Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3963

22.7.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/3963)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Salam Poiana Mărului“

EU-Nr.: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Name(n)**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Rumänien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei „Salam Poiana Mărului“ handelt es sich um eine gekochte Salami, die doppelt mit hartem Buchenholz geräuchert und anschließend getrocknet wird. Für die Herstellung von „Salam Poiana Mărului“ werden mindestens 30 % gekühlte Rinderkeule, 40 % gefrorene Schweinekeule (aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet) und höchstens 30 % gefrorenes hartes Schweinefett verwendet.

„Salam Poiana Mărului“ wird in Form von zylindrischen Stangen vermarktet, die speziell in einzelnen weißen Därmen mit rotbraunen Bändern verpackt sind. In der lokalen Kultur werden diese mit der Schönheit eines blühenden Apfelgartens, einer für das geografische Gebiet typischen Landschaft, und mit der Birkenrinde in den lokalen Wäldern assoziiert.

Das Herstellungsverfahren umfasst eine Verarbeitung der Rohstoffe in mehreren Stufen, bevor die endgültige Hackfleischmasse gewonnen und in zylindrischer Form in Kunstdarm gefüllt wird, wodurch das fertige Erzeugnis entsteht und sich dessen Textur bestimmt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aufgeschnitten präsentiert es sich mosaikartig, wobei die Schweinekeulenteile gleichmäßig im Erzeugnis verteilt sind, und es weist eine gut durchmischte Körnung auf, bei der sich weiße Schweinefettstückchen mit den für Rinder- und Schweinekeulenteile charakteristischen rötlich-rosafarbenen Stückchen abwechseln.

Äußeres Erscheinungsbild: Zylindrische Stangen mit einem Durchmesser zwischen 50 und 55 mm und einer Länge von etwa 23 cm, mit sauberer Oberfläche, frei von Fremdkörpern und ohne Fettklümpchen unter dem Darm. Der Kunstdarm haftet fest an der Salami und ist unbeschädigt. Er weist feine Fältchen auf, die sich im Zuge der Herstellung herausbilden.

Aussehen beim Anschnitt: Homogene, kompakte und mosaikartige Struktur, wobei Schweinefleisch- und Fettstückchen gleichmäßig in der Salami verteilt sind. Es sind keine Fremdkörper, Knochenfragmente, Knorpelstücke, Fett- oder Gewürzklümpchen und auch keine Luftblasen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm vorhanden. Beim Aufschneiden bleiben die Scheiben intakt.

Geschmack und Geruch: Charakteristisch für ein leicht mit Hartholz geräuchertes Erzeugnis, Geschmack nach Gewürzen (Paprika, Piment, Muskatnuss), ausgewogene Würzung. Frei von Fremdgeruch und/oder -geschmack.

Kohärenz: Halbfest bis fest, im Inneren fest und elastisch. Die Salamischeiben haben eine feste, aber elastische Konsistenz.

Farbe: Die Farbe beim Aufschneiden ist einheitlich, von rosa bis rubinrot und weiß, mit marmoriertem Mosaikmuster und einem guten Verhältnis von Fleisch und Fett.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Analysierte Parameter	Höchstwerte
Wasser, %	40 bis 48
Fettstoffe, % max.	44
Salz, % max.	3
Gesamtprotein, % min.	15

Zutaten

Nitritsalz; Salz; Funktionelle Inhaltsstoffe: Zucker: Dextrose, Laktose, Glukose; Salz, Diphosphate; Ascorbinsäure; Aromen; Zutaten, die das endgültige Aroma bestimmen: natürliche Gewürze (Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss), Polyphosphate, Salz, Dextrose, Natriumnitrit, natürliche Extrakte (Paprika, Piment, Muskatnuss).

Hilfsstoffe

Diese werden beim Abfüllvorgang (nicht essbare, weiße Kunstdärme mit rotbraunen Streifen, Klammern, Bindegarn), bei der Wärmebehandlung (Hartholz) und bei der abschließenden Kennzeichnung (Etiketten) verwendet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Schweinehälften stammen ausschließlich aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet – von Tieren, die dort aufgezogen und mit Getreide gefüttert wurden. Die Tiere werden in Schlachthöfen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geschlachtet und die Schlachtkörper dort auch zerlegt (um die für die Herstellung verwendeten Schlachtkörperteile zu erhalten). Die Eigenschaften der Rohstoffe werden durch die lokalen Haltungs- und Fütterungspraktiken beeinflusst, die wesentlich zur Besonderheit des Erzeugnisses beitragen.

