C/2026/3963

22.7.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/3963)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Salam Poiana Mărului”

EU-nro: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Nimi/nimet**

”Salam Poiana Mărului”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet.

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Salam Poiana Mărului on kypsennettyä salamia, joka ensin savustetaan kahteen kertaan käyttäen pyökkiä (kova puulaji) ja sitten kuivatetaan. Salam Poiana Mărului valmistetaan jäähdytetystä naudan potkasta, jota on oltava vähintään 30 prosenttia raaka-aineista, rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta pakastetusta sian kinkusta, jonka osuus raaka-aineista on 40 prosenttia, ja pakastetusta kovasta sian rasvasta, jonka osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Salam Poiana Mărului -salamia pidetään kaupan yksittäispakattuina lieriön muotoisina tankoina. Salamit pakataan yksittäin erityiseen valkoiseen kuoreen, jossa on punaruskeita uurteita. Paikallisessa kulttuurissa kuori symboloi kukkivan omenatarhan – maantieteelliselle alueelle ominaisen maiseman – kauneutta sekä alueen metsissä kasvavan koivun tuohta.

Valmistusprosessiin kuuluu useita raaka-aineiden käsittelyvaiheita ennen kuin lopputuloksena saadaan jauhettua lihatahnaa, joka muotoillaan lieriön muotoon ja täytetään keinotekoisiin kuoriin. Tämä työvaihe määrittää tuotteen koostumuksen, ja sen lopputuloksena saadaan valmis tuote.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Salam Poiana Mărului -salamin sisus on mosaiikkimaista. Siankinkun palat ovat jakautuneet tasaisesti kaikkialle tuotteeseen, ja sisuksessa erottuvat erikokoisina palasina valkoinen sianrasva sekä vaaleanpunertava naudanpotka ja siankinkku.

Ulkonäkö: Lieriön muotoisten tankojen halkaisija on 50–55 mm ja pituus noin 23 cm. Pinta on puhdas, siinä ei ole vieraita aineita, eikä kuoren alla ole rasvakokkareita. Keinotekoinen kuori on kiinnittyneenä salamiin, eikä siinä saa olla vaurioita. Kuoressa on kuitenkin hienoja uurteita, jotka syntyvät tuotantovaiheissa.

Leikkauspinnan ulkonäkö: Koostumus on homogeeninen, tiivis ja mosaiikkimainen, ja siankinkku- ja rasvapalat ovat jakautuneet tasaisesti kaikkialle salamiin. Sisuksessa ei ole vierasesineitä, luun- tai rustonpaloja, rasva- tai maustekokkareita eikä yli 3 mm:n suuruisia ilmakuplia. Leikatut salamiviipaleet eivät murene.

Maku ja tuoksu: Salam Poiana Mărului -salamissa on lehtipuun avulla kevyesti savustetulle tuotteelle ominainen maku ja tuoksu. Lisäksi siinä maistuvat mausteet (paprika, maustepippuri ja muskottipähkinä), jotka ovat keskenään tasapainossa. Tuotteessa ei ole vieraita hajuja tai makuja.

Koostumus: Koostumus on puolikova tai kiinteä ja hyvin koossa pysyvä. Sisus on joustavaa. Salamiviipaleet ovat koostumukseltaan kiinteitä mutta joustavia.

Väri: Sisus on väriltään yhtenäisen vaalean- ja rubiininpunaista sekä valkoista ja kuvioinniltaan marmoroitunutta ja mosaiikkimaista. Lihan ja rasvan määrä on tasapainossa.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Analysoidut parametrit	Enimmäisrajat
Vesi (%)	40–48
Rasva-aineet, enintään (%)	44
Suola, enintään (%)	3
Proteiinin kokonaispitoisuus, vähintään (%)	15

Ainesosat

Nitriittisuola, suola, funktionaaliset ainesosat: sokerit: dekstroosi, laktoosi, glukoosi, suola, difosfaatit, askorbiinihappo, aromit, lopullisen aromin määrittävät ainesosat: luontaiset mausteet (paprika, valkosipuli, pippuri, muskottipähkinä), polyfosfaatit, suola, dekstroosi, natriumnitriitti, luontaiset uutteet (paprika, maustepippuri, muskottipähkinä).

