C/2026/3963

22.7.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/3963)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Salam Poiana Mărului”

Nr UE: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Salam Poiana Mărului”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Rumunia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Salam Poiana Mărului” to gotowane salami, które jest podwójnie wędzone przy użyciu twardego drewna bukowego, a następnie suszone. Do produkcji „Salam Poiana Mărului” wykorzystuje się co najmniej 30 % schłodzonego udźca wołowego, 40 % mrożonego udźca wieprzowego (z wyznaczonego obszaru geograficznego) i maksymalnie 30 % mrożonej słoniny wieprzowej.

Salami „Salam Poiana Mărului” jest wprowadzane do obrotu jako walcowate kiełbasy opakowane w szczególny sposób w pojedyncze białe osłonki z czerwonawobrązowymi prążkami; w miejscowej kulturze są one związane z pięknem kwitnącego sadu jabłoniowego – krajobrazu charakterystycznego dla tego obszaru geograficznego – oraz brzozowej kory w lokalnych lasach.

Proces produkcji obejmuje kilka etapów przygotowania surowców przed uzyskaniem końcowej masy z mięsa mielonego, którą umieszcza się w sztucznych osłonkach o walcowatym kształcie, by stworzyć produkt końcowy o ustalonej teksturze.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Wygląd krojonego salami przypomina mozaikę – z kawałkami udźca wieprzowego równomiernie rozłożonymi w całym produkcie – i ma ono zróżnicowaną granulację, w której naprzemiennie występują białe kawałki słoniny wieprzowej oraz czerwonaworóżowe kawałki charakterystyczne dla wykorzystanych elementów udźca wołowego i wieprzowego.

Wygląd zewnętrzny: walcowate kiełbasy o średnicy 50–55 mm i długości około 23 cm, o czystej powierzchni, bez substancji obcych i grudek tłuszczu pod osłonką. Sztuczna osłonka przylega do salami i jest nieuszkodzona, z niewielkimi drobnymi fałdami powstałymi na etapach produkcji.

Wygląd po przekrojeniu: jednorodny, zwarty i mozaikowy skład, w którym kawałki wieprzowiny i tłuszczu rozkładają się równomiernie w całym salami. Bez ciał obcych, fragmentów kości, kawałków chrząstki, grudek tłuszczu, przypraw ani pęcherzyków powietrza większych niż 3 mm. Po przekrojeniu plastry pozostają nienaruszone.

Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu lekko wędzonego drewnem liściastym, smak przypraw (papryki, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej), zrównoważona kompozycja przypraw. Wolne od obcego zapachu lub smaku.

Konsystencja: od półtwardej do twardej, spójna i elastyczna wewnątrz. Plastry salami mają zwartą, lecz elastyczną konsystencję.

Barwa: po przekrojeniu barwa jest jednolita, od różowej do rubinowoczerwonej oraz biała, o wyglądzie marmurkowatej mozaiki oraz korzystnej równowadze mięsa i tłuszczu.

Właściwości fizyczno-chemiczne

Analizowane parametry	Limity maksymalne
Woda, %	40–48
Substancje tłuszczowe, maks. %	44
Sól, maks. %	3
Łączna zawartość białka, min. %	15

Składniki

Sól azotynowa; sól; składniki funkcjonalne: cukry: dekstroza, laktoza, glukoza; sól; difosforany; kwas askorbinowy; środki aromatyzujące; składniki determinujące końcowy aromat: naturalne przyprawy (papryka, czosnek, pieprz, gałka muszkatołowa), polifosforany, sól, dekstroza, azotyn sodu, ekstrakty naturalne (papryka, ziele angielskie, gałka muszkatołowa).

Materiały pomocnicze

Są one wykorzystywane w procesie napełniania (niejadalna, biała, sztuczna osłonka z czerwonawobrązowymi prążkami, zaciski, szpagat), w procesie obróbki cieplnej (drewno liściaste) oraz w procesie końcowego etykietowania (etykiety).

