C/2026/3963

2026.7.22.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/3963)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Salam Poiana Mărului”

EU-szám: PGI-RO-03383 – 2024.12.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Salam Poiana Mărului”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Románia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termék húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek.

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Salam Poiana Mărului” egy főtt szalámi, amelyet kemény bükkfával kétszer füstölnek, majd szárítanak. A „Salam Poiana Mărului” előállításához legalább 30 %-ban hűtött marhacombot, 40 %-ban fagyasztott (a meghatározott földrajzi területről származó) sertéscombot és legfeljebb 30 %-ban fagyasztott kemény sertészsírt használnak fel.

A „Salam Poiana Mărului” henger alakú rudak formájában kerül forgalomba, amelyeket egyesével vörösesbarna csíkozású, fehér színű műbélbe csomagolnak; a helyi kultúrában ezek a földrajzi területre jellemző virágzó almaültetvények szépségével és a helyi erdők nyírfáinak kérgével kapcsolódnak össze.

A gyártási folyamat a nyersanyagok előkészítésének több szakaszát is magában foglalja, mielőtt a végső darált húsmasszát elkészítik és henger alakú műbélbe töltik, létrehozva ezzel a végterméket és meghatározva annak textúráját.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A vágási felület megjelenése mozaikszerű: a sertéscombdarabok egyenletesen oszlanak el a termékben, amelynek változatos a szemcsézettsége, és a fehér sertésszalonna-darabok váltakoznak a felhasznált marha- és sertéscombra jellemző vöröses és rózsaszín húsdarabokkal.

Külső megjelenés: 50–55 mm átmérőjű és körülbelül 23 cm hosszú henger alakú rudak, sima felülettel, amely mentes az idegen anyagoktól és a műbél alatti zsírcsomóktól. A műbél a szalámihoz tapad, és sértetlen, az előállítási lépésekből eredő kisebb finom gyűrődésekkel.

A vágási felület megjelenése: Homogén, tömör és mozaikos összetétel, egyenletesen eloszló sertéshús- és zsírdarabokkal a szalámi egészében. Nincsenek benne 3 mm-nél nagyobb idegen testek, csontdarabok, porcdarabok, zsírcsomók vagy fűszerdarabok, illetve légbuborékok. Vágáskor a szeletek sértetlenek maradnak.

Íz és illat: A keményfával enyhén füstölt termékekre jellemző íz és illat, kiegyensúlyozott, fűszeres (paprika, szegfűbors, szerecsendió) ízesítéssel. Idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Állag: Belseje félkemény vagy kemény, tömör és rugalmas. A szalámiszeletek tömör, de rugalmas állagúak.

Szín: Vágáskor a színe egyöntetű, a rózsaszíntől a rubinvörösig és fehérig terjed, márványos mozaikos mintázattal, a hús és a zsír megfelelő egyensúlyával.

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Elemzett paraméterek	Maximális határértékek
Víz, %	40–48
Zsíros anyagok, max. %	44
Só, max. %	3
Összes fehérje, min. %	15

Összetevők

Nitrites pácsó; só; funkcionális összetevők: cukrok: dextróz, laktóz, glükóz; só; difoszfátok; aszkorbinsav; ízesítőanyagok; a végső aromát meghatározó összetevők: természetes fűszerek (paprika, fokhagyma, bors, szerecsendió), polifoszfátok, só, dextróz, nátrium-nitrit, természetes kivonatok (paprika, szegfűbors, szerecsendió).

Segédanyagok

Ezeket a töltési folyamatban (ehetetlen, fehér műbél vörösesbarna csíkokkal, kapcsokkal, zsineggel), a hőkezelési folyamatban (keményfa) és a végső címkézési folyamatban (címkék) használják fel.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A hasított félsertések kizárólag a meghatározott földrajzi területről származnak, ott tenyésztett és gabonával etetett állatokból. Az állatokat a hasított testek előállítása céljából a meghatározott földrajzi területen található vágóhidakon vágják le, és a hasított testeket szintén ezen a területen darabolják fel az előállítás során felhasznált anatómiai részek előállítása érdekében. A nyersanyagok jellemzőit befolyásolják a helyi állattartási és takarmányozási gyakorlatok, amelyek elengedhetetlenek a termék sajátosságainak eléréséhez.

Az így kapott sertéscombot a helyi technológiai eljárás követelményeinek megfelelően fagyasztva, a sertészsírt pedig a termékre jellemző szemcsés és mozaikos szerkezet megőrzése érdekében szintén fagyasztva használják fel. A meghatározott földrajzi területen tenyésztett sertések rendelkezésre állása képezi a helyi szalámikészítési hagyomány alapját, amelynek folytonossága elengedhetetlen a „Salam Poiana Mărului” sajátos szerkezeti és érzékszervi jellemzőinek fenntartásához.