Die Schweinekeule und das Schweinefett werden – gemäß den Anforderungen der örtlichen Verarbeitungstechnik – in gefrorenem Zustand verwendet, damit die für das Erzeugnis typische körnige und mosaikartige Struktur entsteht. Grundlage der lokalen Salami-Herstellungstradition ist die Verfügbarkeit der Schweine aus der Zucht in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Deren Fortführung ist unerlässlich, damit die besonderen strukturellen und sensorischen Eigenschaften von „Salam Poiana Mărului“ erhalten bleiben.

Die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Rinderkeule wird aus den Vierteln der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder gewonnen und ebenfalls in gefrorenem Zustand verwendet. Sie kann aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet oder aus anderen Gebieten stammen, wobei sich die Besonderheit des Erzeugnisses dadurch ergibt, dass die Keule im Gebiet von Poiana Mărului traditionell verarbeitet wird, d. h. durch Trockensalzen, Reifung und Zubereitung von Rinderhack gemäß den von Ort üblichen Verfahren.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Herstellungsverfahren für „Salam Poiana Mărului“, wozu die Aufzucht und Fütterung der Schweine, die Schlachtung der Tiere, das Zerlegen der Schlachtkörper und die Gewinnung der erforderlichen Fleischteile, das manuelle Portionieren, das Trockensalzen, die Reifung, die Zubereitung von Rinderhack, das Füllen der Därme, die Wärmebehandlung, das Heißräuchern, das Kalträuchern und das Trocknen gehören, findet in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Namen „Salam Poiana Mărului“ müssen die Worte „Indicație Geografică Protejată“ (geschützte geografische Angabe) oder die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.) in rumänischer Sprache sowie das europäische Symbol für den Schutz der geografischen Angabe folgen. Die Etiketten müssen außerdem die Symbole der Zertifizierungsstelle enthalten.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die Verwaltungseinheit des Kreises Brașov, wie sie gemäß der rumänischen territorialen Verwaltungsstruktur festgelegt ist.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Herkunft von „Salam Poiana Mărului“ ist eng mit dem Namen seines Ursprungsorts verbunden.

Poiana Mărului ist eine verstreut liegende Ortschaft am Fuße des gleichnamigen Hügels an der Grenze zwischen den Ost- und Südkarpaten.

Um den Ursprung des Ortsnamens ranken sich lokale Legenden, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Der bekanntesten zufolge geht der Name auf eine Lichtung (poiana) zurück, in deren Mitte ein Apfelbaum stand und die später zum Kern der Siedlung wurde. Das Gebiet wurde zunächst von Menschen besiedelt, die unter türkischer Herrschaft verfolgt wurden, später von Rechtsflüchtigen und Hirten, die zur Entwicklung der örtlichen Gemeinschaft beitrugen.

Der Antrag auf Eintragung von „Salam Poiana Mărului“ als g.g.A. stützt sich auf den Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet, der sich durch lokale Traditionen der Viehzucht, die Verwendung von Rohstoffen aus der Region und die konsequente Anwendung eines spezifischen technischen Verfahrens, unter anderem Trockensalzen, langsame Reifung, Räuchern und die Verwendung von Rinderhack, ergibt.

In Poiana Mărului herrscht ein feuchtes, kühles, gemäßigt-kontinentales Klima vor, das seit jeher die Entwicklung von Verfahren zur Pökelung und Reifung von Fleischerzeugnissen begünstigt hat. Diese Verfahren wurden von den Einheimischen an die lokalen Gegebenheiten angepasst und werden weiter gepflegt, wobei die Parameter Temperatur und Belüftung während der Herstellung heute technologisch gesteuert werden.