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Półtusze świń pochodzą wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego, ze zwierząt tam chowanych i karmionych zbożem. Zwierzęta są poddawane ubojowi w celu uzyskania tusz w rzeźniach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a tusze są także dzielone na części anatomiczne wykorzystywane do produkcji na tym obszarze. Na właściwości surowców mają wpływ lokalne praktyki chowu zwierząt i praktyki żywieniowe, które są niezbędne do osiągnięcia specyfiki produktu.

Uzyskany w ten sposób udziec wieprzowy wykorzystuje się w stanie zamrożonym, zgodnie z wymogami lokalnego procesu technologicznego; tłuszcz wieprzowy także wykorzystuje się w stanie zamrożonym w celu utrzymania granulowanej mozaikowej struktury charakterystycznej dla produktu. Dostępność świń chowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym jest podstawą lokalnej tradycji wytwarzania salami, a ciągłość tej tradycji ma kluczowe znaczenie dla zachowania cech strukturalnych i sensorycznych charakterystycznych dla kiełbasy „Salam Poiana Mărului".

Udziec wołowy stosowany do wytwarzania produktu pozyskuje się z ćwierćtuszy dorosłego bydła i jest używany w stanie zamrożonym. Może pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego lub z innych obszarów, przy czym o specyfice produktu decyduje tradycyjne przetwarzanie na obszarze Poiana Mărului, tj. solenie na sucho, dojrzewanie i przygotowywanie mielonej wołowiny zgodnie z lokalnymi praktykami stosowanymi w procesie produkcji.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji „Salam Poiana Mărului" – obejmujący chów i karmienie świń, ubój zwierząt, rozbiór tusz i produkcję części mięsnych wykorzystywanych w procesie technologicznym, ręczne porcjowanie, solenie na sucho, dojrzewanie, przygotowanie mielonej wołowiny, napełnianie osłonek, obróbkę cieplną, wędzenie na gorąco, wędzenie na zimno i suszenie – odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Po nazwie „Salam Poiana Mărului" należy umieścić słowa „Indicație Geografică Protejată" (chronione oznaczenie geograficzne) lub akronim „IGP" (ChOG) w języku rumuńskim oraz europejski symbol ochrony nazwy. Etykiety zawierają także symbole jednostki certyfikującej.

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje terytorialną jednostkę administracyjną okręg Braszów, zdefiniowaną zgodnie z rumuńską strukturą terytorialno-administracyjną.

6. Związek z obszarem geograficznym

Pochodzenie salami „Salam Poiana Mărului" jest ściśle związane z nazwą miejsca jego powstania.

Poiana Mărului jest rozległą gminą u podnóża wzgórza Poiana Mărului, na granicy między wschodnimi i południowymi Karpatami.

Nazwa tej wioski wywodzi się z lokalnych legend przekazywanych od lat. Według najbardziej znanej legendy pochodzi od polany (*poiana*) z jabłonią pośrodku – miejsca, które później stało się centralną częścią osady. Na tym obszarze początkowo osiedlili się ludzie prześladowani za panowania tureckiego, a potem banici i pasterze, którzy wnieśli wkład w rozwój tej społeczności lokalnej.

Wniosek o rejestrację nazwy „Salam Poiana Mărului" jako ChOG opiera się na związku między właściwościami produktu a obszarem geograficznym, który to związek wynika z lokalnych tradycji chowu zwierząt gospodarskich, wykorzystania surowców z tego obszaru i ciągłego stosowania konkretnego procesu technologicznego, w tym solenia na sucho, powolnego dojrzewania, wędzenia i wykorzystania mielonej wołowiny.

