C/2026/3963

22.7.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4.Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/3963)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Salam Poiana Mărului”

EU br.: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Naziv(i)**

„Salam Poiana Mărului”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Rumunjska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

1601 – Kobasice i slični proizvodi, od mesa, mesnih klaoničkih proizvoda, krvi ili kukaca; prehrambeni proizvodi na osnovi tih proizvoda

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Salam Poiana Mărului” barena je salama koja je dvostruko dimljena na tvrdoj bukovini i zatim sušena. Proizvodi se od najmanje 30 % rashlađenog goveđeg buta, 40 % zamrznutog svinjskog buta (s definiranog zemljopisnog područja) i najviše 30 % zamrznutog čvrstog svinjskog masnog tkiva.

„Salam Poiana Mărului” stavlja se na tržište u ravnom valjkastom obliku, posebno pakirana u pojedinačne bijele ovitke s crvenkastosmeđim šarama. One se u lokalnoj kulturi povezuju s ljepotom stabala jabuke u cvatu, koja su karakteristična za to zemljopisno područje, i brezove kore u lokalnim šumama.

Postupak proizvodnje obuhvaća nekoliko faza pripreme sirovina nakon kojih se konačnom smjesom od mljevenog mesa pune umjetni ovici valjkastog oblika. Tako se dobiva konačni proizvod i određuje njegova tekstura.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Presjek proizvoda sličan je mozaiku s ravnomjerno raspoređenim komadima svinjskog buta i raznolikom granulacijom u kojoj se bijeli komadi svinjskog masnog tkiva izmjenjuju s komadima goveđeg i svinjskog buta karakteristične crvenkasto-ružičaste boje.

Vanjski izgled: oblik valjka promjera 50 – 55 mm i duljine približno 23 cm, čiste površine, bez stranih tvari i bez grudica masnog tkiva ispod ovitka. Umjetni ovitak prianja uz salamu i neoštećen je te ima sitne nabore koji nastaju u fazama proizvodnje.

Izgled presjeka: homogen i kompaktan sastav nalik mozaiku, s komadima svinjetine i svinjskog masnog tkiva ravnomjerno raspoređenima po salami. Nema stranih tijela, dijelova kostiju, komada hrskavice, grudica masnog tkiva ni začina ni mjehurića zraka većih od 3 mm. Ploške pri rezanju ostaju cijele.

Okus i aroma: karakterističnu za proizvod lagano dimljen na tvrdom drvu, okus začina (paprika, piment, muškatni oraščić), uravnotežena začinjenost. Bez stranog mirisa i/ili okusa.

Konzistencija: polutvrda do čvrsta, kompaktna i elastična iznutra. Ploške salame čvrste su, ali elastične konzistencije.

Boja: boja presjeka ujednačena je, od ružičaste do rubin-crvene i bijele, s izgledom prošaranog mozaika i dobrom ravnotežom mesa i masnog tkiva.

Fizikalno-kemijska svojstva

Analizirani parametri	Najveće dopuštene vrijednosti
Voda, %	40 – 48
Masne tvari, % maks.	44
Sol, % maks.	3
Ukupno bjelančevine, % min.	15

Sastojci

Nitritna sol; sol; funkcionalni sastojci: šećeri: dekstroza, laktoza, glukoza; sol; difosfati; askorbinska kiselina; arome; sastojci koji definiraju konačnu aromu: prirodni začini (paprika, češnjak, papar, muškatni oraščić), polifosfati, sol, dekstroza, natrijev nitrit, prirodni ekstrakti (paprika, piment, muškatni oraščić).

Pomoćni materijali

Koriste se u postupku punjenja (nejestivi bijeli umjetni ovitak s crvenkastosmeđim šarama, kopče, uzica), u postupku toplinske obrade (tvrdo drvo) i u završnom postupku označivanja (etikete).

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Polovice svinjskih trupova potječu isključivo s definiranog zemljopisnog područja i od životinja koje su uzgojene i hranjene žitaricama na tom području. Životinje se kolju u klaonicama na definiranom zemljopisnom području i tako dobiveni trupovi režu se na istom području kako bi se dobili anatomski dijelovi od kojih se proizvodi „Salam Poiana Mărului". Na svojstva sirovina utječu lokalni postupci uzgoja i hranidbe, koji su bitan element posebnosti tog proizvoda.

Tako dobiveni svinjski but koristi se zamrznut, u skladu sa zahtjevima tehnološkog postupka koji se primjenjuje na tom području, a zamrznuto mora biti i svinjsko masno tkivo kako bi se očuvala zrnasta i mozaička struktura specifična za taj proizvod. Lokalna tradicija proizvodnje salame počiva na dostupnosti svinja uzgojenih na definiranom zemljopisnom području i njezin je kontinuitet bitan za očuvanje strukturnih i osjetilnih svojstava specifičnih za proizvod „Salam Poiana Mărului".