Die besonderen klimatischen Bedingungen in Poiana Mărului, die sich durch moderate Temperaturen und eine relativ konstante Luftfeuchtigkeit auszeichnen, haben es begünstigt, dass sich traditionelle, an die örtlichen Gegebenheiten angepasste Verfahren zum Salzen, Reifen und Räuchern herausgebildet haben und fortgeführt werden – Verfahren, bei denen die biochemischen Veränderungen, die sich auf die Textur, das Aroma und die Haltbarkeit des Erzeugnisses auswirken, schrittweise ablaufen können.

Die bei der Herstellung von „Salam Poiana Mărului“ angewendeten Verfahren sind das Ergebnis einer im Laufe der Zeit erfolgten Anpassung der Produktionsmethoden an die Eigenschaften der Rohstoffe aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Diese Methoden werden innerhalb der lokalen Erzeugergemeinschaft weitergegeben und gepflegt.

Die Böden in der Umgebung von Poiana Mărului begünstigen den Anbau von Getreide, das traditionell zur Fütterung der in der Region aufgezogenen Schweine verwendet wird. Die lokalen Tierhaltungs- und Fütterungspraktiken sind Teil der land- und viehwirtschaftlichen Kontinuität in der Region und stützen die Entwicklung der lokalen Tradition im Bereich der Wurstherstellung. Tatsächlich tragen diese Praktiken – und die Herstellung des Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet – dazu bei, die kulturelle Identität der Gemeinschaft zu bewahren.

Die für die Herstellung von „Salam Poiana Mărului" verwendeten Schweinekeulen stammen aus Betrieben im abgegrenzten geografischen Gebiet, in denen die lokalen Tierhaltungs- und Fütterungspraktiken angewendet werden. Dank dieser Praktiken gehören die für die Herstellung von „Salam Poiana Mărului" verwendeten Schweinekeulen zu den schmackhaftesten und nährstoffreichsten Teilen des Schweins. Ihr Geschmack und ihre zarte Textur werden von der einheimischen Bevölkerung sehr geschätzt. Dieser Rohstoff und das Rinderhack, das nach dem innerhalb der Erzeugergemeinschaft weitergegebenen Rezept zubereitet wird, sind integrale Bestandteile eines lokalen Herstellungsverfahrens.

Was die Herstellungstechnik angeht, beruht das Verfahren auf den in der Region traditionell angewendeten Methoden des Trockensalzens, der Rinderhackzubereitung und des natürlichen Räucherns mit hartem Buchenholz. Diese Schritte bestimmen die technischen Abläufe und tragen dazu bei, dass sich das Erzeugnis von ähnlichen Salami-Würsten aus anderen Regionen unterscheidet.

Die Schritte des Salzens, Reifens und Räucherns werden nach den technischen Verfahren durchgeführt, die in den Produktionsstätten im Gebiet von Poiana Mărului entwickelt wurden. Die Verfahrensparameter sind an die Eigenschaften der lokalen Rohstoffe und die traditionelle Verarbeitungsweise angepasst und tragen dazu bei, dass sich die für das Erzeugnis spezifische Konsistenz und Textur und das besondere sensorische Profil herausbilden.

Das Trockensalzen ist ein wesentlicher Arbeitsschritt, bei dem die Rinderkeule von Hand in Würfel unterschiedlicher Größe geschnitten und mit Salz verknetet wird – ein Vorgang, der die Entwicklung des charakteristischen Geschmacks, des Aromas und der Textur des Erzeugnisses fördert. Dass die Muskelfaserstruktur erhalten bleibt, führt in Verbindung mit dem einwirkenden Salz dazu, dass schrittweise die myofibrillären Proteine (Myosin und Aktin) extrahiert werden, die eine natürliche Proteinmatrix bilden, welche dazu beiträgt, die Mischung zu stabilisieren, eine Fettabscheidung zu verhindern und die für das Fertigerzeugnis typische Elastizität sowie das kompakte, mosaikartige Erscheinungsbild zu erzielen.

