C/2026/3963

22.7.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/3963)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Salam Poiana Mărului“

ELi nr: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Rumeenia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, KOORIKLOOMADEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

1601 – vorstid jms tooted lihast, rupsist, verest või putukatest; nende baasil valmistatud toiduained …

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Salam Poiana Mărului“ on keedusalaami, mida suitsutatakse kahel korral pöögisuitsuga ja seejärel kuivatatakse. Toote „Salam Poiana Mărului“ valmistamiseks kasutatakse vähemalt 30 % ulatuses jahutatud veise kintsuliha, 40 % külmutatud seajalgu (määratletud geograafilisest piirkonnast) ja kuni 30 % külmutatud seapekki.

Toodet „Salam Poiana Mărului“ turustatakse silindriliste lattidena, mis on erilisel viisil pakendatud punakaspruuni paelaga valgetesse kestadesse; kohalikus kultuuris seostatakse neid selle geograafilise piirkonna maastikke iseloomustavate õitsvate õunaaedade iluga ja kohalike metsade kasetüvedega.

Tootmisprotsess hõlmab mitut tooraine ettevalmistamise etappi, enne kui saadakse lõplik hakklihamass, mis pannakse silindrilisse kunstsoolde, kus valmib lõpptoode ja kujuneb selle tekstuur.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Lõikepinnal on mosaiikmuster, kus seajala tükid on ühtlaselt jaotunud kogu toote ulatuses, ning toote teralises sisus vahelduvad valged seapekitükid punakasroosade tükkidega, mis on iseloomulikud tootes kasutatud veisekintsule ja seajalgadele.

Välimus: silindriline latt läbimõõduga 50–55 mm ja pikkusega ligikaudu 23 cm, ühetaolise pinnaga ilma võõrolluse ja pekitükkideta kesta all. Kunstsool jääb salaami külge ega kahjustu, tootmisetappidest tulenevad väikesed peened kortsud.

Lõikepinna välimus: ühtlane, tihke ja mosaiikne koostis, sealiha- ja pekitükid on kogu salaami ulatuses ühtlaselt jaotunud. Ei ole võõrollust, luu-, kõhre-, peki-, maitseainetükke ega õhumulle, mis on suuremad kui 3 mm. Lõikamisel jäävad viilud terveks.

Maitse ja lõhn: lehtpuidusuitsuga kergelt suitsutatud tootele iseloomulik lõhn, maitseainete (paprika, piment, muskaatpähkel) maitse, tasakaalustatult maitsestatud. Võõra lõhna ja maitseta.

Konsistents: poolkõva kuni tihke, seest tihe ja elastne. Salaamiviilud on tihke ja elastse konsistentsiga.

Värvus: lõikepinna värvus on ühtlane, roosast rubiinpunase ja valgeni, marmorja mosaiikse välimusega, hea liha ja peki tasakaaluga.

Füüsikalis-keemilised omadused

Analüüsitud parameetrid	Piirmäärad
Vesi (%)	40 kuni 48
Rasvained (max %)	44
Sool (max %)	3
Üldvalk (min %)	15

Koostisosad

Nitritsool; sool. Funktsionaalsed koostisosad: suhkrud: dekstroos, laktoos, glükoos; sool; difosfaadid; askorbiinhape; lõhna- ja maitseained. Lõpptoote lõhna määravad koostisosad: looduslikud maitseained (paprika, küüslauk, pipar, muskaatpähkel), polüfosfaadid, sool, dekstroos, naatriumnitrit, looduslikud ekstraktid (paprika, piment, muskaatpähkel).

Abimaterjalid

Neid kasutatakse täitmisprotsessis (kestana kasutatav mittesöödav valge kunstsool punakaspruunide triipudega, klambrid, nöör), kuumtöötlemisprotsessis (lehtpuit) ja lõpptoote märgistamisel (etiketid).

