

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 22. Mai 2019****über die Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung einer Bezeichnung gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Amtsblatt der Europäischen Union****(„Cârnați de Pleșcoi“ (g.g.A.))**

(2019/C 185/09)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Rumänien hat der Kommission gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf Schutz des Namens „Cârnați de Pleșcoi“ übermittelt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch eingelegt werden kann, sollten gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Cârnați de Pleșcoi“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

*Einziger Artikel*

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Cârnați de Pleșcoi“ (g.g.A.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen die Eintragung des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 22. Mai 2019

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

## ANHANG

## EINZIGES DOKUMENT

## „CÂRNAȚI DE PLEȘCOI“

EU-Nr.: PGI-RO-02174 — 4.7.2016

g.U. ( ) g.g.A. ( X )

## 1. Name(n)

„Cârnați de Pleșcoi“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Rumänien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

## 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

## 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die „Cârnați de Pleșcoi“ sind Räucherwürste aus Schaf- und Rindfleisch. Das Erzeugnis muss mindestens 55 % Schaffleisch und darf nicht mehr als 45 % Rindfleisch enthalten. Saisonabhängig gilt, dass im Herbst und im Winter bis zu 10 % des Schaffleisches durch Ziegenfleisch ersetzt werden kann, ohne dass dies eine erhebliche Änderung der organoleptischen Eigenschaften hervorruft.

Die „Cârnați de Pleșcoi“ werden in zwei Formen hergestellt und in Verkehr gebracht: geräuchert oder getrocknet und kalt geräuchert.

Beide Typen der „Cârnați de Pleșcoi“ enthalten scharfes rotes Paprikagewürz, das ihnen einen pikanten Geschmack verleiht. An der Oberfläche wirken die Erzeugnisse einheitlich, glatt und nicht klebrig, im Längsschnitt weisen sie sowohl in der Mitte als auch zu den Rändern hin eine gebundene, dichte, homogene Konsistenz auf.

Physikalische und chemische Eigenschaften

Die geräucherten „Cârnați de Pleșcoi“ weisen folgende Eigenschaften auf:

- zylindrischer Durchmesser,
- längliche Form (individuelle Länge zwischen 15 und 18 cm),
- Gewicht: 40 bis 50 Gramm,
- Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 60 %,
- Fettgehalt: höchstens 35 %,
- Eiweißgehalt: mindestens 14 %,
- Salzgehalt: höchstens 4,5 %.

Die getrockneten und kalt geräucherten „Cârnați de Pleșcoi“ weisen folgende Eigenschaften auf:

- abgeflachter Durchmesser,
- längliche Form (individuelle Länge zwischen 15 und 18 cm),
- Gewicht: 25 bis 40 Gramm,
- Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 40 %,
- Fettgehalt: höchstens 38 %,
- Eiweißgehalt: mindestens 14 %,
- Salzgehalt: höchstens 4,5 %.

Organoleptische Eigenschaften:

Geschmack und Aroma: angenehmer Geschmack, leicht pikant, mäßig gesalzen, charakteristisch für Schaffleisch und geprägt durch das Bouquet der verwendeten Gewürze (Knoblauch, scharfes Paprikagewürz, Thymian). Farbe: helles Rotbraun beim Typ „geräuchert“ und Dunkelbraun beim Typ „getrocknet und kalt geräuchert“.

Aussehen beim Anschnitt: mosaikförmige Struktur, ohne Fettklumpen und ohne Löcher; sichtbare Präsenz von rotem Paprikagewürz.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Bei der Herstellung der „Cârnați de Pleșcoi“ werden folgende Rohstoffe und Zutaten verwendet: Schaf-/Ziegenfleisch und Rindfleisch, Knochenbrühe aus Schafs-/Ziegenknochen und aus Rinderknochen, Naturdärme vom Schaf sowie Gewürze (Knoblauch, scharfes Paprikagewürz, Thymian).

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte für die Gewinnung und Herstellung von „Cârnați de Pleșcoi“ erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Der Herstellungsprozess besteht aus folgenden Etappen: Vorbereitung der Rohstoffe/Zutaten, Schneiden und Entbeinen der ausgewählten Fleischteile, Zerkleinern des Fleisches, Durchkneten, Einfüllen in die Naturdärme vom Schaf, Abtropfen lassen und Räuchern.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Etiketten der „Cârnați de Pleșcoi“ müssen folgende Angaben enthalten:

- den Namen des Erzeugnisses, also „CÂRNAȚI DE PLEȘCOI“, gefolgt von der Angabe „Indicație Geografică Protejată“ („geschützte geografische Angabe“) oder dem Akronym IGP (g.g.A.),
- den Typ des Erzeugnisses („geräuchert“ oder „getrocknet und kalt geräuchert“),
- das Logo der Inspektions- und Zertifizierungsstelle.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Gemeinden Berca, Săpoca, Cernătești und Mărăcineni sowie die Stadt Buzău.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Ansehen der „Cârnați de Pleșcoi“ beruht darauf, dass es sich um ein traditionelles Erzeugnis handelt, welches in der Region hergestellt wird. Als die Herstellung und Vermarktung der Würste die wichtigste Einkommensquelle für die Landbevölkerung von Pleșcoi darstellte, wurden das Rezept und das Know-how von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Tradition der Aufzucht von Schafen, Ziegen und Rindern in der Region Buzău ist darauf zurückzuführen, dass es dort drei Geländeformen (Berge, Hügel und Ebenen) gibt und die Lage dieser Region im Karpatenbogen eine Reihe klimatischer Besonderheiten aufweist, die bewirken, dass diese Zone mit ihren Bergen, Hügeln, Weideflächen und Wiesen charakteristisch und für die Haltung aller Arten von Weidetieren besonders geeignet ist.

