C/2026/3963

22.7.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/3963)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Salam Poiana Mărului“

ЕС №: PGI-RO-03383 — 20.12.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Румъния

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на база на тези продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Salam Poiana Mărului“ е варен салам, който се подлага на двойно опушване с твърда дървесина от обикновен бук, след което се суши. За производството на „Salam Poiana Mărului“ се използват минимум 30 % охладен говежди бут, 40 % замразен свински бут (от определения географски район) и максимум 30 % замразена свинска сланина.

„Salam Poiana Mărului“ се предлага на пазара под формата на цилиндрични пръчки, специално опаковани в индивидуални бели обвивки с червеникаво-кафяви ленти; в местната култура те се свързват с красотата на цъфтящата ябълкова градина — пейзаж, специфичен за определения географски район — и с брезовата кора в местните гори.

Производственият процес включва няколко етапа на подготовка на суровините, преди да се получи крайната смес от смляно месо, която се поставя в изкуствени обвивки с цилиндрична форма, като по този начин се създава крайният продукт и се определя неговата консистенция.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

При разрязване външният вид наподобява мозайка, като парчетата от свински бут са равномерно разпределени из целия месен продукт, а структурата му е разнообразна — белите парченца свинска мазнина се редуват с червеникаво-розовите парченца, характерни за използваните парчета говежди и свински бут.

Външен вид: цилиндрични пръчки с диаметър между 50 и 55 mm и дължина от приблизително 23 cm, с чиста повърхност, без чужди тела и без бучки мазнина под обвивката на колбаса. Изкуствената обвивка прилепва към салама и е неповредена, с малки фини гънки, получени в резултат на производствените етапи.

Разрезна повърхност: Хомогенен, компактен и мозаечен състав, като парчетата свинско месо и сланина са разпределени равномерно в салама. Няма чужди тела, парченца кост, парчета хрущял, бучки мазнина или подправки или въздушни мехурчета, по-големи от 3 mm При разрязване резените остават цели.

Вкус и мирис: Характерен за продукт, леко опушен с твърда дървесина, вкус на подправки (червен пипер, бахар, индийско орехче), балансирани подправки. Без нехарактерен мирис и/или вкус.

Консистенция: Полутвърда до твърда, с плътна структура и еластична отвътре. Резените салами имат твърда, но еластична консистенция.

Цвят: При разрязване цветът е равномерен, от розов до рубиненочервен и бял, с мраморен мозаечен вид и добро съотношение между месо и мазнина.

Физикохимични характеристики

Анализирани параметри	Максимални граници
Вода, %	40—48
Мазнини, % макс.	44
Сол, % макс.	3
Общо белтъци, % мин.	15

Съставки

Нитритна сол; Сол; Функционални съставки: захари: декстроза, лактоза, глюкоза; сол; дифосфати; аскорбинова киселина; ароматизанти; Съставки, определящи крайния аромат: натурални подправки (червен пипер, чесън, пипер, индийско орехче), полифосфати, сол, декстроза, натриев нитрит, натурални екстракти (червен пипер, бахар, индийско орехче).

Спомагателни материали

Те се използват в процеса на пълнене (негодна за консумация, бяла изкуствена обвивка с червеникаво-кафяви ивици, скоби, канап), в процеса на термична обработка (твърда дървесина) и в крайния процес на етикетиране (етикети).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Половината кланични трупове на свине произхождат само от определения географски район, от животни, отглеждани и хранени със зърнени култури там. Животните се колят, за да се получат кланичните трупове в кланици, разположени в определения географски район, а кланичните трупове се разфасоват, за да се получат анатомичните части, използвани за производството в този район. Характеристиките на суровините се влияят от местните животновъдни и хранителни практики, които са съществен елемент за постигане на спецификата на продукта.

Полученият свински бут се използва замразен в съответствие с изискванията на технологичния процес, прилаган на местно равнище, а свинската мазнина се използва и замразена, за да се запази специфичната за продукта зърнеста и мозаечна структура. Наличието на свине, отглеждани в определения географски район, е в основата на местната традиция в производството на салам, чиято непрекъснатост е от съществено значение за поддържането на структурните и органолептичните характеристики, специфични за „Salam Poiana Mărului“.

