C/2026/3963

22.7.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/3963)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Salam Poiana Mărului“

EÚ č.: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Názov**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Rumunsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Salam Poiana Mărului“ je varená saláma, ktorá sa dvakrát údi na tvrdom bukovom dreve a následne suší. Na výrobu výrobku „Salam Poiana Mărului“ sa používa minimálne 30 % chladeného hovädzieho stehna, 40 % mrazeného bravčového stehna (pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti) a maximálne 30 % mrazeného tuhého bravčového tuku.

„Salam Poiana Mărului“ sa predáva v podobe valcovitých tyčiniek, ktoré sú špeciálne zabalené v jednotlivých bielych črievkach s červenohnedými čiarami. V miestnej kultúre sa tieto prvky spájajú s krásou kvitnúceho jabloňového sadu, s krajinou typickou pre túto zemepisnú oblasť a s brezovou kôrou v miestnych lesoch.

Výrobný proces zahŕňa niekoľko fáz prípravy surovín, po ktorých sa získa konečná mletá mäsová hmota a tá sa plní do umelých črievok valcovitého tvaru, čím vzniká konečný výrobok a určuje sa jeho textúra.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na reze vyzerá ako mozaika, pričom kúsky bravčového stehna sú rovnomerne rozložené po celom výrobku, a vyznačuje sa pestrou štruktúrou, v ktorej sa striedajú biele kúsky bravčového tuku s červenkastoružovými kúskami typickými pre použité nakrájané hovädzie a bravčové stehno.

Vonkajší vzhľad: valcovité tyčinky s priemerom 50 až 55 mm a dĺžkou približne 23 cm, s hladkým povrchom, bez cudzích látok a hrudiek tuku pod črievkom. Umelé črievko prilieha, je nepoškodené a má drobné jemné záhyby, ktoré vznikli v priebehu jednotlivých krokov výroby.

Vzhľad na reze: Homogénna, kompaktná a mozaiková štruktúra, s kúskami bravčového mäsa a tuku rovnomerne rozloženými po celej saláme. Neobsahuje žiadne cudzie predmety, úlomky kostí, kúsky chrupavky, hrudky tuku alebo kúsky korenín ani vzduchové bubliny väčšie ako 3 mm. Nakrájané plátky zostávajú neporušené.

Chuť a vôňa: Charakteristické pre výrobok jemne údený tvrdým drevom, chuť korenín (paprika, nové korenie, muškátový oriešok), vyvážené dochutenie. Bez cudzieho pachu a/alebo chuti.

Konzistencia: Polotvrdá až tvrdá, vnútri súdržná a pružná. Plátky salámy majú pevnú, ale pružnú konzistenciu.

Farba: Farba na reze je jednotná, od ružovej cez rubínovú až po bielu, s mramorovaným mozaikovým vzhľadom a dobrým pomerom mäsa a tuku.

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Analyzované parametre	Maximálne limity
Voda, %	40 až 48
Tukové látky, max. %	44
Soľ, % max.	3
Celkový obsah bielkovín, % min.	15

Zložky

dusitanová soľ; soľ; funkčné zložky: cukry: dextróza, laktóza, glukóza, soľ, diforsforečnany, kyselina askorbová, arómy: zložky, ktoré určujú konečnú vôňu: prírodné koreniny (paprika, cesnak, čierne korenie, muškátový oriešok), polyfosfáty, soľ, dextróza, dusitan sodný, prírodné výťažky (paprika, nové korenie, muškátový oriešok).

Pomocné materiály

Používajú sa pri plnení (nepožívateľné biele umelé črievko s červenohnedými čiarami, spony, motúz), pri tepelnej úprave (tvrdé drevo) a pri záverečnom označovaní (etikety).

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Polovice jatočných tiel ošípaných pochádzajú výlučne z vymedzenej zemepisnej oblasti, a to zo zvierat chovaných v tejto oblasti a kŕmených obilninami. Zvieratá sa zabíjajú s cieľom získať jatočné telá na bitúnkoch, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a jatočné telá sa v tejto oblasti takisto porciujú na anatomické časti používané pri výrobe. Na vlastnosti surovín vplývajú miestne postupy chovu a kŕmenia, ktoré sú najpodstatnejším prvkom dosiahnutia špecifickosti výrobku.

Výsledné bravčové stehno sa používa zmrazené v súlade s požiadavkami miestne uplatňovaného technologického postupu a aj bravčový tuk sa používa zmrazený, aby sa zachovala zrnitosť a mozaiková štruktúra, ktoré sú pre tento výrobok typické. Dostupnosť ošípaných chovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti tvorí základ miestnej tradície výroby salámy, ktorej kontinuitu je nevyhnutné zachovať v záujme udržania štrukturálnych a senzorických vlastností typických pre „Salam Poiana Mărului“.

