C/2025/4218

25.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/4218)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Cârnați din topor din Vâlcea”

EU-nr: PGI-RO-03263

Inlämningsdatum: den 11 juni 2024

1. **Namn på SGB**

”Cârnați din topor din Vâlcea”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumänien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; beredningar av dessa produkter

1601 00 91 – Rå korv, torr eller bredbar

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cârnați din topor din Vâlcea” avser en fläskkorv som röks över bokved, har en oregelbunden cylindrisk form och stoppas i naturtarm (gristarm). Korven består av 80 % kött och 20 % fett, som huggits med köttyxa, vilket resulterar i relativt stora bitar av kött och fett – upp till 12 mm i storlek.

Den smak och mörhet som uppnås genom saltning och konservering av köttet med salt från Ocnele Mari förstärks av kryddornas arom och den karakteristiska röksmaken från bokved. Detta ger ”Cârnați din topor din Vâlcea” en särprägel som tydligt skiljer den från andra typer av rökta korvar, både vad gäller beredning och produktens egenskaper.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Korven ska ha följande egenskaper:

Organoleptiska egenskaper

Yttre utseende: Korvarna med den skyddade geografiska beteckningen ”Cârnați din topor din Vâlcea” har en cylindrisk form och en något oregelbunden yta, en diameter på 24–26 mm, en längd på 30–35 cm och en vikt på 100–150 gram. Korvarna produceras i längder om upp till 1 meter som väger cirka 1 kilo.

Textur: Halvfast på grund av köttbitarna, och mjukare eller halvelastisk i partier med fettbitar.

Utseende vid snittytan: Den grova fyllningen av fläskkött och fett ger snittytan ett mosaikliknande och symmetriskt utseende, med synliga bitar av krossad peppar och timjan jämnt fördelade över hela ytan.

Produkten innehåller inga ansamlingar av utsmält fett under korvskinnet och inga klumpar av kryddor eller vitlök.

Färg: Korvskinnets utsida är bärnstensgul till ljusbrun eller kopparbrun. Ytan är ren och inte klibbig, med enstaka vita jästfläckar. Vid snitt bildar bitarna av fläskkött, i röda till mörkröda nyanser, tillsammans med det gulvita fettet ett mosaikliknande mönster.

Smak och doft: En behaglig rökig och kryddig doft, med en lätt kryddig smak av vitlök och peppar, måttligt salt och med en fin rökton.

Fysikalisk-kemiska egenskaper

Parametrar som ska verifieras	Tillåtna värden
Vatten (%)	högst 62
Fett (%)	högst 27
Protein (%)	minst 16
Salt	högst 2,5

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De råvaror som används för att tillverka korv med den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea består av styckningsdelar från gris, i första hand grovstyckade delar av marmorerat kött eller med växlande lager av kött och fett, med en fördelning på cirka 80/20 mellan kött och fett. Korven stoppas i naturtarm (gristarm). Konsttarm används inte.

Ingredienser: salt (bergsalt för livsmedelsindustrin, utvunnet från saltgruvan i Ocnele Mari), timjan (torkade och malda blad), vitlök (färsk), nymalen svartpeppar.

Ingen rökarom används, eftersom rökningen sker uteslutande i klassiska rökanläggningar med bokved.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tillverkningsprocessen, inklusive mottagande av råvaror, ingredienser och hjälpmedel, styckning av slaktkroppar och delar, hackning med köttyxa, torrsaltning, beredning av färsen, fyllning av tarmar, torkning samt kall- och varmrökning av korvarna med hjälp av lövved, ska äga rum inom det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, skrapning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Etiketten innehåller orden ”Cârnați din topor din Vâlcea SGB” och EU:s logotyp.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området omfattar följande administrativa territoriella enheter: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata och Roșiile i distriktet Vâlcea.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om att registrera namnet Cârnați din topor din Vâlcea som en skyddad geografisk beteckning grundar sig på produktens goda anseende och unika egenskaper – såsom användningen av salt från Ocnele Mari-gruvan vid köttets insaltning samt den dubbla rökningen med lövved.

Korvtillverkningens historia är nära knuten till utvecklingen av de traditionella hushållen i det avgränsade området, det lokala jordbruket och traditionen att bereda fläskprodukter med naturens egna resurser.

Korven skiljer sig från andra produkter i samma kategori genom sin färg, smak och arom. Den välavvägda smaken uppnås genom den kryddblandning som används – bergsalt från Ocnele Mari, timjan, peppar och vitlök – samt dubbel rökning med lövved.

