Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3963

22.7.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/3963)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Salam Poiana Mărului»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Salam Poiana Mărului»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 — Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα. Παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά.

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Salam Poiana Mărului» είναι μαγειρεμένο σαλάμι, το οποίο υποκαπνίζεται διπλά με σκληρό ξύλο οξιάς και στη συνέχεια ξηραίνεται. Για την παρασκευή του «Salam Poiana Mărului» χρησιμοποιείται μηρός βοείου κρέατος διατηρημένος με απλή ψύξη σε ποσοστό τουλάχιστον 30 %, κατεψυγμένος μηρός χοιρινού κρέατος (από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή) σε ποσοστό 40 % και κατεψυγμένο σκληρό χοιρινό λίπος σε ποσοστό έως 30 %.

Το προϊόν «Salam Poiana Mărului» διατίθεται στην αγορά σε μορφή κυλινδρικής ράβδου ειδικά συσκευασμένης σε ατομικό λευκό περίβλημα με καστανοκόκκινες κορδέλες, οι οποίες, σύμφωνα με την τοπική παράδοση, συμβολίζουν την ομορφιά ενός ανθισμένου μηλεώνα —τοπίου αντιπροσωπευτικού της γεωγραφικής περιοχής— καθώς και τον φλοιό της σημύδας στις τοπικές δασικές εκτάσεις.

Η διαδικασία παρασκευής περιλαμβάνει διάφορα στάδια για την προετοιμασία των πρώτων υλών πριν από την παραγωγή της τελικής αλεσμένης κρεατόμαζας και την τοποθέτησή της σε τεχνητά περιβλήματα σε κυλινδρικό σχήμα, τη δημιουργία του τελικού προϊόντος και τον καθορισμό της υφής του.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η όψη του προϊόντος κατά την κοπή θυμίζει μωσαϊκό, δεδομένου ότι τα τεμάχια μηρού χοιρινού κρέατος είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε όλο το αλλαντικό και λόγω της ποικιλομορφίας των κόκκων του προϊόντος, καθώς τα λευκά τεμάχια χοιρινού λίπους εναλλάσσονται με τα κοκκινορόδινα τεμάχια που είναι χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων τεμαχίων βόειου κρέατος και χοιρινού μηρού.

Εξωτερική όψη: κυλινδρικές ράβδοι διαμέτρου μεταξύ 50 και 55 mm και μήκους περίπου 23 cm, με καθαρή επιφάνεια, χωρίς ξένες ύλες και χωρίς τεμάχια λίπους κάτω από το περίβλημα. Το τεχνητό περίβλημα προσκολλάται στο σαλάμι και είναι άθικτο, με μικρές λεπτές πτυχώσεις που προκύπτουν από τα στάδια της παραγωγής.

'Οψη κατά την τομή: Ομοιογενής, συμπαγής με σύνθεση μωσαϊκού, με τεμάχια χοιρινού κρέατος και λίπους ομοιόμορφα κατανεμημένα σε όλο το σαλάμι. Δεν περιέχει ξένα σώματα, θραύσματα οστού, κομμάτια χόνδρου, σβόλους λίπους ή μπαχαρικά ή φυσαλίδες αέρα μεγαλύτερες από 3 mm. Κατά την κοπή, οι φέτες παραμένουν άθικτες.

Γεύση και άρωμα: Χαρακτηριστικά ενός προϊόντος ελαφρώς καπνιστού με σκληρό ξύλο, γεύση μπαχαρικών (πάπρικα, μπαχάρι, μοσχοκάρυδο), ισορροπημένο καρύκευμα. Χωρίς ξένη οσμή και/ή γεύση.

Υφή: Ημίσκληρη έως σφικτή, συμπαγής και ελαστική στο εσωτερικό. Οι φέτες σαλαμιού έχουν σφικτή αλλά ελαστική σύσταση.

