C/2026/3963

22.7.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/3963)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Salam Poiana Mărului"

Nru tal-UE: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Salam Poiana Mărului"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Ir-Rumanija

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

1601 — Iz-zalzett u prodotti simili, tal-laħam, tal-ġewwieni tal-laħam, tad-demm jew tal-insetti; il-preparati tal-ikel ibbażati fuq dawn il-prodotti…

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Is-"Salam Poiana Mărului" huwa salami msajjar li jiġi affumikat darbtejn bl-użu ta' njam tal-fagu iebes u mbagħad jitnixxef. Sabiex isir is-"Salam Poiana Mărului" jintużaw minimu ta' 30 % riġel taċ-ċanga mkessaħ, 40 % riġel tal-majjal iffriżat (miż-żona ġeografika definita) u massimu ta' 30 % xaħam iebes iffriżat tal-majjal.

Is-"Salam Poiana Mărului" huwa kkummerċjalizzat fi stikek ċilindriċi imballati b'mod speċjali f'budellati bojod individwali b'żigarelli kannella fl-aħmar; fil-kultura lokali dawn huma assoċjati mas-sbuħija ta' masġar tat-tuffieħ fi żmien il-fjur, pajsaġġ speċifiku għaż-żona ġeografika, u tal-qxur tal-betula fil-foresti lokali.

Il-proċess tal-manifattura jinvolvi diversi stadji ta' tħejjija tal-materja prima qabel ma jinkiseb il-pejst finali tal-laħam ikkapuljat li jitqiegħed f'budellati artifiċjali f'forma ċilindrika, biex b'hekk jinħoloq il-prodott finali u tiġi ddeterminata s-sawra tiegħu.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Id-dehra tiegħu meta jitqatta' hija bħal ta' mużajk, bil-biċċiet tar-riġel tal-majjal mifruxa b'mod indaqs madwar il-prodott, u għandu granulazzjoni diversifikata, li talterna bejn biċċiet bojod tax-xaħam tal-majjal mal-biċċiet roża fl-aħmar tipiċi tal-qatgħat użati tar-riġel taċ-ċanga u tal-majjal.

Dehra ta' barra: stikek ċilindriċi b'dijametru ta' bejn 50 u 55 mm u b'tul ta' bejn wieħed u ieħor 23 cm, b'wiċċ nadif, ħieles minn materja barranija u mingħajr boċċi tax-xaħam taħt il-budellat. Il-budellat artifiċjali jeħel mas-salami u ma jkollux ħsarat, b'tikmix fin żgħir li jirriżulta mill-istadji tal-produzzjoni.

Dehra meta jitqatta': Kompożizzjoni omoġenja, kumpatta u mużajka, bil-biċċiet tal-majjal u tax-xaħam mifruxin b'mod indaqs madwar is-salami. M'hemmx materja barranija, biċċiet ta' għadam, biċċiet ta' qarquċ, boċċi tax-xaħam jew tal-ħwawar jew bżieżaq tal-arja akbar minn 3 mm. Meta jitqatta', il-flieli jibqgħu intatti.

Togħma u riħa: Tipika ta' prodotti ftit affumikati bl-injam iebes, b'togħma ta' ħwawar (paprika, bżar tal-Ġamajka, noċemuskata), u taħwir tal-ikel bilanċjat. Ħielsa minn riħa u/jew togħma barranija.

Konsistenza: Semiiebes sa sod, illegat u elastiku minn ġewwa. Il-qatgħat tas-salami għandhom konsistenza soda iżda elastika.

Kulur: Il-kulur meta mqatta' huwa uniformi, minn roża sa aħmar lewn ir-rubin u abjad, b'dehra ta' mużajk imraħħam, u b'bilanċ tajjeb ta' laħam u xaħam.

