

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 22 maggio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Cârnați de Pleșcoi» (IGP)**

(2019/C 185/09)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Romania ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Cârnați de Pleșcoi» ai sensi dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Cârnați de Pleșcoi» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Cârnați de Pleșcoi» (IGP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 22 maggio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«CÂRNAȚI DE PLEȘCOI»

N. UE: PGI-RO-02174 — 4.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Cârnați de Pleșcoi»

2. Stato membro o paese terzo

Romania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Cârnați de Pleșcoi» sono salsicce affumicate a base di carni ovine e bovine. Il prodotto deve contenere almeno il 55 % di carni ovine, mentre il contenuto di carni bovine non deve superare il 45 %. In autunno e in inverno le carni ovine possono essere sostituite da carni caprine fino a una percentuale massima del 10 %, senza che ciò modifichi significativamente le caratteristiche organolettiche del prodotto.

I «Cârnați de Pleșcoi» sono prodotti e commercializzati in due tipologie: affumicati o seccati e affumicati a freddo.

Nelle due tipologie di «Cârnați de Pleșcoi» è utilizzato del peperoncino rosso, che conferisce alle salsicce un sapore piccante. I prodotti presentano in superficie un aspetto liscio e non appiccicoso; tagliati in sezione trasversale hanno una consistenza omogenea, densa e uniforme sia al centro che ai bordi.

Caratteristiche fisico-chimiche

I «Cârnați de Pleșcoi» affumicati presentano le caratteristiche seguenti:

- forma cilindrica;
- aspetto allungato (lunghezza individuale compresa tra 15 e 18 cm);
- peso di 40-50 grammi;
- umidità non superiore al 60 %;
- tenore massimo di grassi del 35 %;
- tenore minimo di proteine del 14 %;
- tenore massimo di sale del 4,5 %.

I «Cârnați de Pleșcoi» seccati e affumicati a freddo presentano le caratteristiche seguenti:

- forma appiattita;
- aspetto allungato (lunghezza individuale compresa tra 15 e 18 cm);
- peso di 25-40 grammi;
- umidità non superiore al 40 %;
- tenore massimo di grassi del 38 %;
- tenore minimo di proteine del 14 %;
- tenore massimo di sale del 4,5 %.

Caratteristiche organolettiche

Sapore e profumo: il sapore è gradevole, leggermente piccante, moderatamente salato, caratteristico delle carni ovine e della miscela di spezie utilizzata (aglio, peperoncino piccante, timo). Colore: marrone-rosso chiaro per la varietà affumicata e marrone scuro per la varietà seccata e affumicata a freddo.

Aspetto al taglio: struttura a mosaico, priva di grumi di grasso e di buchi; presenza visibile di peperoncino rosso.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella produzione dei «Cârnați de Pleșcoi» sono i seguenti: carni ovine/caprine e bovine, brodo di ossa preparato con ossi di ovini/caprini e bovini, budella naturali di ovini e condimenti (aglio, peperoncino, timo).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione dei «Cârnați de Pleșcoi» si svolgono nella zona geografica delimitata. Il processo di produzione comprende le fasi seguenti: preparazione delle materie prime/degli ingredienti, taglio e disossamento delle carni selezionate, tritatura delle carni, impastatura, insaccatura in budello naturale ovino, scottatura e affumicatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura dei «Cârnați de Pleșcoi» IGP deve sempre comprendere le diciture seguenti:

- la denominazione del prodotto «CÂRNAȚI DE PLEȘCOI» seguita dalle parole «Indicație Geografică Protejată» o dall'acronimo IGP;
- il tipo di prodotto (affumicato o seccato e affumicato a freddo);
- il logo dell'organismo di ispezione e di certificazione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il territorio dei comuni di Berca, Săpoca, Cernătești e Mărăcini e della città di Buzău.

5. **Legame con la zona geografica**

La fama dei «Cârnați de Pleșcoi» deriva dal fatto che si tratta di un prodotto tradizionale della regione. In un contesto in cui la produzione e la valorizzazione delle salsicce costituivano la fonte principale di reddito per le popolazioni locali di Pleșcoi, la ricetta e le conoscenze specifiche si sono tramandate di padre in figlio.