Goveđi but koji se koristi u proizvodnji dobiva se od četvrtina trupa odraslih goveda i također se koristi zamrznut. Može se nabavljati na definiranom zemljopisnom području ili na drugim područjima. Posebnost tog proizvoda leži u tradicionalnoj preradi koja se odvija na području Poiana Mărului, tj. suhom soljenju, zrenju i pripremi mljevene govedine u skladu s lokalnim postupcima koji se primjenjuju u postupku proizvodnje.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje proizvoda „Salam Poiana Mărului”, uključujući uzgoj i hranidbu svinja, klanje životinja, rezanje trupova i proizvodnju komada mesa koji se koriste u tehnološkom postupku, ručno rezanje na komade, suho soljenje, zrenje, pripremu mljevene govedine, punjenje ovitaka, toplinsku obradu, toplo dimljenje, hladno dimljenje i sušenje, odvija se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nakon naziva „Salam Poiana Mărului” moraju se navesti riječi „Indicație Geografică Protejată” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili pokrata „IGP” (ZOZP) na rumunjskom jeziku i europski simbol za zaštitu naziva. Etikete će sadržavati i simbole tijela koje provodi certificiranje.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća okrug Brașov, koji je upravno-teritorijalna jedinica definirana u skladu s rumunjskim upravno-teritorijalnim ustrojem.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Podrijetlo proizvoda „Salam Poiana Mărului” usko je povezano s nazivom mjesta na kojem je nastao.

Poiana Mărului raštrkana je zajednica u podnožju brda Poiana Mărului na granici između istočnih i južnih Karpata.

O porijeklu imena tog sela govore lokalne legende koje se prenose s koljena na koljeno. Prema najpoznatijoj takvoj legendi ime sela potječe od čistine (*poiana*) u čijem se središtu nalazilo stablo jabuke, koja je kasnije postala središte naselja. Isprva su se ondje nastanili naseljenici progonjeni pod turskom vlašću, a kasnije odmetnici i pastiri koji su doprinijeli razvoju lokalne zajednice.

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Salam Poiana Mărului” temelji se na povezanosti svojstava proizvoda i zemljopisnog područja, koja proizlazi iz lokalnih stočarskih tradicija, lokalnih sirovina i kontinuirane primjene posebnog tehnološkog postupka, koji obuhvaća suho soljenje, sporo zrenje, dimljenje i korištenje mljevene govedine.

U mjestu Poiana Mărului vlada vlažna, hladna umjerena kontinentalna klima koja tradicionalno pogoduje razvoju postupaka salamurenja i zrenja mesnih proizvoda. Zajednica je te postupke prilagodila lokalnim uvjetima, a danas se oni održavaju tehnološkom kontrolom parametara temperature i ventilacije tijekom postupka proizvodnje.

Specifični klimatski uvjeti mjesta Poiana Mărului, to jest umjerene temperature i relativno stalna vlažnost, pogoduju razvoju i očuvanju tradicionalnih postupaka soljenja, zrenja i dimljenja prilagođenih lokalnom okolišu te metoda koje omogućuju postupne biokemijske promjene kojima gotovi proizvod duguje svoju teksturu, aromu i stabilnost.

Tehnološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji proizvoda „Salam Poiana Mărului” nastali su postupnom prilagodbom metoda proizvodnje svojstvima sirovina s definiranog zemljopisnog područja. Te se metode prenose i održavaju u lokalnoj zajednici proizvođača.

Tla na području oko mjesta Poiana Mărului pogodna su za uzgoj žitarica kojima se tradicionalno hrane svinje koje se uzgajaju na tom području. Ta regija ima kontinuitet poljoprivrednih i zootehničkih djelatnosti, uključujući lokalne postupke uzgoja i hranidbe koji pridonose razvoju lokalne kobasičarske tradicije. Proizvodnjom proizvoda na definiranom zemljopisnom području ti postupci pridonose očuvanju kulturnog identiteta zajednice.

Svinjski butovi od kojih se proizvodi „Salam Poiana Mărului" potječu s poljoprivrednih gospodarstava na razgraničenom zemljopisnom području na kojima se primjenjuju lokalni postupci uzgoja i hranidbe stoke. Zahvaljujući tim postupcima svinjski butovi od kojih se proizvodi „Salam Poiana Mărului" među najukusnijim su i najhranjivijim komadima svinjetine. Lokalno stanovništvo cijeni ih zbog okusa i meke teksture. U lokalnom proizvodnom postupku ta se sirovina koristi zajedno s mljevenom govedinom pripremljenom prema receptu koji se u zajednici prenosi s koljena na koljeno.

Tehnološki proces temelji se na tradicionalnim metodama s tog područja, kao što su suho soljenje, priprema mljevene govedine i prirodno dimljenje na tvrdoj bukovini. Proizvod se razlikuje od sličnih salama koje se proizvode u drugim regijama po tim fazama proizvodnje, koje određuju tehnološke promjene.

