

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 maja 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Cârnați de Pleșcoi” (ChOG)****(2019/C 185/09)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rumunia przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Cârnați de Pleșcoi” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Cârnați de Pleșcoi”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Cârnați de Pleșcoi” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„CÂRNAȚI DE PLEȘCOI”

Nr UE: PGI-RO-02174 – 4.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cârnați de Pleșcoi”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Rumunia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Cârnați de Pleșcoi” to wędzone kiełbasy wytworzone na bazie mięsa baraniego i wołowego. Produkt musi zawierać co najmniej 55 % mięsa baraniego i maksymalnie 45 % mięsa wołowego. W zależności od pory roku, a mianowicie w okresie jesienno-zimowym, do 10 % mięsa baraniego można zastąpić mięsem kozim bez znaczącej zmiany właściwości organoleptycznych.

Produkują się i wprowadza do obrotu dwa rodzaje kiełbas „Cârnați de Pleșcoi”: wędzone lub suszone i wędzone na zimno.

Obydwa rodzaje kiełbas „Cârnați de Pleșcoi” zawierają ostrą czerwoną papryczkę, która nadaje im pikantny smak. Produkty posiadają czystą, gładką i niekleistą powierzchnię, a po przekrojeniu mają zwartą, gęstą i jednolitą konsystencję – zarówno w środku, jak i na obrzeżach.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Wędzone kiełbasy „Cârnați de Pleșcoi” posiadają następujące właściwości:

- cylindryczny kształt,
- wydłużona forma (długość poszczególnych produktów równa 15–18 cm),
- masa równa 40–50 g,
- wilgotność nie większa niż 60 %,
- maksymalna zawartość tłuszczu równa 35 %,
- minimalna zawartość białka równa 14 %,
- maksymalna zawartość soli równa 4,5 %.

Suszone i wędzone na zimno „Cârnați de Pleșcoi” posiadają następujące właściwości:

- spłaszczony kształt,
- wydłużona forma (długość poszczególnych produktów równa 15–18 cm);
- masa równa 25–40 g,
- wilgotność nie większa niż 40 %,
- maksymalna zawartość tłuszczu równa 38 %,
- minimalna zawartość białka równa 14 %,
- maksymalna zawartość soli równa 4,5 %.

Właściwości organoleptyczne

Smak i aromat: smak przyjemny, lekko pikantny, średnio słony, charakterystyczny dla mięsa baraniego oraz wykorzystanego zestawu przypraw (czosnek, ostra papryczka, tymian). Barwa: jasnobrązowo-czerwona w przypadku kiełbasy wędzonej oraz ciemnobrązowa w przypadku kiełbasy suszonej i wędzonej na zimno.

Wygląd po przekrojeniu: struktura przypominająca mozaikę, pozbawiona grudek tłuszczu i otworów; widoczna obecność czerwonej papryczki.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „Cârnați de Pleșcoi” wykorzystuje się następujące surowce i składniki: mięso baranie/kozie i mięso wołowe, bulion z kości baranich/koźich i wołowych, naturalne jelita baranie i przyprawy (czosnek, ostra papryczka, tymian).

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy procesu produkcji „Cârnați de Pleșcoi” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Proces produkcji obejmuje następujące etapy: przygotowanie surowców/składników, krojenie i oddzielanie od kości wybranych mięs, rozdrabnianie mięs, ugniatanie, wtlaczanie w naturalną osłonkę z jelit baranich, suszenie i wędzenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykiety produktu objętego ChOG „Cârnați de Pleșcoi” muszą obowiązkowo zawierać następujące informacje:

- nazwę produktu, tj. „CÂRNAȚI DE PLEȘCOI”, a następnie napis „Indicație Geografică Protejată” lub akronim ChOG,
- rodzaj produktu (wędzony lub suszony i wędzony na zimno),
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje terytorium gmin Berca, Săpoca, Cernătești, Mărăcineni oraz miasta Buzău.

5. Związek z obszarem geograficznym

Renoma „Cârnați de Pleșcoi” wynika z faktu, że jest to tradycyjny produkt wytwarzany w tym regionie. Ponieważ produkcja i wprowadzanie do obrotu kiełbas stanowiły główne źródło dochodu miejscowej ludności w Pleșcoi, receptura i umiejętności były przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Tradycja chowu owiec, kóz i bydła w regionie Buzău jest związana z faktem, że występują tam trzy formy ukształtowania terenu (góry, wzgórze i równiny), a także z umiejscowieniem regionu na Łuku Karpat, które wiąże się z szeregiem niuansów klimatycznych charakterystycznych dla tego regionu – łączącego w sobie góry, wzgórze, trawiaste równiny i użytki zielone odpowiednie dla wszystkich zwierząt roślinożernych.