La tradizione dell'allevamento ovino, caprino e bovino nel territorio di Buzău è collegata all'orografia della regione (comprendente montagne, colline e pianure) e alla sua posizione nella curva dei Carpazi, che determina una serie di sfumature climatiche caratteristiche dovute alla compresenza di montagne, colline e pianure ricche di pascoli e di prati adatti a tutte le categorie di erbivori.

I «Cârnați de Pleșcoi» si distinguono dalle altre salsicce simili per il sapore unico dovuto alla combinazione dei loro ingredienti: carni ovine/caprine e carni bovine, peperoncino, sale (miscela di salatura), aglio e timo. Il sapore piccante del prodotto deriva dall'utilizzo di aglio, peperoncino rosso e timo: per tale motivo l'identità e la specificità del gusto non possono essere ignorate né confuse sul territorio rumeno.

Alla carne, costituita da una miscela di carni, spezie e sale (miscela di salatura) viene aggiunto un brodo di ossa, dopo di che, al termine del periodo di stagionatura, si procede all'affumicatura al legno duro.

A differenza delle altre salsicce, la ricetta dei «Cârnați de Pleșcoi» è caratterizzata in modo specifico dalle pratiche descritte di seguito, che contribuiscono direttamente alle proprietà organolettiche e fisico-chimiche del prodotto.

Per ottenere i «Cârnați de Pleșcoi» affumicati, il prodotto è sottoposto ad affumicatura per 2-3 ore a una temperatura compresa tra i 50 e gli 80 °C (affumicatura a caldo) fino ad acquisire un intenso colore marrone-rosso.

La fase dell'affumicatura di questa tipologia di «Cârnați de Pleșcoi» è considerata conclusa quando l'involucro della salsiccia produce al tatto un rumore tipico di membrana essiccata.

Per ottenere i «Cârnați de Pleșcoi» seccati e affumicati a freddo, il prodotto è sottoposto ad affumicatura a una temperatura compresa tra i 25 e i 40 °C (affumicatura a freddo), quindi, dopo due giorni, è sottoposto a una prima pressatura longitudinale. Interviene poi una nuova fase di affumicatura della durata di due o tre giorni, alla quale fa seguito una nuova pressatura. In funzione del patrimonio di conoscenze acquisito dagli addetti alla preparazione del prodotto, l'affumicatura può durare da uno a due giorni fino all'ottenimento di un colore marrone-rosso scuro. La pressatura manuale con mattarello di legno (*făcăleț*), eseguita più volte lungo l'asse longitudinale in alternanza con l'affumicatura onde eliminare l'acqua in eccesso, è tipica delle carni seccate e affumicate a freddo e conferisce al prodotto una forma appiattita e una consistenza caratteristica.

La ricetta per produrre i «Cârnați de Pleșcoi» è conservata dalle popolazioni della regione di Pleșcoi-Berca, negli stessi luoghi in cui è nata la leggenda dei briganti. Si racconta che, per venire in aiuto agli indigenti, questi fuorilegge facessero man bassa nelle greggi dei ricchi pastori di montagna che scendevano al mercato di Buzău. Durante la notte, quando la temperatura si abbassava, preparavano salsicce e carni essiccate, che potevano essere così mantenute fresche più facilmente. Il metodo di preparazione dei «Cârnați de Pleșcoi» è stato trasmesso dai briganti agli abitanti dei villaggi della zona.

Ogni famiglia produceva salsicce, che costituivano una riserva di alimenti essiccati e quindi non deperibili. Una certa quantità di salsicce, destinata a essere consumata nel giro di qualche giorno, veniva soltanto affumicata, mentre il resto (che ha dato origine alla varietà seccata e affumicata a freddo) veniva essiccato e conservato come riserva alimentare da consumare in un periodo di tempo più lungo.

La ricetta tramandata di generazione in generazione e la perizia degli abitanti della zona geografica delimitata nel produrre questo prodotto hanno consolidato la notorietà dei «Cârnați de Pleșcoi» presso i consumatori, sia in Romania che all'estero.

Queste salsicce erano già note nel XIII e nel XIV secolo, in particolare dopo la fondazione del principato di Valacchia ad opera di Basarab I (1324-1352): in quell'epoca erano vendute alla fiera di Drăgaica, nell'attuale città di Buzău.

