožom na vyrezávanie tuku, prepláchneme ich vodou, naplníme a poukladáme na drevený lopár na dobre vetranom mieste, aby sa vysušili. Nechávame ich tam jeden deň a potom ich vyúdime na bukovom dreve (…)“, ako hovorí 88-ročná Elena Olaruová z obce Roșiile v župe Vâlcea vo svedectvách uverejnených 9. februára 2024 na webovom sídle obce Roșiile, ktorá je súčasťou danej zemepisnej oblasti (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Dôkazy o dobrej povesti výrobku možno ľahko nájsť v početných odborných vedeckých alebo etnografických publikáciách (odborné články, dizertačné práce), monografiách obcí v danej zemepisnej oblasti, článkoch v tlači a televíznych rozhovoroch. Osobitne zaujímavá je dizertačná práca „*Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc*“ [Štúdia o vplyve mechanickej tenderizácie na kvalitu tradičných výrobkov z bravčového mäsa], obhájená v roku 2015 v rámci postgraduálneho programu strojného inžinierstva na Strojníckej fakulte Univerzity v Craiove pod vedením Mirceu Bădescuho, v ktorej sa analyzovali účinky mechanickej tenderizácie bravčového mäsa a z nej vyplývajúci vplyv a špecifické vlastnosti prejavujúce sa vo výrobkoch z bravčového mäsa vyrobených z takto pripravenej suroviny.

Po roku 1989 malé podniky v obci Mihăești v župe Vâlcea prevzali recept na vâlceanské klobásy a vyrábali viacero špecificky miestnych výrobkov, čím v zemepisnej oblasti udržiavali miestnu tradíciu.

Existujú mnohé odkazy na kvalitu tohto výrobku a surovín používaných na jeho prípravu, ako aj na odborné znalosti remeselných mäsiarskych majstrov, ktorí od okamihu nakrájania suroviny až po dokončenie výrobku zanechávajú vo výrobku stopu presiaknutú tradíciou a históriou a prispievajú tak k rastúcej povesti klobás s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“.

Noviny *Arena Vâlcenă* uverejnili 28. januára 2024 článok s názvom „*Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin*“ [Klobásy „Cârnați din topor de la Vâlcea“ zažiarili na výstave v Berlíne] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/), online noviny *profit.ro* uverejnili 19. januára 2024 v sekcii venovanej agropodnikaniu článok s názvom „*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*“ [Ministerstvo poľnohospodárstva bude propagovať tradičné rumunské výrobky v Berlíne. Klobásy „Cârnați din topor din Vâlcea“, údené mäso vyprážané na masti zo župy Vâlcea, syr balený do jedľovej kôry z obce Bran] (odkaz: 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), periodikum *Revista Fermierului* uverejnilo 24. januára 2024 článok s názvom „*Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea*“ [Klobásy „Cârnați din topor din Vâlcea“ dobývajú svet] (odkaz: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Povesť a renomé klobás s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ sa vyzdvihuje aj v miestnej publikácii *Râmnicu Vâlcea Week* z 13. januára 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), v ktorej autor opisuje tradíciu prípravy bravčového mäsa špecifickú pre danú vymedzenú oblasť. „Nazývajú sa ‚*cârnați din topor*‘, pretože mäso sa seká ručne sekáčikom na kúsky veľké 2 až 3 cm, ako to robili naši starí rodičia a prastarí rodičia. Sekáčik na mäso je v tejto zemepisnej oblasti známy ako ‚*topor*‘. Pri propagácii názvu ‚*Cârnați din topor ca altădată*‘ sa už viac ako dve desaťročia používajú aj iné miestne názvy, napríklad ‚*toporișcă*‘ ‚*satâr*‘ alebo ‚*bardă*‘. Používajú sa prírodné koreniny: soľ, čierne korenie a tymian. Je to pradávny recept starý takmer sto rokov,“ uviedla Mihaela Antonieová.

