Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/3963

22.7.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3963)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Salam Poiana Mărului”

Referensnummer: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Namn**

”Salam Poiana Mărului”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Rumänien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; livsmedelsberedningar av dessa produkter...

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Salam Poiana Mărului” är en tillagad salami som röks två gånger med ved från bokträ och sedan torkas. För att göra ”Salam Poiana Mărului” används minst 30 % kylt nötlår 40 % fryst grislår (från det avgränsade geografiska området) och högst 30 % fryst fast ister.

”Salam Poiana Mărului” saluförs som cylindriska stänger som är särskilt förpackade i individuella vita korvskinn med rödbruna band. I den lokala kulturen är dessa förknippade med skönheten hos en blommande äppelodling, ett landskap som är kännetecknande för det geografiska området och björkbarken i de lokala skogarna.

Tillverkningsprocessen omfattar flera stadier av beredning av råvarorna innan den slutliga malda köttmassan erhålls och placeras i konstgjorda korvskinn av cylindrisk form, vilket skapar slutprodukten och avgör dess struktur.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dess utseende vid snittytan är som en mosaik där bitarna av grislår är jämnt utspridda i hela produkten, och den har en diversifierad granulering som växlar mellan vita bitar av grisfett med rödrosa bitar som är typiska för de delar av nöt- och grislår som används.

Utseende: Cylindriska pinnar med en diameter mellan 50 och 55 mm och en längd på cirka 23 cm, med en ren yta, fri från främmande material och utan fettklumpar under korvskinnet. Det konstgjorda korvskinnet fäster vid salamin och är oskadat, med små fina veck från produktionsstegen.

Utseende vid snittytan: Homogen, kompakt och en mosaiklik sammansättning, med bitar av fläsk och fett jämnt fördelade i hela salamin. Det finns inga främmande föremål, benfragment, broskbitar, klumpar av fett eller kryddor eller luftbubblor större än 3 mm. När den snittas förblir skivorna intakta.

Smak och lukt: Karakteristiskt för en produkt som rökts lätt med ved av lövträ, smak av kryddor (paprika, kryddpeppar, muskotnöt), balanserad smaksättning. Fri från främmande lukt och/eller smak.

Konsistens: Halvhård till fast, sammanhängande och elastisk på insidan. Salamiskivorna har en fast men elastisk konsistens.

Färg: Färgen när den skivas är enhetlig, från rosa till rubinröd och vit, med ett marmorerat mosaiklikt utseende, en god balans mellan kött och fett.

Fysikalisk-kemiska egenskaper

Analyserade parametrar	Maxgränser
Vatten, %	40–48
Fetter, högst %	44
Salt, högst %	3
Protein totalt, % min.	15

Ingredienser

Nitritsalt. Salt. Funktionella ingredienser: Sockerarter: dextros, laktos, glukos, salt, difosfater, askorbinsyra, aromer. Ingredienser som definierar den slutliga aromen: Naturliga smaksättningar (paprika, vitlök, peppar, muskotnöt), polyfosfater, salt, dextros, natriumnitrit, naturliga extrakt (paprika, kryddpeppar, muskotnöt).

Hjälpmaterial

Dessa används i fyllningsprocessen (oätligt, vitt konstgjort korvskinn med rödbruna strimmor, klämmor, garn), i värmebehandlingsprocessen (ved av lövträ) och i den slutliga märkningsprocessen (märkningar).

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

De halva slaktkropparna av svin kommer endast från det avgränsade geografiska området, från djur som fötts upp och utfodrats med spannmål där. Djuren slaktas för att erhålla slaktkropparna i slakterier som ligger i det avgränsade geografiska området, och slaktkropparna styckas också för att erhålla de anatomiska delar som används i produktionen i det området. Råvarornas egenskaper påverkas av lokala djurhållnings- och utfodringsmetoder, som är ett väsentligt element för att uppnå produktens särart.

Det resulterande grislåret används fryst, i enlighet med kraven för den tekniska process som tillämpas lokalt, och istret används också fryst för att bibehålla den specifika granulära och mosaikliknande strukturen som är specifik för produkten. Tillgången till svin som föds upp i det avgränsade geografiska området utgör grunden för den lokala traditionen av salamiframställning, vars kontinuitet är avgörande för att bibehålla de strukturella och sensoriska egenskaper som är specifika för ”Salam Poiana Mărului”.