De organoleptiska egenskaperna hos korv med den skyddade geografiska beteckningen ”Cârnați din topor din Vâlcea” beror på förhållandet mellan kött och fett – cirka 80:20 – samt att köttet hackas för hand med köttyxa, får mörna genom torrsaltning, kallröks för konservering och varmröks för att ge korven en fin, rökig smak.

Den intensiva smaken är ett resultat av samspelet mellan makroelement (Ca, Mg, Na, K) och mikroelement (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) i saltet från Ocnele Mari samt metoden med mörning av köttet som hackats med köttyxa – vilket främjar aktiviteten hos endogena proteaser.

Skogarna i distriktet Vâlcea stöder en viktig ekonomisk gren i distriktet, skogsbruket och skogsindustrin, som bidrar väsentligt till distriktets ekonomi. Bokträ finns i överflöd i skogarna i distriktet Vâlcea och är tillgängligt för lokalbefolkningen för hemmabruk och därmed för rökning av köttprodukter.

Dessa faktorer har bidragit till att förfina det mänskliga kunnandet från generation till generation och därigenom de särskilda egenskaperna hos Cârnați din topor din Vâlcea.

I det avgränsade geografiska området upprätthåller man genom tillverkningen av rökt kött från ”rîmîtorii de Crîciun” (ett äldre namn för grisar) de traditionella hantverksmetoder som beskrivs i avsnitt 4.

Ur ett historiskt perspektiv är en annan utmärkande egenskap i beredningen av korven att köttet hackas för hand med hjälp av en köttyxa. En skildring av detta återfinns i boken *Despre Bucate și rânduială* [Rätter och traditioner], utgiven av Editura Scripta 2009 under samordning av Dr Nicolae Rauș, på sidan 248: *(...) De första rätter som inleder måltiden är saltat, stuvat och rökt kött... följt av rökt korv. Köttet måste noggrant väljas ut, rensas från senor och hackas med en ”satâr” (det lokala namnet för köttyxa) Därefter blandas rått späck, finhackat och malet, tillsammans med salt, (…) och krossade vitlöksklyftor (…).*

Berättelser från lokalbefolkningen i det geografiska området: *Till jul, nyår eller trettondagen styckar vi grisen och tillagar korvarna på följande sätt: Vi väljer kött från benet, och om det inte är tillräckligt fett tillsätter vi lite rått späck. Därefter hackar vi köttet för hand med en yxa eller särskild köttyxa. (...) Sedan tar vi tarmarna, skrapar dem rena med en kniv, sköljer dem med vatten och fyller dem. De färdigstoppade korvarna läggs på en träbricka i ett välventilerat utrymme för att torka. Vi lämnar dem där en dag och sedan röker vi dem över bokved (...).* Det berättar Elena Olaru, 88 år gammal och bosatt i kommunen Roșiile i distriktet Vâlcea, i en intervju publicerad den 9 februari 2024 på webbplatsen för Roșiile kommun, som ingår i det geografiska området (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Bevis för produktens anseende finns i ett stort antal specialiserade vetenskapliga och etnografiska publikationer (specialartiklar, doktorsavhandlingar), monografier från samhällen inom det geografiska området, samt i pressartiklar och TV-intervjuer. Av särskilt intresse är doktorsavhandlingen *Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc* [Studie om mekanisk mörnings påverkan på traditionella fläskköttsprodukters kvalitet], försvarad 2015 vid universitetet i Craiova, fakulteten för mekanik – doktorandprogrammet för ingenjörsvetenskap, under samordning av Mircea Bădescu. I avhandlingen analyseras effekterna av mekanisk mörning av fläskkött samt den påverkan och de särskilda egenskaper som denna råvara tillför de fläskköttsberedningar där den används.

Efter 1989 började småföretag i kommunen Mihăești i distriktet Vâlcea tillverka Vâlcea-korv enligt det traditionella receptet och bevara den lokala traditionen i det geografiska området genom att producera flera olika varianter med lokal prägel.

Det finns flertalet hänvisningar till produktens kvalitet samt till de råvaror som används vid tillverkningen, liksom till den yrkesskicklighet som kännetecknar hantverksslaktarna som, från styckningstillfället till den färdiga produkten, sätter en prägel genomsyrad av tradition och historia. Allt detta bidrar till det växande anseendet hos den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea.