Während der Herstellung und Reifung des Rinderhacks wird die Masse von Hand gerührt und regelmäßig gewendet, damit sichergestellt ist, dass die Mischung eine homogene Masse bildet und belüftet wird. In diesem Stadium setzt sich die Extraktion der myofibrillären Proteine fort und stabilisiert sich. Es entsteht eine Proteinmatrix, die in der Lage ist, das Wasser zu binden und die Fettpartikel zu stabilisieren. Natürliche enzymatische Prozesse führen zu einem kontrollierten Abbau der Muskelproteine, was zur für das Erzeugnis charakteristischen Zartheit und Elastizität beiträgt, während langsame oxidative Umwandlungen der Lipide zur Bildung natürlicher Aromastoffe führen, die das besondere sensorische Profil bestimmen. Gleichzeitig begünstigen die physikalisch-chemischen Veränderungen während der Reifung, dass sich die Pigmente im Fleisch stabilisieren und sich eine kompakte Konsistenz und eine für das Fertigerzeugnis typische, gleichmäßige, feste und elastische Textur im Inneren bilden.

Das Räuchern mit natürlichem Hartholz ist ein prägendes Merkmal des lokalen Herstellungsverfahrens. Ein besonderer Schritt ist das Pökeln, das aus einem kurzen Heißräuchern besteht. Es geht auf die traditionelle Praxis zurück, die Erzeugnisse in gut belüfteten Dachböden aufzuhängen, erfolgt heute jedoch in Räumen mit kontrollierter Belüftung. Dass diese Vorgehensweise fortbesteht, zeigt die Beständigkeit des lokalen Handwerks.

Das Herstellungsverfahren wird vollständig in dem abgegrenzten geografischen Gebiet von Mitarbeitern vor Ort durchgeführt, die langjährige Erfahrung in der Verarbeitung von Fleischerzeugnissen haben. Das technische Wissen wurde innerhalb der lokalen Gemeinschaft von Generation zu Generation weitergegeben und schrittweise an moderne Anforderungen angepasst, wobei der traditionelle Charakter des Erzeugnisses stets bewahrt geblieben ist. Die Situation nach dem Zweiten Weltkrieg trug indirekt dazu bei, dass die traditionellen Tätigkeitsfelder der Einheimischen im Zusammenhang mit der Viehzucht und der Verarbeitung tierischer Erzeugnisse, darunter die Berufe des Metzgers und des Wurstmachers, erhalten blieben. Zu den Personen, die an dem Rezept mitgewirkt haben, gehört der örtliche Metzger Șoancă Ghiță. Er ist an der Festlegung des Herstellungsverfahrens und der Weitergabe des besonderen Know-hows beteiligt.

Im Laufe der Zeit hat sich die Verbindung zwischen dem Namen des Erzeugnisses und dem Gebiet Poiana Mărului in den Köpfen der Verbraucher gefestigt, und das Erzeugnis wird mit der lokalen Tradition der Fleischverarbeitung sowie der kombinierten Verwendung von Schweine- und Rinderkeule, die nach dem spezifischen Rezept gewürzt werden, in Verbindung gebracht. Der verwendete Darm verweist symbolisch auf die Legende des Ortes, der dem Erzeugnis seinen Namen gegeben hat.

„Salam Poiana Mărului“ hat sich auf lokaler und nationaler Ebene etabliert, und die Verwendung des Namens ist über einen langen Zeitraum dokumentiert. Die Eintragung der Marke „Poiana Mărului“ im Jahr 1998 und die Teilnahme an internationalen Messen, darunter der IFFA in Frankfurt, seit 2007 haben zur Bekanntheit des Erzeugnisses beigetragen. Das Erzeugnis hat bereits mehrere Auszeichnungen erhalten, darunter Goldmedaillen.

Die fortgesetzte Verwendung des Namens „Salam Poiana Mărului“ für das in diesem Gebiet hergestellte Erzeugnis in Dokumenten und im Handelsverkehr hat zum Ansehen des Erzeugnisses und zu seiner Anerkennung als ein für das geografische Gebiet typisches Erzeugnis beigetragen.

Der Zusammenhang zwischen „Salam Poiana Mărului“ und dem abgegrenzten geografischen Gebiet ist dadurch gekennzeichnet, dass das gesamte Herstellungsverfahren vor Ort angesiedelt ist, dass Rohstoffe aus dem Gebiet verwendet werden und dass der einheimische menschliche Faktor einbezogen ist. All dies gewährleistet die Kontinuität des Herstellungsverfahrens und macht es möglich, das Erzeugnis von ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Regionen zu unterscheiden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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