Nötlåret som används för att tillverka produkten kommer från kvartsparter av slaktkroppen från vuxna nötkreatur och används fryst. Det kan komma från det avgränsade geografiska området eller från andra områden, där produktens särart bestäms av den traditionella bearbetningen i Poiana Mărului-området, dvs. torrsaltning, mognadslagring och beredning av det malda nötköttet i enlighet med lokala metoder som tillämpas under produktionsprocessen.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsprocessen för ”Salam Poiana Mărului”, inbegripet uppfödning och utfodring av svinen, slakt av djuren, styckning av slaktkropparna och framställning av de köttdelar som används i den tekniska processen, manuell delning, torrsaltning, mognadslagring, beredning av det malda nötköttet, fyllning av korvskinnen, värmebehandling, varmrökning, kallrökning och torkning, äger rum i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Namnet ”Salam Poiana Mărului” måste följas av orden ”Indicație Geografică Protejată” (skyddad geografisk beteckning) eller förkortningen ”IGP” (SGB) på rumänska och den europeiska symbolen för skydd av namnet. På etiketterna ska även finnas det attesterande organets symboler.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar den administrativa territoriella enheten Brașov län och definieras i enlighet med Rumäniens territorial-administrativa struktur.

6. **Samband med det geografiska området**

Ursprunget till ”Salam Poiana Mărului” är nära kopplat till namnet på dess födelseort.

Poiana Mărului är ett utspritt samhälle i Poiana Mărului-bergets utlöpare, vid gränsen mellan de östra och södra Karpaterna.

Ursprunget till byns namn är föremål för lokala legender som förts vidare genom tiden. Enligt den mest kända legenden kommer byns namn från en glänta (*poiana*) med ett äppelträd i mitten, som senare blev hjärtat för bosättningen. Inledningsvis bosattes området av människor som var förföljda under det turkiska styret, senare av laglösa och herdar som bidrog till utvecklingen av det lokala samhället.

Ansökan om registrering av ”Salam Poiana Mărului” som skyddad geografisk beteckning bygger på kopplingen mellan produktens egenskaper och det geografiska området, som bestäms av lokala djurhållningstraditioner, användningen av råvaror från området och den ständiga tillämpningen av en specifik teknisk process, inbegripet torrsaltning, långsam mognad, rökning och användning av malet nötkött.

Poiana Mărului kännetecknas av ett fuktigt, kallt tempererat inlandsklimat som traditionellt har främjat utvecklingen av metoder för torrsaltning och mognadslagring av köttprodukter. Befolkningen har anpassat dessa metoder till lokala förhållanden och de upprätthålls för närvarande genom teknisk kontroll av temperatur- och ventilationsparametrar under tillverkningsprocessen.

De specifika klimatförhållandena i Poiana Mărului, som kännetecknas av måttliga temperaturer och relativt konstant fuktighet, har gynnat utvecklingen och upprätthållandet av traditionella saltnings-, mognadslagrings- och rökmetoder som är anpassade till den lokala miljön, metoder som gradvis möjliggör de biokemiska förändringar som är ansvariga för slutproduktens struktur, arom och stabilitet.

De tekniska metoder som tillämpas vid tillverkningen av ”Salam Poiana Mărului” är resultatet av att produktionsmetoderna över tid anpassas till egenskaperna hos råvarorna från det avgränsade geografiska området. Dessa metoder förs vidare och upprätthålls inom den lokala producentgemenskapen.

Jordmånen i området kring Poiana Mărului gynnar odling av spannmål som traditionellt används för att utfodra de grisar som föds upp i området. Lokala djurhushållnings- och utfodringsmetoder är en del av kontinuiteten i regionens jordbruksmässiga och zootekniska verksamhet och stöder utvecklingen av den lokala traditionen av korvtillverkning. Genom att produkten tillverkas i det avgränsade geografiska området bidrar dessa metoder till att bevara samhällets kulturella identitet.

De grislår som används vid bearbetningen av ”Salam Poiana Mărului” kommer från gårdar i det avgränsade geografiska området, där lokala djurhållnings- och utfordringsmetoder tillämpas. Tack vare dessa metoder är de grislår som används vid bearbetningen av ”Salam Poiana Mărului” bland de mest smakfulla och näringsrika bitarna av fläskkött. Deras smak och möra konsistens erkänns av lokalbefolkningen. Användningen av denna råvara är en del av en lokal produktionsprocess, tillsammans med det malda nötkött som framställs i enlighet med det recept som förts vidare inom samhället.

Den tekniska processen bygger på metoder som traditionellt används i området, såsom torrsaltning, beredning av det malda nötköttet och naturlig rökning med ved av bokträ. Dessa steg avgör de tekniska förändringarna och bidrar till att särskilja produkten från liknande salamin som görs i andra regioner.