Tidningen *Arena Vâlcenă* publicerade den 28 januari 2024 en artikel med rubriken ”Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin” [Korv från Vâlcea i rampljuset på utställningen i Berlin] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/). Den digitala tidningen *profit.ro* publicerade den 19 januari 2024 en artikel i avsnittet *Agrobusiness* med rubriken ”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” [Jordbruksministeriet kommer att marknadsföra traditionella rumänska produkter i Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, rökt kött stekt i ister från Vâlcea, ost insvept i granbark från Bran] (länk: 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* publicerade den 24 januari 2024 en artikel med rubriken ”Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea” [Korv från Vâlcea erövrar världen] (länk: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Ryktet och anseendet hos korv med den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea framhävs även i den lokala tidningen *Râmnicu Vâlcea Week* från den 13 januari 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), där författaren beskriver den särskilda grisköttstradition som är typisk för det avgränsade området. *De kallas ”cârnați din topor” eftersom vi skär köttet för hand med en köttyxa i bitar på 2 till 3 centimeter, precis som våra mor- och farföräldrar och deras föräldrar brukade göra. Köttyxan är i det geografiska området känd som ”topor”. Andra lokala namn, såsom ”toporișcă”, ”satâr” eller ”bardă”, har också använts i mer än två decennier för att marknadsföra namnet ”Cârnați din topor ca altădată”. Vi använder naturliga kryddor: salt, peppar och timjan. Det är ett gammalt recept som går tillbaka nästan hundra år,* berättade Mihaela Antonie.

I projektet ”Călătorie prin țara mea – întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi” [Resa genom mitt land för att återupptäcka gamla traditioner och seder] presenterade kocken Maria Spinciu Vâlceas gastronomiska traditioner i samband med Rumäniens nationaldag den 1 december (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1.2.2024). Hon berättade att denna korv, som tillagas med stor omsorg och hackas med en köttyxa, har en smak som ingen annan traditionell produkt kan mäta sig med. *”Cârnați din topor” är den äldsta korvsorten, och de som lyckas bevara receptet för denna produkt förtjänar vår djupa respekt. I dag har jag förberett traditionell, festlig rumänsk mat, inklusive köttprodukter från svunna dagar. (...) ”Cârnați din topor” har verkligen en smak som tar oss tillbaka till barndomen, till våra morföräldrars tid och till en hälsosam miljö.*

I *Revista Fermierului* den 24 januari 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) finns en artikel med titeln ”Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea” [Cârnați din topor din Vâlcea erövrar världen] som återger historien om den berömda Cârnați din topor din Vâlcea: *Det kött som används för Cârnați din topor är noggrant utvalt och håller mycket hög kvalitet.*

Den certifierade traditionella beredningen ”Cârnați din topor din Vâlcea” framställs uteslutande av fläskkött, som skärs i bitar med kniv och kryddas med naturliga kryddor: färsk vitlök, torkad timjan, peppar och salt. Köttet får sedan vila och mörna så att kryddorna blandas och förhöjer köttets smak och arom. Därefter stoppas köttet i naturtarm (gristarm)som torkas och röks långsamt över bokved tills korvarna får en naturlig kopparfärgad ton.

Ni kanske undrar varför korvarna kallas ”din topor”? För ett sekel sedan fanns inga moderna skärverktyg som i dag, och i Vâlcea-området användes ”topor” traditionellt som ett mångsidigt verktyg för olika sysslor. Till exempel valde husmödrarna ut sitt kött och hackade det med en ”topor”.

I marknadsföringen av korv med den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea har man skapat en direkt dialog med konsumenterna via dynamiska och interaktiva plattformar i kombination med en strategisk integration av traditionella och sociala medier i informationskampanjer som ordnats av den ansökande gruppens medlemmar. Detta har möjliggjort värdefull återkoppling och bidragit till att öka produktens synlighet och efterfrågan både på den inhemska marknaden och på exportmarknaden.

Korv med den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea är en av de vanligaste köttberedningarna i det avgränsade geografiska området, och konsumenter i hela landet känner till produkten, eftersom den finns på menyn hos kända restauranger som Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare och Hanu' Berarilor. Hos Hanu' lui Manuc, en leverantör till det rumänska kungahuset, finns produkten med på menyn under namnet "cârnați din topor la jar" [korv rökt över glöd] eller "cârnați din topor din Vâlcea".

Korvar med den skyddade geografiska beteckningen Cârnați din topor din Vâlcea har alltid uppskattats av kunder, myndigheter och pressen på nationella och internationella mässor (Grüne Woche i Berlin, Anuga i Köln och SIAL Paris), både för smaken, doften och kvaliteten och historien bakom produkten.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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