Χρώμα: Το χρώμα κατά την κοπή είναι ομοιόμορφο, από ρόδινο έως ρουμπινί και λευκό, με διάστικτη όψη μωσαϊκού και καλή ισορροπία κρέατος και λίπους.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Παράμετροι που αναλύθηκαν	Ανώτατα όρια
Νερό, %	40 έως 48·
Λιπαρές ουσίες, % κατ' ανώτατο όριο.	44·
Αλάτι, % κατ' ανώτατο όριο	3·
Ολική πρωτεΐνη, % κατ' ελάχιστον	15·

Συστατικά

Νιτρώδες άλας· αλάτι· λειτουργικά συστατικά: σάκχαρα: δεξτρόζη, λακτόζη, γλυκόζη· αλάτι· διφωσφορικά άλατα· ασκορβικό οξύ· αρωματικές ύλες· συστατικά που καθορίζουν το τελικό άρωμα: φυσικά αρτύματα (πάπρικα, σκόρδο, πιπέρι, μοσχοκάρυδο), πολυφωσφορικά άλατα, αλάτι, δεξτρόζη, νιτρώδες νάτριο, φυσικά εκχυλίσματα (πάπρικα, μπαχάρι, μοσχοκάρυδο).

Βοηθητικά υλικά

Χρησιμοποιούνται στη διαδικασία ενθήκευσης της γέμισης (μη βρώσιμο, λευκό τεχνητό περίβλημα με καστανοκόκκινες γραμμώσεις, συνδετήρες, σπάγκος), στη διαδικασία θερμικής επεξεργασίας (σκληρό ξύλο) και στην τελική διαδικασία επισήμανσης (ετικέτες).

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Τα μισά σφάγια χοίρων προέρχονται μόνο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, από ζώα που εκτρέφονται και σιτίζονται με σιτηρά στην περιοχή. Προκειμένου να ληφθούν τα σφάγια, τα ζώα σφάζονται σε σφαγεία που βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή· επίσης, τα σφάγια τεμαχίζονται προκειμένου να ληφθούν τα ανατομικά μέρη που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή στην εν λόγω περιοχή. Τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών επηρεάζονται από τις τοπικές πρακτικές κτηνοτροφίας και σίτισης, οι οποίες αποτελούν βασικό στοιχείο για την επίτευξη της ιδιοτυπίας του προϊόντος.

Ο μηρός χοίρου που λαμβάνεται χρησιμοποιείται κατεψυγμένος, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της τεχνολογικής διαδικασίας που εφαρμόζεται στην περιοχή, και το χοιρινό λίπος χρησιμοποιείται επίσης κατεψυγμένο για τη διατήρηση της κοκκώδους δομής μωσαϊκού που προσιδιάζει στο προϊόν. Η διαθεσιμότητα των χοίρων που εκτρέφονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής αποτελεί τη βάση της τοπικής παράδοσης παρασκευής σαλαμιού, η συνέχεια της οποίας είναι απαραίτητη για τη διατήρηση των ιδιαίτερων δομικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Salam Poiana Mărului».

Ο βόειος μηρός που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος λαμβάνεται από τεταρτημόρια σφαγίων ενήλικων βοοειδών και χρησιμοποιείται κατεψυγμένος. Μπορεί να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ή από άλλες περιοχές, καθώς η ιδιοτυπία του προϊόντος καθορίζεται από την παραδοσιακή μεταποίηση που εκτελείται στην περιοχή Poiana Mărului, δηλαδή από την ξηρή αλάτιση, την ωρίμαση και την παρασκευή του αλεσμένου βοείου κρέατος σύμφωνα με τις τοπικές πρακτικές που εφαρμόζονται κατά τη διαδικασία παραγωγής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής του «Salam Poiana Mărului», η οποία περιλαμβάνει την εκτροφή και τη σίτιση των χοίρων, τη σφαγή των ζώων, τον τεμαχισμό των σφαγίων και την παραγωγή των μερών του κρέατος που χρησιμοποιούνται στην τεχνολογική διαδικασία, τον χειρωνακτικό τεμαχισμό, την ξηρή αλάτιση, την ωρίμαση, την προετοιμασία του αλεσμένου βοείου κρέατος, την ενθήκευση της γέμισης των περιβλημάτων, τη θερμική επεξεργασία, τον θερμό υποκαπνισμό, τον ψυχρό υποκαπνισμό και την ξήρανση, πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ονομασία «Salam Poiana Mărului» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «Indicație Geografică Protejată» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή το ακρωνύμιο «IGP» (ΠΓΕ) στα ρουμανικά και από το ευρωπαϊκό σύμβολο για την προστασία της ονομασίας. Οι ετικέτες θα περιλαμβάνουν επίσης τα σύμβολα του οργανισμού πιστοποίησης.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τη διοικητική εδαφική μονάδα της κομητείας Brașov, η οποία ορίζεται σύμφωνα με τη ρουμανική εδαφική και διοικητική δομή.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προέλευση του «Salam Poiana Mărului» συνδέεται στενά με την ονομασία του τόπου προέλευσής του.