Говеждият бут, използван за производството на продукта, се получава от четвъртинки от кланичния труп на възрастни животни от рода на едрия рогат добитък и се използва замразен. Той може да произхожда от определения географски район или от други райони, като спецификата на продукта се определя от традиционната преработка, извършвана в района Poiana Mărului, т.е. сухо осоляване, зреене и подготовка на мляното говеждо месо в съответствие с местните практики, прилагани по време на производствения процес.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производственият процес на „Salam Poiana Mărului“, включително отглеждането и храненето на свинете, клането на животните, разфасоването на кланичните трупове и производството на месните части, използвани в технологичния процес, ръчното разфасоване, сухото осоляване, зреенето, подготовката на смляното говеждо месо, пълненето на обвивките, топлинната обработка, топлото опушване, студеното опушване и сушенето, се извършва в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието „Salam Poiana Mărului“ трябва да бъде последвано от думите „Indicație Geografică Protejată“ (защитено географско указание) или съкращението „IGP“ (ЗГУ) на румънски език и европейския символ за защита на наименованието. Етикетите ще съдържат и символите на сертифициращия орган.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща административно-териториалната единица окръг Брашов, определена съгласно административно-териториалното устройство на Румъния.

6. **Връзка с географския район**

Произходът на „Salam Poiana Mărului“ има тесни връзки с името на мястото, където е създаден.

Poiana Mărului е разпръсната местна общност в подножието на хълма Poiana Mărului, на границата между Източните и Южните Карпати.

Произходът на името на това село се крие в местни легенди, предавани през вековете. Според най-известната легенда името на селото произлиза от една поляна (poiana) с ябълково дърво в средата, която по-късно се е превърнала в центъра на населеното място. Районът първоначално е бил заселен от хора, преследвани по време на турското владичество, а по-късно — от разбойници и овчари, които са допринесли за развитието на местната общност.

Заявлението за регистрация на „Salam Poiana Mărului“ като ЗГУ се основава на връзката между характеристиките на продукта и географския район, обусловена от местните традиции в животновъдството, използването на суровини от района и постоянното прилагане на специфичен технологичен процес, включително сухо осоляване, бавно зреене, опушване и използване на мляно говеждо месо.

Poiana Mărului се характеризира с влажен, хладен умерено-континентален климат, който традиционно благоприятства развитието на практики за консервиране и зреене на месни продукти. Тези практики са адаптирани от общността към местните условия и понастоящем се поддържат чрез технологичния контрол на параметрите на температурата и вентилацията по време на производствения процес.

Специфичните климатични условия на Poiana Mărului, характеризиращи се с умерени температури и относително постоянна влажност, са благоприятствали развитието и поддържането на традиционни практики за осоляване, зреене и опушване, адаптирани към местната среда — методи, които позволяват постепенно настъпване на биохимичните промени, отговорни за текстурата, аромата и стабилността на крайния продукт.

Технологичните практики, прилагани при производството на „Salam Poiana Mărului“, са резултат от адаптирането на производствените методи с течение на времето към характеристиките на суровините от определения географски район. Тези методи се предават и поддържат в рамките на местната общност на производителите.

Почвите в района около Poiana Mărului благоприятстват отглеждането на зърнено-житни култури, традиционно използвани за хранене на отглежданите в района свине. Местните животновъдни и хранителни практики са част от непрекъснатостта на селскостопанските и зоотехническите дейности в региона и подпомагат развитието на местната традиция в производството на колбаси. Като произвеждат продукта в определения географски район, тези практики спомагат за запазването на културната идентичност на общността.

Свинските бутове, използвани при преработката на „Salam Poiana Mărului“, произхождат от стопанства в определения географски район, в които се прилагат местни животновъдни практики и практики в областта на фуражите. Благодарение на тези практики свинските бутове, използвани при преработката на „Salam Poiana Mărului“, са сред най-вкусните и питателни парчета свинско месо. Техният вкус и крехка консистенция са признати от местните жители. Използването на тази суровина е част от местния производствен процес, заедно със смляното говеждо месо, приготвено в съответствие с рецептата, предавана от поколение на поколение в общността.

Технологичният процес се основава на традиционно използвани в района методи, като сухо осоляване, приготвяне на смляното говеждо месо и естествено опушване с твърда букова дървесина. Тези етапи определят технологичните промени и спомагат за разграничаването на продукта от подобни салами, произвеждани в други региони.