A termék előállításához használt marhacomb kifejlett szarvasmarhák hasított testének negyedeiből származik, és fagyasztott állapotban használják fel. A marhacomb a meghatározott földrajzi területről vagy más területekről is származhat. Sajátosságait a Poiana Mărului térségében végzett hagyományos feldolgozás határozza meg, azaz a darált marhahús száraz sózása, érlelése és előkészítése az előállítási folyamat során alkalmazott helyi gyakorlatoknak megfelelően.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Salam Poiana Mărului" előállítási folyamata – beleértve a sertések tenyésztését és takarmányozását, az állatok levágását, a hasított testek darabolását és a technológiai eljárás során felhasznált húsrészek előállítását, a kézi darabolást, a száraz sózást, az érlelést, a darált marhahús előkészítését, a műbél betöltését, a hőkezelést, a meleg füstölést, a hideg füstölést és a szárítást – a meghatározott földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Salam Poiana Mărului" elnevezést az „*Indicație Geografică Protejată*" [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] kifejezésnek vagy az „IGP" [OFJ] román nyelvű rövidítésnek és az elnevezés oltalmára szolgáló európai szimbólumnak kell követnie. A címkéken fel kell tüntetni a tanúsító szerv szimbólumait is.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a román területi-közigazgatási struktúra szerint meghatározott Brassó megye területi-közigazgatási területi egységét foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Salam Poiana Mărului" eredete szorosan kapcsolódik származási helyének nevéhez.

Poiana Mărului (magyar nevén Almásmező) szétszórt közösség a Poiana Mărului hegycsúcs lábánál, a Kárpátok keleti és déli része közötti határon.

A falu nevének eredetét az idők során szájról szájra terjedő helyi legendák őrzik. A legismertebb legenda szerint a falu a nevét egy mezőről [*poiana*] kapta, amelynek közepén egy almafa állt, és amely később a település központja lett. A területen kezdetben a török uralom alatt üldözött emberek, később törvényen kívüliek és pásztorok telepedtek le, akik hozzájárultak a helyi közösség fejlődéséhez.

A „Salam Poiana Mărului" OFJ-ként való bejegyzése iránti kérelem a termék jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolaton alapul, amelyet a helyi állattenyésztési hagyományok, a területről származó nyersanyagok felhasználása, valamint egy sajátos technológiai eljárás folyamatos alkalmazása határoz meg, beleértve a száraz sózást, a lassú érlelést, a füstölést és a darált marhahús használatát.

Poiana Mărului nedves, hűvös mérsékelt-kontinentális éghajlat jellemzi, amely hagyományosan kedvez a húskészítmények pácolási és érlelési gyakorlatának. Ezeket a gyakorlatokat a közösség a helyi körülményekhez igazította, és jelenleg a gyártási folyamat során a hőmérsékleti és szellőztetési paraméterek technológiai ellenőrzése révén tartják fenn.

Poiana Mărului sajátos, mérsékelt hőmérséklet és viszonylag állandó páratartalom által jellemzett éghajlati viszonyai kedveztek a helyi környezethez igazított hagyományos sózási, érlelési és füstölési gyakorlatok fejlesztésének és megőrzésének, amely módszerek lehetővé teszik a késztermék textúrájáért, aromájáért és stabilitásáért felelős biokémiai változások fokozatos megjelenését.

A „Salam Poiana Mărului" előállítása során alkalmazott technológiai gyakorlatok abból erednek, hogy az előállítási módszereket idővel hozzáigazítják a meghatározott földrajzi területről származó nyersanyagok jellemzőihez. Ezeket a módszereket a helyi termelői közösségen belül továbbadják és megőrzik.

A Poiana Mărului körüli terület talajai kedveznek a területen tenyésztett sertések takarmányozására hagyományosan használt gabonafélék termesztésének. A helyi állattenyésztési és takarmányozási gyakorlatok a régió mezőgazdasági és tenyésztéstechnikai tevékenységei folytonosságának részét képezik, és támogatják a helyi kolbászkészítési hagyományok fejlődését. Azáltal, hogy a terméket a meghatározott földrajzi területen állítják elő, ezek a gyakorlatok hozzájárulnak a közösség kulturális identitásának megőrzéséhez.

A „Salam Poiana Mărului” előállításához használt sertéscombok a meghatározott földrajzi területen található gazdaságokból származnak, ahol helyi állattenyésztési és takarmányozási gyakorlatokat alkalmaznak. E gyakorlatoknak köszönhetően a „Salam Poiana Mărului” előállításához használt sertéscombok a legízletesebb és legtáplálóbb sertéshúsok közé tartoznak. Ízüket és omlós állagukat a helyiek nagyra értékelik. Ennek a nyersanyagnak a felhasználása a helyi előállítási folyamat része, csakúgy, mint a közösségben továbbadott recept szerint elkészített darált marhahús.

A technológiai eljárás a területen hagyományosan alkalmazott módszereken alapul, mint például a száraz sózás, a darált marhahús előkészítése és a kemény bükkfa használatával történő természetes füstölés. Ezek a lépések határozzák meg a technológiai változásokat, és segítenek megkülönböztetni a terméket a más régiókban készült hasonló szalámiktól.