Η Poiana Mărului είναι μια κοινότητα διάσπαρτη στους πρόποδες του λόφου Poiana Mărului, στα σύνορα μεταξύ των ανατολικών και των νότιων Καρπαθίων.

Η προέλευση του ονόματος αυτού του χωριού είναι συνυφασμένη με τους θρύλους του τόπου που διασώζονται από στόμα σε στόμα με την πάροδο του χρόνου. Σύμφωνα με τον πιο γνωστό θρύλο, το όνομα του χωριού προέρχεται από ένα ξέφωτο (poiana) με μια μηλιά στο κέντρο, που αργότερα έγινε η καρδιά του οικισμού. Η περιοχή αποικίστηκε αρχικά από ανθρώπους που διώχθηκαν υπό την τουρκική κυριαρχία, αργότερα από παρανόμους και βοσκούς που συνέβαλαν στην ανάπτυξη της τοπικής κοινότητας.

Η αίτηση καταχώρισης του προϊόντος «Salam Poiana Mărului» ως ΠΓΕ βασίζεται στον δεσμό μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής, ο οποίος καθορίζεται από τις τοπικές κτηνοτροφικές παραδόσεις, τη χρήση πρώτων υλών από την περιοχή και τη συνεχή εφαρμογή ειδικής τεχνολογικής διαδικασίας, συμπεριλαμβανομένης της ξηρής αλάτισης, της αργής ωρίμασης, του υποκαπνισμού και της χρήσης αλεσμένου βοείου κρέατος.

Η περιοχή Poiana Mărului χαρακτηρίζεται από υγρό, δροσερό εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα, το οποίο παραδοσιακά ευνοεί την ανάπτυξη πρακτικών αλιπάστωσης και ωρίμασης για τα προϊόντα κρέατος. Χάρη στην κοινότητα, οι εν λόγω πρακτικές έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες και πλέον διατηρούνται μέσω του τεχνολογικού ελέγχου των παραμέτρων θερμοκρασίας και αερισμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής.

Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της περιοχής Poiana Mărului, οι οποίες χαρακτηρίζονται από μέτριες θερμοκρασίες και σχετικά σταθερή υγρασία, ευνόησαν την ανάπτυξη και τη διατήρηση παραδοσιακών πρακτικών αλάτισης, ωρίμασης και καπνίσματος προσαρμοσμένων στο τοπικό περιβάλλον, μεθόδων που καθιστούν δυνατή τη σταδιακή εμφάνιση των βιοχημικών αλλαγών που ευθύνονται για την υφή, το άρωμα και τη σταθερότητα του τελικού προϊόντος.

Οι τεχνολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή του προϊόντος «Salam Poiana Mărului» είναι αποτέλεσμα της πολυετούς διαδικασίας προσαρμογής των μεθόδων παραγωγής στα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι συγκεκριμένες μέθοδοι μεταβιβάζονται και διατηρούνται εντός της τοπικής κοινότητας παραγωγών.

Τα εδάφη γύρω από την περιοχή Poiana Mărului ευνοούν την καλλιέργεια σιτηρών που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για τη σίτιση των χοίρων που εκτρέφονται στην περιοχή. Οι τοπικές πρακτικές εκτροφής και σίτισης αποτελούν μέρος της συνέχισης των γεωργικών και ζωοτεχνικών δραστηριοτήτων της περιοχής και στηρίζουν την ανάπτυξη της τοπικής παράδοσης παρασκευής αλλαντικών. Μέσω της παραγωγής του προϊόντος εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, οι πρακτικές αυτές συμβάλλουν στη διατήρηση της πολιτιστικής ταυτότητας της κοινότητας.

