C/2026/3963

22.7.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/3963)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Salam Poiana Mărului»

N.º UE: PGI-RO-03383 de 20.12.2024

1. **Nombre(s)**

«Salam Poiana Mărului»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Rumanía

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Salam Poiana Mărului» es un salami cocido que se ahúma dos veces con madera de haya dura y luego se seca. Para elaborar el «Salam Poiana Mărului» se utiliza un mínimo del 30 % de pata refrigerada de carne de vacuno, un 40 % de pernil de cerdo congelado (de la zona geográfica definida) y un máximo del 30 % de grasa dura de cerdo congelada.

El «Salam Poiana Mărului» se comercializa como barritas cilíndricas especialmente envasadas en tripas blancas individuales con cintas de color marrón rojizo; en la cultura local, se asocian a la belleza de un huerto de manzanos en flor, un paisaje específico de la zona geográfica, y de la corteza de los abedules en los bosques locales.

El proceso de fabricación consiste en varias fases de preparación de las materias primas antes de obtener la pasta final de carne molida, que se introduce en tripas artificiales en forma cilíndrica, creando el producto final y determinando su textura.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Su aspecto al corte es como un mosaico, con un pernil de trozos de cerdo repartido uniformemente por todo el producto, y presenta un granulado diversificado, alternando trozos blancos de grasa de cerdo con trozos rosados rojizos característicos de los cortes de pata de carne de vacuno y de pernil de cerdo utilizados.

Aspecto exterior: barritas cilíndricas con un diámetro de entre 50 y 55 mm y una longitud aproximada de 23 cm, con una superficie limpia, sin materias extrañas y sin trozos de grasa bajo la tripa. La tripa artificial se adhiere al salami y no está dañada, con pequeños grumos finos resultantes de las fases de producción.

Aspecto al corte: Composición homogénea, compacta y en mosaico, con trozos de cerdo y grasa distribuidos uniformemente por el salami. No hay cuerpos extraños, fragmentos de hueso, trozos de cartílago, grumos de grasa o especias ni burbujas de aire de tamaño superior a 3 mm. Los trozos permanecen intactos al corte.

Sabor y aroma: Característico de un producto ligeramente ahumado con madera dura, sabor a especias (pimentón, pimienta de Jamaica, nuez moscada), condimento equilibrado. Exento de olores o sabores extraños.

Consistencia: Semidura a firme, compacta y elástica en el interior. Las lonchas de salami tienen una consistencia firme pero elástica.

Color: El color al corte es uniforme, de rosa a rojo rubí y blanco, con un aspecto mosaico veteado y un buen equilibrio entre carne y grasa.

Características fisicoquímicas

Parámetros analizados	Límites máximos
Agua, %	40 a 48
Sustancias grasas, % máx.	44
Sal, % máx.	3
Proteína total, % mín.	15

Ingredientes

Sal nitritada; Sal; Ingredientes funcionales: azúcares: dextrosa, lactosa, glucosa; sal; difosfatos; ácido ascórbico; aromas; Ingredientes que definen el aroma final: condimentos naturales (pimentón, ajo, pimienta, nuez moscada), polifosfatos, sal, dextrosa, nitrito sódico, extractos naturales (pimentón, pimienta de Jamaica, nuez moscada).

Materiales auxiliares

Se utilizan en el proceso de llenado (tripa artificial blanca no comestible con estrías marrón rojizo, anillas, cordel), en el proceso de tratamiento térmico (madera dura) y en el proceso final de etiquetado (etiquetas).

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Las medias canales de cerdos proceden únicamente de la zona geográfica delimitada, de animales criados y alimentados en el lugar con cereales. Los animales se sacrifican para obtener las canales en mataderos situados en la zona geográfica definida, y las canales también se cortan para obtener las partes anatómicas utilizadas en la producción en dicha zona. Las características de las materias primas se ven influidas por las prácticas locales de cría y alimentación, que son un elemento esencial para lograr la especificidad del producto.

El pernil de cerdo resultante se utiliza congelado, de acuerdo con los requisitos del proceso tecnológico aplicado localmente, y la grasa de cerdo también se utiliza congelada para mantener la estructura granulada y mosaica específica del producto. La disponibilidad de los cerdos criados en la zona geográfica delimitada constituye la base de la tradición de elaboración de la salami local, cuya continuidad es esencial para mantener las características estructurales y sensoriales específicas del «Salam Poiana Mărului».