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Sea poolrümbad on pärit üksnes määratletud geograafilisest piirkonnast, seal kasvatatud ja teraviljaga söödetud loomadelt. Rümpade saamiseks tapetakse loomad määratletud geograafilises piirkonnas asuvates tapamajades ja selles piirkonnas rümbad ka tükeldatakse, et saada tootmises kasutatavad rümbaosad. Tooraine omadusi mõjutavad kohalikud loomakasvatus- ja söötmistavad, mis on olulised toote eripära saavutamiseks.

Saadud seajalgu kasutatakse külmutatult (nagu näevad ette kohapeal kasutatava tehnoloogilise protsessi nõuded) ja ka seapekki kasutatakse külmutatult, et säilitada tootele omane teraline ja mosaiikne struktuur. Määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud sigade saadavus on kohaliku salaamivalmistamise traditsiooni alus, mille järjepidevus on oluline, et säiliksid tootele „Salam Poiana Mărului“ iseloomulikud struktuurilised ja organoleptilised omadused.

Toote valmistamiseks kasutatav veisekints saadakse täiskasvanud veiste veerandrümpadelt ja seda kasutatakse külmutatult. See võib olla pärit määratletud geograafilisest piirkonnast või muudest piirkondadest, sest toote eripära sõltub Poiana Mărului piirkonnas tehtavast traditsioonilisest töötlemisest, st kuivsoolamisest, laagerdamisest ja veisehakkliha valmistamisest vastavalt tootmisprotsessis kasutatavale kohalikule tavale.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Salam Poiana Mărului“ tootmisprotsess, sealhulgas sigade kasvatamine ja söötmine, loomade tapmine, rümpade tükeldamine ja tehnoloogilises protsessis kasutatavate lihaosade valmistamine, käsitsi tükeldamine, kuivsoolamine, laagerdamine, veisehakkliha valmistamine, kestade täitmine, kuumtöötlemine, kuumsuitsutamine, külmsuitsutamine ja kuivatamine, teostatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Nimetusele „Salam Poiana Mărului“ peavad järgnema sõnad „Indicație Geografică Protejată“ (kaitstud geograafiline tähis) või rumeeniakeelne akronüüm „IGP“ (KGT) ja nimetuse kaitsmise Euroopa sümbol. Märgised sisaldavad ka sertifitseerimisasutuse sümboleid.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Brașovi maakonna territoriaalset haldusüksust, mille määratlemisel on lähtutud Rumeenia territoriaalsest haldusstruktuurist.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Salam Poiana Mărului“ päritolu on tihedalt seotud selle päritolukoha nimega.

Poiana Mărului on hajali asuv kogukond Poiana Mărului mäe jalamil, Ida- ja Lõuna-Karpaatide piiril.

Selle küla nime päritolu peitub aja jooksul edasi antud kohalikes legendides. Tuntuima legendi kohaselt pärineb küla nimi lagendikust (*poiana*), mille keskel on õunapuu, millest hiljem sai asula kese. Algselt asustasid piirkonna Türgi võimu all tagakiusatud inimesed, hiljem lindpriid ja karjused, kes aitasid kaasa kohaliku kogukonna kujunemisele.

Toote „Salam Poiana Mărului“ kaitstud geograafilise tähisena registreerimise taotlus põhineb toote omaduste ja geograafilise piirkonna vahelisel seosel, mille määravad kohalikud loomakasvatustraditsioonid, piirkonnast pärit tooraine kasutamine ja konkreetne pidev kasutatud tehnoloogiline protsess, mis hõlmab kuivsoolamist, aeglast laagerdamist, suitsutamist ja veisehakkliha kasutamist.

Poiana Mărului piirkonda iseloomustab niiske ja jahe mõõdukas mandriline kliima, mis on traditsiooniliselt soodustanud lihatoodete kuivatamise ja laagerdamise tava kujunemist. Kogukond on need traditsioonid kohandanud kohalike tingimustega, tänapäeval järgitakse neid temperatuuri ja ventilatsiooni parameetreid tootmisprotsessi käigus tehnoloogiliselt reguleerides.