Gmina Poiana Mărului charakteryzuje się wilgotnym i chłodnym klimatem umiarkowanym kontynentalnym, który tradycyjnie sprzyja rozwojowi praktyk peklowania i dojrzewania produktów mięsnych. Praktyki te zostały dostosowane przez społeczność do miejscowych warunków i są obecnie utrzymywane poprzez technologiczne sterowanie parametrami temperatury i wentylacji w procesie produkcji.

Szczególne warunki klimatyczne Poiana Mărului, w tym umiarkowane temperatury i stosunkowo stała wilgotność, sprzyjają rozwojowi i utrzymaniu tradycyjnych praktyk solenia, dojrzewania i wędzenia dostosowanych do lokalnego środowiska – te metody pozwalają na stopniowe zachodzenie zmian biochemicznych decydujących o teksturze, aromacie i stabilności produktu końcowego.

Praktyki technologiczne stosowane w produkcji kiełbas „Salam Poiana Mărului" są wynikiem stopniowego dostosowywania metod produkcji do właściwości surowców z wyznaczonego obszaru geograficznego. Metody te są przekazywane i podtrzymywane w lokalnej społeczności producentów.

Gleby na terenie wokół Poiana Mărului sprzyjają uprawie zbóż tradycyjnie wykorzystywanych do karmienia świń chowanych na tym obszarze. Lokalne praktyki chowu i karmienia zwierząt składają się na ciągłość działalności rolniczej i zootechnicznej regionu oraz przyczyniają się do rozwoju lokalnej tradycji robienia kiełbas. Dzięki wytwarzaniu produktu na wyznaczonym obszarze geograficznym te praktyki pomagają zachować tożsamość kulturową gminy.

Udźce wieprzowe stosowane w przetwórstwie „Salam Poiana Mărului" pochodzą z gospodarstw rolnych na wyznaczonym obszarze geograficznym, które stosują lokalne metody chowu i żywienia zwierząt gospodarskich. Dzięki tym metodom udźce wieprzowe stosowane w przetwórstwie „Salam Poiana Mărului" należą do najsmaczniejszych i najbardziej odżywczych części wieprzowiny. Ich smak i delikatna konsystencja cieszą się uznaniem lokalnej ludności. Wykorzystanie tego surowca jest elementem lokalnego procesu produkcji, podobnie jak mielona wołowina przygotowywana zgodnie z recepturą przekazywaną w społeczności.

Proces technologiczny opiera się na metodach tradycyjnie stosowanych na tym obszarze, takich jak solenie na sucho, przygotowanie mielonej wołowiny i naturalne wędzenie przy użyciu twardego drewna bukowego. Etapy te determinują kierunek zmian technologicznych i pomagają odróżnić omawiany produkt od podobnych salami wytwarzanych w innych regionach.

Etapy solenia, dojrzewania i wędzenia przeprowadza się metodami technologicznymi opracowanymi w zakładach produkcyjnych na obszarze Poiana Mărului. Parametry procesu są dostosowane do właściwości lokalnych surowców i tradycyjnego sposobu przetwarzania, a przez to przyczyniają się do tworzenia konsystencji, tekstury i profilu sensorycznego, które są charakterystyczne dla produktu.

Solenie na sucho jest istotnym etapem technologicznym polegającym na ręcznym krojeniu udźca wołowego na kostki różnej wielkości oraz soleniu i ugniataniu go – proces ten sprzyja rozwojowi charakterystycznego smaku i aromatu produktu oraz jego charakterystycznej tekstury. Zabezpieczenie struktury włókien mięśniowych w związku z działaniem soli rozpoczyna stopniową ekstrakcję białek miofibrylowych (miozyny i aktyny), które tworzą naturalną matrycę białkową pomagającą ustabilizować mieszaninę, zapobiec oddzielaniu tłuszczu oraz osiągnąć elastyczność i zwarty mozaikowy wygląd charakterystyczny dla gotowego produktu.

