Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2026/3963

22.7.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/3963)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]) var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Salam Poiana Mărului”

ES Nr.: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Salam Poiana Mărului”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes…

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

“Salam Poiana Mărului” ir vārīta salami desa, ko divreiz kūpina, izmantojot dižskābarža cietkoksni, un pēc tam žāvē. “Salam Poiana Mărului” ražošanai izmanto vismaz 30 % atdzesētas liellopa ciskas gaļas, 40 % saldētas cūkas ciskas gaļas (no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala) un ne vairāk kā 30 % saldēta stingra cūkgaļas speķa.

Desu “Salam Poiana Mărului” tirgo veselu stieņu veidā, desas ir iepildītas atsevišķos baltos apvalkos ar sarkanbrūnu svītrojumu; vietējā kultūrā tās asociējas ar ziedoša ābeļdārza skaistumu, kas ir ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīga ainava, un vietējos mežos sastopamo bērzu mizu.

Ražošanas process ietver vairākus izejvielu sagatavošanas posmus pirms maltās gaļas masas iegūšanas un iepildīšanas cilindriskas formas mākslīgajos apvalkos, veidojot galaproduktu un nosakot tā tekstūru.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Šķērsgriezumā desa atgādina mozaīku – cūkas ciskas gaļas gabaliņi ir vienmērīgi izkliedēti pa visu gaļas masu, kas sastāv no dažādām graudveida daļām – balti cūkgaļas speķa gabaliņi mijas ar sārkanīgi rozā liellopa gaļas un cūkas ciskas gaļas gabaliņiem.

Ārējais izskats: cilindriski desas stieņi, kuru diametrs ir 50–55 mm diametru un garums aptuveni 23 cm, ar tīru virsmu, bez svešķermeņiem un bez tauku sablīvējumiem zem apvalka. Mākslīgais apvalks cieši pieguļ salami, bez bojājumiem, ar nelielām smalkām krociņām, kas radušās ražošanas procesā.

Sagriezta produkta izskats: viendabīga, kompakta, mozaīkveida struktūra, kurā cūkas gaļas un speķa gabaliņi ir vienmērīgi izkliedēti pa visu salami masu. Nav svešķermeņu, kaulu fragmentu, skrimšļu gabalu, tauku vai garšvielu sablīvējumu un gaisa burbuļu, kas lielāki par 3 mm. Sagriezts šķēlēs tas saglabā formu.

Garša un smarža: ar cietkoksni viegli kūpinātam produktam raksturīgas īpašības, garšvielu (paprikas, smaržīgo piparu, muskatrieksta) piegarša, līdzsvarots garšvielu sastāvs. Bez neraksturīgas smaržas un/vai garšas.

Konsistence: no puscietas līdz cietai, iekšpusē viendabīga un elastīga. Salami šķēlēm ir stingra, bet elastīga konsistence.

Krāsa: pārgriezta produkta krāsa ir viendabīga – no sārtas līdz rubīnsarkanai un baltai, ar marmorētu mozaīkveida izskatu un labu gaļas un tauku līdzsvaru.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Analizētie parametri	Maksimālās robežvērtības
Ūdens, %	40–48
Taukvielas, % (maks.)	44
Sāls, % (maks.)	3
Kopējais olbaltumvielu saturs, % (min.)	15

Izejvielas

Nitrīta sāls; sāls Funkcionālās sastāvdaļas: cukuri: dekstroze, laktoze, glikoze; sāls; difosfāti; askorbīnskābe; aromatizētāji Izejvielas, kas nosaka galīgo aromātu: dabīgās garšvielas (paprika, ķiploki, pipari, muskatrieksts), polifosfāti, sāls, dekstroze, nātrija nitrīts, dabiskie ekstrakti (paprika, smaržīgie pipari, muskatrieksts)

Palīgmateriāli

Tos izmanto pildīšanas procesā (neēdams balts mākslīgais apvalks ar sarkanbrūnu iesvītrojumu, skavas, auklas), termiskās apstrādes procesā (cietkoksne) un galīgajā marķēšanas procesā (etiķetes).