Karatteristiċi fiżikokimiċi

Parametri analizzati	Limiti massimi
Ilma, %	minn 40 sa 48
Sustanzi grassi, % mass.	44
Melħ, % massimu	3
Total tal-proteini, % minimu	15

Ingredjenti

Melħ tan-nitrit; Melħ; Ingredjenti funzjonali: zokkrijiet: destroġju, lattoġju, glukoġju; melħ; difosfati; aċidu askorbiku; aromatizzanti; Ingredjenti li jiddefinixxu l-aroma finali: kondimenti naturali (paprika, tewm, bżar, noċemuskata), polifosfati, melħ, destroġju, nitrit tas-sodju, estratti naturali (paprika, bżar tal-Ġamajka, noċemuskata).

Materjali anċillari

Dawn jintużaw fil-proċess tal-mili (budellat artifiċjali abjad inkommestibbli bi strijaturi, qfieli, spag għall-imballaġġ kannella fl-aħmar), fil-proċess ta' trattament termali (injam iebes) u fil-proċess tat-tikkettar finali (tikketti).

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

In-nofs karkassi tal-ħnieżer jiġu biss miż-żona ġeografika definita, minn annimali mrobbijin fuq iċ-ċereali ta' hemmhekk u magħlufin l-istess ċereali. Sabiex jinkisbu l-karkassi, l-annimali jiġu skarnati f'biċċeriji li jinsabu fiż-żona ġeografika definita, u l-karkassi jitqattgħu wkoll sabiex jinkisbu l-partijiet anatomiċi użati fil-produzzjoni f'dik iż-żona. Il-karatteristiċi tal-materja prima huma influwenzati minn prattiki lokali tat-trobbija tal-bhejjem u tal-għalf, li huma element essenzjali sabiex tinkiseb l-ispeċifiċità tal-prodott.

Ir-riġel tal-majjal li jirriżulta jintuża ffriżat, skont ir-rekwiżiti tal-proċess teknoloġiku applikat lokalment, u x-xaħam tal-majjal jintuża ffriżat ukoll sabiex tinżamm l-istruttura granulari u mużajka speċifika għall-prodott. Id-disponibbiltà tal-ħnieżer imrobbijin fiż-żona ġeografika definita tifforma l-bażi tat-tradizzjoni lokali li biha jsir is-salami, li l-kontinwità tagħha hija essenzjali sabiex jinżammu l-karatteristiċi strutturali u sensorjali speċifiċi għas-"Salam Poiana Mărului".

Ir-riġel taċ-ċanga użat sabiex isir il-prodott jinkiseb mill-kwarti tal-karkassa ta' annimali bovini adulti u jintuża ffriżat. Jista' jiġi miż-żona ġeografika definita jew minn żoni oħrajn, u l-ispeċifiċità tal-prodott tiġi ddeterminata mill-ipproċessar tradizzjonali mwettaq fiż-żona ta' Poiana Mărului, jiġifieri t-tmelliħ niexef, il-maturazzjoni u t-tħejjija taċ-ċanga kkapuljata f'konformità mal-prattiki lokali applikati matul il-proċess tal-produzzjoni.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċess tal-produzzjoni għas-"Salam Poiana Mărului", inklużi t-trobbija u l-għalf tal-ħnieżer, l-iskarnar tal-annimali, it-tqattigħ tal-karkassi u l-produzzjoni tal-partijiet tal-laħam użati fil-proċess teknoloġiku, it-tqassim manwali f'porzjonijiet, it-tmelliħ niexef, il-maturazzjoni, it-tħejjija taċ-ċanga kkapuljata, il-mili tal-budellati, it-trattament termali, l-affumikar fis-sħana, l-affumikar u t-tnixxif fil-kesħa, iseħħ fiż-żona ġeografika definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-isem "Salam Poiana Mărului" jrid ikun segwit mill-kliem "Indicație Geografică Protejată" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) jew l-akronimu "IGP" (IĠP) bir-Rumen u s-simbolu Ewropew għall-protezzjoni tal-isem. It-tikketti jinkludu wkoll is-simboli tal-Korp taċ-Ċertifikazzjoni.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi l-unità territorjali amministrattiva tal-Kontea ta' Brașov, iddefinita skont l-istruttura amministrattiva territorjali Rumena.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-oriġini tas-"Salam Poiana Mărului" hija marbuta mill-qrib mal-isem ta' post twelidu.