La pata de carne de vacuno utilizada para elaborar el producto se obtiene de los cuartos de la canal de bovinos adultos y se utiliza congelada. Puede proceder de la zona geográfica definida o de otras zonas, ya que el carácter específico del producto viene determinado por la transformación tradicional llevada a cabo en la zona de Poiana Mărului, es decir, el salado en seco, la maduración y la preparación de la carne de vacuno molida de conformidad con las prácticas locales aplicadas durante el proceso de producción.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de producción del «Salam Poiana Mărului», que incluye la cría y la alimentación de los cerdos, el sacrificio de los animales, el despiece de las canales y la producción de las partes de carne utilizadas en el proceso tecnológico, el corte manual, el salado en seco, la maduración, la preparación de la carne de vacuno molida, el llenado de las tripas, el tratamiento térmico, el ahumado en caliente, el ahumado en frío y el secado, tiene lugar en la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El nombre «Salam Poiana Mărului» debe ir seguido de la mención «Indicație Geografică Protejată» (Indicación Geográfica Protegida) o del acrónimo «IGP» en rumano y del símbolo europeo para la protección del nombre. Las etiquetas también incluirán los símbolos del organismo de certificación.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende la unidad territorial administrativa de Brașov, definida con arreglo a la estructura territorial y administrativa rumana.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El origen del «Salam Poiana Mărului» está estrechamente vinculado al nombre de su lugar de nacimiento.

Poiana Mărului es una comunidad dispersa en las estribaciones de la colina de Poiana Mărului, en la frontera entre los Cárpatos orientales y meridionales.

El origen del nombre de este pueblo está envuelto en leyendas locales transmitidas a lo largo del tiempo. Según la leyenda más conocida, el nombre del pueblo procede de un claro (*poiana*) con un manzano en el centro, que posteriormente se convirtió en el corazón del asentamiento. La zona fue asentada inicialmente por personas perseguidas bajo el régimen turco, posteriormente por forajidos y pastores que contribuyeron al desarrollo de la comunidad local.

La solicitud de registro del «Salam Poiana Mărului» como IGP se basa en el vínculo entre las características del producto y la zona geográfica, determinadas por las tradiciones ganaderas locales, la utilización de materias primas de la zona y la aplicación constante de un proceso tecnológico específico, como el salado en seco, la maduración lenta, el ahumado y el uso de carne de vacuno molida.

Poiana Mărului se caracteriza por un clima húmedo, fresco, templado y continental que tradicionalmente ha favorecido el desarrollo de prácticas de curado y maduración de los productos cárnicos. Estas prácticas han sido adaptadas por la comunidad a las condiciones locales y actualmente se mantienen mediante el control tecnológico de los parámetros de temperatura y ventilación durante el proceso de fabricación.

Las condiciones climáticas específicas de Poiana Mărului, caracterizadas por temperaturas moderadas y una humedad relativamente constante, han favorecido el desarrollo y el mantenimiento de prácticas tradicionales de salado, maduración y ahumado adaptadas al entorno local, métodos que permiten que los cambios bioquímicos responsables de la textura, el aroma y la estabilidad del producto acabado se produzcan gradualmente.

Las prácticas tecnológicas aplicadas en la producción del «Salam Poiana Mărului» son el resultado de la adaptación de los métodos de producción a lo largo del tiempo a las características de las materias primas de la zona geográfica definida. Estos métodos se transmiten y mantienen dentro de la comunidad local de productores.

Los suelos de la zona de Poiana Mărului favorecen el cultivo de cereales utilizados tradicionalmente para alimentar a los cerdos criados en la zona. Las prácticas locales de cría y alimentación forman parte de la continuidad de las actividades agrícolas y zootécnicas de la región y apoyan el desarrollo de la tradición local de elaboración de embutidos. Al elaborar el producto en la zona geográfica definida, estas prácticas contribuyen a preservar la identidad cultural de la comunidad.

Los perniles de cerdo utilizados en la transformación del «Salam Poiana Mărului» proceden de explotaciones de la zona geográfica delimitada en las que se aplican prácticas ganaderas y forrajeras locales. Gracias a estas prácticas, los perniles de cerdo utilizados en la transformación del «Salam Poiana Mărului» se encuentran entre los trozos de cerdo más sabrosos y nutritivos. Su sabor y textura tierna son reconocidos por la población local. El uso de esta materia prima forma parte de un proceso de producción local, junto con la carne de vacuno molida preparada de acuerdo con la receta transmitida en la comunidad.

