C/2025/4218

25.7.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/4218)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Cârnați din topor din Vâlcea“

EU št.: PGI-RO-03263

Datum predložitve: 11. junij 2024

1. **Ime ZGO**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Država članica ali tretja država**

Romunija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

1601 00 91 – Klobase, suhe ali za mazanje, nekuhane

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Klobase z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ so svinjske klobase, dimljene z bukovim lesom, nepravilne valjaste oblike, v naravnem ovoju (svinjsko črevo). Klobase vsebujejo 80 % mesa in 20 % maščobe, sesekljane (razrezane) s sekačem, kar ima za posledico razmeroma velike kocke/kose mesa in maščobe do 12 mm.

Okus in mehkobo, ki jo mesu daje soljenje/zorenje s soljo Ocnele Mari, dopolnjujeta okus začimb in poseben okus po dimu zaradi uporabe bukovega lesa, po katerem se „Cârnati din topor din Vâlcea“ razlikuje od drugih vrst dimljenih klobas tako po načinu priprave kot po značilnostih proizvoda.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Klobase imajo naslednje značilnosti:

Organoleptične

Zunanji videz: klobase z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ so valjaste oblike, premera od 24 mm do 26 mm, z nekoliko neravno površino, dolžine od 30 do 35 cm in teže od 100 do 150 gramov. Klobase se proizvajajo v nizih dolžine do 1 m, ki tehtajo približno 1 kg.

Tekstura: poltrda zaradi koščkov mesa in mehkejša/polelastična na mestih, kjer so koščki maščobe.

Videz po prerezu/rezanju: grobi nadev iz svinjine in maščobe daje rezini mozaičen in simetričen videz, pri čemer so vidni delci zdrobljenega popra in timijana, razpršeni po celotni površini.

Izdelek nima nobenih topljenih maščobnih grudic pod ovojem ali grudic začimb ali česna.

Barva: na zunanji strani je ovoj jantarne do svetlo rjave ali bakrene barve ter je videti čist in ne lepljiv, z redkimi madeži belih kvasovk. Pri razrezu koščki svinjine, ki so rdeče do temno rdeče barve, skupaj z rumenkasto belo barvo maščobe ustvarijo mozaični vzorec.

okus in aroma: prijeten dimljen, pikanten vonj in rahlo pikanten okus po česnu in popru, zmerno slan, s finim dimljenim odtenkom.

Fizikalno-kemijske značilnosti

Parametri, ki jih je treba preveriti	Dovoljene vrednosti
Vlaga (%)	največ 62
Maščobe (%)	največ 27
Beljakovine (%)	najmanj 16
Sol (%)	največ 2,5

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovine, ki se uporabljajo za izdelavo proizvoda z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“, so kosi svinjine iz razsekavanja, po možnosti primarni kosi marmoriranega mesa ali izmenične plasti mesa in maščobe z odstotkom mesa/maščobe približno 80/20, ter ovoj iz naravnega svinjskega čreva. Uporaba umetnih črev ni dovoljena.

Sestavine: sol (kamena sol za živilsko industrijo, pridobljena iz rudnika soli Ocnele Mari), timijan (sušeni in mleti listi), česen (svež), sveže mlet črni poper.

Aroma dima se ne uporablja, saj se dimljenje izvaja izključno v klasični dimnici na bukov les.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodni postopek, vključno s sprejemanjem surovin, sestavin in pomožnih tehnoloških sredstev, rezanjem trupov in delov, sekljanjem s sekačem, suhim soljenjem, pripravo paste, polnjenjem črev, sušenjem in hladnim dimljenjem ter vročim dimljenjem klobas z uporabo trdega lesa, mora potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, strganje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi sta navedena besedna zveza „Cârnați din topor din Vâlcea ZGO“ in logotip EU.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema naslednje upravne teritorialne enote: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata in Roșiile v okrožju Vâlcea.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo imena ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ temelji na slovesu in posebnih značilnostih proizvoda, kot sta uporaba soli iz rudnika soli Ocnele Mari za zorenje mesa in dvakratno dimljenje klobas s trdim lesom.

Zgodovina proizvodnje klobas je tesno povezana z razvojem gospodinjstev, značilnih za razmejeno območje, kmetijskih površin in tradicije priprave proizvodov iz svinjine z uporabo naravnih virov.

Te klobase se od drugih proizvodov v isti kategoriji razlikujejo zaradi svoje barve, okusa in arome, ravnovesje okusa pa zagotavljata mešanica uporabljenih začimb (kamena sol iz rudnika soli Ocnele Mari, timijan, poper, česen) in dvakratno dimljenje s trdim lesom.

Organoleptične značilnosti klobas z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ so posledica razmerja med mesom in maščobo, ki je približno 80:20, ročnega sekljanja mesa s sekačem, zorenja mesa s suhim soljenjem, hladnega dimljenja za zorenje in vročega dimljenja, da klobase dobijo fin dimljen okus.