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Tiek izmantoti cūku pusliemeņi, kas ražoti tikai un vienīgi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un iegūti no dzīvniekiem, kas tajā audzēti un baroti ar graudaugiem. Liemeņus iegūst, dzīvniekus nokaujot kautuvēs, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tos pēc tam sadala, lai iegūtu ražošanā izmantotās anatomiskās daļas. Izejvielu īpašības ietekmē vietējā lopkopības un barošanas prakse, kas ir būtisks aspekts produkta specifikas nodrošināšanā.

Iegūto cūkas ciskas gaļu izmanto saldētu saskaņā ar vietējā tehnoloģiskā procesa prasībām, un arī cūkgaļas speķi izmanto saldētu, lai saglabātu produktam raksturīgo graudaino un mozaīkveida struktūru. Vietējās salami ražošanas tradīcijas pamatā ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto cūku pieejamība, un šīs tradīcijas nepārtrauktība ir būtiska, lai saglabātu "Salam Poiana Mărului" raksturīgās strukturālās un organoleptiskās īpašības.

Produkta ražošanā izmantoto liellopa ciskas gaļu iegūst no pieaugušu liellopu liemeņa ceturtdaļām un to izmanto saldētu. Tā var būt iegūta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā vai citos apgabalos; produkta specifiku nosaka tradicionālā pārstrāde, ko veic *Poiana Mărului* apgabalā, t. i., sausā sālīšana, nogatavināšana un maltās liellopa gaļas sagatavošana saskaņā ar vietējām metodēm, ko izmanto ražošanas procesā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Salam Poiana Mărului" ražošanas process, kas ietver cūku audzēšanu un barošanu, dzīvnieku kaušanu, liemeņu sadalīšanu un tehnoloģiskajā procesā izmantoto gaļas daļu iegūšanu, manuālu sadalīšanu porcijās, sauso sālīšanu, nogatavināšanu, maltās liellopa gaļas sagatavošanu, pildīšanu apvalkos, termisko apstrādi, karsto kūpināšanu, auksto kūpināšanu un žāvēšanu, norit noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Nosaukumam "Salam Poiana Mărului" jāpievieno vārdi "Indicaţie Geografică Protejată" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai saīsinājums "IGP" (AĢIN) rumāņu valodā un Eiropas Savienības nosaukuma aizsardzības simbols. Marķējumā iekļauj arī sertifikācijas struktūras simbolus.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ietver Brašovas žudeca administratīvi teritoriālo vienību, kas noteikta saskaņā ar Rumānijas administratīvi teritoriālo iedalījumu.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Salam Poiana Mărului" izcelsme ir cieši saistīta ar tā izcelsmes vietas nosaukumu.

Poiana Mărului ir izkliedēti apdzīvota apdzīvota vieta *Poiana Mărului* kalna pakājē uz Austrumkarpatu un Dienvidkarpatu robežas.

Šā ciemata nosaukuma izcelsmi apvij vietējās leģendas, kas nodotas no paaudzes paaudzē. Pazīstamākā leģenda vēsta, ka ciemata nosaukums cēlies no klajuma (*poiana*), kura vidū auga ābele un kas vēlāk kļuva par apdzīvotās vietas centru. Sākotnēji šo teritoriju apdzīvoja cilvēki, kas tika vajāti turku valdīšanas laikā, vēlāk – laupītāji un gani, kuri veicināja vietējās kopienas attīstību.

"Salam Poiana Mărului" reģistrācijas par AĢIN pieteikuma pamatā ir saikne starp produkta īpašībām un ģeogrāfisko apgabalu, ko nosaka vietējās lopkopības tradīcijas, apgabala izejvielu izmantošana un īpaša tehnoloģiskā procesa pastāvīga piemērošana, arī sausā sālīšana, lēna nogatavināšana, kūpināšana un maltas liellopa gaļas izmantošana.

