Ref. Ares(2018)4083286 - 02/08/2018

Document unic

„Cârnaţi de Pleşcoi”
Nr. UE: PGI-RO-02174
Trimis la data de 02-08-2018
PGI

1. DENUMIRE/DENUMIRI

„Cârnaţi de Pleşcoi” (ro)

2. ȚARA (ȚĂRILE) SOLICITANTĂ (SOLICITANTE)

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

3.2 Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Cârnaţii de Pleşcoi sunt cârnaţi afumaţi din carne de oaie şi vită. Proporţia de carne oaie este de minim 55%, iar cea de vită de maxim 45%. Sezonier, toamna - iarna, carnea de oaie se poate înlocui în proporţie de maxim 10% cu carnea de capră fără a se modifica semnificativ proprietăţile organoleptice.

Cârnaţii de Pleşcoi se fabrică şi se comercializează sub două tipuri: afumaţi şi crud uscaţi afumaţi.

Ambele tipuri de Cârnaţi de Pleşcoi sunt iuţi datorită ardeiului iute roşu din compoziţie. Aceştia au o suprafaţă curată, intactă şi nelipicioasă, iar în secţiune au consistenţă legată, densă şi uniformă atât pe margine cât şi în mijloc.

Caracteristici fizice şi chimice

Cârnaţii de Pleşcoi afumaţi prezintă următoarele caracteristici:

- formă cilindrică;

- şiraguri lungi, porţionate la dimensiuni de 15-18 cm lungime;

- greutate 40-50 grame;

- umiditate max. 60%;

- grăsime max. 35% ;

- proteine min. 14%;

- sare max. 4,5%.

Cârnaţii de Pleşcoi crud uscaţi afumaţi prezintă următoarele caracteristici:

- formă aplatizată;

- şiraguri lungi, porţionate la dimensiuni de 15-18 cm lungime;

- greutate 25 -40 grame;

- umiditate max. 40%;

- grăsime max. 38%;

- proteine min. 14%;

- sare max. 4,5%.

Caracteristici organoleptice:

Gust şi miros – plăcut, uşor picant, moderat de sărat, specific cărnii de oaie şi combinaţiei de condimente (usturoi, ardei iute, cimbru). Culoare brun-roşcat deschis la Cârnaţii de Pleşcoi afumaţi şi brun –închis la cei crud uscaţi afumaţi.

Aspect în secţiune – structură mozaicată, fără aglomerări de grăsime, fără goluri, se observă prezenţa ardeiului roşu.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Materiile prime și ingredientele folosite pentru producerea Cârnaților de Pleșcoi sunt carnea de oaie/capră și vită, supa de oase pregătită din oase de oaie/capră și vită, membrane naturale de oaie și condimente (usturoi, ardei iute, cimbru).

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de producţie pentru obţinerea Cârnaţilor de Pleşcoi se desfăşoară în aria geografică delimitată. Procesul de producţie a produsului Cârnaţi de Pleşcoi cuprinde următoarele etape specifice: pregătirea materiilor prime/ingredientelor, tranşarea şi dezosarea – alesul cărnii, tocarea cărnii, malaxarea, umplerea membranelor de oaie, zvântarea şi afumarea.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

-

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe eticheta Cârnaţi de Pleşcoi IGP trebuie să fie inscripţionate întotdeauna următoarele menţiuni:

- numele produsului: CÂRNAŢI DE PLEŞCOI, urmat de menţiunea Indicaţie Geografică Protejată sau acronimul IGP;

- tipul produsului (afumat sau crud uscat afumat);

- însemnele Organismului de Inspecție și Certificare

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Aria geografică este realizată din teritoriile administrative ale comunelor: Berca, Săpoca, Cernătești, Mărăcineni şi a oraşului Buzău.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Reputaţia produsului Cârnaţi de Pleşcoi este atribuită faptului că este un produs regional de tradiţie. Reţeta și măiestria localnicilor au fost transmise din tată în fiu, deoarece prepararea cârnaţilor şi valorificarea lor era principala sursă de venit a localnicilor din Pleşcoi.

