C/2026/3963

22.7.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/3963)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Salam Poiana Mărului“

EU št.: PGI-RO-03383 – 20. december 2024

1. **Ime**

„Salam Poiana Mărului“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Romunija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Salam Poiana Mărului“ je kuhana salama, ki je dvakrat dimljena z bukovim lesom in nato sušena. Za proizvodnjo salame „Salam Poiana Mărului“ se uporabi najmanj 30 % ohlajenega govejega stegna, 40 % zamrznjenega svinjskega stegna (z opredeljenega geografskega območja) in največ 30 % zamrznjene trde svinjske maščobe.

Proizvod „Salam Poiana Mărului“ se trži kot salame valjaste oblike, posebej pakirane v posamezne ovitke bele barve z rdečkasto rjavimi progami, ki se v lokalni kulturi povezujejo z lepoto cvetočega nasada jablan, značilno krajino geografskega območja ter brezovim lubjem v lokalnih gozdovih.

Proizvodni postopek vključuje več faz priprave surovin, preden se pridobi končna zmleta mesna masa, ki se nato napolni v umetne ovitke valjaste oblike, s čimer nastane končni proizvod in se določi njegova tekstura.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na prerezu je viden mozaik, pri katerem so kosi svinjskega stegna enakomerno porazdeljeni po celotnem proizvodu, tekstura pa je raznolike zrnatosti, saj se beli kosi svinjske maščobe izmenjujejo z rdečkasto rožnatimi kosi, značilnimi za uporabljene kose govejega in svinjskega stegna.

Zunanji videz: salame valjaste oblike s premerom 50–55 mm in dolžino približno 23 cm, s čisto površino, brez tujkov in brez grudic maščobe pod ovitkom. Umetni ovitek se tesno prilega salami in je nepoškodovan, z drobnimi gubami, ki nastanejo med proizvodnimi fazami.

Videz po prerezu: homogena, kompaktna in mozaična sestava, pri kateri so kosi svinjskega mesa in maščobe enakomerno porazdeljeni po celotni salami. Ne vsebuje tujkov, delcev kosti, koščkov hrustanca, grudic maščobe, začimb ali zračnih mehurčkov, večjih od 3 mm. Pri rezanju rezine ostanejo cele.

Okus in vonj: značilna za proizvod, rahlo dimljen s trdim lesom, z okusom po začimbah (paprika, piment, muškatni orešček) in uravnoteženo začinjenostjo. Brez tujega vonja in/ali okusa.

Konsistenca: poltrda do čvrsta, povezana in elastična v notranjosti. Rezine salame imajo čvrsto, a elastično konsistenco.

Barva: barva po prerezu je enotna, od rožnate do rubinasto rdeče in bele, z marmoriranim mozaičnim videzom ter uravnoteženim razmerjem med mesom in maščobo.

Fizikalno-kemijske značilnosti

Analizirani parametri	Najvišje mejne vrednosti
Voda, %	40–48
Maščobne snovi, največ %	44
Sol, največ %	3
Beljakovine skupaj, najmanj %	15

Sestavine

Nitritna sol; sol; funkcionalne sestavine: sladkorji: dekstroza, laktoza, glukoza; sol; difosfati; askorbinska kislina; arome; sestavine, ki določajo končno aromo: naravne začimbe (paprika, česen, poper, muškatni orešček), polifosfati, sol, dekstroza, natrijev nitrit, naravni izvlečki (paprika, piment, muškatni orešček).

Pomožni materiali

Uporabljajo se pri polnjenju (neužiten umetni ovitek bele barve z rdečkasto rjavimi progami, sponke, vrvica), pri toplotni obdelavi (trdi les) in pri končnem označevanju (etikete).

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Polovice prašičjih trupov izvirajo izključno z opredeljenega geografskega območja, in sicer od živali, ki se tam redijo in krmijo z žiti. Za pridobivanje trupov se živali zakoljejo v klavnicah na opredeljenem geografskem območju, trupi pa se na tem območju tudi razsekajo, da se pridobijo anatomski deli, ki se uporabljajo v proizvodnji. Na značilnosti surovin vplivajo lokalne prakse reje in krmljenja, ki so bistveni element pri doseganju posebnosti proizvoda.

Pridobljeno svinjsko stegno se uporablja zamrznjeno v skladu z zahtevami tehnološkega postopka, ki se izvaja lokalno. Prav tako se zamrznjena uporablja tudi svinjska maščoba, da se ohrani zrnata in mozaična struktura, značilna za proizvod. Razpoložljivost prašičev, ki se redijo na opredeljenem geografskem območju, je temelj lokalne tradicije proizvodnje salam, katere neprekinjenost je bistvena za ohranjanje strukturnih in senzoričnih lastnosti, značilnih za proizvod „Salam Poiana Mărului“.

