Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/3963

22.7.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3963)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Salam Poiana Mărului”

EU-nr.: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Naam/namen**

“Salam Poiana Mărului”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Roemenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

1601 — Worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Salam Poiana Mărului” is een gekookte salami die met behulp van hard beukenhout dubbel gerookt en vervolgens gedroogd wordt. Voor de bereiding van “Salam Poiana Mărului” worden minimaal 30 % gekoelde runderbout, 40 % bevroren varkensbout (uit het afgebakende geografische gebied) en maximaal 30 % bevroren hard varkensvet gebruikt.

“Salam Poiana Mărului” wordt in de handel gebracht als ronde staven die speciaal worden verpakt in afzonderlijke witte worstvellen met roodbruine stroken; in de lokale cultuur worden deze geassocieerd met de schoonheid van een bloeiende appelboomgaard — een kenmerkend landschap voor het geografische gebied — en van de berkenbast in de bossen ter plaatse.

Het productieproces omvat verschillende bereidingsfasen voor de grondstoffen voordat de uiteindelijke pasta van gemalen vlees wordt verkregen en in cilindervormige kunstdarmen wordt gedaan, waardoor de textuur van het op die manier verkregen eindproduct wordt bepaald.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

In gesneden vorm ziet het product eruit als een mozaïek, met gelijkmatig door het product verspreide stukjes varkensbout en een gevarieerde korreling, waarbij stukjes wit varkensvet en stukjes met de voor de gebruikte runder- en varkensbout karakteristieke roodroze kleur elkaar afwisselen.

Uiterlijk voorkomen: ronde staven met een diameter van tussen 50 en 55 mm en een lengte van ongeveer 23 cm, met een schoon oppervlak, vrij van vreemde stoffen en zonder vetklonten onder het worstvel. De kunstdarm kleeft aan de salami en is onbeschadigd, met kleine, fijne plooien als gevolg van de stappen van het productieproces.

Snijvlak: homogene, compacte en mozaïekachtige samenstelling, waarbij stukjes varkensvlees en vet gelijkmatig door de salami zijn verdeeld. Er zijn geen vreemde voorwerpen, botfragmenten, stukjes kraakbeen, vet- of specerijenklonten of luchtbellen groter dan 3 mm. Na het snijden blijven de plakken intact.

Smaak en geur: kenmerkend voor een product dat licht gerookt is met hardhout, smaak van specerijen (paprika, piment, nootmuskaat), evenwichtige kruiding. Vrij van vreemde geur en/of smaak.

Consistentie: halfhard tot stevig, gebonden en elastisch van binnen. De salamiplakken hebben een stevige maar elastische consistentie.

Kleur: de kleur van het gesneden product is uniform, roze tot robijnrood met wit, met het uiterlijk van een gemarmerd mozaïek en een goede balans tussen vlees en vet.

Fysisch-chemische kenmerken

Geanalyseerde parameters	Maxima
Water, %	40 tot 48
Vetstoffen, max. %	44
Zout, max. %	3
Totaal eiwitgehalte: min. %	15

Ingrediënten

Nitrietzout; Zout; Functionele ingrediënten: suikers: dextrose, lactose, glucose; zout; difosfaten; ascorbinezuur; aroma's; Bepalende ingrediënten voor het uiteindelijke aroma: natuurlijke kruiderijen (paprika, knoflook, peper, nootmuskaat), polyfosfaten, zout, dextrose, natriumnitriet, natuurlijke extracten (paprika, piment, nootmuskaat).

Hulpstoffen

Deze worden gebruikt bij het vulproces (oneetbare, witte kunstdarm met roodbruine strepen, klemmen, draad), bij het warmtebehandelingsproces (hardhout) en bij het uiteindelijke etiketteringsproces (etiketten).

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De halve karkassen van alleen varkens komen uit het afgebakende geografische gebied, van dieren die daar gehouden en met granen gevoerd worden. De dieren worden geslacht om de karkassen in slachthuizen in het afgebakende geografische gebied te krijgen, en de karkassen worden ook versneden om de anatomische delen te verkrijgen die voor de productie in dat gebied worden gebruikt. De kenmerken van de grondstoffen worden beïnvloed door de lokale veeteelt- en voederpraktijken, die voor de totstandkoming van het specifieke productkarakter een essentiële rol vervullen.

De resulterende varkensbout wordt in bevroren toestand verwerkt, volgens de eisen van het lokaal toegepaste technologische proces, en het varkensvet wordt eveneens bevroren verwerkt om de productspecifieke korrelige mozaïekstructuur te behouden. De beschikbaarheid van de varkens die in het afgebakende geografische gebied worden gehouden, vormt de basis van de traditionele lokale salamiproductie, waarvan de continuïteit essentieel is voor het behoud van de voor "Salam Poiana Mărului" kenmerkende zintuiglijke en structuureigenschappen.