Poiana Mărului ir raksturīgs mitrs, vēss mērens kontinentālais klimats, kas tradicionāli ir veicinājis gaļas produktu sālīšanas un nogatavināšanas paņēmienu attīstību. Šos paņēmienus kopiena ir pielāgojusi vietējiem apstākļiem, un patlaban tie tiek saglabāti, ražošanas procesā tehnoloģiski kontrolējot temperatūras un ventilācijas parametrus.

Poiana Mărului īpašie klimatiskie apstākļi, kam raksturīga mērena temperatūra un salīdzinoši pastāvīgs mitrums, ir veicinājuši vietējās vides apstākļiem pielāgotu tradicionālo sālīšanas, nogatavināšanas un kūpināšanas paņēmienu attīstību un saglabāšanu, un šīs metodes ļauj pakāpeniski noritēt bioķīmiskajām pārmaiņām, kas nodrošina gatavā produkta tekstūru, aromātu un stabilitāti.

"Salam Poiana Mărului" ražošanā izmantotie tehnoloģiskie paņēmieni ir radušies, laika gaitā pielāgojot ražošanas metodes noteiktā ģeogrāfiskā apgabala izejvielu īpašībām. Šīs metodes tiek nodotas no paaudzes paaudzē un saglabātas vietējā ražotāju kopienā.

Poiana Mărului apkārtnes augsnes ir labvēlīgas tādu graudaugu audzēšanai, kurus tradicionāli izmanto šajā apgabalā audzēto cūku barošanai. Vietējā lopkopības un barošanas prakse ir daļa no reģiona lauksaimniecības un zootehniskās darbību nepārtrauktības un veicina vietējās desu gatavošanas tradīcijas attīstību. Produkta ražošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, izmantojot šos paņēmienus, palīdz saglabāt kopienas kultūras identitāti.

"Salam Poiana Mărului" ražošanā izmantotā cūkas ciskas gaļa nāk no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala saimniecībām, kurās tiek ievērota vietējā lopkopības un barošanas prakse. Pateicoties šai praksei, "Salam Poiana Mărului" ražošanā izmantotā cūkas ciskas gaļa ir viens no garšīgākajiem un uzturvielām bagātākajiem cūkgaļas gabaliem. Vietējie iedzīvotāji augstu vērtē tās garšu un maigo tekstūru. Šīs izejvielas izmantošana kopā ar malto liellopa gaļu, kas sagatavota saskaņā ar kopienas no paaudzes paaudzē nodoto recepti, ir daļa no vietējā ražošanas procesa.

Tehnoloģiskā procesa pamatā ir šajā apgabalā tradicionāli izmantotās metodes, piemēram, sausā sālīšana, maltās liellopa gaļas sagatavošana un dabiskā kūpināšana, izmantojot dižskābarža cietkoksni. Šie posmi nosaka tehnoloģiskās pārmaiņas un palīdz atšķirt produktu no līdzīgiem citos reģionos ražotiem salami.

Sālīšanas, nogatavināšanas un kūpināšanas posmos tiek izmantoti *Poiana Mărului* apgabala ražotnēs izstrādātie tehnoloģiskie paņēmieni. Procesa parametri ir pielāgoti vietējo izejvielu īpašībām un tradicionālajam pārstrādes veidam, veicinot produktam raksturīgās konsistences, tekstūras un organoleptisko parametru veidošanos.

Sausā sālīšana ir būtisks tehnoloģisks posms, ko veic, manuāli sagriežot liellopa ciskas gaļu dažāda lieluma kubiņos un mīcot to ar sāli. Šis process veicina produktam raksturīgās garšas, aromāta un tekstūras veidošanos. Ar sāls iedarbību saistītās muskuļu šķiedru struktūras saglabāšana veicina miofibrilāro olbaltumvielu (miozīna un aktīna) pakāpenisku ekstrakciju, kas veido dabisku olbaltumvielu matricu, kura palīdz stabilizēt maisījumu, novērst tauku atdalīšanos un nodrošināt gatavajam produktam raksturīgo elastību un kompakto mozaīkveida struktūru.

