C/2026/3963

22.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3963)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Salam Poiana Mărului«

EU-nr.: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Salam Poiana Mărului«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Rumænien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 — Pølser og lignende varer af kød, slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte fødevarer på basis heraf

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Salam Poiana Mărului« er en kogt salami, der dobbeltrøges med bøgetræ og derefter tørres. Til fremstillingen af »Salam Poiana Mărului« anvendes der mindst 30 % kølet okselår, 40 % frossen svineskinke (fra det afgrænsede geografiske område) og højst 30 % frossent fast svinefedt.

»Salam Poiana Mărului« markedsføres som cylindriske stænger, der er pakket enkeltvis i hvide pølsehylstre med rødbrune bånd. I den lokale kultur forbindes disse med skønheden ved en blomstrende æbleplantage, et landskab, der er karakteristisk for det geografiske område, og med birkebarken i de lokale skove.

Fremstillingsprocessen omfatter flere trin med tilberedning af råvarerne, inden den endelige kødfars opnås og fyldes i cylindriske kunsttarme, hvilket skaber det endelige produkt og bestemmer dets tekstur.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Snitfladen har et mosaiklignende udseende, idet stykker af svineskinke er jævnt fordelt i hele produktet, og den har en varieret granulering med skiftevis hvide stykker svinefedt og rosa stykker, som er karakteristiske for de anvendte udskæringer af okselår og svineskinke.

Udvendigt udseende: Cylindriske stænger med en diameter på mellem 50 og 55 mm og en længde på ca. 23 cm, med en ren overflade, fri for fremmedlegemer og uden fedtklumper under hylsteret. Kunsttarmen slutter tæt om salamien og er ubeskadiget med små fine folder, som skyldes produktionstrinnene.

Udseende ved udskæring: Homogen, kompakt og mosaiklignende sammensætning med jævnt fordelte stykker af svinekød og fedt i hele salamien. Der forekommer ingen fremmedlegemer, knoglefragmenter, bruskstykker, fedt- eller krydderiklumper eller luftbobler på over 3 mm. Ved udskæring forbliver skiverne intakte.

Smag og duft: Karakteristisk for et produkt, der er let røget med løvtræ, med smag af krydderier (paprika, allehånde og muskatnød) og en afbalanceret krydring. Fri for fremmed lugt og/eller smag.

Konsistens: Halvfast til fast, sammenhængende og elastisk indvendigt. Salamiskiverne har en fast, men elastisk konsistens.

Farve: Farven ved udskæring er ensartet, fra rosa til rubinrød og hvid, med et marmoreret mosaikmønster og en god balance mellem kød og fedt.

Fysisk-kemiske kendetegn

Analyserede parametre	Maksimale grænseværdier
Vand, %	40-48
Fedtstoffer, maks. %	44
Salt, maks. %	3
Protein i alt, min. %	15

Ingredienser

Nitritsalt, salt. Funktionelle ingredienser: sukker (dextrose, laktose, glukose), salt, diphosphater, ascorbinsyre, aromaer. Ingredienser, der bestemmer den endelige aroma: naturlige krydderier (paprika, hvidløg, peber og muskatnød), polyphosphater, salt, dextrose, natriumnitrit, naturlige ekstrakter (paprika, allehånde og muskatnød).

Hjælpematerialer

Disse anvendes i fyldningsprocessen (uspiselig hvid kunsttarm med rødbrune striber, clips og snor), i varmebehandlingsprocessen (løvtræ) og i den endelige mærkningsproces (etiketter).

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

De halve slagtekroppe af svin stammer udelukkende fra det afgrænsede geografiske område og fra dyr, der er opdrættet og fodret med korn i området. Dyrene slagtes på slagterier i det afgrænsede geografiske område for at opnå slagtekroppene, og slagtekroppene opskæres ligeledes i området for at udtage de anatomiske dele, der anvendes i produktionen. Råvarernes egenskaber påvirkes af de lokale opdræts- og fodringsmetoder, som er et væsentligt element for at opnå produktets egenart.

Den herved fremstillede svineskinke anvendes i frossen tilstand i overensstemmelse med kravene i den lokalt anvendte teknologiske proces, og svinefedtet anvendes også i frossen tilstand for at bevare den kornede og mosaiklignende struktur, der er karakteristisk for produktet. Tilgængeligheden af svin, der opdrættes i det afgrænsede geografiske område, udgør grundlaget for den lokale tradition for salamifremstilling, hvis kontinuitet er afgørende for at bevare de strukturelle og sensoriske egenskaber, der er specifikke for »Salam Poiana Mărului«.