Šéfkuchárka Maria Spinciuová predstavila vo svojom projekte „*Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi*“ [Putovanie po mojej domovine za starými tradíciami a zvykmi] gastronomickú tradíciu župy Vâlcea pri príležitosti osláv rumunského národného dňa 1. decembra (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. februára 2024). Ako uviedla, keď sa táto klobása starostlivo pripraví nasekaním mäsa pomocou sekáčika, jej chuťovým vlastnostiam sa nevyrovná žiaden iný tradičný výrobok: „‚*Cârnați din topor*‘ je najstarší výrobok z bravčového mäsa a ľudia, ktorým sa podarilo zachovať recept naň, si zaslúžia našu hlbokú úctu. Dnes som pripravila tradičné, sviatočné rumunské pokrmy vrátane mäsových výrobkov z dôb dávno minulých. (…) Chuť klobás ‚*Cârnați din topor*‘ vás nepochybne vráti do detských čias, do éry našich starých rodičov a zdravého prostredia.“

V článku s názvom „*Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea*“ [Klobásy „Cârnați din topor din Vâlcea“ dobývajú svet] (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), ktorý vyšiel 24. januára 2024 v periodiku *Revista Fermierului*, sa približuje príbeh vychýrených klobás „Cârnați din topor din Vâlcea“ takto: „Mäso na prípravu *cârnați din topor* sa vyberá veľmi starostlivo a je veľmi dobrej kvality.

Certifikovaný tradičný výrobok ‚Cârnați din topor din Vâlcea‘ sa pripravuje výlučne z bravčového mäsa nasekaného nožom na kusy a posypaného prírodnými koreninami: čerstvým cesnakom, sušeným tymianom, čiernym korením a soľou. Nechá sa zmäknúť, aby sa koreniny mohli spojiť a priviesť tak chuť a vôňu mäsa k dokonalosti. Potom sa toto mäso plní do prírodných obalov (bravčových čriev), klobásy sa nechajú sušiť a pomaly sa údia (na bukovom dreve), kým nezískajú prirodzenú medenú farbu.

Možno vám vŕta v hlave, prečo sa tieto klobásy nazývajú ‚*din topor*‘. Pred sto rokmi neexistovali nástroje na krájanie ako dnes a v oblasti Vâlcea sa tradične používal sekáčik ‚*topor*‘ na rôzne činnosti. Napríklad ženy v domácnosti si vyberali mäso a sekali ho sekáčikom ‚*topor*‘.“

Propagácia CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ prostredníctvom dynamických interaktívnych platforiem spolu so strategickým začlenením médií a sociálnych sietí do informačných kampaní členov skupiny žiadateľov pomohla vytvoriť priamu interakciu so spotrebiteľom a poskytnúť tak príležitosti na dialóg a spätnú väzbu, čím sa zvýšila viditeľnosť tohto výrobku a dopyt po ňom na domácom aj vývoznom trhu.

Klobásy s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ patria medzi najbežnejšie mäsové výrobky v danej vymedzenej zemepisnej oblasti a poznajú ich spotrebitelia v celej krajine, pretože ich možno nájsť na jedálnych lístkoch známych reštaurácií ako Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare a Hanu' Berarilor. V reštaurácii Hanu' lui Manuc, ktorá je dodávateľom pre rumunskú kráľovskú rodinu, sa tento výrobok uvádza v jedálnom lístku pod názvom „*cârnați din topor la jar*“ [klobásy údené nad žeravými uhlíkmi] alebo „*cârnați din topor din Vâlcea*“.

Klobásy s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ nechýbajú ani na národných a medzinárodných veľtrhoch (Grüne Woche v Berlíne, Anuga v Kolíne nad Rýnom, SIAL v Paríži), pričom si vždy vyslúžia chválu od zákazníkov, úradov aj tlače, a to pre svoju chuť, vôňu, kvalitu a príbeh, ktorý ukrývajú.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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