Poiana Mărului hija komunità mferrxa mal-għoljiet il-baxxi tal-għolja Poiana Mărului, mal-konfini bejn il-Karpazji tal-Lvant u tan-Nofsinhar.

L-oriġini tal-isem ta' dan il-villaġġ hija mistura fil-leġġendi lokali mgħoddijin maż-żmien. Skont l-aktar leġġenda magħrufa, l-isem tal-villaġġ ġej minn mergħa (poiana) li kellha siġra tat-tuffieħ f'nofsha, li aktar tard saret il-qalba tal-insedjament. Fil-bidu, iż-żona kienet ippopulata minn nies ippersegwitati taħt il-ħakma Torka, u iktar tard minn briganti u ragħajja li kkontribwew għall-iżvilupp tal-komunità lokali.

L-applikazzjoni sabiex is-"Salam Poiana Mărului" jiġi rreġistrat bħala IĠP hija bbażata fuq ir-rabta bejn il-karatteristiċi tal-prodott u ż-żona ġeografika, iddeterminata minn tradizzjonalijiet lokali tat-trobbija tal-bhejjem, l-użu tal-materja prima miż-żona u l-applikazzjoni kostanti ta' proċess teknoloġiku speċifiku, inkluż it-tmelliħ niexef, il-maturazzjoni bil-mod, l-affumikar u l-użu taċ-ċanga kkapuljata.

Poiana Mărului hija kkaratterizzata minn klima kontinentali ttemprata friska u niedja li tradizzjonaliment iffavorixxiet l-iżvilupp tal-prattiki tal-ippreservar bit-tmelliħ u tal-maturazzjoni għall-prodotti tal-laħam. Dawn il-prattiki ġew adattati mill-komunità għall-kundizzjonijiet lokali u bħalissajinżammu permezz tal-kontroll teknoloġiku tal-parametri tat-temperatura u tal-ventilazzjoni matul il-proċess tal-manifattura.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi ta' Poiana Mărului, ikkaratterizzati minn temperaturi moderati u umdità relattivament kostanti, iffavorixxew l-iżvilupp u ż-żamma ta' prattiki tradizzjonali tat-tmelliħ, tal-maturazzjoni u tal-affumikar li ġew adattati għall-ambjent lokali, metodi li jippermettu sabiex il-bidliet bijokimiċi responsabbli għas-sawra, għall-aroma u għall-istabbiltà tal-prodott finali jseħħu gradwalment.

Il-prattiki teknoloġiċi applikati fil-produzzjoni tas-"Salam Poiana Mărului" huma r-riżultat tal-adattament tal-metodi tal-produzzjoni maż-żmien għall-karatteristiċi tal-materja prima miż-żona ġeografika definita. Dawn il-metodi jingħaddew u jinżammu fi ħdan il-komunità ta' produtturi lokali.

Il-ħamrija fiż-żona ta' madwar Poiana Mărului tiffavorixxi l-kultivazzjoni taċ-ċereali tradizzjonalment użati sabiex jingħalfu l-ħnieżer imrobbijin fiż-żona. Il-prattiki lokali tat-trobbija tal-bhejjem u tal-għalf huma parti mill-kontinwità tal-attivitajiet agrikoli u żootekniki tar-reġjun u jappoġġaw l-iżvilupp tat-tradizzjoni lokali tal-produzzjoni taz-zalzett. Bil-produzzjoni tal-prodott fiż-żona ġeografika definita, dawn il-prattiki jgħinu sabiex tiġi ppreservata l-identità lokali tal-komunità.