Intenzivnost okusa je posledica kombinacije makroelementov (Ca, Mg, Na, K) in mikroelementov (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) iz uporabljene soli iz rudnika soli Ocnele Mari ter metode zorenja kosov, narezanih s sekačem, s čimer se spodbuja delovanje endogenih proteolitičnih encimov.

Gozdovi okrožja Vâlcea podpirajo pomembno gospodarsko vejo okrožja, in sicer silvikulturo in gozdarstvo, kar pomembno prispeva h gospodarstvu okrožja. Gozdovi okrožja Vâlcea so bogati z bukovim lesom, ki je na voljo lokalnim prebivalcem za domačo uporabo in s tem za dimljenje mesnih proizvodov.

Ti elementi so pripomogli k izboljšanju človeških spretnosti iz roda v rod in s tem značilnosti „Cârnați din topor din Vâlcea“.

Na razmejenem geografskem območju se s proizvodnjo mesnih proizvodov, dimljenih s trdim lesom, iz „rîmîtorii de Crîciun“ (staro ime za prašiče) ohranjajo starodavne obrti/tradicije razmejenega območja, navedene v oddelku 4.

Z zgodovinskega vidika je druga razlikovalna značilnost načina priprave klobas dejstvo, da se meso ročno seseklja s sekačem, o čemer priča opis v knjigi *Despre Bucate și rânduială* [Jedi in tradicije], Editura Scripta, 2009, pod vodstvom dr. Nicolaeja Rauşa, na strani 248: „(…) Prva, ki se postrežejo na začetku obroka, so soljeno, dušeno in dimljeno meso … in nato dimljene klobase. Meso mora biti skrbno izbrano, očiščeno kit in sesekljano s ‚satâr‘ (lokalno ime za sekač), nato pa se surova svinjska maščoba zmeša, drobno nareže in seseklja s soljo, (…) ter zdrobljenimi stroki česna (…).“

Glede na pričevanja domačinov na geografskem območju: „Za božič, novo leto ali svete tri kralje razrežemo prašiča in pripravimo klobase, tako da: izberemo meso nog in, če ni dovolj mastno, dodamo malo več surove svinjske maščobe in ga nato sesekljamo s sekiro ali posebnim sekačem za sekljanje mesa. (…) Nato vzamemo čreva, jih očistimo z nožem za obrezovanje maščobe, speremo z vodo in jih napolnimo ter jih položimo na lesen pladenj na dobro zračeno mesto, kjer se sušijo. Tam jih pustimo en dan, nato pa jih dimimo z bukovim lesom (…)“, po besedah Elene Olaru, ki je stara 88 let in prihaja iz občine Roşiile v okrožju Vâlcea, v izjavah, objavljenih 9. februarja 2024 na spletišču občine Roşiile, ki je del geografskega območja (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Dokazi o slovesu proizvoda so vedno na voljo v številnih specializiranih znanstvenih ali etnografskih publikacijah (strokovni članki, doktorske disertacije), monografijah skupnosti na geografskem območju, časopisnih člankih in televizijskih intervjujih. Zanimiva je predvsem doktorska disertacija *Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc* (Študija o vplivu mehanskega mehčanja na kakovost tradicionalnih proizvodov iz svinjine), ki je bila leta 2015 zagovarjana na Univerzi v Craiovi, Fakulteta za strojništvo – Doktorska tehniška šola, pod vodstvom Mircee Bădescu, in v kateri so bili analizirani učinki mehanskega mehčanja svinjine ter posledično vpliv, ki jih ima ta surovina na pripravke iz svinjine, v katerih se uporablja, in posebne značilnosti, ki jih imajo zaradi nje.

Po letu 1989 so mala podjetja v občini Mihăești v okrožju Vâlcea prevzela recept za klobase Vâlcea, pri čemer so ohranila lokalno tradicijo na geografskem območju in proizvedla več pripravkov z lokalnimi posebnostmi.

Obstaja veliko sklicevanj na kakovost proizvoda in surovin, ki se uporabljajo za njegovo proizvodnjo, ter strokovno znanje obrtnih mesarjev svinjine, ki od trenutka, ko narežejo surovino, do zaključka proizvodnje proizvoda pustijo pečat, prežet s tradicijo in zgodovino, ter tako prispevajo k vse večjemu slovesu ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“.