De okselår, der anvendes til fremstilling af produktet, udskæres fra kvarte slagtekroppe af voksent kvæg og anvendes i frossen tilstand. De kan stamme fra det afgrænsede geografiske område eller fra andre områder, idet produktets egenart bestemmes af den traditionelle fremstilling, der udføres i Poiana Mărului-området, dvs. tørsaltning, modning og tilberedning af det hakkede oksekød i overensstemmelse med de lokale fremgangsmåder, der anvendes under produktionsprocessen.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsprocessen for »Salam Poiana Mărului«, herunder opdræt og fodring af svinene, slagtning af dyrene, opskæring af slagtekroppene og tilvejebringelse af de kødstykker, der anvendes i den teknologiske proces, manuel portionering, tørsaltning, modning, tilberedning af det hakkede oksekød, stopning i tarme, varmebehandling, varmrøgning, koldrøgning og tørring, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Betegnelsen »Salam Poiana Mărului« skal efterfølges af ordene »Indicație Geografică Protejată« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »IGP« (BGB) på rumænsk samt af EU-symbolet for betegnelsens beskyttelse. Etiketterne skal også indeholde certificeringsorganets symboler.

5. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter den administrative territoriale enhed Brașov amt som defineret i henhold til den rumænske territoriale administrative struktur.

6. Tilknytning til det geografiske område

Oprindelsen af »Salam Poiana Mărului« er tæt knyttet til navnet på det sted, hvor produktet opstod.

Poiana Mărului er et spredt bebygget lokalsamfund ved foden af højdedraget Poiana Mărului på grænsen mellem Øst- og Sydkarpaterne.

Oprindelsen af navnet på denne landsby er omgærdet af lokale legender, som er overleveret gennem tiden. Ifølge den mest kendte legende stammer landsbyens navn fra en lysning (poiana) med et æbletræ i midten, som senere blev bebyggelsens centrum. Området blev først befolket af mennesker, der blev forfulgt under det tyrkiske herredømme, og senere af fredløse og hyrder, som bidrog til lokalsamfundets udvikling.

Ansøgningen om registrering af »Salam Poiana Mărului« som BGB er baseret på sammenhængen mellem produktets egenskaber og det geografiske område. Det er en sammenhæng, der skabes af de lokale traditioner for husdyravl, anvendelsen af råvarer fra området og den konstante anvendelse af en særlig teknologisk proces, herunder tørsaltning, langsom modning, røgning og anvendelse af hakket oksekød.

Poiana Mărului er kendetegnet ved et fugtigt, køligt og tempereret fastlandsklima, som traditionelt har været gunstigt for udviklingen af saltnings- og modningsmetoder for kødprodukter. Lokalsamfundet har tilpasset disse fremgangsmåder til de lokale forhold, og de opretholdes i dag gennem en teknologisk kontrol af temperatur- og ventilationsparametrene under fremstillingsprocessen.

De særlige klimaforhold i Poiana Mărului, som er kendetegnet ved moderate temperaturer og en forholdsvis konstant luftfugtighed, har været gunstige for udviklingen og opretholdelsen af de traditionelle saltnings-, modnings- og røgningsmetoder, der er tilpasset det lokale miljø, og som gør det muligt for de biokemiske ændringer, der giver slutproduktet sin tekstur, aroma og stabilitet, at finde sted gradvist.

De teknologiske fremgangsmåder, der anvendes ved produktionen af »Salam Poiana Mărului«, er resultatet af, at fremstillingsmetoderne med tiden er blevet tilpasset egenskaberne ved råvarerne fra det afgrænsede geografiske område. Disse metoder videregives og opretholdes i det lokale producentfællesskab.

Jordbunden i området omkring Poiana Mărului er velegnet til dyrkning af korn, som traditionelt anvendes til fodring af de svin, der opdrættes i området. De lokale opdræts- og fodringsmetoder er en del af kontinuiteten i regionens landbrugs- og husdyrbrugsaktiviteter og understøtter udviklingen af den lokale pølsefremstillingstradition. Gennem produktets fremstilling i det afgrænsede geografiske område er disse metoder med til at bevare lokalsamfundets kulturelle identitet.

De svineskinker, der anvendes til fremstillingen af »Salam Poiana Mărului«, stammer fra bedrifter i det afgrænsede geografiske område, hvor der anvendes lokale husdyravls- og fodringsmetoder. Takket være disse metoder er de svineskinker, der anvendes til fremstillingen af »Salam Poiana Mărului«, nogle af de mest velsmagende og næringsrige udskæringer af svinekød. Deres smag og møre tekstur er velkendt blandt lokalbefolkningen. Anvendelsen af denne råvare indgår i en lokal fremstillingsproces sammen med det hakkede oksekød, der tilberedes efter en opskrift, som er blevet videregivet i lokalsamfundet.

Den teknologiske proces er baseret på metoder, der traditionelt anvendes i området, såsom tørsaltning, tilberedning af det hakkede oksekød og naturlig røgning med bøgetræ. Disse trin er afgørende for de teknologiske ændringer og er med til at adskille produktet fra lignende salamier, der fremstilles i andre regioner.