Tradiţia în creșterea ovinelor, caprinelor şi bovinelor în zona Buzăului se datorează existenţei celor trei trepte de relief (munţi, dealuri, câmpie) şi a poziţiei în curbura Carpaţilor care induc o serie de nuanţe climatice specifice zonei de munte, de deal şi de câmpie cu pășuni și fânețe pentru toate categoriile de ierbivore.

Cârnaţii de Pleşcoi se disting de alţi cârnaţi din aceeaşi categorie prin gustul specific datorat combinaţiei dintre carnea de oaie/capră, vită, ardei iute, sare (amestec de sărare), usturoi şi cimbru. Gustul picant al Cârnaţilor de Pleşcoi este rezultatul unei combinaţii de usturoi, ardei iute roşu şi cimbru. Astfel, identitatea și specificitatea gustului nu poate fi ignorată sau confundată pe teritoriul românesc.

La amestecul de carne, condimente, sare (amestec de sărare) se adaugă supa de oase, iar după parcurgerea etapei de maturare se supune afumării cu fum din lemn de esenţă tare.

Pentru a face distincţie între acest produs şi alţi cârnaţi, următoarele practici sunt în totalitate caracteristice pentru reţetă şi contribuie direct la proprietățile organoleptice și fizico-chimice ale produsului Cârnați de Pleșcoi.

Pentru a obține Cârnați de Pleșcoi afumați aceștia se afumă timp de 2-3 ore la temp. de 50-800C (afumare caldă), până ce cârnații capătă culoarea brun- roșcat deschis.

Etapa de afumare, pentru Cârnații de Pleșcoi afumați, se consideră finalizată atunci când la atingerea șiragurilor de cârnați aceștia foșnesc, se aude un zgomot specific de membrană uscată.

Pentru a obține Cârnați de Pleșcoi crud-uscați afumați, se afumă la o temp. de 25-400C (afumare rece) iar la 2 zile are loc prima presare longitudinală a acestora. Urmează apoi o altă etapă de afumare timp de 2-3 zile și sunt din nou presați. După măiestria localnicilor moștenită în prepararea acestor cârnați, afumarea poate continua 1-2 zile până ce capătă culoarea brun - închis. Presarea manuală cu vergeaua de lemn (făcăleț), în repetate rânduri pe axul longitudinal în alternanță cu afumarea pentru eliminarea surplusului de apă, este specifică cârnaților crud uscați afumați, care capătă astfel formă aplatizată și consistență caracteristică.

Reţeta preparării Cârnaţilor de Pleşcoi, este păstrată de localnicii din zona Pleşcoi- Berca acolo unde s-a născut şi legenda haiducilor. Legenda spune că din dorința de a-i ajuta pe nevoiași, haiducii luau oi de la muntenii bogaţi când aceştia veneau la târgul din Buzău şi le făceau pastramă şi cârnaţi pe timp de noapte, când temperaturile erau mai scăzute şi carnea putea să se răcească mai bine. Astfel metoda preparării Cârnaţilor de Pleşcoi a fost preluată de săteni de la haiduci.

Cârnaţii se obţineau în fiecare casă şi constituia rezerva de hrană uscată, care nu se altera. Pentru că o anumită cantitate de cârnaţi era consumată în câteva zile, aceştia erau doar afumaţi, iar o altă cantitate era pusă la uscat pentru a reprezenta rezerva de hrană pentru o perioadă mai lungă de timp, obținându-se astfel produsul crud uscat afumat.

Moștenirea rețetei din generație în generație, măiestria localnicilor (din arealul delimitat) în prepararea acestui produs, au consolidat renumele Cârnaților de Pleșcoi în rândul consumatorilor români și străini.