„Cârnați de Pleșcoi” odróżniają się od pozostałych kiełbas tego samego rodzaju swoim specyficznym smakiem, który wynika z połączenia składników, a mianowicie mięsa baraniego/koziego i wołowego, ostrej papryczki, soli (mieszanki peklującej), czosnku i tymianu. Pikantny smak produktu wynika z połączenia czosnku, ostrej czerwonej papryczki i tymianu. Charakterystyczny i specyficzny smak tego produktu jest zatem znany na całym terytorium Rumunii i nie można go pomylić z jakimkolwiek innym produktem.

Do nadzienia składającego się z różnych rodzajów mięs, przypraw i soli (mieszanki peklującej) dodaje się bulion kostny. Następnie, po zakończeniu okresu dojrzewania, odbywa się wędzenie drewnem liściastym.

W celu odróżnienia „Cârnați de Pleșcoi” od pozostałych kiełbas uściśla się, że praktyki opisane poniżej są charakterystyczne dla tej konkretnej receptury i bezpośrednio przyczyniają się do właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych produktu.

Aby otrzymać wędzoną kiełbasę „Cârnați de Pleșcoi”, produkt wędzi się przez 2–3 godziny w temperaturze 50–80 °C (wędzenie na gorąco) – aż do osiągnięcia głębokiej, brązowo-czerwonej barwy.

Etap wędzenia wędzonych kiełbas „Cârnați de Pleșcoi” uznaje się za zakończony, gdy pod wpływem dotyku osłonka kiełbasy wytwarza dźwięk typowy dla suszonej membrany.

W celu otrzymania suszonych i wędzonych na zimno kielbas „Cârnați de Pleșcoi” produkt wędzi się w temperaturze 25–40 °C (wędzenie na zimno), a następnie po dwóch dniach poddaje się go pierwszemu wałkowaniu równoległe do jego osi wzdłużnej. Następnie odbywa się kolejny etap wędzenia, trwający od dwóch do trzech dni, po którym następuje kolejne wałkowanie. W zależności od umiejętności przygotowywania mięsa przekazywanych mieszkańcom z pokolenia na pokolenie wędzenie może trwać od jednego dnia do dwóch dni, aż do osiągnięcia przez produkt ciemnej, brązowo-czerwonej barwy. Wielokrotne ręczne wałkowanie produktu za pomocą drewnianego wałka (*făcăleț*) równoległe do jego osi wzdłużnej, które odbywa się naprzemiennie z wędzeniem, w taki sposób, aby wyeliminować nadmiar wody, jest charakterystyczne dla mięs suszonych i wędzonych na zimno i nadaje produktowi spłaszczony kształt oraz charakterystyczną konsystencję.

Lokalna ludność z regionu Pleșcoi-Berca, miejsca, w którym narodziła się legenda o zbójnikach, zachowała recepturę wytwarzania tych kielbas. Zgodnie z legendą aby pomóc biednym, zbójnicy wykorzystywali stada bogatych pasterzy górskich przybyłych na targ w Buzău. Po zmroku przygotowywali kielbasy i suszone mięsa, kiedy spadek temperatur umożliwiał im łatwiejsze chłodzenie wyrobów mięsnych. Mieszkańcy przejęli od zbójników tę metodę wytwarzania „Cârnați de Pleșcoi”.

W każdym gospodarstwie domowym przygotowywano kielbasy, stanowiące zapas suchej, niepsującej się żywności. Ponieważ pewna liczba kielbas była przeznaczona do spożycia w ciągu kilku dni, poddawano je wyłącznie procesowi wędzenia, natomiast pozostałe z nich suszono, aby mogły stanowić zapas żywności zdatnej do spożycia przez dłuższy okres, i to od nich pochodzą kielbasy suszone na zimno.

Dzięki recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie oraz umiejętnościom mieszkańców (wyznaczonego obszaru) w zakresie wytwarzania tego produktu renoma kielbas „Cârnați de Pleșcoi” umocniła się wśród konsumentów w Rumunii i za granicą.

Kielbasy te były znane już w wiekach XIII i XIV, a ich popularność znacznie wzrosła po utworzeniu Gospodarstwa Wołoskiego przez Basaraba I (1324–1352). W tym okresie sprzedawano je na jarmarku „Drăgaica”, na terenie dzisiejszego miasta Buzău.