Pri soljenju, zrenju i dimljenju primjenjuju se tehnološki postupci osmišljeni u proizvodnim pogonima na području Poiana Mărului. Parametri tih postupaka prilagođeni su svojstvima lokalnih sirovina i tradicionalnom načinu prerade te doprinose nastanku konzistencije, teksture i osjetilnog profila karakterističnog za proizvod.

Suho soljenje ključna je tehnološka faza u kojoj se goveđi but ručno reže na kocke različitih veličina u koje se zatim utrljava sol, čime se potiče razvoj karakterističnog okusa, arome i teksture proizvoda. Djelovanjem soli čuva se struktura mišićnih vlakana, čime se pokreće postupna ekstrakcija miofibrilarnih bjelančevina (miozina i aktina), koje tvore prirodni proteinski matriks koji pridonosi stabilizaciji mješavine, sprečavanju odvajanja masnoće te postizanju elastičnosti i kompaktnog, mozaičkog izgleda karakterističnog za gotovi proizvod.

Tijekom proizvodnje i zrenja mljevene govedine smjesa se miješa ručno i povremeno okreće radi homogenizacije i uvođenja zraka. Ekstrakcija miofibrilarnih bjelančevina nastavlja se i stabilizira u toj fazi te tako nastaje proteinski matriks koji može vezati vodu i stabilizirati komadiće masnog tkiva. Prirodni enzimski procesi dovode do kontrolirane razgradnje mišićnih bjelančevina, što doprinosi mekoći i elastičnosti karakterističnoj za proizvod, dok se sporim oksidacijskim transformacijama lipida razvijaju prirodni aromatski spojevi koji određuju karakteristični osjetilni profil. Istodobno, fizikalno-kemijske promjene do kojih dolazi tijekom zrenja pogoduju stabilizaciji pigmenata u mesu i stvaranju kompaktne konzistencije te ujednačene, kompaktne i elastične unutarnje teksture koja je tipična za gotovi proizvod.

Dimljenje na prirodnom tvrdom drvu presudan je element lokalnog tehnološkog procesa. Posebna faza je salamurenje, koje se sastoji od kratkotrajnog vrućeg dimljenja koje se tradicionalno provodilo vješanjem proizvoda na dobro prozračenim tavanima, a sada se provodi u prostorima s kontroliranom ventilacijom. Činjenica da se ta metoda i dalje primjenjuje ukazuje na kontinuitet lokalnog umijeća.

Cijeli postupak proizvodnje provodi se na definiranom zemljopisnom području i provodi ga lokalno osoblje s dugogodišnjim iskustvom u preradi mesnih proizvoda. Tehnološko znanje prenosilo se s generacije na generaciju u lokalnoj zajednici i postupno prilagođavalo suvremenim zahtjevima, a istovremeno se očuvao tradicionalni karakter proizvoda. Stanje nakon Drugog svjetskog rata neizravno je pridonijelo očuvanju tradicionalnih zanimanja stanovnika povezanih sa stočarstvom i preradom proizvoda životinjskog podrijetla, uključujući zanimanja mesara i kobasičara. U definiranju recepta sudjelovao je i lokalni mesar Șoancă Ghiță, koji je uključen u utvrđivanje tehnološkog postupka i prenošenje posebnog znanja i iskustva.

S vremenom je među potrošačima porasla osviještenost o povezanosti naziva proizvoda i područja Poiana Mărului te su povezali taj proizvod s lokalnom tradicijom mesnih pripravaka i miješanjem svinjskog i goveđeg buta, začinjenih po posebnom receptu. Ovitak simbolizira legendu o mjestu po kojem je taj proizvod dobio naziv.

Proizvod „Salam Poiana Mărului” poznat je lokalno i nacionalno i njegov je naziv već dugo u upotrebi, što je i dokumentirano. Registracija žiga „Poiana Mărului” 1998. i sudjelovanje na međunarodnim sajmovima od 2007., uključujući sajam IFFA u Frankfurtu, na kojima je proizvod osvojio nekoliko nagrada, među ostalim zlatnih medalja, pridonijeli su njegovoj prepoznatljivosti.

U dokumentima i komercijalnoj praksi taj se proizvod kontinuirano naziva „Salam Poiana Mărului”, što je pridonijelo njegovu ugledu i prepoznatljivosti kao proizvoda specifičnog za to zemljopisno područje.

Proizvod „Salam Poiana Mărului” povezan je s definiranim zemljopisnim područjem jer se cijeli postupak proizvodnje odvija na tom području, koriste se sirovine s tog područja i provode ga stanovnici tog područja. Sve to zajedno jamči kontinuitet tehnoloških postupaka i obilježje je po kojem se ovaj proizvod razlikuje od sličnih proizvoda iz drugih regija.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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