Cârnaţii erau cunoscuţi încă din secolele XIII-XIV şi mai ales după întemeierea Ţării Româneşti sub Basarab I (1324-1352), când erau vânduţi în „Târgul Drăgăicii” – în zona actualului oraş Buzău.

Datorită poziţiei geografice a Buzăului şi a faptului că în anul 1431 era un punct de vamă, târgul avea şi un caracter cultural, era un prilej pentru schimbul de produse, de tradiţii şi obiceiuri între locuitorii din mai multe regiuni.

Publicistul şi istoricul Viorel Frâncu în lucrarea ,,Istoria jurnalismului din judeţul Buzău", dedicată Târgului Drăgăicii, a consemnat:

….

„Veneau tot felul de negustori la întretăierea drumurilor comerciale care legau Dobrogea cu Braşovul şi Transilvania. Iniţial, locuitorii din Muntenia şi Ardeal făceau schimburi de grâne şi animale, iar sărbătoarea avea şi o conotaţie mistică, legată de începutul recoltării, care era marcată de tot felul de ritualuri şi ceremonii. Târgul a apărut pe aşa-numitul drum al transhumanţei. Încă de la primele întâlniri din Târgul Drăgăicii, oamenii au învăţat să se răsfeţe cu turtă dulce, Cârnaţi de Pleşcoi, Tămâioasă de Pietroasele,….. ".

….

Tradiția nu s-a pierdut, acest eveniment se organizează şi în zilele noastre. Târgul Drăgaica se desfăşoară timp de două săptămâni înainte de sărbătoarea Naşterii Sfântului loan Botezătorul (24 iunie).

Buzăul era considerat pe la 1890 orașul cu mai multe cârciumi decât străzi, cârciumi în care se consumau Cârnați de Pleşcoi, așa cum a consemnat Constantin Trentea în manuscrisul "Tradiția științei de carte în satul Pleşcoi- Buzău 1600-1900" scris în București 1975. Manuscrisul detaliază bufetul serbării, din data de 28 august 1924, oferit de societatea culturală "Idealul" din comuna Pleşcoi, jud. Buzău, descris ca "Bufetul bine asortat (…) unde se rumeneau renumiții cârnăciori de Pleşcoi"

Rețeta Cârnaților de Pleşcoi se află la loc de cinste în cartea lui Radu Anton Roman"Bucate, vinuri şi obiceiuri românești", editura Paideia 2001. Radu Anton Roman a fost jurnalist, scriitor şi realizator TV, cunoscut mai ales pentru emisiunile pe teme culinare

În Dicționarul de Vorbe Esențiale, alcătuit de Ioan Boldea care reunește cele mai importante reflecții ale unor personalități ale culturii, științei și artei, la pag. 219, punctul 4803 Andrei Pleşu afirmă: "Citesc cu plăcere, îmi plac ideile şi îl caut pe Dumnezeu. Dar îmi plac şi Cârnaţii de Pleşcoi, bufoneriile crude, brânzeturile răscoapte, cheful, hetaira, romanţa". Andrei Pleșu este un scriitor și eseist român, estetician și istoric al artei, stilist al limbii române.

În perioada 2000-2014 au fost realizate emisiuni în mass-media locală şi naţională cu tematici distincte pentru Cârnaţii de Pleşcoi. Bucătăria naţională conţine reţete culinare în care Cârnaţii de Pleşcoi sunt nelipsiţi, iar almanahul Renaşterea Buzoiană 2006 consacră pagini pentru acest produs.

De-a lungul timpului, Cârnaţii de Pleşcoi au ajuns să fie o gustare favorită pe mesele festive ale românilor, fapt ce a generat apariţia unui festival al Cârnaţilor de Pleşcoi, organizat anual din 2008. În cadrul festivalului se organizează concursuri cu diferite teme: Miss Oița, Cel mai lung Cârnat de Pleșcoi, Concurs de mâncat Cârnați de Pleșcoi- fomilă etc.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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