Die „Cârnați de Pleșcoi“ unterscheiden sich von anderen Würsten durch den einzigartigen Geschmack, den ihnen das Wechselspiel der Zutaten — also Schaf-/Ziegenfleisch und Rindfleisch, scharfes Paprikagewürz, Salz (Pökelsalzmischung), Knoblauch und Thymian -verleiht. Der pikante Geschmack des Erzeugnisses ergibt sich aus der Verbindung von Knoblauch, scharfem rotem Paprikagewürz und Thymian. Dies bedeutet, dass die Identität und die Spezifität des Geschmacks in ganz Rumänien weder ignoriert noch verwechselt werden können.

Der Fleischmasse, die aus einer Mischung aus den verschiedenen Fleischsorten, den Gewürzen und dem Salz (Pökelsalzmischung) besteht, wird Knochenbrühe hinzugefügt. Nach Abschluss der Reifungsdauer wird das Erzeugnis unter Verwendung von Hartholz geräuchert.

Im Interesse der Unterscheidung des Erzeugnisses „Cârnați de Pleșcoi“ von anderen Wurstarten sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass die Praktiken, die im Folgenden beschrieben werden, charakteristische Bestandteile des Rezeptes sind und zu den organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses unmittelbar beitragen.

Zur Herstellung von „Cârnați de Pleșcoi“ des Typs „geräuchert“ wird das Erzeugnis zwei bis drei Stunden lang bei Temperaturen zwischen 50 und 80 °C geräuchert (Heißräuchern), bis es eine gesättigte braun-rote Färbung erlangt hat.

Die Phase des Räucherns der „Cârnați de Pleșcoi“ gilt als abgeschlossen, sobald bei Berührung der Wursthülle das typische Geräusch einer trockenen Membran entsteht.

Zur Herstellung von „Cârnați de Pleșcoi“ des Typs „getrocknet und kalt geräuchert“ wird das Erzeugnis bei Temperaturen zwischen 25 und 40 °C geräuchert (Kalträuchern) und anschließend nach Ablauf von zwei Tagen erstmals längsseitig gepresst. Es folgt eine weitere Räucherphase von zwei bis drei Tagen, auf die ein weiteres Pressen folgt. Dank ihres Fachwissens auf dem Gebiet der Wurstherstellung, das den Einheimischen seit Generationen überliefert wird, können sie beurteilen, wann genau der ein- oder zweitägige Räuchervorgang abgeschlossen ist und die dunkle braun-rote Färbung erzielt worden ist. Das manuelle Pressen mit einem Nudelholz (făcăleț), das nach dem ersten und dem zweiten Räuchervorgang entlang der Längsachse durchgeführt wird, um überschüssiges Wasser zu entfernen, erfolgt nur beim Typ „getrocknet und kalt geräuchert“ und verleiht dem Erzeugnis eine flache Form und eine charakteristische Konsistenz.

Das Rezept für die Herstellung wird von der lokalen Bevölkerung der Region Pleșcoi-Berca dort aufbewahrt, wo die Legende von den Räubern ihren Ursprung hat. Es ist überliefert, diese Gesetzlosen hätten sich, um den Bedürftigen zu helfen, von den Herden der reichen Bergschäfer bedient, die zum Markt von Buzău abgestiegen waren. Bei Nacht stellten sie Würste und Trockenfleisch her, als die gesunkenen Temperaturen ein schnelleres Abkühlen der Fleischzubereitungen ermöglichten. Das Verfahren zur Herstellung der „Cârnați de Pleșcoi“ wurde von den Räubern an die Dorfbewohner weitergegeben.

In allen Haushalten wurden Würste hergestellt, die als Reserve nicht verderblicher Trockennahrung genutzt wurden. Da ein Teil der Würste dazu bestimmt war, innerhalb weniger Tage verzehrt zu werden, wurden diese Würste nur geräuchert, während die übrigen Würste getrocknet wurden, um als länger haltbare Reserve zu dienen. Dies ist der Ursprung der kalt getrockneten Würste.

Da das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben wurde und dank des Know-hows der Einwohner (des abgegrenzten geografischen Gebiets) hinsichtlich der Herstellung des Erzeugnisses verbreitete sich das Ansehen der „Cârnați de Pleșcoi“ bei den Verbrauchern in Rumänien wie auch im Ausland.

