C/2026/3963

22.7.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/3963)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Salam Poiana Mărului“

EU č.: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Název (názvy)**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků…

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Salam Poiana Mărului“ je vařený salám, který se dvakrát udí tvrdým bukovým dřevem a poté se suší. K výrobě produktu „Salam Poiana Mărului“ se používá minimálně 30 % chlazené hovězí kýty, 40 % zmrazené vepřové kýty (pocházející z vymezené zeměpisné oblasti) a maximálně 30 % zmrazeného tvrdého vepřového sádla.

„Salam Poiana Mărului“ se uvádí na trh ve formě válcovitých tyček, které jsou speciálně baleny v jednotlivých bílých střívkách s červenohnědým žíháním; v místní kultuře jsou tyto barvy spojovány s krásou rozkvetlého jabloňového sadu, s krajinou typickou pro danou zeměpisnou oblast a s březovou kůrou v místních lesích.

Výrobní proces zahrnuje několik fází přípravy surovin, než se získá konečná masová směs, která se plní do umělých střívek ve válcovitém tvaru; tím vzniká konečný produkt a určuje se jeho textura.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Jeho vzhled na řezu připomíná mozaiku: kousky vepřové kýty jsou rovnoměrně rozptýlené v celém produktu a zrnitost je různorodá, střídají se bílé kousky vepřového sádla s červeno-růžovými kousky typickými pro použité hovězí a vepřové maso z kýty.

Vnější vzhled: Válcovité tyčky o průměru 50 až 55 mm a délce přibližně 23 cm, s čistým povrchem, bez cizích částic a bez hrudek tuku pod obalem. Umělé střívko přiléhá k salámu, je nepoškozené, s drobnými jemnými záhyby vzniklými při výrobě.

Vzhled na řezu: Homogenní, kompaktní a mozaiková struktura, s kousky vepřového masa a tuku rovnoměrně rozptýlenými v celém salámu. Neobsahuje žádné cizí částice, úlomky kostí, kousky chrupavky, hrudky tuku či koření ani vzduchové bubliny větší než 3 mm. Po rozkrojení zůstávají plátky neporušené.

Chuť a vůně: Typická pro výrobek lehce uzený tvrdým dřevem, chuť koření (paprika, nové koření, muškátový oříšek), vyvážené ochucení. Bez cizorodé vůně a/nebo chuti.

Konzistence: Polotvrdá až pevná, uvnitř soudržná a pružná. Plátky salámu mají pevnou, ale pružnou konzistenci.

Barva: Barva na řezu je jednotná, od růžové přes rubínově červenou až po bílou, s mramorovaným mozaikovým vzhledem a vyváženým poměrem masa a tuku.

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Analyzované parametry	Maximální mezní hodnoty
Voda, %	40 až 48
Tukové látky, % max.	44
Sůl, % max.	3
Celkový obsah bílkovin, % min.	15

Přísady

Dusitanová sůl; sůl; funkční složky: cukry: dextróza, laktóza, glukóza; sůl, difosforečnany; kyselina L-askorbová; aromata; složky určující výsledné aroma: přírodní koření (paprika, česnek, pepř, muškátový oříšek), polyfosforečnany, sůl, dextróza, dusitan sodný, přírodní extrakty (paprika, nové koření, muškátový oříšek).

Pomocné suroviny

Používají se při plnění (nepoživatelné bílé umělé střívko s červenohnědým žíháním, spony, provázek), při tepelném zpracování (tvrdé dřevo) a při závěrečném označování (etikety).

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Půlky jatečně upravených těl prasat pocházejí výhradně z vymezené zeměpisné oblasti, a to ze zvířat, která byla v této oblasti chována a krmena obilovinami. Zvířata se porážejí za účelem získání jatečně upravených těl na jatkách nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti a tato jatečně upravená těla se v této oblasti také rozbourávají za účelem získání anatomických částí používaných při výrobě. Vlastnosti surovin jsou ovlivněny místními chovatelskými a krmnými postupy, které představují zásadní prvek pro dosažení specifického charakteru produktu.

Výsledná vepřová kýta se používá zmrazená, v souladu s požadavky místního technologického postupu, a vepřové sádlo se rovněž používá zmrazené, aby se zachovala pro tento produkt charakteristická zrnitá a mozaiková struktura. Dostupnost prasat chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti tvoří základ místní tradice výroby salámu, jejíž zachování je nezbytné pro zachování strukturálních a senzorických vlastností charakteristických pro „Salam Poiana Mărului“.

