C/2026/3963

22.7.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3963)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Salam Poiana Mărului»

N° UE: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Dénomination(s)**

«Salam Poiana Mărului»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Roumanie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits...

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Salam Poiana Mărului» est un saucisson cuit, fumé deux fois au bois dur de hêtre, et séché. Pour fabriquer le produit portant la dénomination «Salam Poiana Mărului», on utilise une proportion minimale de 30 % de chair de bœuf réfrigérée, 40 % de chair de porc congelée (provenant de l'aire géographique délimitée) et 30 % au maximum de gras dur congelé.

Le produit se présente sous la forme de bâtons enveloppés dans un boyau individuel blanc marbré de brun rougeâtre. Dans la culture locale, cette couleur est associée à la beauté des rameaux de pommiers en fleurs dans les clairières, paysage spécifique de l'aire géographique, et à l'écorce de bouleau des forêts typiques de l'aire géographique.

Le processus technologique de fabrication comporte plusieurs étapes de préparation des matières premières avant l'obtention de la pâte finale, laquelle est ensuite embossée dans des boyaux artificiels sous forme de bâtons, ce qui forme le produit final et détermine la texture du produit final.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sa tranche présente un aspect tacheté, avec de petits morceaux de chair de porc uniformément répartie dans l'ensemble du produit, et différents grains, des morceaux blancs de gras de porc alternant avec des morceaux rose rougeâtre spécifiques de la couleur des pièces de viande de bœuf et de porc utilisées.

Aspect extérieur: bâtons de forme cylindrique, d'un diamètre de 50 à 55 mm et d'une longueur d'environ 23 cm, à la surface propre, exempte de matières étrangères et sans agglomérats de graisse sous la membrane. La membrane adhère à la composition et ne présente aucune altération, mais de fines ridules, effet des étapes de production sur la membrane artificielle.

Aspect à la coupe: composition homogène, compacte et tachetée avec des morceaux de porc et de gras répartis uniformément dans l'ensemble du produit. Absence de corps étrangers, de fragments d'os, de morceaux de tendons, de cartilages ou de nerfs, d'agglomérats de graisse, de condiments ou de trous de plus de 3 mm. À la coupe, la tranche conserve son intégrité.

Goût et arôme: caractéristiques d'un produit légèrement fumé au bois dur, épices (paprika, poivre de la Jamaïque, noix de muscade), assaisonnement équilibré. Exempt d'odeur et de saveur étrangère.

Consistance: semi-dure à ferme, liée et élastique à l'intérieur. La consistance des tranches de saucisson est ferme et élastique à la fois.

Couleur: le produit présente à la coupe une couleur uniforme qui va du rose au rouge rubis nuancé de blanc, en mosaïque marbrée, à laquelle le rapport viande-gras donne un aspect équilibré.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres analysés	Limites maximales
Eau (%)	40 à 48
Matières grasses (% max.)	44
Sel,% max.	3
Protéines totales (% min.)	15

Ingrédients

Sel nitrité; sel; ingrédients fonctionnels: sucres (dextrose, lactose, glucose), sel, diphosphates, acide ascorbique, arômes; ingrédients définissant l'arôme final: condiments naturels (paprika, ail, poivre, noix de muscade), polyphosphates, sel, dextrose, nitrite de sodium, extraits naturels (paprika, poivre de la Jamaïque, noix de muscade).

Matériels auxiliaires

Ils sont utilisés dans le processus d'embossage (boyau artificiel non comestible de couleur blanche avec des marbrures brun rougeâtre, œillets, ficelles), dans le processus de traitement thermique (bois dur) et dans le processus final d'étiquetage (étiquettes).

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les demi-carcasses de porc sont issues exclusivement de l'aire géographique délimitée, où les animaux sont élevés et nourris aux céréales. L'abattage des animaux et l'obtention des carcasses sont effectués dans des établissements situés dans l'aire géographique délimitée; la découpe et l'obtention des pièces anatomiques utilisées dans la fabrication ont également lieu dans cette même zone. Les caractéristiques de la matière première sont influencées par les pratiques locales d'élevage et d'alimentation des animaux, qui jouent un rôle déterminant dans l'obtention de la spécificité du produit.

La chair de porc obtenue est utilisée à l'état congelé, conformément aux exigences du procédé technologique local; le gras est également utilisé congelé, afin de préserver la granulométrie et la structure mosaïquée caractéristique du produit. La disponibilité des porcs élevés dans l'aire géographique délimitée constitue le fondement de la tradition locale de fabrication du saucisson, la pérennité de cette ressource étant indispensable au maintien des caractéristiques structurelles et sensorielles propres au «Salam Poiana Mărului».