Diese Würste waren bereits im 13. und im 14. Jahrhundert und insbesondere nach Gründung des Fürstentums Walachei durch Basarab I. (1324-1352) bekannt. Damals wurden sie auf dem Markt von Drăgaica verkauft — dort, wo sich heute die Stadt Buzău befindet.

In Anbetracht der geografischen Lage der Stadt Buzău und der Tatsache, dass sich hier seit 1431 eine Zollstation befand, entwickelte sich der Markt zu einem kulturellen Ereignis und zu einem Forum für den Austausch von Waren, Traditionen und Bräuchen zwischen den Einwohnern zahlreicher Regionen.

In seinem Werk „Istoria jurnalismului din județul Buzău“ (Geschichte des Journalismus im Komitat Buzău), das sich auch mit dem Markt von Drăgaica befasst, schreibt der Journalist und Historiker Viorel Frâncu:

...

„Alle möglichen Kaufleute versammelten sich an der Kreuzung der Handelswege, die die Dobrukscha mit Kronstadt und mit Siebenbürgen verbanden. Ursprünglich hatten die Bewohner der Großen Walachei mit den Bewohnern Siebenbürgens dort Tauschhandel mit Getreide und mit Tieren getrieben; der Jahrmarkt hatte auch eine mystische Dimension, die mit dem Beginn der Ernte verbunden war und sich durch die verschiedenartigsten Rituale und Zeremonien auszeichnete. Der Jahrmarkt erscheint auf dem ‚Weg der Transhumanz‘. Seit den ersten Versammlungen auf dem Jahrmarkt von Drăgaica haben die Leute sich an Lebkuchen, an ‚Cârnați de Pleșcoi‘, an ‚Tămăioasă de Pietroasele‘ und anderen Köstlichkeiten gütlich getan.“

...

Diese Tradition lebt weiter und die Veranstaltung gibt es heute noch. Der Jahrmarkt von Drăgaica findet zwei Wochen vor dem Hochfest der Geburt Johannes' des Täufers (24. Juni) statt.

Im Jahr 1890 war Buzău berühmt dafür, dass es dort mehr Cafés als Straßen gab. In diesen Cafés wurden „Cârnați de Pleșcoi“ verzehrt, wie Constantin Trentea in seinem Manuskript „Tradiția științei de carte în satul Pleșcoi-Buzău 1600-1900“ (Tradition der Buchwissenschaft im Dorf Pleșcoi-Buzău von 1600 bis 1900) berichtet, das 1975 in Bukarest erstellt wurde. Dieses Manuskript enthält ausführliche Angaben zu dem Bankett, das am 28. August 1924 von der Kulturvereinigung „Idealul“ der Gemeinde Pleșcoi (im Komitat Buzău) angeboten wurde, und präzisiert, dass „anlässlich dieses reichhaltigen Banketts ... die berühmten Würste von Pleșcoi gegrillt wurden“.

Das Rezept für die Herstellung der „Cârnați de Pleșcoi“ findet sich an herausragender Stelle in dem Werk „Bucate, vinuri și obiceiuri românești“ (Speisen, Weine und Bräuche aus Rumänien) von Radu Anton Roman, das 2001 im Verlag Paideia erschienen ist. Radu Anton Roman war Journalist, Schriftsteller und Fernsehregisseur und ist besonders durch Fernsehsendungen bekannt, die kulinarischen Themen gewidmet sind.

Im „Dicționar de Vorbe Esențiale“ (Wörterbuch der wesentlichen Äußerungen), herausgegeben von Ioan Boldea, einer Sammlung wichtiger Äußerungen von Kulturschaffenden, Wissenschaftlern und Künstlern, wird Andrei Pleșu wie folgt zitiert (Seite 219, Eintrag 4803): „Ich lese gern, ich diskutiere gern und ich bin auf der Suche nach Gott ... aber ich mag auch ‚Cârnați de Pleșcoi‘, Schülerstreiche, raffinierte Käsesorten, Bankette, Hetären und Romanzen“. Andrei Pleșu ist ein rumänischer Schriftsteller, Essayist, Ästhetiker, Kunsthistoriker und Mitgestalter der rumänischen Sprache.

Von 2000 bis 2014 produzierten die lokalen und die nationalen Medien Sendungen zu verschiedenen Themen, um für die „Cârnați de Pleșcoi“ zu werben. Die rumänische Küche verfügt über Rezepte, die diesem Erzeugnis alle Ehre machen, und der Almanach „Renașterea Buzoiană“ (Die Renaissance von Buzău) hat den „Cârnați de Pleșcoi“ in seiner Ausgabe 2006 mehrere Seiten gewidmet.

Im Laufe der Zeit haben sich die „Cârnați de Pleșcoi“ zu einem Gericht entwickelt, das die Rumänen bei festlichen Anlässen auftischen, und seit 2008 wird jedes Jahr ein „Cârnați-de-Pleșcoi-Festival“ veranstaltet. Im Rahmen des Festivals finden Wettbewerbe zu verschiedenen Themen statt. Hierzu zählen „Miss Oița“, der Wettbewerb für die längste Pleșcoi-Wurst, sowie ein unter dem Namen „Fomilă de Pleșcoi“ bekanntes Wurst-Wettessen.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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

---