De voor de vervaardiging van het product gebruikte runderbout wordt verkregen uit kwarten van karkassen van volwassen runderen en wordt in bevroren toestand verwerkt. De bout kan uit het afgebakende geografische gebied of uit andere gebieden afkomstig zijn, waarbij de specifieke kenmerken van het product worden bepaald door de traditionele verwerking in de regio Poina Mărului, d.w.z. droogzouten, laten rijpen en bereiden van het gemalen rundvlees in overeenstemming met lokale praktijken die tijdens het productieproces worden toegepast.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces voor "Salam Poiana Mărului", inclusief het houden en voederen van de varkens, het slachten van de dieren, het uitbenen van de karkassen en het produceren van de vleesdelen die in het technologisch proces worden gebruikt, het handmatig portioneren, droogzouten, rijpen, bereiden van het gemalen rundvlees, vullen van de worstvellen, de warmtebehandeling, het warmroken, koudroken en drogen, vindt plaats in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De naam "Salam Poiana Mărului" moet gevolgd worden door de woorden "Indicație Geografică Protejată" (beschermde geografische aanduiding) of het acroniem "IGP" (BGA) in het Roemeens en het Europese symbool voor de naamsbescherming. Op de etiketten staan ook de symbolen van de certificerende instantie.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het district Brașov, een volgens de territoriaal-bestuurlijke indeling van Roemenië afgebakende bestuurlijke territoriale eenheid.

6. **Verband met het geografische gebied**

De oorsprong van "Salam Poiana Mărului" houdt nauw verband met de naam van de plaats van ontstaan.

Poiana Mărului is een gemeenschap die verspreid is over de uitlopers van de heuveltop Poiana Mărului, op de grens tussen de oostelijke en zuidelijke Karpaten.

De oorsprong van de naam van dit dorp is gehuld in de nevelen van de plaatselijke legenden en overleveringen. Volgens de bekendste legende is de naam van het dorp terug te voeren op een open plek (poiana) met een appelboom in het midden, die later het middelpunt van de nederzetting is geworden. Het gebied werd aanvankelijk bevolkt door mensen die onder de Turkse heerschappij werden vervolgd, en later door voortvluchtigen en herders die aan de ontwikkeling van de lokale gemeenschap hebben bijgedragen.

De aanvraag om "Salam Poiana Mărului" als BGA te registreren, berust op het verband tussen de productkenmerken en het geografische gebied, dat bestaat in de lokale veeteelttradities, het gebruik van grondstoffen uit het gebied en de constante toepassing van een specifiek technologisch proces dat droogzouten, langzaam rijpen, roken en het gebruik van gemalen rundvlees inhoudt.

Poiana Mărului wordt gekenmerkt door een vochtig, koel, gematigd landklimaat dat vanouds bevorderlijk is voor de ontwikkeling van conserverings- en rijpingspraktijken voor vleesproducten. Deze praktijken zijn door de gemeenschap aan de lokale omstandigheden aangepast en worden momenteel in stand gehouden door de technologische beheersing van de parameters temperatuur en ventilatie tijdens het productieproces.

De specifieke klimatologische omstandigheden van Poiana Mărului, die gekenmerkt worden door gematigde temperaturen en een betrekkelijk constante luchtvochtigheid, zijn gunstig voor de ontwikkeling en instandhouding van traditionele, aan de lokale omgeving aangepaste zout-, rijpings- en rookpraktijken, methoden die een geleidelijke totstandkoming van de voor de textuur, het aroma en de stabiliteit van het eindproduct verantwoordelijke biochemische veranderingen mogelijk maken.

De technologische praktijken die bij de productie van "Salam Poiana Mărului" worden toegepast, zijn het resultaat van een geleidelijke aanpassing van de productiemethoden aan de kenmerken van de grondstoffen uit het afgebakende geografische gebied in de loop van de tijd. Deze methoden worden binnen de lokale gemeenschap van producenten doorgegeven en in stand gehouden.

De bodem in het gebied rond Poiana Mărului leent zich goed voor de teelt van granen die van oudsher worden gebruikt om de in het gebied gehouden varkens te voeren. Lokale veeteelt- en voederpraktijken bepalen mede de continuïteit van de landbouw- en zoötechnische activiteiten in het gebied en ondersteunen de ontwikkeling van de lokale traditie van worstbereiding. Doordat het product in het afgebakende geografische gebied wordt gemaakt, helpen deze praktijken de culturele identiteit van de gemeenschap te bewaren.

De varkensbouten die voor de verwerking van "Salam Poiana Mărului" worden gebruikt, zijn afkomstig van boerderijen in het afgebakende geografische gebied, waar lokale veeteelt- en voederpraktijken in gebruik zijn. Dankzij deze praktijken behoren de voor de verwerking van "Salam Poiana Mărului" gebruikte varkensbouten tot de smakelijkste en voedzaamste delen van het varken. De smaak en de malse textuur van dit vlees worden door de lokale bevolking op prijs gesteld. Het gebruik van deze grondstof, en van het gemalen rundvlees dat volgens het binnen de gemeenschap overgeleverde recept is bereid, maakt deel uit van een lokaal productieproces.

Het technologische proces berust op methoden die van oudsher in het gebied worden gebruikt, zoals droogzouten, bereiding van het gemalen rundvlees en natuurlijk roken met behulp van beukenhardhout. Deze stappen zijn bepalend voor de technologische veranderingen en zorgen er mede voor dat het product zich onderscheidt van soortgelijke salamiworsten die in andere regio's worden geproduceerd.

