

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier „Cârnați de Pleșcoi” (BGA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 185 van 29 mei 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 29 juli 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 22 mei 2019 inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad „Cârnați de Pleșcoi” (BGA)

(2019/C 185/09)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 50, lid 2, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Roemenië heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Cârnați de Pleșcoi” ingediend bij de Commissie overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van die verordening bedoelde productdossier voor de naam „Cârnați de Pleșcoi” worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

Enig artikel

Het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier voor de naam „Cârnați de Pleșcoi” (BGA) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de registratie van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 22 mei 2019

Voor de Commissie
Phil HOGAN
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„CÂRNAȚI DE PLEȘCOI”

EU-nr.: PGI-RO-02174 – 4.7.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Cârnați de Pleșcoi”

2. Lidstaat (of derde land)

Roemenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of van het levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Cârnați de Pleșcoi” zijn gerookte worsten op basis van schapen- en rundvlees. Het product moet minimaal 55% schapenvlees bevatten en mag maximaal 45% rundvlees bevatten. Afhankelijk van de seizoenen, meer bepaald in de herfst-winter, mag het schapenvlees voor maximaal 10% vervangen worden door geitenvlees, zonder dat dit de organoleptische kenmerken merkbaar wijzigt. Van de „Cârnați de Pleșcoi” worden twee soorten vervaardigd en op de markt gebracht: een gerookte versie en een gedroogde en koud gerookte versie. Beide soorten „Cârnați de Pleșcoi” bevatten rode Spaanse peper, waardoor ze een pittige smaak hebben. De producten zien er schoon, glad en niet-kleverig uit. Wanneer ze dwars worden doorgesneden, is de consistentie zeer samenhangend, dicht en homogeen, zowel in het midden als aan de rand.

Fysieke en chemische kenmerken

De gerookte „Cârnați de Pleșcoi” hebben de volgende kenmerken:

- cilindrische vorm,
- langgerekte aanblik (lengte per exemplaar tussen 15 en 18 cm),
- gewicht van 40 tot 50 gram,
- vochtigheidsgraad maximaal 60%,
- vetgehalte maximaal 35%,
- eiwitgehalte minimaal 14%,
- zoutgehalte maximaal 4,5%.

De gedroogde en koud gerookte „Cârnați de Pleșcoi” hebben de volgende kenmerken:

- afgeplatte vorm,
- langgerekte aanblik (lengte per exemplaar tussen 15 en 18 cm),
- gewicht van 25 tot 40 gram,
- vochtigheidsgraad maximaal 40%,
- vetgehalte maximaal 38%,
- eiwitgehalte minimaal 14%,
- zoutgehalte maximaal 4,5%.

Organoleptische kenmerken

Smaak en geur: aangename, ietwat pittige en matig zoute smaak die kenmerkend is voor het schapenvlees en de gebruikte kruiden (knoflook, rode Spaanse peper, tijm). Kleur: licht bruinrood voor de gerookte versie en donkerbruin voor de gedroogde en koud gerookte versie. Snijvlak: mozaïekstructuur, vrij van vetklonters en gaten; zichtbare aanwezigheid van Spaanse peper.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De volgende grondstoffen en ingrediënten worden gebruikt voor de productie van de „Cârnați de Pleșcoi”: Schapen/geiten- en rundvlees, beendersoep op basis van schapen/geiten- en runderbeenderen, natuurlijke schapendarmen en kruiden (knoflook, Spaanse peper, tijm).

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stappen van het productie- en vervaardigingsproces van de „Cârnați de Pleșcoi” vinden plaats in het afgebakende geografische gebied. Het productieproces van de „Cârnați de Pleșcoi” omvat de volgende stappen: Voorbereiden van de grondstoffen/ingrediënten, versnijden en uitbenen van de geselecteerde vleessoorten, malen van het vlees, mengen, vullen van de natuurlijke schapendarmen, uitdruipen en roken.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etiketten van de BGA „Cârnați de Pleșcoi” moeten de volgende vermeldingen staan:

- de naam van het product, namelijk „CÂRNAI DE PLECOI”, gevolgd door de vermelding „Indicație Geografică Protejată” of het acroniem IGP (beschermde geografische aanduiding);
- het type product (gerookt of gedroogd en koud gerookt);
- het logo van de inspectie- en certificeringsinstelling.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat het grondgebied van de gemeenten Berca, Săpoca, Cernăteți en Mărăcineni, en van de stad Buzău.