Hovězí kýta používaná k výrobě tohoto produktu pochází z čtvrtí jatečně upravených těl dospělých kusů skotu a používá se zmrazená. Může pocházet z vymezené zeměpisné oblasti nebo z jiných oblastí, přičemž specifičnost produktu je dána tradičním zpracováním prováděným v oblasti Poiana Mărului, tj. suchým solením, zráním a přípravou mletého hovězího masa v souladu s místními postupy uplatňovanými během výrobního procesu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výrobní proces u produktu „Salam Poiana Mărului“, včetně chovu a krmení prasat, porážky zvířat, rozbourání jatečných těl a přípravy masných částí používaných v technologickém postupu, ručního porcování, suchého solení, zrání, přípravy mleté hovězí suroviny, plnění střívek, tepelné úpravy, horkého uzení, studeného uzení a sušení, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Za názvem „Salam Poiana Mărului“ musí následovat slova „Indicație Geografică Protejată“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) v rumunštině a evropský symbol označující ochranu tohoto názvu. Na etiketách budou rovněž uvedeny symboly certifikačního subjektu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje správní územní jednotku Brașov, která je vymezena podle rumunského územně-správního členění.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Původ produktu „Salam Poiana Mărului“ úzce souvisí s názvem místa, kde vznikl.

Poiana Mărului je osada rozptýlená v podhůří kopce Poiana Mărului, na hranici mezi Východními a Jižními Karpaty.

Původ názvu této vesnice je zahalen místními legendami, které se předávají z generace na generaci. Podle nejznámější legendy je název vesnice odvozen od mýtiny (poiana) s jabloní uprostřed, která se později stala srdcem osady. Tuto oblast osídlili nejprve lidé pronásledovaní za turecké nadvlády, později pak psanci a pastevci, kteří přispěli k rozvoji místní komunity.

Žádost o zápis označení „Salam Poiana Mărului“ jako CHZO vychází ze souvislosti mezi vlastnostmi produktu a touto zeměpisnou oblastí, která je dána místními tradicemi chovu hospodářských zvířat, používáním surovin z této oblasti a důsledným dodržováním specifického technologického postupu, včetně suchého solení, pomalého zrání, uzení a použití mletého hovězího masa.

Poiana Mărului se vyznačuje vlhkým, chladným, mírným kontinentálním podnebím, které tradičně podporovalo rozvoj postupů konzervace a zrání masných výrobků. Tyto postupy byly komunitou přizpůsobeny místním podmínkám a v současné době jsou udržovány pomocí technologické regulace teploty a parametrů ventilace během výrobního procesu.

Specifické klimatické podmínky oblasti Poiana Mărului, vyznačující se mírnými teplotami a relativně stálou vlhkostí, napomohly rozvoji a zachování tradičních postupů solení, zrání a uzení přizpůsobených místním podmínkám; tyto metody umožňují, aby biochemické změny, které jsou zodpovědné za konzistenci, aroma a trvanlivost hotového výrobku, probíhaly postupně.

Technologické postupy používané při výrobě produktu „Salam Poiana Mărului“ jsou výsledkem postupného přizpůsobování výrobních metod charakteristikám surovin pocházejících z vymezené zeměpisné oblasti. Tyto postupy se předávají z generace na generaci a jsou udržovány v rámci místní komunity producentů.

Půdy v okolí Poiana Mărului jsou vhodné pro pěstování obilovin, které se tradičně používají ke krmení prasat chovaných v této oblasti. Místní chovatelské a krmné postupy jsou součástí kontinuity zemědělských a zootechnických činností v tomto regionu a podporují rozvoj místní tradice výroby uzenin. Výroba produktu ve vymezené zeměpisné oblasti pomáhá zachovávat kulturní identitu místní komunity.

Vepřové kýty používané při výrobě produktu „Salam Poiana Mărului“ pocházejí z farem ve vymezené zeměpisné oblasti, kde se uplatňují místní postupy chovu hospodářských zvířat a krmných režimů. Díky těmto postupům patří vepřové kýty používané při výrobě produktu „Salam Poiana Mărului“ k nejchutnějším a nejvýživnějším částem vepřového masa. Jejich chuť a jemná konzistence jsou mezi místními obyvateli velmi ceněny. Použití této suroviny je součástí místního výrobního procesu, stejně jako mleté hovězí maso připravené podle receptury, která se v místní komunitě předává z generace na generaci.

Technologický proces vychází z metod tradičně používaných v této oblasti, jako je suché solení, příprava mletého hovězího masa a přírodní uzení pomocí bukového dřeva. Tyto kroky určují technologické změny a pomáhají odlišit tento produkt od podobných salámů vyráběných v jiných regionech.