Saltnings-, modnings- og røgningstrinnene udføres i overensstemmelse med de teknologiske fremgangsmåder, der er udviklet på produktionsanlæggene i Poiana Mărului-området. Procesparametrene er tilpasset de lokale råvarers egenskaber og den traditionelle fremstillingsmetode, hvilket bidrager til den konsistens, tekstur og sensoriske profil, der er karakteristisk for produktet.

Tørsaltning er et væsentligt teknologisk trin, der udføres ved, at okselåret manuelt skæres i tern af forskellig størrelse og æltes med salt, hvilket fremmer udviklingen af produktets karakteristiske smag, aroma og tekstur. Bevarelsen af muskelfiberstrukturen, der er forbundet med saltets virkning, sætter gang i den gradvise ekstraktion af de myofibrillære proteiner (myosin og aktin), som danner en naturlig proteinmatrix, der er med til at stabilisere blandingen, forhindre fedtseparation og give den elasticitet og det kompakte mosaikmønster, der er karakteristisk for slutproduktet.

Under fremstillingen og modningen af den hakkede oksekødsmasse omrøres massen manuelt og vendes med jævne mellemrum, så det sikres, at blandingen homogeniseres og luftes. På dette stadium fortsætter og stabiliseres ekstraktionen af myofibrillære proteiner, hvorved der dannes en proteinmatrix, som kan binde vandet og stabilisere fedtpartiklerne. Naturlige enzymatiske processer resulterer i en kontrolleret nedbrydning af muskelproteinerne, hvilket er med til at give den mørhed og elasticitet, der er karakteristisk for produktet, mens den langsomme oxidative omdannelse af lipider fører til udviklingen af naturlige aromatiske forbindelser, som definerer den specifikke sensoriske profil. Samtidig fremmer de fysisk-kemiske ændringer under modningen stabiliseringen af pigmenterne i kødet og dannelsen af en kompakt konsistens og en ensartet, sammenhængende og elastisk tekstur indvendigt, som er typisk for slutproduktet.

Naturlig røgning med løvtræ er et afgørende element i den lokale teknologiske proces. Et særligt trin er tørring i form af en kort varmrøgning, der stammer fra den traditionelle praksis med at hænge produkterne op på velventilerede lofter og nu udføres i lokaler med kontrolleret ventilation. Videreførelsen af denne metode afspejler kontinuiteten i det lokale håndværk.

Hele fremstillingsprocessen foretages i det afgrænsede geografiske område af lokalt personale med mange års erfaring med at fremstille kødprodukter. Den teknologiske viden er blevet videregivet fra generation til generation i lokalsamfundet og gradvis tilpasset moderne krav, samtidig med at produktets traditionelle karakter bevares. Situationen efter Anden Verdenskrig bidrog indirekte til at bevare indbyggernes traditionelle erhverv med tilknytning til husdyravl og fremstilling af animalske produkter, herunder erhvervene som slagter og pølsemager. En af de personer, der har bidraget til opskriftens fastlæggelse, er den lokale slagter Șoancă Ghiță, som var med til at fastlægge den anvendte teknologiske proces og videregive den særlige knowhow.

Med tiden er sammenhængen mellem produktets navn og Poiana Mărului-området blevet styrket i forbrugernes bevidsthed, og produktet forbindes med den lokale tradition for tilberedt kød og den kombinerede anvendelse af svineskinke og okselår, der krydres efter den særlige opskrift. Det anvendte pølsehylster henviser symbolsk til legenden om den lokalitet, som gav produktet sin betegnelse.

»Salam Poiana Mărului« har etableret sig på lokalt og nationalt plan, og anvendelsen af betegnelsen er dokumenteret over en lang periode. Registreringen af varemærket »Poiana Mărului« i 1998 og deltagelsen siden 2007 i internationale handelsmesser, herunder IFFA Frankfurt, har bidraget til produktets anerkendelse, og produktet har modtaget flere priser, herunder guldmedaljer.

Den fortsatte anvendelse gennem tiden af betegnelsen »Salam Poiana Mărului« i dokumenter og handelspraksis for det produkt, der fremstilles i dette område, har bidraget til produktets omdømme og til anerkendelsen af det som et produkt, der er specifikt for det geografiske område.

Sammenhængen mellem »Salam Poiana Mărului« og det afgrænsede geografiske område skyldes, at hele produktionsprocessen finder sted i området, at der anvendes råvarer fra området, og at den lokale menneskelige faktor indgår, hvilket tilsammen sikrer kontinuiteten i de teknologiske fremgangsmåder og gør det muligt at skelne produktet fra lignende produkter, der fremstilles i andre regioner.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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