Poiana Mărului spetsiifilised kliimatingimused, mida iseloomustavad mõõdukas temperatuur ja küllaltki püsiv õhuniiskus, on soodustanud kohaliku keskkonnaga kohandatud soolamis-, laagerdamis- ja suitsutamistavade kujunemist ja säilimist. Need meetodid võimaldavad järk-järgult teha biokeemilisi muutusi, mis tagavad lõpptoote tekstuuri, lõhna ja stabiilsuse.

Toote „Salam Poiana Mărului“ tootmisel kasutatavad tehnoloogilised tavad on kujunenud pika aja jooksul, mil tootmismeetodeid on kohandatud määratletud geograafilise piirkonna tooraine omadustega. Neid meetodeid antakse põlvest põlve edasi ja hoitakse kohalikus tootjate kogukonnas alles.

Poiana Mărului ümbritseva piirkonna mullad sobivad selleks, et kasvatada teravilja, mida selles piirkonnas traditsiooniliselt kasutatakse sigade söötmiseks. Kohalikud loomakasvatus- ja söötmistavad moodustavad osa piirkonna põllumajandusliku tegevuse ja põllumajandusloomade kasvatamise järjepidevusest ning aitavad kaasa vorstivalmistamise kohaliku traditsiooni kujunemisele. Kuna toodet valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas, aitavad need tavad säilitada kogukonna kultuurilist identiteeti.

Toote „Salam Poiana Mărului“ töötlemisel kasutatavad seajalad on pärit määratletud geograafilise piirkonna põllumajandusettevõtetest, kus järgitakse kohalikke loomakasvatus- ja söötmistavasid. Tänu nendele tavadele kuuluvad toote „Salam Poiana Mărului“ töötlemisel kasutatavad seajalad kõige maitsvamate ja toitvamate sealihatükkide hulka. Nende maitse ja õrn tekstuur on kohalike seas tunnustatud. Selle tooraine kasutamine on osa kohalikust tootmisprotsessist, milles kasutatakse ka kogukonnas põlvest põlve edasi antud retsepti järgi valmistatud hakkliha.

Tootmisprotsess põhineb piirkonnas traditsiooniliselt kasutatavatel meetoditel, nagu kuivsoolamine, veisehakkliha valmistamine ja looduslik suitsutamine pöögi lehtpuidusuitsuga. Nendest etappidest sõltub, milliseid tehnoloogilised muutusi tehakse, ja need aitavad kõnealust toodet eristada teistes piirkondades valmistatud sarnastest salaamidest.

Soolamine, laagerdamine ja suitsutamine toimub vastavalt Poiana Mărului piirkonna tootmisrajatistes väljatöötatud tehnoloogilistele tavadele. Protsessi parameetrid on kohandatud kohaliku tooraine omaduste ja traditsioonilise töötlemisviisiga, mis aitab kaasa tootele omase konsistentsi, tekstuuri ja organoleptilise profiili kujunemisele.

Kuivsoolamine on oluline tehnoloogiline etapp, mille käigus lõigatakse veisekintsud käsitsi eri suurusega kuubikuteks ja segatakse soolaga, mis soodustab tootele iseloomuliku maitse, lõhna ja tekstuuri kujunemist. Soola toimel lihaskiu struktuuri säilitamine tekitab müofibrilli valkude (müosiini ja aktiini) järkjärgulise eraldumise ja need moodustavad loodusliku valgumaatriksi, mis aitab segu stabiliseerida, vältida rasva eraldumist ning saavutada lõpptootele iseloomuliku elastsuse ja tihke mosaiikse välimuse.

