Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/3963

2026 7 22

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3963)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Salam Poiana Mărului“

ES Nr.: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Rumunija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

1601 – Dešros ir panašūs produktai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių; maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Salam Poiana Mărului“ yra virtas saliamis, du kartus rūkytas naudojant buko medieną, o po to džiovintas. Saliamiui „Salam Poiana Mărului“ gaminti naudojama ne mažiau kaip 30 proc. atšaldytos jautienos kumpio mėsos, 40 proc. užšaldytos kiaulienos kumpio mėsos (iš nustatytos geografinės vietovės) ir ne daugiau kaip 30 proc. užšaldytų kietų kiaulienos lašinių.

Produktas „Salam Poiana Mărului“ tiekiamas rinkai kaip cilindro formos dešros, specialiai supakuotos į atskirus baltus apvalkalus su rausvai rudomis juostelėmis; vietos kultūroje šie apvalkalai siejami su žydinčio obelų sodo (geografinei vietovei būdingo kraštovaizdžio) ir vietos miškų beržų žievės grožiu.

Gamybos procesas apima kelis žaliavų paruošimo etapus, kuriuos atlikus gaunama galutinė maltos mėsos masė; ši masė kemšama į dirbtinius apvalkalus ir formuojama cilindro forma. Taip sukuriamas galutinis produktas ir nulemiama jo tekstūra.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vaizdas perpjovus panašus į mozaiką – visoje produkto masėje tolygiai pasiskirstę kiaulienos kumpio mėsos gabaliukai, taip pat matyti įvairi gabalėlių struktūra – balti kiaulienos lašinių gabaliukai susimaišę su rausvai rožiniais gabaliukais, būdingais naudojamai jautienos ir kiaulienos kumpio mėsai.

Išorinis vaizdas: cilindro formos dešros, kurių skersmuo yra 50–55 mm, o ilgis apie 23 cm; paviršius švarus, be pašalinių medžiagų ir be lašinių gumulėlių po apvalkalu. Dirbtinis apvalkalas prigludęs prie saliamio, nepažeistas, su nedidelėmis smulkiomis raukšlelėmis, susidariusiomis gamybos veiksmų metu.

Vaizdas perpjovus: sudėtis vienalytė, kompaktiška ir mozaikiška, su tolygiai visoje saliamio masėje pasiskirsčiusiais kiaulienos ir lašinių gabaliukais. Nėra pašalinių medžiagų, kaulų fragmentų, kremzlių gabaliukų, lašinių ar prieskonių gumulėlių, taip pat didesnių kaip 3 mm oro burbuliukų. Pjaunant griežinėliai lieka vientisi.

Skonis ir kvapas: būdingi produktui, lengvai rūkytam naudojant lapuočių medieną; juntamas prieskonių (paprikos, kvapiųjų pipirų, muskatų) skonis; subalansuoti pagardai. Neturi pašalinio kvapo ir (arba) skonio.

Konsistencija: nuo pusiau kietos iki kietos; vidinė masė sukibusi ir elastinga. Saliamio griežinėlių konsistencija tvirta, bet elastinga.

Spalva: perpjauto saliamio spalva vienoda – nuo rausvos iki rubino raudonumo ir balta; būdingas marmuriškas mozaikos vaizdas, mėsos ir lašinių santykis subalansuotas.

Fizinės ir cheminės savybės

Analizuoti parametrai	Didžiausios ribos
Vanduo, %	40–48
Riebalų medžiagos, % (ne daugiau kaip)	44
Druska, % (ne daugiau kaip)	3
Bendras baltymų kiekis, % (ne daugiau kaip)	15

Sudedamosios dalys

Nitritinė druska; druska; funkcinės sudedamosios dalys: cukrus (vynuogių cukrus, laktozė, gliukozė), druska, difosfatai, askorbo rūgštis, kvapiosios medžiagos; galutinį aromatą nulemiančios sudedamosios dalys: natūralūs prieskoniai (paprika, česnakas, pipirai, muskatas), polifosfatai, druska, vynuogių cukrus, natrio nitritas, natūralūs ekstraktai (paprikos, kvapiųjų pipirų, muskato).