Hovädzie stehno použité na výrobu tohto výrobku pochádza zo štvrtín jatočných tiel dospelých kusov hovädzieho dobytka a používa sa zmrazené. Môže pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti alebo z iných oblastí, pričom špecifickosť výrobku je daná tradičným spracovaním vykonávaným v oblasti Poiana Mărului, t. j. suchým solením, zrením a prípravou mletého hovädzieho mäsa v súlade s miestnymi postupmi uplatňovanými počas výrobného procesu.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobný proces salámy „Salam Poiana Mărului“ vrátane chovu a kŕmenia ošípaných, porážky zvierat, porciovania jatočných tiel a výroby mäsových častí používaných v technologickom procese, ručného porciovania, suchého solenia, zrenia, prípravy mletého hovädzieho mäsa, plnenia do črievok, tepelného spracovania, údenia za tepla, údenia za studena a sušenia prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Za názvom „Salam Poiana Mărului“ musia nasledovať slová „Indicație Geografică Protejată“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ (CHZO) v rumunčine a európsky symbol ochrany tohto názvu. Na etiketách budú uvedené aj symboly certifikačného orgánu.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa správnu územnú jednotku okresu Brașov, vymedzenú v súlade s rumunskou územno-správnou štruktúrou.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Pôvod názvu „Salam Poiana Mărului“ úzko súvisí s názvom miesta, na ktorom vznikol.

Poiana Mărului je rozptýlené osídlenie v podhorí vrchu Poiana Mărului, na hranici medzi Východnými a Južnými Karpatami.

Pôvod názvu tejto dediny je obostretý miestnymi povesťami, ktoré sa tradujú z generácie na generáciu. Podľa najznámejšej z nich je dedina pomenované po čistinke (poiana) s jabloňou uprostred, ktorá sa neskôr stala srdcom osady. Túto oblasť spočiatku osídlili osadníci prenasledovaní počas tureckej nadvlády, neskôr zbojníci a pastieri, ktorí prispeli k rozvoju miestnej komunity.

Žiadosť o registráciu označenia „Salam Poiana Mărului“ ako chráneného zemepisného označenia (CHZO) vychádza zo súvislosti medzi vlastnosťami výrobku a zemepisnou oblasťou, ktorá je daná miestnymi tradíciami chovu hospodárskych zvierat, využívaním surovín z tejto oblasti a dôsledným uplatňovaním špecifického technologického postupu zahŕňajúceho suché solenie, pomalé zrenie, údenie a použitie mletého hovädzieho mäsa.

Pre obec Poiana Mărului je typické vlhké, chladné, mierne kontinentálne podnebie, ktoré tradične prispievalo k rozvoju postupov údenia a zrenia mäsových výrobkov. Komunita tieto postupy prispôsobila miestnym podmienkam a v súčasnosti sa zachovávajú prostredníctvom technologickej regulácie parametrov teploty a vetrania počas výrobného procesu.

Špecifické klimatické podmienky v Poiana Mărului, ktoré sa vyznačujú miernymi teplotami a relatívne konštantnou vlhkosťou, prispeli k rozvoju a zachovaniu tradičných postupov solenia, zrenia a údenia prispôsobených miestnemu prostrediu, pričom tieto metódy umožňujú, aby biochemické zmeny zodpovedné za textúru, arómu a stabilitu hotového výrobku prebiehali postupne.

Technologické postupy používané pri výrobe „Salam Poiana Mărului“ sú výsledkom postupného prispôsobovania výrobných metód vlastnostiam surovín pochádzajúcich z vymedzenej zemepisnej oblasti. Tieto metódy sa odovzdávajú z generácie na generáciu a zachovávajú sa v rámci miestnej komunity výrobcov.

Pôdy v okolí Poiana Mărului sú vhodné na pestovanie obilnín, ktoré sa tradične používajú na kŕmenie ošípaných chovaných v tejto oblasti. Miestne chovateľské a krmivárske postupy sú súčasťou kontinuity poľnohospodárskych a zootechnických činností v regióne a podporujú rozvoj miestnej tradície výroby klobás. Tým, že sa výrobok vyrába vo vymedzenej zemepisnej oblasti, tieto postupy prispievajú k zachovaniu kultúrnej identity komunity.

Bravčové stehná používané na výrobu výrobku „Salam Poiana Mărului“ pochádzajú z fariem vo vymedzenej zemepisnej oblasti, na ktorých sa uplatňujú miestne postupy chovu hospodárskych zvierat a kŕmenia. Vďaka týmto postupom patria bravčové stehná používané pri výrobe „Salam Poiana Mărului“ medzi najchutnejšie a najvýživnejšie časti bravčového mäsa. Ich chuť a jemná konzistencia majú medzi miestnymi obyvateľmi dobrú povesť. Použitie tejto suroviny je súčasťou miestneho výrobného procesu, spolu s mletým hovädzím mäsom pripraveným podľa receptu, ktorý sa v tejto komunite traduje z generácie na generáciu.

Technologický proces vychádza z metód tradične používaných v tejto oblasti, ako je suché solenie, príprava mletého hovädzieho mäsa a prírodné údenie pomocou tvrdého bukového dreva. Uvedené kroky určujú technologické zmeny a pomáhajú odlíšiť tento výrobok od podobných salám vyrobených v iných regiónoch.