Οι μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση του αλλαντικού «Salam Poiana Mărului» προέρχονται από εκμεταλλεύσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, όπου εφαρμόζονται τοπικές κτηνοτροφικές πρακτικές και πρακτικές σίτισης. Χάρη στις πρακτικές αυτές, οι μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση του αλλαντικού «Salam Poiana Mărului» συγκαταλέγονται μεταξύ των πιο γευστικών και θρεπτικών τεμαχίων χοίρου. Η γεύση και η τρυφερή υφή τους χαίρουν της εκτίμησης των ντόπιων κατοίκων. Η χρήση της συγκεκριμένης πρώτης ύλης αποτελεί μέρος μιας τοπικής διαδικασίας παραγωγής, μαζί με το αλεσμένο βόειο κρέας που παρασκευάζεται σύμφωνα με τη συνταγή που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά στην κοινότητα.

Η τεχνολογική διαδικασία βασίζεται σε μεθόδους που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά στην περιοχή, όπως είναι η ξηρή αλάτιση, η παρασκευή του αλεσμένου βοείου κρέατος και ο φυσικός υποκαπνισμός με χρήση σκληρής οξιάς. Τα στάδια αυτά καθορίζουν τις τεχνολογικές αλλαγές και συμβάλλουν στη διάκριση του προϊόντος από παρόμοια σαλάμια που παράγονται σε άλλες περιοχές.

Τα στάδια της αλάτισης, της ωρίμασης και του υποκαπνισμού εκτελούνται σύμφωνα με τις τεχνολογικές πρακτικές που αναπτύσσονται εντός των εγκαταστάσεων παραγωγής στην περιοχή Poiana Mărului. Οι παράμετροι της διεργασίας προσαρμόζονται στα χαρακτηριστικά των τοπικών πρώτων υλών και στον παραδοσιακό τρόπο μεταποίησης, συμβάλλοντας στον σχηματισμό της σύστασης, της υφής και του οργανοληπτικού προφίλ που προσιδιάζουν στο προϊόν.

Η ξηρή αλάτιση αποτελεί θεμελιώδες τεχνολογικό βήμα που πραγματοποιείται με τον χειρωνακτικό τεμαχισμό του μηρού βοδινού κρέατος σε κύβους διαφόρων μεγεθών και τη μάλαξη του με αλάτι, διαδικασία που ευνοεί την ανάπτυξη της γεύσης, του αρώματος και της υφής που χαρακτηρίζουν το προϊόν. Η διατήρηση της δομής των μυϊκών ινών που συνδέεται με τη δράση του αλατιού προκαλεί τη σταδιακή εκχύλιση των πρωτεϊνών των μυικών ινών (μυοσίνη και ακτινική), οι οποίες σχηματίζουν μια φυσική πρωτεϊνική μήτρα που συμβάλλει στη σταθεροποίηση του μείγματος, στην πρόληψη του διαχωρισμού του λίπους και στην επίτευξη της ελαστικότητας και της εμφάνισης συμπαγούς μωσαϊκού που χαρακτηρίζουν το τελικό προϊόν.

Κατά την παραγωγή και την ωρίμαση του αλεσμένου βοείου κρέατος, η μάζα αναδεύεται χειρωνακτικά και αναστρέφεται περιοδικά· με τον τρόπο αυτόν, διασφαλίζεται η ομογενοποίηση και ο αερισμός του μείγματος. Σε αυτό το στάδιο, η εκχύλιση των πρωτεϊνών των μυικών ινών συνεχίζεται και σταθεροποιείται, σχηματίζοντας μια πρωτεϊνική μήτρα ικανή να δεσμεύει το νερό και να σταθεροποιεί τα σωματίδια λίπους. Οι φυσικές ενζυμικές διεργασίες έχουν ως αποτέλεσμα την ελεγχόμενη αποδόμηση των μυϊκών πρωτεϊνών και συμβάλλουν στην τρυφερότητα και στην ελαστικότητα που χαρακτηρίζουν το προϊόν, ενώ οι αργοί οξειδωτικοί μετασχηματισμοί των λιπιδίων οδηγούν στην ανάπτυξη φυσικών αρωματικών ενώσεων που καθορίζουν το συγκεκριμένο οργανοληπτικό προφίλ. Ταυτόχρονα, οι φυσικοχημικές αλλαγές κατά τη διάρκεια της ωρίμασης ευνοούν τη σταθεροποίηση των χρωστικών στο κρέας και τον σχηματισμό συμπαγούς σύστασης και ομοιόμορφης, δεμένης και ελαστικής υφής στο εσωτερικό, χαρακτηριστικής του τελικού προϊόντος.