Muut materiaalit

Tankoa täytettäessä käytetään ihmisravinnoksi kelpaamatonta valkoista keinotekoista kuorta, jossa on punaruskeita uurteita, sekä suljinta ja lankaa. Näiden lisäksi lämpökäsittelyprosessissa tarvitaan lehtipuuta ja viimeisessä vaiheessa eli merkintöjä kiinnitettäessä etikettejä.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Puolikkaiden sianruhojen on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta eläimistä, jotka on kasvatettu kyseisellä alueella ja ruokittu siellä viljalla. Eläimet teurastetaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevissa teurastamoissa, ja ruhot myös leikataan kyseisellä alueella, jotta saadaan tuotteen valmistuksessa tarvittavat anatomiset osat. Paikalliset karjankasvatus- ja ruokintakäytännöt vaikuttavat raaka-aineiden ominaisuuksiin, ja ne ovat olennainen osa tuotteen erityisyyttä.

Ruhoista saatava siankinkku käytetään jäädytettynä paikallisesti sovellettavan teknisen prosessin vaatimusten mukaisesti, ja myös sianrasva käytetään jäädytettynä, jotta saadaan aikaan tuotteelle ominainen rakeinen ja mosaiikkimainen rakenne. Rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatettujen sikojen saatavuus muodostaa perustan koko paikalliselle salaminvalmistusperinteelle, jonka jatkuvuus on olennaisen tärkeää Salam Poiana Mărului -salamille ominaisten rakenteellisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi.

Tuotteen valmistukseen käytettävä naudanpotka saadaan täysikasvuisten nautojen etu- tai takaneljänneksestä, ja myös se käytetään jäädytettynä. Naudanpotka voi olla peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta tai muualta, sillä tuotteen erityisyys perustuu Poiana Mărului alueella suoritettavaan perinteiseen jalostukseen eli kuivasuolaukseen, kypsyttämiseen ja jauhetun naudanlihan valmistukseen tuotantoprosessissa sovellettavien paikallisten käytäntöjen mukaisesti.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Salam Poiana Mărului -salamin tuotantovaiheet, mukaan lukien sikojen kasvattaminen ja ruokinta, eläinten teurastaminen, ruhojen leikkaaminen ja teknisessä prosessissa käytettävien ruhonosien tuotanto, manuaalinen annostelu, kuivasuolaus, kypsyttäminen, jauhetun naudanlihan valmistaminen, kuorien täyttäminen, lämpökäsittely, lämminsavustus, kylmäsavustus ja kuivatus, suoritetaan rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Nimen ”Salam Poiana Mărului” perässä on oltava sanat ”Indicație Geografică Protejată” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM) romaniaksi ja suojatun nimen eurooppalainen tunnus. Merkinnöissä on oltava myös sertifiointielimen tunnukset.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue koostuu Romanian aluehallinnollisen rakenteen mukaan määritellystä Brașovin läänin hallinnollisesta alueyksiköstä.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Salam Poiana Mărului -salamin alkuperä on läheisesti yhteydessä sen alueen nimeen, jolla tuotetta alettiin aikoinaan valmistaa.

Poiana Mărului on Poiana Mărului vuoren alarinteillä itäisten ja eteläisten Karpaattien rajalla sijaitseva yhteisö, joka on jakautunut alueelle hajanaisesti.

Kylän nimen alkuperästä on olemassa paikallisia legendoja, jotka ovat ajan mittaan siirtyneet perimätietona eteenpäin. Tunnetuimman legendan mukaan kylän nimi tulee metsäaukeasta (*poiana*), jonka keskellä kasvaneesta omenapuusta tuli myöhemmin asutuskeskittymän keskus. Alueen ensimmäisiä asukkaita olivat Turkin vallan alla vainon kohteena eläneet ihmiset ja myöhemmin lainsuojattomat ja paimenet, jotka antoivat oman panoksensa paikallisyhteisön kehitykseen.

Hakemus Salam Poiana Mărului -salamin rekisteröimiseksi SMM-tuotteeksi perustuu tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen väliseen yhteyteen, joka puolestaan pohjautuu paikallisiin karjankasvatusperinteisiin, alueelta peräisin olevien raaka-aineiden käyttöön ja saman erityisen teknologisen prosessin soveltamiseen. Tähän prosessiin kuuluvat muun muassa kuivasuolaus, hidas kypsytys, savustus ja jauhetun naudanlihan käyttö.

Poiana Măruluissa vallitsee kostea, viileä ja lauhkea mannerilmasto, joka on perinteisesti soveltunut hyvin lihavalmisteiden kuivatus- ja kypsytyskäytäntöjen kehittämiseen. Paikallisyhteisö on mukauttanut näitä käytäntöjä paikallisiin olosuhteisiin, ja nykyään niitä ylläpidetään valvomalla lämpötilaa ja ilmanvaihtoa koskevia parametrejä valmistusprosessin aikana teknologian avulla.