Ir-riġlejn tal-majjal użati fl-ipproċessar tas-"Salam Poiana Mărului" jiġu minn farms fiż-żona ġeografika definita, fejn jiġu applikati prattiki lokali ta' trobbija tal-bhejjem u ta' għalf. Grazzi għal dawn il-prattiki, ir-riġlejn tal-majjal użati fl-ipproċessar tas-"Salam Poiana Mărului" huma fost l-aktar biċċiet b'togħma tajba u nutrittivi tal-majjal. It-togħma u s-sawra tarija tagħhom huma rikonoxxuti min-nies lokali. L-użu ta' din il-materja prima hija parti mill-proċess tal-produzzjoni lokali, flimkien mat-tħejjija taċ-ċanga kkapuljata f'konformità mar-riċetta li ngħaddiet tul iż-żmien fil-komunità.

Il-proċess teknoloġiku huwa bbażat fuq metodi tradizzjonalment użati fiż-żona, bħat-tmelliħ niexef, it-tħejjija taċ-ċanga kkapuljata u l-affumikar naturali bl-użu tal-injam iebes tal-fagu. Dawn l-istadji jiddeterminaw il-bidliet teknoloġiċi u jgħinu sabiex il-prodott jintgħaraf minn salamijiet simili magħmulin f'reġjuni oħrajn.

L-istadji tat-tmelliħ, tal-maturazzjoni u tal-affumikar jitwettqu f'konformità mal-prattiki teknoloġiċi żviluppati fi ħdan il-faċilitajiet tal-produzzjoni fiż-żona ta' Poiana Mărului. Il-parametri tal-proċess huma adattati għall-karatteristiċi tal-materji primi lokali u għall-mod tradizzjonali ta' pproċessar, li jikkontribwixxu għall-formazzjoni tal-konsistenza, tas-sawra u tal-profil sensorju speċifiċi għall-prodott.

It-tmelliħ niexef huwa stadju teknoloġiku essenzjali li jitwettaq billi r-riġel taċ-ċanga jitqatta' bl-idejn f'kubi ta' daqsijiet diversi u jingħaġen bil-melħ, proċess li jippromwovi l-iżvilupp tat-togħma, tal-aroma u tas-sawra tipiċi tal-prodott. Il-preservazzjoni tal-istruttura tal-fibra tal-muskolu assoċjata mal-azzjoni tal-melħ tniedi l-estrazzjoni gradwali tal-proteini miofibrillari (mijosina u attina), li jifformaw matriċi ta' proteini naturali li tgħin sabiex it-taħlita tistabbilizza, tiġi evitata s-separazzjoni tax-xaħam u jinkisbu l-elastiċità u l-apparenza kumpatta u mużajka speċifika għall-prodott lest.

Matul il-produzzjoni u l-maturazzjoni taċ-ċanga kkapuljata, il-pejst jitħawwad bl-idejn u kull ċertu ħin jinqaleb, sabiex jiġi żgurat li t-taħlita tkun omoġenizzata u arjata. F'dan l-istadju, l-estrazzjoni tal-proteini miofibrillari tkompli u tistabbilizza, filwaqt li tifforma matriċi ta' proteini li kapaċi torbot l-ilma u tistabbilizza l-partikoli tax-xaħam. Proċessi enzimatiċi naturali jirriżultaw fid-degradazzjoni kontrollata tal-proteini tal-muskoli, u jikkontribwixxu biex il-prodott jibqa' tipikament tari u elastiku, filwaqt li t-trasformazzjonijiet tal-ossidazzjoni tal-lipidi bil-mod iwasslu għall-iżvilupp ta' komposti aromatiċi naturali li jiddefinixxu l-profil sensorju speċifiku. Fl-istess ħin, il-bidliet fiżikokimiċi matul il-maturazzjoni jiffavorixxu l-istabbilizzazzjoni tal-pigmenti fil-laħam u l-formazzjoni ta' konsistenza kumpatta u ta' sawra uniformi, legata u elastika fuq ġewwa li hija tipika tal-prodott lest.