Goveje stegno, ki se uporablja za predelavo v proizvod, se pridobi iz četrtin trupa odraslega goveda in se uporablja zamrznjeno. Lahko izvira z opredeljenega geografskega območja ali z drugih območij, saj je posebnost proizvoda pogojena s tradicionalno predelavo, ki poteka na območju Poiana Mărului, in sicer s suhim soljenjem, zorenjem in pripravo mletega govejega mesa v skladu z lokalnimi praksami, ki se uporabljajo med proizvodnim postopkom.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Postopek za proizvodnjo salame „Salam Poiana Mărului“, vključno z rejo in krmljenjem prašičev, zakolom živali, razsekom trupov in pripravo mesnih delov, ki se uporabljajo v tehnološkem postopku, ročnim razrezom na kose, suhim soljenjem, zorenjem, pripravo mletega govejega mesa, polnjenjem ovitkov, toplotno obdelavo, vročim dimljenjem, hladnim dimljenjem in sušenjem, poteka na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Imenu proizvoda „Salam Poiana Mărului“ morajo slediti besede „zaščitena geografska označba“ ali kratica „ZGO“ v romunščini ter evropski simbol za zaščito imena. Na etiketah bodo tudi simboli certifikacijskega organa.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema upravno teritorialno enoto v okrožju Brașov, opredeljeno v skladu z romunsko teritorialno-upravno strukturo.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Poreklo salame „Salam Poiana Mărului“ je tesno povezano z imenom kraja njenega izvora.

Poiana Mărului je razloženo naselje ob vznožju istoimenskega grebena, na meji med Vzhodnimi in Južnimi Karpati.

Izvor imena te vasi je zavit v lokalne legende, ki se prenašajo iz roda v rod. Po najbolj znani legendi ime vasi izvira iz jase (*poiana*) z jablano na sredini, ki je pozneje postala središče naselja. Območje so sprva poselili ljudje, preganjani pod turško oblastjo, pozneje pa izobčenci in pastirji, ki so prispevali k razvoju lokalne skupnosti.

Zahtevek za registracijo imena „Salam Poiana Mărului“ kot ZGO temelji na povezavi med značilnostmi proizvoda in geografskim območjem, ki jo določajo lokalne tradicije živinoreje, uporaba surovin z območja ter dosledna uporaba posebnega tehnološkega postopka, vključno s suhim soljenjem, počasnim zorenjem, dimljenjem in uporabo mletega govejega mesa.

Za območje Poiana Mărului je značilno vlažno in hladno zmerno celinsko podnebje, ki je tradicionalno spodbujalo razvoj postopkov sušenja in zorenja mesnih proizvodov. Skupnost je te postopke prilagodila lokalnim razmeram, danes pa se ohranjajo s tehnološkim nadzorom parametrov temperature in prezračevanja med proizvodnim postopkom.

Posebne podnebne razmere na območju Poiana Mărului, za katere so značilne zmerne temperature in razmeroma stalna vlažnost, so ugodno vplivale na razvoj in ohranjanje tradicionalnih postopkov soljenja, zorenja in dimljenja, prilagojenih lokalnemu okolju. Ti postopki omogočajo, da se biokemijske spremembe, odgovorne za teksturo, aromo in stabilnost končnega proizvoda, odvijajo postopoma.

Tehnološki postopki, ki se uporabljajo pri proizvodnji salame „Salam Poiana Mărului“, so rezultat postopnega prilagajanja metod proizvodnje značilnostim surovin z opredeljenega geografskega območja. Te metode se prenašajo in ohranjajo znotraj lokalne skupnosti proizvajalcev.

Tla na območju okoli Poiane Mărului so ugodna za pridelavo žit, ki se tradicionalno uporabljajo za krmljenje prašičev, rejenih na tem območju. Lokalne prakse reje in krmljenja so del kontinuitete kmetijskih in zootehničnih dejavnosti v regiji ter podpirajo razvoj lokalne tradicije proizvodnje klobas. S proizvodnjo tega proizvoda na opredeljenem geografskem območju te prakse prispevajo k ohranjanju kulturne identitete skupnosti.

Svinjska stegna, ki se uporabljajo za proizvodnjo salame „Salam Poiana Mărului“, izvirajo s kmetij na razmejenem geografskem območju, kjer se izvajajo lokalne prakse živinoreje in krmljenja. Zaradi teh praks se svinjska stegna, ki se uporabljajo za proizvodnjo salame „Salam Poiana Mărului“, uvrščajo med najokusnejše in najbolj hranljive kose svinjskega mesa. Njihov okus in nežna tekstura sta med domačini dobro znana. Uporaba te surovine je del lokalnega proizvodnega postopka, skupaj z mletim govejim mesom, pripravljenim po recepturi, ki se prenaša znotraj skupnosti.

Tehnološki postopek temelji na metodah, ki se tradicionalno uporabljajo na tem območju, kot so suho soljenje, priprava mletega govejega mesa in naravno dimljenje z bukovim lesom. Ti koraki pogojujejo tehnološke spremembe in pripomorejo k razlikovanju proizvoda od podobnih salam, proizvedenih v drugih regijah.