De fasen van het zouten, rijpen en roken verlopen volgens de technologische praktijken die in de productiefaciliteiten in de regio Poiana Mărului zijn ontwikkeld. De procesparameters zijn afgestemd op de kenmerken van de lokale grondstoffen en de traditionele wijze van verwerking, wat bijdraagt aan de consistentie, textuur en het zintuiglijke profiel die specifiek zijn voor het product.

Droogzouten is een essentiële stap die met de hand wordt verricht, waarbij de in blokjes van verschillende afmetingen gesneden runderbout met zout wordt gekneed, een proces dat de ontwikkeling van de karakteristieke smaak, aroma en textuur van het product bevordert. Doordat de spiervezelstructuur onder invloed van het zout behouden blijft, worden aan het vlees geleidelijk myofibrillaire eiwitten (myosine en actine) onttrokken die een natuurlijke eiwitmatrix vormen; dit helpt om het mengsel te stabiliseren, afscheiding van vet te voorkomen en de elasticiteit en het compacte, mozaïekachtige uiterlijk te verkrijgen die het eindproduct kenmerken.

Tijdens de productie en rijping van het gemalen rundvlees wordt de pasta met de hand geroerd en regelmatig omgedraaid, zodat het mengsel wordt gehomogeniseerd en belucht. In deze fase gaat de onttrekking van myofibrillaire eiwitten door tot het proces stabiliseert, waarbij een eiwitmatrix ontstaat die het water kan binden en de vetdeeltjes kan stabiliseren. Natuurlijke enzymatische processen brengen een gecontroleerde ontbinding van spiereiwitten met zich mee, wat bijdraagt aan de malsheid en elasticiteit van het product, terwijl trage oxidatieve transformaties van lipiden leiden tot de ontwikkeling van natuurlijke aromatische verbindingen die het specifieke zintuiglijke profiel bepalen. Tegelijkertijd bevorderen de fysisch-chemische veranderingen die tijdens de rijping plaatsvinden, de stabilisatie van de pigmenten in het vlees en de vorming van de voor het eindproduct kenmerkende compacte consistentie en uniforme, gebonden en elastische inwendige textuur.

Natuurlijk roken op hardhout is een bepalend element van het lokale technologische proces. Een specifieke stap is het conserveren, dat bestaat uit kortstondig warmroken, een procedé dat is afgeleid van de traditionele praktijk waarbij producten in goed geventileerde zolders werden opgehangen, en dat nu wordt uitgevoerd in ruimten met gecontroleerde ventilatie. De voortzetting van deze methode is illustratief voor de continuïteit van lokaal vakmanschap.

Het productieproces wordt geheel in het afgebakende geografische gebied uitgevoerd door lokaal personeel met een lange ervaring in het verwerken van vleesproducten. De technologische kennis is binnen de lokale gemeenschap van generatie op generatie doorgegeven en geleidelijk aan de moderne eisen aangepast, met behoud van het traditionele karakter van het product. De situatie na de Tweede Wereldoorlog heeft er indirect toe bijgedragen dat de bewoners hun traditionele activiteiten in verband met de veeteelt en de verwerking van dierlijke producten, waaronder het vak van slager en worstmaker, in stand hebben gehouden. Een van de mensen die het recept hebben geformuleerd, is de plaatselijke slager Șoancă Ghiță, die bij het bepalen van het technologische proces en het doorgeven van de specifieke knowhow betrokken is.

In de loop van de tijd is de verbondenheid van de productnaam met de regio Poiana Mărului volgens de consument sterker geworden en wordt het product geassocieerd met de lokale traditie van vleesbereiding en het gecombineerde gebruik van volgens het specifieke recept gekruide varkensbout en runderbout. Het gebruikte worstvel verwijst symbolisch naar de legende van de streek waaraan het product zijn naam ontleent.

"Salam Poiana Mărului" heeft op lokaal en nationaal niveau bekendheid verworven en het gebruik van de naam is gedurende een lange periode gedocumenteerd. De registratie van het handelsmerk "Poiana Mărului" in 1998 en de deelname aan internationale beurzen, waaronder de IFFA Frankfurt, sinds 2007, hebben tot de erkenning van het product bijgedragen en verschillende prijzen opgeleverd, waaronder gouden medailles.

Het voortgezette gebruik in de loop van de tijd van de naam "Salam Poiana Mărului" voor het in deze regio geproduceerde product in documenten en commerciële praktijken heeft bijgedragen tot de reputatie van het product en de erkenning dat het specifiek is voor het geografische gebied.

Het verband tussen "Salam Poiana Mărului" en het afgebakende geografische gebied wordt bepaald door het feit dat het volledige productieproces in het gebied plaatsvindt, door het gebruik van uit het gebied afkomstige grondstoffen en door de betrokkenheid van de lokale menselijke factor, hetgeen samen de continuïteit van de technologische praktijken waarborgt en ervoor zorgt dat het product zich onderscheidt van gelijksoortige producten in andere regio's.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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