L-affumikar naturali bl-injam iebes huwa element li jiddefinixxi l-proċess teknoloġiku lokali. Stadju speċifiku huwa l-ippreservar bit-tmelliħ, li jikkonsisti fl-affumikar fis-sħana għal ħin qasir, idderivat minn prattika tradizzjonali ta' nxir tal-prodotti f'attiċi b'ventilazzjoni tajba u li issa titwettaq f'postijiet b'ventilazzjoni kkontrollata. Il-kontinwazzjoni ta' dan il-metodu jirrifletti l-kontinwità tas-sengħa lokali.

Il-proċess tal-produzzjoni jitwettaq kollu kemm hu fiż-żona ġeografika definita minn persunal lokali b'esperjenza twila fl-ipproċessar tal-prodotti tal-laħam. L-għarfien teknoloġiku ngħadda minn ġenerazzjoni għal oħra fi ħdan il-komunità lokali u adatta b'mod progressiv għar-rekwiżiti moderni, huwa u jippreserva l-karattru tradizzjonali tal-prodott. Is-sitwazzjoni li segwiet it-Tieni Gwerra Dinjija għenet indirettament sabiex jinżammu x-xogħlijiet tradizzjonali tal-abitanti marbutin mat-trobbija tal-bhejjem u mal-ipproċessar tal-prodotti tal-annimali, inklużi l-professjonijiet tal-bejjiegħ tal-laħam u tal-produttur taz-zalzett. Fost in-nies li għenu sabiex tiġi ddefinita r-riċetta huwa l-bejjiegħ tal-laħam lokali Șoancă Ghiță, li huwa involut fl-istabbiliment tal-proċess teknoloġiku użat u l-mgħoddija tal-għarfien prattiku speċifiku.

Maż-żmien, ir-rabta bejn l-isem tal-prodott u ż-żona ta' Poiana Mărului ssaħħet f'għajnejn il-konsumaturi, u l-prodott huwa assoċjat mat-tradizzjoni lokali tat-tħejjija tal-laħam u l-użu kombinat tar-riġel tal-majjal u tar-riġel taċ-ċanga mħawrin skont ir-riċetta speċifika. Il-budellat użat simbolikament jirreferi għal-leġġenda tal-lokalità li minnha ħa ismu l-prodott.

Is-“Salam Poiana Mărului” stabbilixxa ruħu fuq livell lokali u nazzjonali, u l-użu tal-isem ġie ddokumentat fuq perjodu twil ta’ żmien. Ir-reġistrazzjoni tat-trademark “Poiana Mărului” fl-1998 u l-parteċipazzjoni f’fieri kummerċjali internazzjonali, inkluża l-IFFA Frankfurt, sa mill-2007, ikkontribwew għar-rikonoxximent tal-prodott, li rebaħ diversi premjijiet, inklużi medalji tad-deheb.

L-użu kontinwu matul is-snin, f’dokumenti u fi prattiki kummerċjali, tal-isem “Salam Poiana Mărului” għall-prodott prodott f’din iż-żona kkontribwixxa għar-reputazzjoni tal-prodott u r-rikonoxximent tiegħu bħala prodott speċifiku għaż-żona ġeografika.

Ir-rabta bejn is-“Salam Poiana Mărului” u ż-żona ġeografika definita huwa ddeterminat mill-proċess tal-produzzjoni sħiħ li jitwettaq fiż-żona, l-użu tal-materja prima miż-żona u l-involviment tal-fattur uman lokali, li flimkien jiżguraw il-kontinwità tal-prattiki teknoloġiċi u jippermettu li l-prodott jintgħaraf minn prodotti simili li jiġu prodotti f’reġjuni oħrajn.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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