Pagalbinės medžiagos

Jos naudojamos kimšimo procese (nevalgomas baltas dirbtinis apvalkalas su rausvai rudomis juostelėmis, spaustukai, virvelė), terminio apdorojimo procese (lapuočių mediena) ir galutiniame ženklinimo procese (etiketės).

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Kiaulių skerdenų pusės gaunamos tik iš nustatytos geografinės vietovės, iš joje augintų ir grūdais šertų gyvulių. Skerdenoms gauti gyvuliai skerdžiami nustatytoje geografinėje vietovėje esančiose skerdyklose; toje pačioje vietovėje skerdenos taip pat išpjaustomos, siekiant gauti gamyboje naudojamas anatomines dalis. Žaliavų savybėms įtakos turi vietos gyvulininkystės ir šėrimo praktika, kuri yra esminis produkto ypatumus lemiantis elementas.

Gauta kiaulienos kumpio mėsa naudojama užšaldyta pagal vietoje taikomo technologinio proceso reikalavimus; kiaulienos lašiniai taip pat naudojami užšaldyti, siekiant išlaikyti produktui būdingą gabalėlių ir mozaikišką struktūrą. Nustatytoje geografinėje vietovėje augintų kiaulių prieinamumas yra vietos saliamio gamybos tradicijos pagrindas, o šios tradicijos tęstinumas yra būtinas produktui „Salam Poiana Mărului“ būdingoms struktūrinėms ir juslinėms savybėms išlaikyti.

Produktui gaminti naudojama jautienos kumpio mėsa gaunama iš suaugusių galvijų skerdenų ketvirčių ir naudojama užšaldyta. Ji gali būti iš nustatytos geografinės vietovės arba kitų vietovių, o produkto ypatumus lemia Pojana Merulujaus vietovėje atliekama tradicinė gamyba, t. y. sausas sūdymas, brandinimas ir maltos jautienos paruošimas pagal gamybos proceso metu taikomą vietos praktiką.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Produkto „Salam Poiana Mărului“ gamybos procesas, įskaitant kiaulių auginimą ir šėrimą, gyvulių skerdimą, skerdenų pjaustymą ir technologiniame procese naudojamų mėsos dalių paruošimą, dalijimą į porcijas rankomis, sausą sūdymą, brandinimą, maltos jautienos paruošimą, kimšimą į apvalkalus, terminį apdorojimą, karštąjį rūkymą, šaltąjį rūkymą ir džiovinimą, vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Po pavadinimo „Salam Poiana Mărului“ rumunų kalba turi būti nurodyti žodžiai „Indicație Geografică Protejată“ (saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN) ir pateiktas Europos pavadinimo apsaugos simbolis. Etiketėse taip pat turi būti nurodyti sertifikavimo įstaigos simboliai.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro pagal Rumunijos teritorinę ir administracinę struktūrą apibrėžtas Brašovo apskrities administracinis teritorinis vienetas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto „Salam Poiana Mărului“ kilmė glaudžiai susijusi su jo atsiradimo vietos pavadinimu.

Pojana Merulujus yra išsibarsčiusi gyvenvietė Pojana Merulujaus kalnagūbrio papėdėje, ties Rytų ir Pietų Karpatų riba.

Šio kaimo pavadinimo kilmę gaubia laikui bėgant perduotos vietos legendos. Pagal žinomiausią legendą kaimo pavadinimas kilo nuo laukymės (rum. *poiana*), kurios viduryje augo obelis ir kuri vėliau tapo gyvenvietės centru. Iš pradžių šioje vietovėje įsikūrė turkų valdžios persekioti žmonės, vėliau – už įstatymų ribų buvę asmenys ir piemenys, prisidėję prie vietos bendruomenės kūrimosi.

Paraiška įregistruoti pavadinimą „Salam Poiana Mărului“ kaip SGN grindžiama produkto savybių ir geografinės vietovės ryšiu, kurį lemia vietos gyvulininkystės tradicijos, žaliavų iš šios vietovės naudojimas ir nuolatinis specifinio technologinio proceso, apimančio sausą sūdymą, lėtą brandinimą, rūkymą ir maltos jautienos naudojimą, taikymas.