Časopis Arena Vâlcenă je 28. januarja 2024 objavil članek „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ („Cârnați din topor de la Vâlcea“ v središču pozornosti na berlinski razstavi) (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/), digitalni časopis profit.ro je 19. januarja 2024 v oddelku Agrarno poslovanje objavil članek „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“ [Ministrstvo za kmetijstvo bo v Berlinu promoviralo tradicionalne romunske proizvode. „Cârnați din topor din Vâlcea“, dimljeno meso, ocvrto v svinjski masti, iz okrožja Vâlcea, sir, zavit v lubje jelke, iz občine Bran“] (povezava: 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 je 24. januarja 2024 objavila članek „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ (klobase „Cârnați din topor din Vâlcea“ osvajajo svet) (povezava: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Sloves in ugled klobas z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ sta poudarjena tudi v lokalni publikaciji *Râmnicu Vâlcea Week* z dne 13. januarja 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), v kateri avtor opisuje tradicijo priprave svinjine, značilno za razmejeno območje. „Imenujejo se ‚cârnați din topor‘, ker meso s sekačem ročno razrežemo na kose velikosti 2 do 3 centimetre, kot so to počeli naši stari starši in prastarši. Sekač za meso je na geografskem območju znan kot ‚topor‘. Pri promociji imena ‚Cârnați din topor ca altădată‘ se več kot dve desetletji uporabljajo tudi druga lokalna imena, kot so ‚toporișcă‘, ‚satâr‘ in ‚bardă‘. Začimbe, ki jih uporabljamo, so naravne: sol, poper in timijan. Gre za zelo star recept, ki sega skoraj sto let v preteklost,“ je dejala Mihaela Antonie.

Kuharica Maria Spinciu je v svojem projektu Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi (Potovanje po moji deželi, vrnitev k starodavnim tradicijam in običajem) predstavila gastronomsko tradicijo okrožja Vâlcea ob praznovanju romunskega nacionalnega praznika 1. decembra (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. februar 2024). Povedala je, da ima ta klobasa, ki je pripravljena z veliko truda in sesekljana s sekačem, okus, ki ga ne more doseči noben drug nabor tradicionalnih izdelkov: „‚Cârnați din topor‘ je najstarejši pripravek iz svinjine in tisti, ki jim uspeva ohranjati recept za ta proizvod, si zaslužijo naše globoko spoštovanje. Danes sem pripravila tradicionalno, praznično romunsko hrano, vključno z mesnimi izdelki iz preteklosti. (…) ‚Cârnați din topor‘ ima vsekakor okus, ki nas popelje nazaj v otroštvo, čas naših starih staršev in zdravo okolje.“

V *Revista Fermierului* z dne 24. januarja 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), članek „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ („Cârnați din topor din Vâlcea“ osvajajo svet) pripoveduje zgodbo o znamenitih „Cârnați din topor din Vâlcea“: „Meso za cârnați din topor je zelo skrbno izbrano in zelo kakovostno.

Certificirani tradicionalni pripravek ‚Cârnați din topor din Vâlcea‘ se pridobiva izključno iz svinjine, ki se z nožem nareže na kose in posuje z naravnimi začimbami: svežim česnom, posušenim timijanom, poprom in soljo. Pusti se, da se zmehča, tako da se začimbe povežejo ter izpopolnijo okus in aromo mesa. To meso se nato napolni v naravni ovoj (svinjska čreva), pusti, da se suši in počasi dimi (z bukovim lesom), dokler klobase ne dobijo naravne bakrene barve.

Morda se sprašujete, zakaj se te klobase imenujejo ‚din topor‘. Pred stoletjem ni bilo orodja za rezanje, kot je danes, ‚topor‘ pa se je na območju Vâlcea tradicionalno uporabljal kot orodje za različne dejavnosti. Gospodinje so na primer izbrale svoje meso in ga sesekljale s ‚topor‘.“

Promocija ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ prek dinamičnih, interaktivnih platform, skupaj s strateškim vključevanjem medijev in družbenih medijev v informacijske kampanje članov skupine vložnikov, je pripomogla k vzpostavitvi neposredne interakcije s potrošnikom ter zagotovila priložnosti za dialog in povratne informacije, kar je povečalo prepoznavnost proizvoda in povpraševanje po njem na domačem in izvoznem trgu.

Proizvod z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ je eden najpogostejših mesnih pripravkov na razmejenem geografskem območju in je potrošnikom znan po vsej državi, saj je na menijih slavnih restavracij, kot so Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare in Hanu' Berarilor. V restavraciji Hanu' lui Manuc, ki dobavlja kraljevi hiši Romunije, je proizvod v meni vključen pod imenom „cârnați din topor la jar“ (klobase, dimljene nad žerjavico) ali „cârnați din topor din Vâlcea“.

Prisotnost klobas z ZGO „Cârnați din topor din Vâlcea“ na nacionalnih in mednarodnih sejmih (Grüne Woche v Berlinu, Anuga v Kölnu, SIAL Paris) so stranke, organi in tisk vedno cenili zaradi njihovega okusa, arome, kakovosti in zgodbe o proizvodu.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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