Ο υποκαπνισμός με φυσικό σκληρό ξύλο αποτελεί καθοριστικό στοιχείο της τοπικής τεχνολογικής διαδικασίας. Ένα ειδικό στάδιο είναι η αλιπάστωση, η οποία συνίσταται σε σύντομο θερμό υποκαπνισμό που προέρχεται από την παραδοσιακή πρακτική της ανάρτησης προϊόντων σε καλά αεριζόμενες σοφίτες και εκτελείται πλέον σε εγκαταστάσεις με ελεγχόμενο αερισμό. Η συνέχιση αυτής της μεθόδου αντικατοπτρίζει την εξέλιξη της τοπικής δεξιοτεχνίας.

Η διαδικασία παραγωγής εκτελείται εξ ολοκλήρου εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής από ντόπιους εργαζόμενους με μακρόχρονη πείρα στη μεταποίηση προϊόντων κρέατος. Οι τεχνολογικές γνώσεις μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά εντός της τοπικής κοινότητας και προσαρμόζονται σταδιακά στις σύγχρονες απαιτήσεις, ενώ διατηρούν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος. Η κατάσταση μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο συνέβαλε έμμεσα στη διατήρηση των παραδοσιακών επαγγελμάτων των κατοίκων που συνδέονται με την κτηνοτροφία και τη μεταποίηση ζωικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελμάτων του κρεοπώλη και του αλλαντοποιού. Μεταξύ των ανθρώπων που συνέβαλαν στη δημιουργία της συνταγής είναι ο ντόπιος κρεοπώλης Șoancă Ghiță, ο οποίος συμμετέχει στην καθιέρωση της τεχνολογικής διαδικασίας που χρησιμοποιείται και στη μετάδοση της ειδικής τεχνογνωσίας.

Με την πάροδο του χρόνου, ο δεσμός μεταξύ της ονομασίας του προϊόντος και της περιοχής Poiana Mărului έχει ισχυροποιηθεί στα μάτια των καταναλωτών και το προϊόν συνδέεται με την τοπική παράδοση των παρασκευασμάτων κρέατος και τη συνδυασμένη χρήση μηρού χοιρινού και μηρού βοδινού κρέατος με καρυκεύματα σύμφωνα με τη συγκεκριμένη συνταγή. Το χρησιμοποιούμενο περίβλημα παραπέμπει συμβολικά στον θρύλο της τοποθεσίας που έδωσε στο προϊόν την ονομασία του.

Το προϊόν «Salam Poiana Mărului» έχει καθιερωθεί σε τοπικό και εθνικό επίπεδο και η χρήση της ονομασίας τεκμηριώνεται εδώ και δεκαετίες. Η καταχώριση του εμπορικού σήματος «Poiana Mărului» το 1998 και η συμμετοχή, από το 2007, σε διεθνείς εμπορικές εκθέσεις, συμπεριλαμβανομένης της IFFA στη Φρανκφούρτη, έχουν συμβάλει στην αναγνώριση του προϊόντος, με την απονομή διαφόρων βραβείων, συμπεριλαμβανομένων χρυσών μεταλλίων.

Η διαχρονική χρήση, σε έγγραφα και εμπορικές πρακτικές, της ονομασίας «Salam Poiana Mărului» για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή αυτή συνέβαλε στη φήμη του προϊόντος και στην αναγνώρισή του ως ιδιότυπου προϊόντος της γεωγραφικής περιοχής.

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Salam Poiana Mărului» και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής καθορίζεται από τη συνολική διαδικασία παραγωγής που εκτελείται στην περιοχή, τη χρήση πρώτων υλών από την περιοχή και τη συμμετοχή του τοπικού ανθρώπινου παράγοντα, οι οποίες διασφαλίζουν από κοινού τη συνέχεια των τεχνολογικών πρακτικών και καθιστούν δυνατή τη διάκριση του προϊόντος από παρόμοια προϊόντα που παράγονται σε άλλες περιοχές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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