Pojana Merulujui būdingas drėgnas, vėsus nuosaikus žemyninis klimatas, tradiciškai buvęs palankus mėsos produktų sūdymo ir brandinimo praktikai plėtoti. Šią praktiką bendruomenė pritaikė prie vietos sąlygų, o šiuo metu jos tęstinumas užtikrinamas gamybos proceso metu taikant technologinę temperatūros ir vėdinimo parametrų kontrolę.

Specifinės Pojana Merulujaus klimato sąlygos, t. y. vidutinė temperatūra ir palyginti pastovus drėgnis, buvo palankios prie vietos aplinkos pritaikytai tradicinei sūdymo, brandinimo ir rūkymo praktikai plėtoti ir išlaikyti; šie metodai leidžia palaipsniui vykti biocheminiams pokyčiams, lemiantiems galutinio produkto tekstūrą, aromatą ir stabilumą.

Produkto „Salam Poiana Mărului“ gamyboje taikoma technologinė praktika yra laikui bėgant vykusio gamybos metodų pritaikymo prie žaliavų iš nustatytos geografinės vietovės savybių rezultatas. Šie metodai perduodami ir puoselėjami vietos gamintojų bendruomenėje.

Pojana Merulujaus apylinkėse esantys dirvožemiai yra palankūs grūdams, kurie tradiciškai naudojami šioje vietovėje auginamoms kiaulėms šerti, auginti. Vietos gyvulininkystės ir šėrimo praktika yra regiono žemės ūkio ir zootechninės veiklos tęstinumo dalis ir padeda plėtoti vietos dešrų gamybos tradiciją. Gaminant produktą nustatytoje geografinėje vietovėje, ši praktika padeda išsaugoti bendruomenės kultūrinį tapatumą.

Gaminant produktą „Salam Poiana Mărului“ naudojama kiaulienos kumpio mėsa gaunama iš nustatytoje geografinėje vietovėje esančių ūkių, kuriuose taikoma vietos gyvulininkystės ir šėrimo praktika. Dėl šios praktikos gaminant produktą „Salam Poiana Mărului“ naudojama kiaulienos kumpio mėsa yra viena skaniausių ir maistingiausių kiaulienos dalių. Jos skonis ir minkšta tekstūra atpažįstami vietos gyventojų. Šios žaliavos naudojimas yra vietos gamybos proceso dalis kartu su pagal bendruomenėje perduodamą receptą paruošta malta jautiena.

Technologinis procesas grindžiamas vietovėje tradiciškai taikomais metodais, pavyzdžiui, sausu sūdymu, maltos jautienos paruošimu ir natūraliu rūkymu naudojant buko medieną. Šie veiksmai lemia technologinius pokyčius ir padeda atskirti produktą nuo panašių kituose regionuose gaminamų saliamių.

Sūdymo, brandinimo ir rūkymo etapai atliekami pagal technologinę praktiką, išplėtotą Pojana Merulujaus vietovės gamybos objektuose. Proceso parametrai pritaikyti prie vietos žaliavų savybių ir tradicinio perdirbimo būdo, taip prisidedant prie produktui būdingos konsistencijos, tekstūros ir juslinių savybių profilio susiformavimo.

Sausas sūdymas yra esminis technologinis etapas, atliekamas rankomis supjaustant jautienos kumpio mėsą įvairaus dydžio kubeliais ir minkant ją su druska; šis procesas skatina produktui būdingo skonio, aromato ir tekstūros formavimąsi. Su druskos poveikiu susijęs raumenų skaidulų struktūros išsaugojimas skatina laipsnišką miofibrilių baltymų (miozino ir aktino) išsiskyrimą; šie baltymai sudaro natūralią baltyminę matricą, kuri padeda stabilizuoti mišinį, užkirsti kelią riebalų atsiskyrimui ir išgauti galutiniam produktui būdingą elastingumą bei kompaktišką, mozaikišką vaizdą.