A sózási, érlelési és füstölési szakaszokat a Poiana Mărului térségében található termelőüzemekben kidolgozott technológiai gyakorlatoknak megfelelően végzik. A folyamatparaméterek igazodnak a helyi nyersanyagok jellemzőihez és a hagyományos feldolgozási módhoz, hozzájárulva a termékre jellemző állag, textúra és érzékszervi profil kialakulásához.

A száraz sózás alapvető technológiai lépés, amelynek során a marhacombot kézzel különböző méretű kockákra vágják és összedolgozzák a sóval, ami elősegíti a termék jellegzetes ízének, aromájának és textúrájának kialakulását. Az izomrostszerkezet megőrzése a só hatásával függ össze, mivel elindítja a miofibrilláris fehérjék (miozin és aktin) fokozatos kioldódását, amelyek olyan természetes fehérjemátrixot alkotnak, amely elősegíti a keverék stabilizálását, a zsírelválasztás megelőzését, valamint a késztermékre jellemző rugalmasság és a tömör, mozaikos megjelenés elérését.

A darált marhahús előállítása és érlelése során a masszát kézzel keverik és rendszeresen forgatják, biztosítva a keverék homogenizálását és levegőztetését. Ebben a szakaszban folytatódik és stabilizálódik a miofibrilláris fehérjék kioldódása, ami olyan fehérjemátrixot képez, amely képes a víz megkötésére és a zsírrészecskék stabilizálására. A természetes enzimatikus folyamatok az izomfehérjék szabályozott lebomlását eredményezik, hozzájárulva a termék lágyságához és rugalmasságához, míg a lipidek lassú oxidatív átalakulása a sajátos érzékszervi profilt meghatározó természetes aromás vegyületek kialakulásához vezet. Ugyanakkor az érlelés során bekövetkező fizikai-kémiai változások kedveznek a húsban lévő pigmentek stabilizálásának, valamint a késztermékre jellemző tömör állag és az egységes, kötött és rugalmas textúra kialakulásának.

A természetes keményfával történő füstölés a helyi technológiai folyamat meghatározó eleme. Egy konkrét lépés a rövid ideig tartó meleg füstölést tartalmazó pácolás, amely a termékek jól szellőző padlásokon történő felakasztásának hagyományos gyakorlatából ered, és amelyet jelenleg ellenőrzött szellőzésű helyiségekben végeznek. E módszer folytatása a helyi mesterség folytonosságát tükrözi.

Az előállítási folyamatot teljes egészében a meghatározott földrajzi területen végzik olyan helyi alkalmazottak, akik hosszú múltra visszatekintő tapasztalattal rendelkeznek a húskészítmények feldolgozása terén. A technológiai ismeretek nemzedékről nemzedékre szálltak át a helyi közösségen belül, és fokozatosan alkalmazkodtak a modern követelményekhez, megőrizve a termék hagyományos jellegét. A második világháborút követő helyzet közvetve hozzájárult ahhoz, hogy a területen élők megőrizzék az állattenyésztéshez és az állati termékek feldolgozásához kapcsolódó hagyományos foglalkozásaikat, beleértve a hentes és a kolbászkészítő szakmát is. A recept meghatározásában fontos szerepet tölt be Șoancă Ghiță helyi hentes, aki részt vesz az alkalmazott technológiai folyamat kialakításában és a konkrét know-how átadásában.

Az idők során a fogyasztók szemében erősödött a termék elnevezése és a Poiana Mărului térsége közötti kapcsolat, és a terméket az előkészített húsok helyi hagyományával, valamint a sertés- és marhahúscombnak az adott recept szerint fűszerezett együttes használatával hozzák összefüggésbe. A felhasznált műbél szimbolikusan a termék nevét adó helység legendájára utal.

A „Salam Poiana Mărului” helyi és nemzeti szinten is elismertségre tett szert, és az elnevezés használata már régóta dokumentált. A „Poiana Mărului” védjegy 1998-ban történt lajstromozása és a termék 2007 óta tartó folyamatos részvétele a nemzetközi kereskedelmi vásárokon (például az IFFA Frankfurt szakkiállításon) hozzájárult a termék elismeréséhez és számos elnyert díjához, többek között az aranyérmekhez is.

A földrajzi területen előállított termékre utaló „Salam Poiana Mărului” elnevezés folyamatos használata a dokumentumokban és a kereskedelmi gyakorlatban elősegítette a termék hírnevének öregbítését és a földrajzi területre jellemző termékként való elismerését.

A „Salam Poiana Mărului” és a meghatározott földrajzi terület közötti kapcsolatot a területen végzett teljes előállítási folyamat, a területről származó nyersanyagok felhasználása és a helyi emberi tényező bevonása határozza meg, amelyek együttesen biztosítják a technológiai gyakorlatok folytonosságát, és lehetővé teszik a termék megkülönböztetését a más régiókban előállított hasonló termékektől.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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