Poiana Măruluin erityiset ilmasto-olosuhteet, joihin kuuluvat kohtuulliset lämpötilat ja suhteellisen tasainen kosteus, ovat edesauttaneet paikalliseen ympäristöön mukautettujen perinteisten suolaus-, kypsytys- ja savustuskäytäntöjen kehittämistä ja ylläpitämistä. Näitä menetelmiä käyttämällä biokemialliset muutokset, joiden myötä lopputuotteeseen kehittyy sille ominainen rakenne, aromi ja stabiilius, tapahtuvat vähitellen.

Salam Poiana Mărului -salamin valmistuksessa sovellettavat teknologiset käytännöt ovat kehittyneet mukauttamalla tuotantomenetelmiä ajan mittaan rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevien raaka-aineiden ominaisuuksiin. Nämä menetelmät siirtyvät eteenpäin sukupolvelta toiselle ja niistä pidetään kiinni paikallisessa tuottajayhteisössä.

Poiana Mărului ja sitä ympäröivän alueen maaperä soveltuu hyvin sellaisten viljojen viljelyyn, joita on perinteisesti käytetty alueella kasvatettavien sikojen ruokintaan. Paikalliset karjankasvatus- ja ruokintakäytännöt ovat osa alueen maatalous- ja eläinjalostustoiminnan jatkuvuutta ja tukevat paikallisen makkaranvalmistusperinteen kehittämistä. Nämä käytännöt ja siten myös tuotteen valmistaminen rajatulla maantieteellisellä alueella auttavat säilyttämään yhteisön kulttuuri-identiteetin.

Salam Poiana Mărului -salamin valmistuksessa käytettävät siankinkut ovat peräisin rajatun maantieteellisen alueen tiloilta, joilla noudatetaan paikallisia karjankasvatus- ja ruokintakäytäntöjä. Näiden käytäntöjen ansiosta Salam Poiana Mărului -salamin valmistukseen käytettävät kinkut kuuluvat ruhon maukkaimpiin ja ravinteikkaimpiin osiin, joiden maun ja murean koostumuksen paikalliset tunnistavat. Tämän raaka-aineen samoin kuin yhteisön sisällä sukupolvelta toiselle siirtyneen reseptin mukaan valmistetun naudanjauhelihan käyttö on osa paikallista tuotantoprosessia.

Käytössä oleva teknologinen prosessi perustuu alueella perinteisesti käytettyihin menetelmiin, kuten kuivasuolaukseen, jauhetun naudanlihan valmistukseen ja luonnonmukaiseen savustukseen, jossa käytetään pyökkiä (kova puulaji). Nämä vaiheet määrittävät tuotteessa tapahtuvat tekniset muutokset ja auttavat erottamaan sen vastaavista muilla alueilla valmistetuista salamimakkaroista.

Suolaus-, kypsytys- ja savustusvaiheet suoritetaan Poiana Mărului alueen tuotantolaitoksissa kehitettyjen teknologisten käytäntöjen mukaisesti. Tuotantoprosessin parametrit on mukautettu paikallisten raaka-aineiden ominaisuuksien ja perinteisen jalostusmenetelmän mukaan, mikä edistää tuotteen erityisen koostumuksen, rakenteen ja aistinvaraisen profiilin muodostumista.

Kuivasuolaus on keskeinen tekninen vaihe tuotantoprosessissa. Se suoritetaan leikkaamalla naudanpotka käsin vaihtelevan kokoisiksi kuutioiksi, joita vaivataan suolan kanssa. Tämä prosessi edesauttaa tuotteelle ominaisen maun, aromin ja koostumuksen kehittymistä. Suolan toiminta auttaa säilyttämään lihassyyrakenteen ja käynnistää lihassäikeiden proteiinien (myosiinin ja aktiinin) hitaan uuttamisen. Nämä proteiinit muodostavat luontaisen proteiinirakenteen, joka auttaa stabiloimaan seoksen, estää rasvan erkaantumista sekä auttaa saavuttamaan lopputuotteelle ominaisen joustavuuden ja tiiviin mosaiikkimaisen ulkonäön.