Maltos jautienos gamybos ir brandinimo metu masė maišoma rankomis ir periodiškai vartoma, taip užtikrinant mišinio homogenizavimą ir aeravimą. Šiuo etapu miofibrilių baltymų išsiskyrimas tęsiasi ir stabilizuojasi, susidaro baltyminė matrica, galinti surišti vandenį ir stabilizuoti riebalų daleles. Dėl natūralių fermentinių procesų vyksta kontroliuojamas raumenų baltymų skaidymas, prisidedantis prie produktui būdingo minkštumo ir elastingumo, o lėti oksidaciniai lipidų virsmai lemia natūralių aromatinių junginių, lemiančių specifinį juslinių savybių profilį, susidarymą. Kartu brandinimo metu vykstantys fiziniai ir cheminiai pokyčiai padeda stabilizuoti mėsos pigmentus ir susiformuoti galutiniam produktui būdingai kompaktiškai konsistencijai bei vienodai, sukibusiai ir elastingai vidinei tekstūrai.

Natūralus rūkymas naudojant lapuočių medieną yra esminis vietos technologinio proceso elementas. Specialus veiksmas yra konservuojamasis apdorojimas, kurį sudaro trumpas karštasis rūkymas; šis veiksmas kilo iš tradicinės praktikos produktus kabinti gerai vėdinamose palėpėse, o dabar atliekamas patalpose, kuriose kontroliuojamas vėdinimas. Tai, kad šis metodas tebėra taikomas, rodo vietos meistriškumo tęstinumą.

Visas gamybos procesas vykdomas nustatytoje geografinėje vietovėje, jį atlieka vietos darbuotojai, turintys ilgametę mėsos produktų perdirbimo patirtį. Technologinės žinios vietos bendruomenėje perduodamos iš kartos į kartą ir palaipsniui pritaikomos prie šiuolaikinių reikalavimų, išsaugant tradicinį produkto pobūdį. Padėtis, susiklosčiusi po Antrojo pasaulinio karo, netiesiogiai padėjo išlaikyti gyventojų tradicinius užsiėmimus, susijusius su gyvulininkyste ir gyvūninių produktų perdirbimu, įskaitant mėsininko ir dešrų gamintojo profesijas. Vienas iš prie recepto apibrėžimo prisidėjusių asmenų yra vietos mėsininkas Šoankė Gica (Șoancă Ghiță), kuris dalyvauja nustatant taikomą technologinį procesą ir perduodant specifinę praktinę patirtį.

Laikui bėgant produkto pavadinimo ir Pojana Merulujaus vietovės ryšys vartotojų akyse sustiprėjo, o produktas siejamas su vietos mėsos gaminių ruošimo tradicija ir tuo, kad pagal konkretų receptą pagardinta kiaulienos kumpio mėsa bei jautienos kumpio mėsa naudojamos kartu. Naudojamas apvalkalas simboliškai siejamas su vietovės, kurios vardu pavadintas produktas, legenda.

Produktas „Salam Poiana Mărului“ įsitvirtino vietos ir nacionaliniu lygmenimis, o šio pavadinimo vartojimas dokumentuotas ilgą laikotarpį. Prie produkto pripažinimo prisidėjo tai, kad 1998 m. įregistruotas prekių ženklas „Poiana Mărului“, taip pat tai, kad nuo 2007 m. dalyvaujama tarptautinėse prekybos mugėse, įskaitant „IFFA Frankfurt“, ir jose gauta keletas apdovanojimų, tarp jų – aukso medaliai.

Tai, kad laikui bėgant pavadinimas „Salam Poiana Mărului“ buvo toliau naudojamas dokumentuose komercinėje praktikoje šioje vietovėje gaminamam produktui apibūdinti, prisidėjo prie produkto gero vardo ir jo pripažinimo geografinei vietovei būdingu produktu.

Produkto „Salam Poiana Mărului“ ir nustatytos geografinės vietovės ryšį lemia visas šioje vietovėje vykdomas gamybos procesas, šios vietovės žaliavų naudojimas ir vietos žmogiškojo veiksnio įtraukimas, o šių elementų visuma užtikrina technologinės praktikos tęstinumą ir leidžia atskirti produktą nuo panašių kituose regionuose gaminamų produktų.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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