Podczas produkcji i dojrzewania mielonej wołowiny masę miesza się ręcznie i co jakiś czas obraca, co zapewnia homogenizację i napowietrzenie mieszanki. Na tym etapie ekstrakcja białek miofibrylowych przebiega dalej i stabilizuje się, przez co tworzy się matryca białkowa zdolna do wiązania wody i stabilizacji cząstek tłuszczu. Naturalne procesy enzymatyczne powodują kontrolowany rozkład białek mięśniowych i przyczyniają się do delikatności i elastyczności typowych dla tego produktu, natomiast powolne przemiany utleniające lipidów prowadzą do tworzenia się naturalnych związków aromatycznych, które odpowiadają za specyficzny profil sensoryczny. Jednocześnie zmiany fizyczno-chemiczne w trakcie dojrzewania sprzyjają stabilizacji pigmentów w mięsie i tworzeniu się zwartej konsystencji oraz jednolitej, związanej i elastycznej tekstury wewnątrz końcowego produktu.

Naturalne wędzenie przy użyciu drewna liściastego jest decydującym elementem lokalnego procesu technologicznego. Szczególnym etapem jest konserwacja, polegająca na krótkim wędzeniu na gorąco: ta metoda wywodzi się z tradycyjnej praktyki wieszania wyrobów na dobrze wentylowanych strychach, a obecnie jest stosowana w pomieszczeniach ze sterowaną wentylacją. Kontynuacja stosowania tej metody jest odzwierciedleniem ciągłości lokalnego fachu.

Proces produkcji jest w całości przeprowadzany na wyznaczonym obszarze geograficznym przez miejscowych pracowników z wieloletnim doświadczeniem w przetwarzaniu produktów mięsnych. Wiedza techniczna jest przekazywana z pokolenia na pokolenie w lokalnej społeczności i stopniowo dostosowywana do nowoczesnych wymogów, przy zachowaniu tradycyjnego charakteru produktu. Sytuacja po drugiej wojnie światowej pośrednio przyczyniła się do utrzymania przez ludność tradycyjnych zajęć związanych z chowem zwierząt gospodarskich i przetwarzaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym zawodów rzeźnika i wędliniarza. Wśród osób, które pomogły opracować recepturę, jest miejscowy rzeźnik Șoancă Ghiță: uczestniczy on w tworzeniu stosowanego procesu technologicznego i zajmuje się przekazywaniem szczególnej wiedzy fachowej.

Związek między nazwą produktu a obszarem Poiana Mărului z upływem czasu utrwalił się w oczach konsumentów, którzy kojarzą produkt z lokalną tradycją surowych wyrobów mięsnych oraz połączeniem udźca wieprzowego i udźca wołowego przyprawianych zgodnie ze specjalną recepturą. Stosowana osłonka odnosi się symbolicznie do legendy miejscowości, od której pochodzi nazwa produktu.

Nazwa „Salam Poiana Mărului" przyjęła się na poziomie lokalnym i krajowym, a jej stosowanie jest od dawna udokumentowane. Dzięki rejestracji znaku towarowego „Poiana Mărului" w 1998 r. i udziałowi w międzynarodowych targach handlowych, w tym targach IFFA Frankfurt od 2007 r., produkt zyskał rozpoznawalność i zdobył szereg nagród, w tym złote medale.

Stałe stosowanie w dokumentach i praktykach handlowych nazwy „Salam Poiana Mărului" w odniesieniu do produktu wytwarzanego na tym obszarze przyczyniło się do jego renomy i uznania go za produkt charakterystyczny dla tego obszaru geograficznego.

Związek między salami „Salam Poiana Mărului" a wyznaczonym obszarem geograficznym opiera się na całym procesie produkcji na tym obszarze, wykorzystaniu surowców z tego obszaru i udziale miejscowego czynnika ludzkiego – te elementy łącznie zapewniają ciągłość praktyk technologicznych i umożliwiają odróżnienie tego wyrobu od podobnych produktów wytwarzanych w innych regionach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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