El proceso tecnológico se basa en métodos tradicionalmente utilizados en la zona, como el salado en seco, la preparación de la carne de vacuno molida y el ahumado natural con haya de madera dura. Estos pasos determinan los cambios tecnológicos y ayudan a distinguir el producto de salamis similares elaborados en otras regiones.

Las fases de salado, maduración y ahumado se llevan a cabo de acuerdo con las prácticas tecnológicas desarrolladas en las instalaciones de producción de la zona de Poiana Mărului. Los parámetros del proceso se adaptan a las características de las materias primas locales y a la forma tradicional de transformación, contribuyendo a la formación de la consistencia, la textura y el perfil sensorial específicos del producto.

El salado en seco es un paso tecnológico esencial que se lleva a cabo cortando manualmente la pata de carne de vacuno en cubos de diversos tamaños y amasándola con sal, un proceso que promueve el desarrollo del sabor, el aroma y la textura característicos del producto. La conservación de la estructura de la fibra muscular asociada a la acción de la sal inicia la extracción gradual de las proteínas miofibrillares (miosina y actina), que forman una matriz proteínica natural que ayuda a estabilizar la mezcla, evitar la separación de grasas y lograr la elasticidad y el aspecto compacto y mosaico específico del producto acabado.

Durante la producción y la maduración de la carne de vacuno molida, la pasta se remueve manualmente y se voltea periódicamente, garantizando la homogeneización y la aireación de la mezcla. En esta fase, la extracción de proteínas miofibrillares continúa y se estabiliza, formando una matriz proteínica capaz de unir el agua y estabilizar las partículas de grasa. Los procesos enzimáticos naturales dan lugar a la degradación controlada de las proteínas musculares, lo que contribuye a las características tiernas y elásticas del producto, mientras que las transformaciones oxidativas lentas de los lípidos dan lugar al desarrollo de compuestos aromáticos naturales que definen el perfil sensorial específico. Al mismo tiempo, los cambios fisicoquímicos durante la maduración favorecen la estabilización de los pigmentos de la carne y la formación de una consistencia compacta y una textura uniforme, unida y elástica en el interior típico del producto acabado.

El ahumado natural de maderas duras es un elemento definitorio del proceso tecnológico local. Un paso específico es el curado, que consiste en un breve ahumado en caliente, derivado de la práctica tradicional de colgar productos en áticos bien ventilados y que ahora se lleva a cabo en locales con ventilación controlada. La continuación de este método refleja la preservación de la artesanía local.

El proceso de producción se lleva a cabo íntegramente en la zona geográfica definida por personal local con una dilatada experiencia en la transformación de productos cárnicos. Los conocimientos tecnológicos se han transmitido de generación en generación dentro de la comunidad local y se han ido adaptando progresivamente a las necesidades modernas, preservando el carácter tradicional del producto. La situación tras la Segunda Guerra Mundial contribuyó indirectamente a mantener las profesiones tradicionales de los habitantes relacionadas con la ganadería y la transformación de productos de origen animal, incluidas las profesiones de carnicero y productor de embutidos. Entre las personas que ayudaron a definir la receta se encuentra el carnicero local Șoancă Ghiță, que participa en el establecimiento del proceso tecnológico utilizado y en la transmisión de los conocimientos técnicos específicos.

Con el tiempo, el vínculo entre el nombre del producto y la zona de Poiana Mărului se ha reforzado a los ojos de los consumidores, y el producto está asociado a la tradición local de los preparados de carne y al uso combinado de pernil de cerdo y pata de carne de vacuno condimentadas según la receta específica. La tripa utilizada se refiere simbólicamente a la leyenda de la localidad que dio nombre al producto.

El «Salam Poiana Mărului» se ha establecido a nivel local y nacional, y el uso del nombre se ha documentado durante un largo período de tiempo. El registro de la marca «Poiana Mărului» en 1998 y la participación en ferias comerciales internacionales, incluida la IFFA de Fráncfort, desde 2007, han contribuido al reconocimiento del producto, con la obtención de varios premios, incluidas medallas de oro.

El uso continuado a lo largo del tiempo, en documentos y prácticas comerciales, del nombre «Salam Poiana Mărului» para el producto producido en esta zona ha contribuido a la reputación del producto y a su reconocimiento como producto específico de la zona geográfica.

El vínculo entre el «Salam Poiana Mărului» y la zona geográfica delimitada viene determinado por la totalidad del proceso de producción que tiene lugar en la zona, el uso de materias primas procedentes de la zona y la participación del factor humano local, que, en conjunto, garantizan la continuidad de las prácticas tecnológicas y permiten distinguir el producto de productos similares producidos en otras regiones.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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