Veisehakkliha tootmisel ja laagerdamisel segatakse vorstimassi käsitsi ja pööratakse seda aeg-ajalt, millega tagatakse segu muutumine ühtlaseks ja hapnikurikkaks. Sellel etapil jätkub müofibrilli valkude eraldumine ja stabiliseerumine ning need moodustavad valgumaatriksi, mis suudab siduda vett ja stabiliseerida rasvaosakesi. Looduslike ensümaatiliste protsesside tulemusena lihasvalgud lagunevad kontrollitult ja see aitab saavutada tootele iseloomulikku õrnust ja elastsust, samal ajal kui lipiidide aeglase oksüdeerumise tulemusena tekivad looduslikud aromaatsed ühendid, mis määravad spetsiifilise organoleptilise profiili. Ühtlasi aitavad laagerdumise käigus toimuvad füüsikalis-keemilised muutused kaasa lihas sisalduvate pigmentide stabiliseerumisele, tihke konsistentsi tekkele ning ühtlase, seest tiheda ja elastse tekstuuri kujunemisele, mis on iseloomulikud lõpptootele.

Kohalikus tehnoloogilises protsessis on määrav looduslik suitsutamine lehtpuidusuitsuga. Üks konkreetne etapp on kuivatamine, mis seisneb lühikeses kuumsuitsutamises. Alguse sai see tavast riputada tooted hea õhuvahetusega pööningule, tänapäeval tehakse seda kontrollitud ventilatsiooniga ruumides. Selle meetodi edasikasutamine näitab kohaliku käsitööndustraditsiooni jätkumist.

Kogu tootmisprotsessi teevad määratletud geograafilises piirkonnas kohalikud töötajad, kellel on pikaajaline lihatoodete töötlemise kogemus. Kohalikus kogukonnas on põlvest põlve edasi antud tehnoloogilisi teadmisi, mida on järk-järgult kohandatud tänapäevastele nõuetele, säilitades toote traditsioonilised omadused. Teise maailmasõja järgne olukord aitas kaudselt alles hoida sealsete elanike traditsioonilisi ametialasid, mis olid seotud loomakasvatuse ja loomsete saaduste töötlemisega, sealhulgas lihuniku ja vorstimeistri elukutseid. Retsepti täpsustamisele kaasa aidanud inimeste hulgas on kohalik lihunik Șoancă Ghiță, kes osaleb kasutatava tehnoloogilise protsessi loomises ja konkreetsete teadmiste edasiandmises.

Aja jooksul on tarbijate silmis tugevnenud seos toote nimetuse ja Poiana Mărului piirkonna vahel. Toodet seostatakse lihavalmististe kohaliku traditsiooniga ning sellega, et koos kasutatakse seajalga ja veisekintsu, mis on maitsestatud konkreetse retsepti järgi. Kasutatud kest osutab sümboolselt tootele nimetuse andnud paikkonna legendile.

Toode „Salam Poiana Mărului“ on end tõestanud nii kohalikul kui ka riiklikul tasandil ning selle nimetuse kasutamine on dokumenteeritud pika aja jooksul. Kaubamärgi „Poiana Mărului“ registreerimine 1998. aastal ja alates 2007. aastast osalemine rahvusvahelistel messidel (sealhulgas IFFA Frankfurdis) on aidanud kaasa toote laiemale tuntusele, mille tulemusena on toode pälvinud mitu auhinda, sealhulgas kuldmedaleid.

Selles piirkonnas toodetud toote nimetuse „Salam Poiana Mărului“ pikaajaline kasutamine dokumenteerituna ja kaubandustavades on aidanud kaasa toote maine kujunemisele ja selle tunnustamisele geograafilise piirkonna eripärase tootena.

Seos toote „Salam Poiana Mărului“ ja määratletud geograafilise piirkonna vahel tuleneb sellest, et kogu tootmisprotsess toimub selles piirkonnas, kasutatakse piirkonnast pärit tooraineid ning kaasatakse kohalikud inimesed. Kokku tagavad need tehnoloogiliste tavade järjepidevuse ja võimaldavad eristada toodet teistes piirkondades toodetud sarnastest toodetest.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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