5. Verband met het geografische gebied

De „Cârnați de Pleșcoi” hebben hun bekendheid te danken aan het feit dat dit een traditioneel product is uit deze streek. Het recept en de knowhow werden doorgegeven van vader op zoon. Het produceren en verkopen van deze worsten vormde immers de belangrijkste bron van inkomsten voor de lokale bevolking van Plecoi.

De traditionele teelt van schapen, geiten en runderen in de regio Buzău hangt samen met het drieledige reliëf van de streek (bergen, heuvels en vlakten) en met de ligging van de regio in de boog van de Karpaten, die zorgt voor klimaateigenschappen die specifiek zijn voor dit gebied met bergen, heuvels en weidevelden die geschikt zijn voor alle plantenters.

De „Cârnați de Pleșcoi” onderscheiden zich van gelijkaardige worsten door hun unieke smaak, verkregen door de combinatie van ingrediënten, meer bepaald schapen/geiten- en rundvlees, rode Spaanse peper, zout (pekelplossing), knoflook en tijm. De scherpte van het product is het resultaat van de combinatie van knoflook, rode Spaanse peper en tijm. Hierdoor zijn de kenmerkende identiteit en smaak onmiskenbaar en uniek op het Roemeense grondgebied.

Aan het vlees, dat bestaat uit een mengeling van vleessoorten, kruiden en zout (pekelplossing), wordt beundersoep toegevoegd. Aan het einde van de rijpingsperiode wordt de worst vervolgens gerookt op hardhout.

De „Cârnați de Pleșcoi” onderscheiden zich van andere worst doordat de hierna beschreven methoden kenmerkend zijn voor de bereiding en rechtstreeks bijdragen aan de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken van het product.

Voor de bereiding van de gerookte „Cârnați de Pleșcoi” wordt het product gedurende twee tot drie uur gerookt bij een temperatuur tussen 50 en 80 °C (warm gerookt), totdat het een diepe bruinrode kleur krijgt.

De rookfase van de gerookte „Cârnați de Pleșcoi” wordt als voltooid beschouwd wanneer het omhulsel van de worst bij het aanraken het typische geluid produceert van een gedroogd membraan. Voor de bereiding van de gedroogde en koud gerookte „Cârnați de Pleșcoi” wordt het product gerookt bij een temperatuur tussen 25 en 40 °C (koud gerookt), waarna het een eerste overlangse persing ondergaat. Daarna komt gedurende twee tot drie dagen een nieuwe rookfase, gevolgd door een nieuwe persing. Afhankelijk van de overgeleverde kennis van de inwoners voor de bereiding kan de rookfase één tot twee dagen duren, totdat de worst een donkere bruinrode kleur krijgt. De manuele persing met een houten rol (făcăleț), die meermaals overlangs wordt aangebracht, en de afwisseling met het roken, om het overtollige water te verwijderen, zijn kenmerkend voor gedroogde en koud gerookte vleesbereidingen en verlenen het product een afgeplatte vorm en een karakteristieke consistentie.

Het recept van de worsten wordt bewaard door de lokale bevolking van de regio Plecoi-Berca, op de plaats waar de „roverslegende” is ontstaan, volgens welke rovers de arme bevolking te hulp kwamen door vee te stelen van rijke herders uit de bergen die naar de markt van Buzău afzakten. 's Nachts

maakten ze worst en gedroogd vlees; de vleesbereidingen konden door de lagere temperatuur dan gemakkelijker worden gekoeld. De bereidingswijze van de „Cârnați de Pleșcoi” is door de rovers doorgegeven aan de dorpsbewoners.

In elk huishouden werd worst gemaakt, als droge, niet-bederfbare voedselvoorraad. Aangezien een aantal van de worsten bedoeld waren om in enkele dagen op te eten, werden die enkel gerookt, terwijl de rest werd gedroogd om te dienen als voedselvoorraad voor een langere periode. Die laatste soort ligt aan de basis van de gedroogde en koud gerookte worsten.

Dankzij het van generatie op generatie overgeleverde recept en de kennis van de inwoners (van het afgebakende gebied) over de bereiding van dit product, is de faam van de „Cârnați de Pleșcoi” gegroeid bij Roemeense en buitenlandse consumenten.