Saltnings-, mognadslagrings- och rökningsstadierna utförs i enlighet med de tekniska metoder som utvecklats vid produktionsanläggningarna i Poiana Mărului-området. Processparametrarna är anpassade till de lokala råvarornas egenskaper och det traditionella sättet att bearbeta dem, vilket bidrar till att skapa den konsistens, struktur och sensoriska profil som är specifik för produkten.

Torrsaltning är ett viktigt tekniskt steg som utförs genom att nötlåret manuellt skärs i kuber av olika storlekar och knådas med salt, en process som främjar utvecklingen av produktens karakteristiska smak, arom och konsistens. Bevarandet av muskelfiberstrukturen till följd av saltets verkan inleder den gradvisa extraktionen av myofibrillära proteiner (myosin och aktin), som bildar en naturlig proteinmatris som bidrar till att stabilisera blandningen, förhindra fettseparation och uppnå den elasticitet och det kompakta, mosaikliknande utseende som är specifikt för slutprodukten.

Under produktionen och mognadslagringen av det malda nötköttet rörs massan om för hand och vänds regelbundet, vilket säkerställer att blandningen är luftig och homogen. I detta skede fortsätter och stabiliseras extraktionen av myofibrillära proteiner och den bildar en proteinmatris som kan binda vattnet och stabilisera fettpartiklarna. Naturliga enzymatiska processer leder till kontrollerad nedbrytning av muskelproteiner, vilket bidrar till produktens mörhet och elasticitet, medan långsamma oxidativa omvandlingar av lipider leder till utveckling av naturliga aromatiska föreningar som definierar den specifika sensoriska profilen. Samtidigt gynnar de fysikalisk-kemiska förändringarna under mognadslagringen stabiliseringen av pigmenten i köttet och bildandet av en kompakt konsistens och en enhetlig, sammanhängande och elastisk textur inuti som är typisk för den färdiga produkten.

Rökning med ved av lövträ är ett avgörande inslag i den lokala tekniska processen. Ett särskilt steg är torkning, som består av en kort varmrökning, som härrör från den traditionella metoden att hänga produkter på välventilerade vindar och som nu utförs i lokaler med kontrollerad ventilation. Att denna metod fortsättningsvis används återspeglar kontinuiteten i det lokala hantverket.

Produktionsprocessen utförs helt och hållet i det avgränsade geografiska området av lokal personal med långvarig erfarenhet av bearbetning av köttprodukter. Den tekniska kunskapen har förts vidare från generation till generation inom lokalsamhället och successivt anpassats till moderna krav, samtidigt som man bevarat produktens traditionella karaktär. Situationen efter andra världskriget bidrog indirekt till att upprätthålla invånarnas traditionella yrken kopplade till djurhållning och bearbetning av animaliska produkter, inbegripet yrkena slaktare och korvtillverkare. Bland de personer som hjälpte till att definiera receptet finns den lokala slaktaren Șoancă Ghiță, som är involverad i upprättandet av den tekniska process som används och för vidare den specifika kunskapen.

Kopplingen mellan produktens namn och Poiana Mărului-området har med tiden stärkts i konsumenternas ögon, och produkten associeras med den lokala traditionen av köttberedningar och den kombinerade användningen av grislår och nötlår som kryddas enligt det specifika receptet. Det korvskinn som används hänvisar symboliskt till legenden om den ort som gav produkten dess namn.

”Salam Poiana Mărului” har etablerats på lokal och nationell nivå och användningen av namnet finns dokumenterad under lång tid. Registreringen av varumärket ”Poiana Mărului” 1998 och deltagandet i internationella handelsmässor, inklusive IFFA Frankfurt, sedan 2007 har bidragit till erkännandet av produkten, och flera utmärkelser har erhållits, däribland guldmedaljer.

Den fortsatta användningen av namnet ”Salam Poiana Mărului” genom tiderna i dokument och handelsbruk för den produkt som produceras i detta område har bidragit till produktens anseende och erkännande som en produkt som är specifik för det geografiska området.

Sambandet mellan ”Salam Poiana Mărului” och det avgränsade geografiska området avgörs av att hela produktionsprocessen äger rum i området, användningen av råvaror från området och deltagandet av den lokala mänskliga faktorn, som tillsammans säkerställer kontinuiteten i de tekniska metoderna och gör det möjligt att skilja produkten från liknande produkter som produceras i andra regioner.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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