Maltās liellopa gaļas sagatavošanas un nogatavināšanas gaitā masu maisa ar rokām un periodiski apgriež, nodrošinot maisījuma viendabīgumu un aerāciju. Šajā posmā turpinās un stabilizējas miofibrilāro olbaltumvielu ekstrakcija, veidojot olbaltumvielu matricu, kas spēj saistīt ūdeni un stabilizēt tauku daļiņas. Dabiskie fermentatīvie procesi izraisa muskuļu olbaltumvielu kontrolētu noārdīšanos, veicinot produktam raksturīgo maigumu un elastību, savukārt lēnās lipīdu oksidatīvās pārvērtības veicina dabisku aromātisku savienojumu veidošanos, kas nosaka produktam raksturīgās organoleptiskās īpašības. Vienlaikus nogatavināšanas procesa laikā notiek fizikāli ķīmiskas pārmaiņas, kas veicina pigmentu stabilizāciju gaļā un gatavajam produktam raksturīgas kompaktas konsistences un viendabīgas, saistītas un elastīgas iekšējās tekstūras veidošanos.

Vietējā tehnoloģiskā procesa noteicošais elements ir kūpināšana ar dabisku cietkoksni. Īpašs posms ir sālīšana, kas ietver īslaicīgu karsto kūpināšanu un izriet no produktu tradicionālās pakarināšanas bēniņos ar labu ventilāciju; mūsdienās to veic telpās ar kontrolētu ventilāciju. Šīs metodes saglabāšana veicina vietējās amatniecības tradīciju nepārtrauktību.

Ražošanas procesu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veic tikai vietējie darbinieki ar ilggadēju pieredzi gaļas produktu pārstrādē. Tehnoloģiskās zināšanas vietējā kopienā tiek nodotas no paaudzes paaudzē un pakāpeniski pielāgotas mūsdienu prasībām, saglabājot produkta tradicionālo raksturu. Situācija pēc Otrā pasaules kara netieši palīdzēja saglabāt iedzīvotāju tradicionālos nodarbošanās veidus, kas saistīti ar lopkopību un dzīvnieku izcelsmes produktu pārstrādi, to skaitā miesnieka un desu izgatavotāja amatu. Produkta receptes izstrādē piedalījās, piemēram, vietējais miesnieks *Șoancă Ghiță*, kurš palīdzēja izstrādāt tehnoloģisko procesu un nodot tālāk īpašo zinātību.

Laika gaitā saikne starp produkta nosaukumu un *Poiana Mărului* apgabalu ir nostiprinājusies patērētāju apziņā, un produkts tiek asociēts ar vietējām gaļas produktu izgatavošanas tradīcijām un cūkas ciskas gaļas un liellopa ciskas gaļas kombinētu izmantošanu saskaņā ar īpašo recepti. Izmantotais apvalks simboliski atsaucas uz leģendu par vietu, kuras vārdā produkts nosaukts.

"Salam Poiana Mărului" ir nostiprinājies vietējā un valsts līmenī, un šā nosaukuma izmantošana ir dokumentēta ilgā laikposmā. Preču zīmes "Poiana Mărului" reģistrācija 1998. gadā un dalība starptautiskās izstādēs, ieskaitot *IFFA Frankfurt*, kopš 2007. gada ir veicinājusi produkta atpazīstamību, un tas ir saņēmis vairākus apbalvojumus, to skaitā zelta medaļas.

Nosaukuma "Salam Poiana Mărului" ilgstoša izmantošana dokumentos un komercpraksē, apzīmējot šajā apgabalā ražoto produktu, ir veicinājusi tā kā šim ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīga produkta reputāciju un atpazīstamību.

Saikni starp "Salam Poiana Mărului" un noteikto ģeogrāfisko apgabalu nosaka viss ražošanas process, kas notiek šajā apgabalā, apgabalā iegūtu izejvielu izmantošana un vietējā cilvēkfaktora līdzdalība, kas kopā nodrošina tehnoloģiskās prakses nepārtrauktību un ļauj produktu atšķirt no līdzīgiem produktiem, kas ražoti citos reģionos.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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