Fázy solenia, zrenia a údenia sa vykonávajú v súlade s technologickými postupmi vyvinutými vo výrobných zariadeniach v oblasti Poiana Mărului. Parametre spracovania sú prispôsobené vlastnostiam miestnych surovín a tradičnému spôsobu spracovania, čím prispievajú k vytvoreniu konzistencie, textúry a senzorického profilu, ktoré sú pre daný výrobok charakteristické.

Kľúčový technologický krok predstavuje suché solenie, pri ktorom sa hovädzie stehno ručne nakrája na kocky rôznych veľkostí a premieša so soľou. Tento postup prispieva k vytvoreniu charakteristickej chuti, vône a textúry výrobku. Zachovanie štruktúry svalových vlákien v dôsledku pôsobenia soli spúšťa postupnú extrakciu myofibrilárnych proteínov (myozínu a aktínu), ktoré tvoria prirodzenú proteínovú matricu pomáhajúcu stabilizovať zmes, brániacu oddeľovaniu tuku a zabezpečujúcu pružnosť a kompaktný mozaikový vzhľad typický pre hotový výrobok.

Počas výroby a zrenia mletého hovädzieho mäsa sa hmota ručne premiešava a pravidelne obracia, čím sa zabezpečuje jej homogenizácia a prevzdušnenie. V tejto fáze pokračuje extrakcia myofibrilárnych bielkovín a dochádza k jej stabilizácii, pričom sa vytvára bielkovinová matrica schopná viazať vodu a stabilizovať tukové častice. Prirodzené enzymatické procesy vedú ku kontrolovanému rozkladu svalových bielkovín, čo prispieva k jemnosti a pružnosti charakteristickej pre tento výrobok, zatiaľ čo pomalé oxidačné premeny lipidov vedú k tvorbe prírodných aromatických zlúčenín, ktoré určujú špecifický senzorický profil. Zároveň fyzikálno-chemické zmeny, ku ktorým dochádza počas zrenia, prispievajú k stabilizácii pigmentov v mäse a k vytvoreniu kompaktnej konzistencie a jednotnej, súdržnej a pružnej vnútornej štruktúry, ktorá je typická pre hotový výrobok.

Údenie pomocou prírodného tvrdého dreva je charakteristickým prvkom miestneho technologického postupu. Jedným zo špecifických krokov je sušenie, ktoré spočíva v krátkom údení za tepla. Táto metóda vychádza z tradičného zvyku vešať výrobky na dobre vetraných pôjdoch a v súčasnosti sa vykonáva v priestoroch s riadeným vetraním. Využívanie tejto metódy aj v súčasnosti odráža kontinuitu miestnej remeselnej zručnosti.

Výrobný proces prebieha výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to za účasti miestnych zamestnancov s dlhoročnými skúsenosťami so spracovaním mäsových výrobkov. Technologické znalosti sa v rámci miestnej komunity odovzdávajú z generácie na generáciu a postupne sa prispôsobujú moderným požiadavkám, pričom sa zachováva tradičný charakter výrobku. Situácia po druhej svetovej vojne nepriamo prispela k zachovaniu tradičných povolaní obyvateľov spojených s chovom hospodárskych zvierat a so spracovaním živočíšnych produktov vrátane povolaní mäsiara a výrobcu klobás. Medzi tými, ktorí pomohli zostaviť tento recept, je aj miestny mäsiar Șoancă Ghiță, ktorý sa podieľa na stanovení používaného technologického postupu a na odovzdávaní špecifických znalostí.

V priebehu času sa v očiach spotrebiteľov posilnila súvislosť medzi názvom výrobku a oblasťou Poiana Mărului a tento výrobok sa spája s miestnou tradíciou mäsových prípravkov a kombinovaným použitím bravčového a hovädzieho stehna, ochutených podľa špecifického receptu. Použitý obal symbolicky odkazuje na legendu o mieste, po ktorom je výrobok pomenovaný.

Názov „Salam Poiana Mărului“ sa etabloval na miestnej aj celoštátnej úrovni a jeho používanie je zdokumentované už dlho. K uznaniu tohto výrobku prispela registrácia ochrannej známky „Poiana Mărului“ v roku 1998 a účasť na medzinárodných veľtrhoch od roku 2007 (vrátane veľtrhu IFFA vo Frankfurte), na ktorých saláma získala viacero ocenení, medzi nimi aj zlaté medaily.

Dlhodobé používanie názvu „Salam Poiana Mărului“ v dokumentoch a obchodných postupoch v súvislosti s výrobkom vyrábaným v tejto oblasti prispelo k dobrému menu tohto výrobku a k jeho uznaniu ako výrobku špecifického pre danú zemepisnú oblasť.

Súvislosť medzi výrobkom „Salam Poiana Mărului“ a vymedzenou zemepisnou oblasťou je daná tým, že celý výrobný proces prebieha v tejto oblasti, že sa používajú suroviny z tejto oblasti a že sa na ňom podieľajú miestni obyvatelia, čo dovedna zabezpečuje kontinuitu technologických postupov a umožňuje odlíšiť tento výrobok od podobných výrobkov vyrábaných v iných regiónoch.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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