Grazie alla posizione geografica della città e al fatto che, nel 1431, Buzău era un punto di sdoganamento, la fiera aveva una valenza culturale e offriva agli abitanti di diverse regioni la possibilità di entrare in contatto con nuovi prodotti, tradizioni e costumi.

Nella sua opera intitolata *Istoria jurnalismului din județul Buzău* (Storia del giornalismo del distretto di Buzău), dedicata alla fiera di Drăgaica, lo storico e giornalista Viorel Frâncu scriveva:

...

«Mercanzie di ogni tipo giungevano all'intersezione delle rotte commerciali che collegavano la Dobrugia a Brașov e alla Transilvania. Originariamente gli abitanti di Muntenia e di Ardeal vi scambiavano cereali e bestiame; la festa aveva anche una connotazione mistica collegata all'inizio della raccolta ed era caratterizzata da ogni sorta di rituali e cerimonie. La fiera è nata lungo la "strada della transumanza". Sin dall'inizio, le persone che si radunavano alla fiera di Drăgaica iniziarono a gustare panpepato, "Cârnați de Pleșcoi", "Tămâioasă de Pietroasele" ...»

...

Questa tradizione si è mantenuta nel tempo: ancora oggi la fiera di Drăgaica si svolge due settimane prima della festa che celebra la nascita di San Giovanni Battista (24 giugno).

Nel 1890 la città di Buzău aveva fama di possedere più caffè che strade, ed è proprio nei caffè della città che venivano consumati i «Cârnați de Pleșcoi», come testimoniato da Constantin Trentea nel suo manoscritto intitolato *Tradiția științei de carte în satul Pleșcoi — Buzău 1600-1900* (Tradizione della scienza del libro nel villaggio di Pleșcoi-Buzău dal 1600 al 1900), redatto a Bucarest nel 1975. Tale manoscritto descrive il banchetto offerto il 28 agosto 1924 dall'associazione culturale «Idealul» del comune di Pleșcoi (distretto di Buzău) e precisa che, in occasione di quel «lauto banchetto [...] furono messe sulla griglia le famose salsicce di Pleșcoi».

La ricetta per produrre i «Cârnați de Pleșcoi» occupa un posto di rilievo nell'opera di Radu Anton Roman intitolata *Bucate, vinuri și obiceiuri românești* (Piatti, vini e costumi della Romania), pubblicata nel 2001 dalla casa editrice Paideia. Radu Anton Roman è stato un giornalista, scrittore e regista televisivo ed è conosciuto soprattutto per le sue trasmissioni di carattere culinario.

Nel *Dicționar de Vorbe Esențiale* (dizionario delle espressioni essenziali) compilato da Ioan Boldea, che riunisce le principali riflessioni di personaggi del mondo della cultura, della scienza e delle arti, Andrei Pleșu dichiara (a pagina 219, sezione 4803): «Mi piace leggere, amo le discussioni sulle idee e sono alla ricerca di Dio ... ma mi piacciono anche i "Cârnați de Pleșcoi", le goliardate, i formaggi stagionati, i banchetti, le etere, le canzoni sentimentali.» Andrei Pleșu è uno scrittore e saggista rumeno, un esteta e storico dell'arte, un cultore della lingua rumena.

Tra il 2000 e il 2014 i media locali e nazionali hanno prodotto una serie di trasmissioni su vari temi per promuovere i «Cârnați de Pleșcoi». La gastronomia nazionale rumena comprende ricette nelle quali figura come ingrediente essenziale questo prodotto, al quale l'almanacco *Renașterea Buzoiană* (Rinascita di Buzău) ha peraltro dedicato varie pagine nell'edizione del 2006.

Nel corso del tempo i «Cârnați de Pleșcoi» sono diventati un alimento apprezzato dai Rumeni nelle festività tanto che, dal 2008, si tiene ogni anno una fiera dei «Cârnați de Pleșcoi». Nell'ambito di tale fiera vengono organizzati concorsi di vario tipo: il concorso *Miss Oița*, per la salsiccia più lunga; la gara a chi consuma più «Cârnați de Pleșcoi», denominata *Familă de Pleșcoi* ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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