Faze soljenja, zorenja in dimljenja se izvajajo v skladu s tehnološkimi postopki, razvitimi v proizvodnih obratih na območju Poiana Mărului. Parametri postopka so prilagojeni značilnostim lokalnih surovin in tradicionalnemu načinu predelave, kar prispeva k oblikovanju konsistence, teksture in senzoričnega profila, značilnih za proizvod.

Suho soljenje je bistven tehnološki korak, ki se izvaja z ročnim razrezom govejega stegna na kocke različnih velikosti in gnetenjem s soljo. Ta postopek spodbuja razvoj značilnega okusa, arome in teksture proizvoda. Ohranjanje strukture mišičnih vlaken v povezavi z delovanjem soli sproži postopno izločanje miofibrilarnih beljakovin (miozina in aktina), ki tvorijo naravno beljakovinsko matrico. Ta pomaga stabilizirati zmes, preprečiti ločevanje maščobe ter doseči elastičnost in kompakten, mozaičen videz, ki sta značilna za končni proizvod.

Med pripravo in zorenjem mletega govejega mesa se masa ročno meša in redno obrača, kar zagotavlja homogenizacijo in prezračenost zmesi. V tej fazi se izločanje miofibrilarnih beljakovin nadaljuje in stabilizira, pri čemer nastane beljakovinska matrica, ki lahko veže vodo in stabilizira maščobne delce. Naravni encimski procesi povzročajo nadzorovano razgradnjo mišičnih beljakovin, kar prispeva k mehkobi in elastičnosti, ki sta značilni za proizvod, medtem ko počasne oksidativne transformacije lipidov vodijo v razvoj naravnih aromatičnih spojin, ki določajo specifični senzorični profil. Hkrati fizikalno-kemijske spremembe med zorenjem spodbujajo stabilizacijo pigmentov v mesu ter tvorbo kompaktne konsistence in enakomerne, povezane ter elastične notranje teksture, značilne za končni proizvod.

Naravno dimljenje s trdim lesom je ključni element lokalnega tehnološkega postopka. Poseben korak je sušenje, ki obsega kratkotrajno vroče dimljenje, izhaja pa iz tradicionalne prakse obešanja proizvodov na dobro prezračenih podstrešjih in se danes izvaja v prostorih z nadzorovanim prezračevanjem. Ohranjanje te metode odraža kontinuiteto lokalne obrti.

Celoten proizvodni postopek na opredeljenem geografskem območju izvajajo lokalni delavci z dolgoletnimi izkušnjami pri predelavi mesnih proizvodov. Tehnološko znanje se v lokalni skupnosti prenaša iz roda v rod in se postopoma prilagaja sodobnim zahtevam, pri čemer se ohranja tradicionalni značaj proizvoda. Razmere po drugi svetovni vojni so posredno pripomogle k ohranitvi tradicionalnih poklicev prebivalcev, povezanih z živinorejo in predelavo proizvodov živalskega izvora, vključno s poklicema mesarja in proizvajalca klobas. Med osebami, ki so pomagale pri oblikovanju recepture, je lokalni mesar Șoancă Ghiță, ki sodeluje pri vzpostavljanju uporabljenega tehnološkega postopka in prenašanju posebnega strokovnega znanja.

Sčasoma se je povezava med imenom proizvoda in območjem Poiana Mărului v očeh potrošnikov okrepila, proizvod pa se povezuje z lokalno tradicijo mesnih pripravkov ter s kombinirano uporabo svinjskega in govejega stegna, začinjenih po posebni recepturi. Uporabljeni ovitek se simbolično nanaša na legendo o kraju, po katerem je proizvod dobil ime.

Proizvod „Salam Poiana Mărului“ se je uveljavil na lokalni in nacionalni ravni, uporaba imena pa je dokumentirana že dalj časa. Registracija blagovne znamke „Poiana Mărului“ leta 1998 in udeležba na mednarodnih sejmih, vključno s sejmom IFFA v Frankfurtu od leta 2007, sta prispevala k prepoznavnosti proizvoda, ki je prejel več nagrad, vključno z zlatimi medaljami.

Dolgotrajna uporaba imena „Salam Poiana Mărului“ v dokumentih in poslovni praksi za proizvod, proizveden na tem območju, je prispevala k slovesu proizvoda in njegovi prepoznavnosti kot proizvoda, značilnega za geografsko območje.

Povezava med proizvodom „Salam Poiana Mărului“ in opredeljenim geografskim območjem je določena s celotnim proizvodnim postopkom, ki poteka na območju, uporabo lokalnih surovin in vključenostjo lokalnega človeškega dejavnika, ki skupaj zagotavljajo kontinuiteto tehnoloških praks in omogočajo razlikovanje proizvoda od podobnih proizvodov, proizvedenih v drugih regijah.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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