La chair de bœuf utilisée dans la fabrication du produit est obtenue à partir de quartiers de carcasses de bovins adultes et est utilisée à l'état réfrigéré. Elle peut provenir de l'aire géographique délimitée ou d'autres zones, la spécificité du produit étant déterminée par la transformation traditionnelle effectuée dans l'aire de Poiana Mărului, à savoir le salage à sec, l'affinage et la préparation de la masse de viande conformément aux pratiques locales appliquées au cours du processus de production.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de production du «Salam Poiana Mărului», y compris l'élevage et l'alimentation des porcs, l'abattage des animaux, la découpe des carcasses et l'obtention des pièces de viande mises en œuvre dans le processus technologique, leur découpe manuelle, le salage à sec, la maturation, la préparation de la masse de viande, l'embossage des boyaux, le traitement thermique, le fumage et le séchage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La dénomination «Salam Poiana Mărului» est suivie de la mention «Indicația Geografică Protejată» ou de l'acronyme IGP en langue roumaine et du logotype européen des indications protégées. Le logotype de l'organisme de certification doit également figurer sur l'étiquette.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est constituée de l'unité administrative territoriale du département (județ) de Brașov, définie conformément à la structure territoriale et administrative de la Roumanie.

6. **Lien avec l'aire géographique**

L'origine «Salam Poiana Mărului» est étroitement liée au nom de la commune où elle a vu le jour.

Poiana Mărului est une commune qui s'étend sur les contreforts du sommet Poiana Mărului, à la frontière entre les Carpates orientales et les Carpates méridionales.

L'origine du nom de la localité Poiana Mărului est associée à des légendes locales transmises au fil du temps. Selon la plus connue d'entre elles, le nom du village viendrait d'une clairière («poiană») entourée de forêts, au centre de laquelle se trouvait un pommier («măr»), lieu considéré comme le noyau fondateur de l'établissement. C'est là que se seraient installées en premier lieu des personnes persécutées par le pouvoir turc, puis des brigands et des bergers, contribuant ainsi au développement de la communauté locale.

La demande d'enregistrement du «Salam Poiana Mărului» en tant qu'indication géographique protégée repose sur le lien existant entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique délimitée, lien déterminé par les traditions locales d'élevage animal, par l'utilisation de matières premières issues de la zone et par l'application constante d'un procédé technologique spécifique, incluant le salage à sec, la maturation lente, le fumage et l'utilisation de la masse de viande de bœuf.

La zone de Poiana Mărului se caractérise par un climat tempéré continental humide et frais, qui a traditionnellement favorisé le développement des pratiques de conservation et d'affinage des produits carnés. Ces pratiques ont été adaptées par la communauté aux conditions locales et sont aujourd'hui maintenues grâce au contrôle technologique des paramètres de température et de ventilation dans le cadre du processus de fabrication.

Les conditions climatiques spécifiques de la zone de Poiana Mărului, caractérisées par des températures modérées et une humidité relativement constante, ont favorisé le développement et le maintien de pratiques traditionnelles de salage, d'affinage et de fumage adaptées au milieu local — méthodes permettant le déroulement progressif des transformations biochimiques responsables de la texture, de l'arôme et de la stabilité du produit fini.

Les pratiques technologiques appliquées dans le cadre de la fabrication du «Salam Poiana Mărului» sont le fruit de l'adaptation au fil du temps des méthodes de production aux caractéristiques des matières premières issues de l'aire géographique délimitée; elles sont transmises et maintenues au sein de la communauté locale de producteurs.

Les terres entourant la localité de Poiana Mărului sont propices à la culture des céréales traditionnellement utilisées pour l'alimentation des porcs élevés dans la zone. Les pratiques locales d'élevage et d'alimentation animale s'inscrivent dans la continuité des activités agricoles et zootechniques spécifiques de la région et soutiennent le développement de la tradition charcutière locale. Par la fabrication du produit dans l'aire géographique délimitée, ces pratiques contribuent au maintien de l'identité culturelle de la communauté.

La chair de porc utilisée dans la fabrication du «Salam Poiana Mărului» provient d'exploitations situées dans l'aire géographique délimitée, dans lesquelles sont appliquées les pratiques traditionnelles d'élevage et d'alimentation des animaux. Grâce à ces pratiques, la chair de porc utilisée pour l'obtention du produit constitue l'une des pièces anatomiques les plus savoureuses et les plus nutritives, dont le goût et la tendreté sont reconnus par les habitants de la région. L'utilisation de cette matière première s'intègre dans un processus de fabrication réalisé localement, en association avec la masse de viande de bœuf préparée selon la recette transmise au sein de la communauté.