Етапите на осоляване, зреене и опушване се извършват в съответствие с технологичните практики, разработени в производствените съоръжения в района на Poiana Mărului. Параметрите на процеса са адаптирани към характеристиките на местните суровини и традиционния начин на преработка, което допринася за формирането на консистенцията, консистенцията и сетивния профил, специфични за продукта.

Сухото осоляване е съществен технологичен етап, който се извършва чрез ръчно нарязване на говеждия бут на кубчета с различни размери и омесването му със сол — процес, който спомага за развитието на характерния вкус, аромат и консистенция на продукта. Запазването на структурата на мускулните влакна, свързана с действието на солта, води до постепенното извличане на миофибриларните протеини (миозин и актин), които образуват естествена протеинова матрица, спомагаща за стабилизиране на сместа, предотвратяване на отделянето на мазнини и постигане на еластичност и компактен, мозаичен външен вид, специфичен за крайния продукт.

По време на производството и зреенето на смляното говеждо месо пастата се разбърква на ръка и периодично се обръща, за да се гарантира хомогенизирането и аерирането на сместа. На този етап извличането на миофибриларните протеини продължава и се стабилизира, като образува протеинова матрица, способна да свързва водата и да стабилизира частиците мазнина. Естествените ензимни процеси водят до контролирано разграждане на мускулните протеини, допринасящо за характерната за продукта крехкост и еластичност, докато бавните окислителни трансформации на липидите водят до развитието на естествени ароматни съединения, които определят специфичния органолептичен профил. Същевременно физико-химичните промени по време на зреенето благоприятстват стабилизирането на пигментите в месото и образуването на компактна консистенция и еднородна, свързана и еластична консистенция във вътрешността, типична за крайния продукт.

Опушването с естествена твърда дървесина е определящ елемент на местния технологичен процес. Специфична стъпка е сушенето, което се състои от кратко горещо опушване, произтичащо от традиционната практика на окачване на продукти в добре проветриви тавански помещения, и което сега се извършва в помещения с контролирана вентилация. Запазването на този метод отразява приемствеността на местното занаятчийство.

Производственият процес се извършва изцяло в определения географски район от местен персонал с дългогодишен опит в преработката на месни продукти. Технологичните познания се предават от поколение на поколение в рамките на местната общност и постепенно се адаптират към съвременните изисквания, като се запазва традиционният характер на продукта. Положението след Втората световна война косвено е спомогнало за запазването на традиционните професии на жителите, свързани с животновъдството и преработката на животински продукти, включително професиите на месар и производител на колбаси. Сред хората, помогнали за определянето на рецептата, е местният месар Șoancă Ghiță, който участва в разработването на технологичния процес и в предаването на специфичното ноу-хау.

С течение на времето в очите на потребителите връзката между наименованието на продукта и района Poiana Mărului се е засилила, като продуктът се свързва с местната традиция в приготвянето на месни заготовки и комбинираното използване на свински и говежди бут, подправени според специфичната рецепта. Използваната обвивка на колбаса символично препраща към легендата на местността, която е дала наименованието на продукта.

„Salam Poiana Mărului“ се е установил на местно и национално равнище и използването на наименованието е документирано в продължение на дълъг период от време. Регистрацията на марката „Poiana Mărului“ през 1998 г. и участието в международни търговски панаири, сред които IFFA Frankfurt, от 2007 г. насам, са допринесли за признаването на продукта, като са получени няколко награди, включително златни медали.

Продължаващото използване с течение на времето в документи и търговски практики на наименованието „Salam Poiana Mărului“ за продукта, произвеждан в този район, е допринесло за репутацията на продукта и за признаването му като специфичен за географския район продукт.

Връзката между „Salam Poiana Mărului“ и определения географски район се определя от целия производствен процес, който се извършва в района, използването на суровини от района и участието на местния човешки фактор, които заедно гарантират непрекъснатостта на технологичните практики и позволяват продуктът да бъде разграничен от подобни продукти, произвеждани в други региони.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2026/caiete-de-sarcini-2024/caiet-de-sarcini-salam-poiana-marului-04.03.2026.pdf