Fáze solení, zrání a uzení se provádějí v souladu s technologickými postupy vyvinutými ve výrobních provozech v oblasti Poiana Mărului. Parametry procesu jsou přizpůsobeny vlastnostem místních surovin a tradičnímu způsobu zpracování, čímž přispívají k utváření konzistence, textury a senzorického profilu, které jsou pro daný produkt charakteristické.

Zásadním technologickým krokem je suché solení, při němž se hovězí kýta ručně nakrájí na kostky různých velikostí a hněte se solí; tento proces podporuje vznik charakteristické chuti, vůně a struktury produktu. Zachování struktury svalových vláken v důsledku působení soli spouští postupnou extrakci myofibrilárních bílkovin (myosinu a aktinu), které tvoří přirozenou bílkovinnou matrici, jež pomáhá stabilizovat směs, zabraňuje oddělování tuku a zajišťuje pružnost a kompaktní mozaikovitý vzhled, který je pro hotový produkt charakteristický.

Během výroby a zrání mletého hovězího masa se hmota ručně míchá a pravidelně obrací, čímž se zajišťuje její homogenizace a provzdušnění. V této fázi pokračuje extrakce myofibrilárních bílkovin a dochází k jejich stabilizaci, čímž vzniká bílkovinná matrice schopná vázat vodu a stabilizovat tukové částice. Přirozené enzymatické procesy vedou k řízenému rozkladu svalových bílkovin, což přispívá k jemnosti a pružnosti, které jsou pro tento produkt charakteristické, zatímco pomalé oxidační přeměny lipidů vedou k tvorbě přírodních aromatických sloučenin, které určují jeho specifický senzorický profil. Zároveň fyzikálně-chemické změny, k nimž dochází během zrání, napomáhají stabilizaci pigmentů v mase a vzniku kompaktní konzistence a jednotné, soudržné a pružné vnitřní struktury, která je pro hotový produkt typická.

Přírodní uzení tvrdým dřevem je určujícím prvkem místního technologického postupu. Specifickou fází je sušení, krátké uzení za tepla odvozené od tradiční praxe zavěšování produktů na dobře větraných půdách, které se dnes provádí v prostorách s řízenou ventilací. Pokračování této metody odráží kontinuitu místního řemeslného umu.

Výrobní proces se odehrává zcela ve vymezené zeměpisné oblasti a provádějí jej místní pracovníci s dlouholetými zkušenostmi se zpracováním masných výrobků. Technologické znalosti se v rámci místní komunity předávají z generace na generaci a postupně se přizpůsobují moderním požadavkům, přičemž si produkt zachovává svůj tradiční charakter. Situace po druhé světové válce nepřímo přispěla k zachování tradičních povolání místních obyvatel spojených s chovem hospodářských zvířat a zpracováním živočišných produktů, včetně povolání řezníka a uzenáře. Mezi lidmi, kteří pomáhali vytvořit recepturu, je i místní řezník Șoancă Ghiță, který se podílí na ustavení používaného technologického postupu a předávání specifického know-how.

V průběhu času se v očích spotřebitelů upevnila souvislost mezi názvem produktu a oblastí Poiana Mărului a tento produkt je spojován s místní tradicí přípravy masových pokrmů a kombinovaným použitím vepřové a hovězí kýty ochucených podle specifického receptu. Použité střívko symbolicky odkazuje na legendu o místě, které dalo produktu jeho jméno.

„Salam Poiana Mărului“ si získal pevné postavení na místní i celostátní úrovni a používání tohoto názvu je doloženo po dlouhou dobu. K uznání tohoto produktu přispěla registrace ochranné známky „Poiana Mărului“ v roce 1998 a účast na mezinárodních veletrzích od roku 2007, včetně veletrhu IFFA ve Frankfurtu. Díky tomu produkt získal několik ocenění, včetně zlatých medailí.

Dlouhodobé používání názvu „Salam Poiana Mărului“ v dokumentech a obchodní praxi pro produkt vyráběný v této oblasti přispělo k jeho dobré pověsti a k jeho uznání jako produktu specifického pro danou zeměpisnou oblast.

Souvislost mezi produktem „Salam Poiana Mărului“ a vymezenou zeměpisnou oblastí je dána tím, že celý výrobní proces probíhá v této oblasti, že se používají suroviny z této oblasti a že se na něm podílí místní pracovní síla; tyto faktory společně zajišťují kontinuitu technologických postupů a umožňují odlišit tento produkt od podobných výrobků vyráběných v jiných regionech.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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