Ze względu na położenie geograficzne miasta Buzău oraz fakt, że w 1431 r. stanowiło ono punkt poboru cła, jarmark miał charakter kulturalny i był odpowiednim miejscem do wymiany produktów, tradycji i obyczajów między mieszkańcami wielu regionów.

W swojej książce „Istoria jurnalismului din județul Buzău” („Historia dziennikarstwa w okręgu Buzău”) poświęconej jarmarkowi „Drăgaica” dziennikarz i historyk Viorel Frâncu napisał:

...

„Na skrzyżowaniu szlaków handlowych łączących Dobrudżę z Braszowem i z Transylwanią gromadzili się wszelkiego rodzaju kupcy. Pierwotnie mieszkańcy Muntenia i Ardeal wymieniali się tam zbożem i zwierzyną; święto to miało również wymiar mistyczny, związany z rozpoczęciem zbiorów, i charakteryzowało się różnymi rytuałami i ceremoniami. Jarmark odbywał się na »szlaku transhumancji«. Już na pierwszych jarmarkach »Drăgaica« ludzie rozkoszowali się piernikiem, kielbasą »Cârnați de Pleșcoi«, winem »Tămâoașă de Pietroasele« itp.”.

...

Tradycja ta przetrwała i wydarzenie organizuje się do dziś. Jarmark „Drăgaica” trwa przez dwa tygodnie poprzedzające uroczystość Narodzenia św. Jana Chrzciciela (24 czerwca).

W 1890 r. Buzău słynęło z większej liczby kawiarni niż ulic, w których to kawiarniach spożywano kielbasy „Cârnați de Pleșcoi”, jak opisywał Constantin Trentea w swoim rękopisie zatytułowanym „Tradiția științei de carte în satul Pleșcoi- Buzău 1600-1900” („Tradycja piśmiennicza w miejscowości Pleșcoi-Buzău w latach 1600–1900”), sporządzonym w Bukareszcie w 1975 r. Rękopis zawiera opis bankietu wyprawionego w dniu 28 sierpnia 1924 r. przez stowarzyszenie kulturalne „Idealul” w gminie Pleșcoi (okręg Buzău) oraz informację o tym, że w czasie tego „sutego bankietu [...] grillowano słynne kielbasy z Pleșcoi”.

Receptura „Cârnați de Pleșcoi” zajmuje ważne miejsce w książce Radu Antona Romana zatytułowanej „Bucate, vinuri și obiceiuri românești” („Rumuńskie potrawy, wina i obyczaje”), opublikowanej przez wydawnictwo Paideia w 2001 r. Radu Anton Roman był dziennikarzem, pisarzem i reżyserem telewizyjnym; znany jest głównie ze swoich programów poświęconych tematyce kulinarnej.

W „Dicționar de Vorbe Esențiale” („Słownik kluczowych wyrażen”) opracowanym przez Ioana Boldeę, który zawiera zbiór najważniejszych refleksji osobistości ze świata kultury, nauki i sztuki, Andrei Pleșu stwierdza (s. 219, pkt 4803): „Odnajduję przyjemność w czytaniu, uwielbiam wymianę pomysłów i poszukuję Boga ..., ale lubię również kielbasę »Cârnați de Pleșcoi«, sztubackie wygłupy, dojrzałe sery, festyny, hetery i romanse”. Andrei Pleșu jest rumuńskim pisarzem i eseistą, esteta i historykiem sztuki, stylistą języka rumuńskiego.

W latach 2000–2014 lokalne i krajowe media zrealizowały serię programów poświęconych różnorodnej tematyce w celu promocji „Cârnați de Pleșcoi”. W kuchni rumuńskiej istnieje wiele przepisów na dania z kiełbasy „Cârnați de Pleșcoi”, której poświęcono również wiele stron w wydaniu almanachu „Renașterea Buzoiană” („Odrodzenie Buzău”) z 2006 r.

Z czasem kiełbasa „Cârnați de Pleșcoi” stała się popularną rumuńską potrawą goszczącą na świątecznych stołach – do tego stopnia, że od 2008 r. co roku organizuje się festiwal „Cârnați de Pleșcoi”. W ramach festiwalu odbywają się konkursy o różnorodnej tematyce: wybory Miss Oița, konkurs na najdłuższą kiełbasę „Cârnați de Pleșcoi”, konkurs w jedzeniu kiełbasy „Cârnați de Pleșcoi” na czas o nazwie „Fomilă de Pleșcoi” itp.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/documentatie-2016/caiet-de-sarcini-carnati-plescoi-2016.pdf>