Deze worsten waren al bekend in de dertiende en veertiende eeuw, in het bijzonder na de stichting van het prinsdom Walachije door Basarab I (1324-1352). In die periode werden ze verkocht op de jaarmarkt van Drăgaica, waar zich vandaag de stad Buzău bevindt.

Door de geografische ligging van Buzău en doordat de stad in 1431 een inklaringspunt werd, speelde de markt een belangrijke culturele rol en was het de locatie bij uitstek voor de uitwisseling van handelswaar, tradities en gewoonten tussen de inwoners van diverse streken.

In zijn werk „Istoria jurnalismului din județul Buzău” (geschiedenis van de journalistiek van het district Buzău), dat gewijd is aan de jaarmarkt van Drăgaica, schrijft journalist en historicus Viorel Frâncu:

...

„Op het knooppunt van de handelsroutes tussen Dobroudja, Braov en Transsylvanië waren de meest uiteenlopende handelaars te vinden. Oorspronkelijk verhandelden de bewoners van Muntenia en van Ardeal er granen en vee. Het feest had ook een mystieke betekenis, die samenhang met het begin van de oogst, en werd gekenmerkt door allerlei rituelen en ceremoniën. De jaarmarkt ontstond op de plaats van de seizoenstrek. Vanaf de eerste edities van de jaarmarkt van Drăgaica genoten de aanwezigen er van kruidenkoek, van „Cârnați de Pleșcoi”, van „Tămâioasă de Pietroasele” enz.”

...

De traditie bestaat overigens nog steeds en de jaarmarkt wordt ook nu nog georganiseerd. De markt van Drăgaica vindt meer bepaald plaats twee weken voor het geboortefeest van Johannes de Doper (24 juni).

In 1890 telde Buzău naar verluidt meer kroegen dan straten. In die kroegen werden „Cârnați de Pleșcoi” gegeten, beschrijft Constantin Trentea in zijn manuscript „Tradiția tiinței de carte în satul Plecoi-Buzău 1600-1900” (traditie van het boekwezen in het dorp Plecoi- Buzău van 1600 tot 1900), geschreven in Boekarest in 1975. Dit manuscript beschrijft het banket dat op 28 augustus 1924 werd gegeven door de culturele vereniging „Idealul” van de gemeente Plecoi (district Buzău), en vermeldt dat ter gelegenheid van dit „rijkelijke banket [...] de beroemde worsten van Plecoi werden geroosterd”.

Het recept voor de bereiding van de „Cârnați de Pleșcoi” wordt ook duidelijk vermeld in Radu Anton Romans werk „Bucate, vinuri i obiceiuri românești” (Roemeense gerechten, wijnen en gebruiken), dat in 2001 verscheen bij uitgeverij Paideia. Radu Anton Roman was journalist, schrijver en televisiemaker. Hij was vooral bekend om zijn programma’s over culinaire thema’s.

In het Dictionar de Vorbe Esentiale (woordenboek van de essentiële uitdrukkingen) van Ioan Boldea, dat de belangrijkste bespiegelingen bundelt van grote namen uit de cultuur, wetenschap en kunst, zegt Andrei Pleu (pagina 219, punt 4803): „Ik ben dol op lezen, ik houd van ideeën aftoetsen en ik ben op zoek naar God ... maar ik houd net zo goed van de „Cârnați de Plecoi”, van onnozele grappen, van gerijpte kazen, van eetfestijnen, van dames van lichte zeden en van liefdesliedjes.” De Roemeense schrijver en essayist Andrei Pleu is estheticus, kunsthistoricus en stilist van de Roemeense taal. Tussen 2000 en 2014 maakte de lokale en nationale media verschillende thema-uitzendingen om de „Cârnați de Plecoi” te promoten. De Roemeense keuken telt verschillende recepten die gebruikmaken van dit product. De almanak Renaterea Buzoiană (de wederopleving van Buzău) wijdde hier verschillende pagina’s aan in zijn editie van 2006.

In de loop der tijd zijn de „Cârnați de Plecoi” voor de Roemenen uitgegroeid tot gewaardeerde gerechten voor de feestdis, in die mate zelfs dat er sinds 2008 jaarlijks een festival van de „Cârnați de Plecoi” wordt georganiseerd. Tijdens het festival zijn er verschillende thematische wedstrijden: de Miss Oița-verkiezing, de wedstrijd voor de langste „cârnat de Plecoi”, de eetwedstrijd van „Cârnați de Plecoi” genaamd „Fomilă de Plecoi” enz.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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