Jauhetun naudanlihan valmistuksen ja kypsytyksen aikana tahnaa sekoitetaan käsin ja käännellään säännöllisesti, jotta seoksesta tulee yhtenäinen ja siihen sekoittuu ilmakuplia. Lihassäikeiden proteiinien uuttaminen jatkuu ja stabiloituu tässä vaiheessa, ja ne muodostavat proteiinirakenteen, joka pystyy sitomaan vettä ja stabiloi rasvahiukkaset. Luontaisten entsyymiprosessien seurauksena lihasten proteiinit hajoavat hallitusti, mikä auttaa saamaan aikaan tuotteelle ominaisen mureuden ja joustavuuden, samaan aikaan kun rasvojen hitaiden hapettumismuutosten myötä kehittyy luontaisia aromaattisia yhdisteitä, jotka määrittävät tuotteen erityisen aistinvaraisen profiilin. Samalla kypsytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset ja kemialliset muutokset edesauttavat lihan pigmenttien stabiloitumista ja lopputuotteen sisukselle ominaisen tiiviin koostumuksen ja yhtenäisen, hyvin koossa pysyvän ja joustavan rakenteen kehittymistä.

Lehtipuun avulla tapahtuva luonnollinen savustus on ratkaiseva osa paikallista teknologista prosessissa. Tuotantoprosessiin sisältyy erityisenä tuotantovaiheena kuivatus, johon kuuluu lyhytkestoinen lämminsavustus. Tämä vaihe perustuu perinteiseen käytäntöön, jossa tuotteet ripustettiin ullakoille, joissa ilma vaihtui hyvin. Nykyään lämminsavustus suoritetaan tiloissa, joissa on valvottu ilmanvaihto. Tämän menetelmän säilyminen kuvastaa paikallisen käsityötaidon jatkuvuutta.

Tuotantoprosessi suoritetaan yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella, ja siitä vastaavat paikalliset työntekijät, joilla on pitkä kokemus lihavalmisteiden jalostuksesta. Teknologinen osaaminen on siirtynyt paikallisyhteisön sisällä sukupolvelta toiselle, ja sitä on mukautettu vähitellen nykyaikaisiin vaatimuksiin säilyttäen kuitenkin samalla tuotteen perinteisen luonteen. Toisen maailmansodan jälkeinen tilanne auttoi epäsuorasti säilyttämään paikallisten asukkaiden perinteiset kotieläintalouteen ja eläintuotteiden jalostukseen liittyvät ammatit, kuten teurastajan ja makkaranvalmistajan ammatit. Eräs reseptin kehittämiseen osallistunut henkilö on paikallinen teurastaja Șoancă Ghiță, joka on ollut mukana luomassa sovellettavaa teknologista prosessia ja joka on osaltaan siirtänyt erityisosaamista eteenpäin.

Tuotteen nimen ja Poiana Mărului alueen välinen yhteys on ajan mittaan vahvistunut kuluttajien mielissä. Tuote yhdistetään paikalliseen lihavalmisteiden valmistusperinteeseen sekä siankinkun ja naudanpotkan käyttämiseen samassa tuotteessa erityisen reseptin mukaan maustettuna. Salamissa käytettävä kuori viittaa symbolisesti tuotteelle nimensä antaneesta paikkakunnasta kertovaan legendaan.

Salam Poiana Mărului on vakiinnuttanut maineensa paikallisesti ja kansallisesti, ja tuotteen nimen käytöstä on kirjallisia todisteita pitkältä ajalta. ”Poiana Mărului” -tavaramerkin rekisteröinti vuonna 1998 ja tuotteen mukanaolo esimerkiksi Frankfurtin IFFA-messuilla ja muilla kansainvälisillä messuilla vuodesta 2007 lähtien ovat osaltaan lisänneet tuotteen tunnettavuutta. Tuote on myös saanut useita palkintoja, myös kultamitaleita.

Alueella tuotetusta tuotteesta on käytetty asiakirjoissa ja kaupallisissa yhteyksissä ajan mittaan säännöllisesti nimitystä ”Salam Poiana Mărului”, mikä on auttanut vahvistamaan tuotteen mainetta ja lisännyt sen tunnettavuutta asianomaiselle maantieteelliselle alueelle ominaisena tuotteena.

Salam Poiana Mărului -salamin ja rajatun maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu siihen, että tuotantoprosessi suoritetaan kokonaisuudessaan kyseisellä alueella, sekä tältä alueelta peräisin olevien raaka-aineiden käyttöön ja paikallisiin inhimillisiin tekijöihin. Kaikki nämä seikat yhdessä varmistavat teknologisten käytäntöjen jatkuvuuden, ja niiden ansiosta tuote erottuu samankaltaisista muilla alueilla tuotetuista tuotteista.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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