Le procédé technologique repose sur des méthodes traditionnellement employées dans la zone, notamment le salage à sec, la préparation de la masse de viande de bœuf et le fumage naturel au bois de hêtre dur — étapes qui déterminent l'évolution des transformations technologiques et contribuent à la différenciation du produit par rapport à des produits similaires fabriqués dans d'autres régions.

Les étapes de salage, d'affinage et de fumage se déroulent conformément aux pratiques technologiques développées au sein des unités de production de l'aire de Poiana Mărului, les paramètres du processus étant adaptés aux caractéristiques des matières premières locales et au mode traditionnel de transformation, contribuant à la formation de la consistance, de la texture et du profil sensoriel caractéristiques du produit.

Le salage à sec constitue une étape technologique essentielle, qui consiste à découper manuellement la chair de bœuf en cubes de différentes dimensions et à la pétrir avec du sel — procédé qui favorise le développement du goût, de l'arôme et de la texture caractéristiques du produit. Le maintien de la structure des fibres musculaires, associé à l'action du sel, amorce l'extraction progressive des protéines myofibrillaires (myosine et actine), qui forment un réseau protéique naturel jouant un rôle dans la stabilisation de la composition, la prévention de la séparation des graisses et l'obtention de l'élasticité ainsi que de l'aspect compact et mosaïqué caractéristique du produit fini.

Au cours de l'obtention et de l'affinage de la masse de viande, la pâte est mélangée manuellement et retournée périodiquement, assurant l'homogénéisation et l'aération de la composition. À ce stade, l'extraction des protéines myofibrillaires se poursuit et se stabilise, formant une matrice protéique capable de lier l'eau et de stabiliser les particules de graisse. Les processus enzymatiques naturels induisent une dégradation contrôlée des protéines musculaires, contribuant à la tendreté et à l'élasticité caractéristiques du produit, tandis que les transformations oxydatives lentes des lipides conduisent au développement des composés aromatiques naturels qui définissent le profil sensoriel spécifique. Par ailleurs, les transformations physicochimiques intervenant au cours de l'affinage favorisent la stabilisation des pigments de la viande et la formation d'une consistance compacte ainsi que d'une texture uniforme, liée et élastique à l'intérieur, caractéristiques du produit fini.

Le fumage naturel au bois de hêtre dur constitue un élément déterminant du procédé technologique local. Une étape spécifique est le court fumage à chaud, dérivé de la pratique traditionnelle de suspension des produits dans des greniers bien aérés, aujourd'hui réalisé dans des espaces à ventilation contrôlée. Le maintien de cette méthode reflète la continuité du savoir-faire local.

Le processus de production est réalisé intégralement dans l'aire géographique délimitée par du personnel local disposant d'une longue expérience dans la transformation des produits carnés. Le savoir-faire technologique a été transmis de génération en génération au sein de la communauté locale et progressivement adapté aux exigences modernes, tout en préservant le caractère traditionnel du produit. La période de l'après-Seconde Guerre mondiale a contribué au maintien des professions traditionnelles des habitants liées à l'élevage et à la valorisation des produits animaux, y compris par le biais des métiers de boucher et de charcutier. Parmi les personnes ayant contribué à la définition de la recette figure le boucher local Ghiță Șoancă, associé à l'établissement du flux technologique utilisé et à la transmission du savoir-faire spécifique.

Au fil du temps, le lien entre la dénomination du produit et la zone de Poiana Mărului s'est consolidé dans la perception des consommateurs, le produit étant associé à la tradition locale des préparations carnées et à l'utilisation combinée de chair de porc et de chair de bœuf assaisonnées selon la recette spécifique. La membrane utilisée fait référence symboliquement à la légende du village qui est à l'origine de la dénomination du produit.

Le «Salam Poiana Mărului» s'est imposé aux niveaux local et national, l'utilisation de la dénomination étant documentée sur une longue période. L'enregistrement de la marque «Poiana Mărului» en 1998 et la participation à des manifestations internationales, dont l'IFFA de Francfort à partir de 2007, ont contribué à la reconnaissance du produit, qui a obtenu plusieurs distinctions, dont des médailles d'or.

L'utilisation continue, dans le temps, de la dénomination «Salam Poiana Mărului» dans les documents et les pratiques commerciales pour le produit fabriqué dans cette zone a contribué à la réputation du produit et à sa reconnaissance en tant que produit spécifique de l'aire géographique.

Le lien entre le «Salam Poiana Mărului» et l'aire géographique délimitée est déterminé par la réalisation intégrale du processus de production dans la zone, par l'utilisation de matières premières issues de la zone et par le facteur humain local — éléments qui, ensemble, assurent la continuité des pratiques technologiques et permettent la différenciation du produit par rapport à des produits similaires fabriqués dans d'autres régions.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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