Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/3963)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Salam Poiana Mărului»

N. UE: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Nome o nomi**

«Salam Poiana Mărului»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Romania

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI, DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti.

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Salam Poiana Mărului» è un salame cotto, sottoposto a doppia affumicatura con legno duro di faggio e poi essiccato. Per la produzione del «Salam Poiana Mărului» si utilizzano coscia di manzo refrigerata (min. 30 %), coscia di suino congelata (min. 40 %, proveniente dalla zona geografica delimitata) e grasso di maiale duro congelato (max. 30 %).

Il «Salam Poiana Mărului» è commercializzato come salame di forma cilindrica appositamente confezionato in singoli budelli bianchi con striature rosso-brune, associati nella cultura locale alla bellezza dei meleti in fiore, tipici del paesaggio della zona geografica, e della corteccia di betulla delle foreste locali.

Il processo di produzione prevede diverse fasi di preparazione delle materie prime, al termine delle quali si ottiene l'impasto di carne macinata che viene insaccato in budelli artificiali cilindrici, i quali conferiscono al prodotto finale la sua forma e ne determinano la consistenza.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Al taglio l'aspetto del prodotto è simile a un mosaico, con i pezzi di coscia di suino distribuiti uniformemente in tutto il prodotto, che presenta una granulazione diversificata in cui i pezzi bianchi di grasso di maiale si alternano ai pezzi di colore rosa rossastro dei tagli di coscia di manzo e di suino utilizzati.

Aspetto esterno: salami cilindrici di diametro compreso tra 50 e 55 mm e di lunghezza pari a circa 23 cm, con superficie pulita, privi di sostanze estranee e di grumi di grasso sotto il budello. Il budello artificiale aderisce al salame ed è integro, con piccole increspature derivanti dalle fasi di produzione.

Aspetto al taglio: composizione omogenea, compatta e a mosaico, con pezzi di carne suina e di grasso distribuiti uniformemente in tutto il salame. Non sono presenti corpi estranei, frammenti di ossa, pezzi di cartilagine, grumi di grasso o di spezie, né bolle d'aria di dimensioni superiori a 3 mm. Al taglio le fette rimangono integre.

Sapore e odore: caratteristici di un prodotto leggermente affumicato con legno duro, sapore di spezie (paprica, pimento, noce moscata), concia equilibrata. Il prodotto è privo di odore e/o sapore estranei.

Consistenza: da semidura a soda, compatta ed elastica all'interno. Le fette di salame hanno una consistenza soda ma elastica.

Colore: uniforme al taglio, varia dal rosa al rosso rubino e bianco, formando un mosaico dall'aspetto marmorizzato con un buon equilibrio tra carne e grasso.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri analizzati	Limiti massimi
Acqua, %	40-48
Sostanze grasse, % max.	44
sale,% max.	3
proteine totali, % min.	15

Ingredienti

Sale nitritato; sale Ingredienti funzionali: zuccheri: destrosio, lattosio, glucosio; sale; difosfati; acido ascorbico; aromi; Ingredienti che definiscono l'aroma finale: condimenti naturali (paprica, aglio, pepe, noce moscata), polifosfati, sale, destrosio, nitrito di sodio, estratti naturali (paprica, pimento, noce moscata).

Materiali accessori

Sono utilizzati nel processo di insaccatura (budello artificiale bianco non commestibile con striature rosso-brune, clip, spago), nel processo di trattamento termico (legno duro) e nel processo finale di etichettatura (etichette).

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Le mezzene di suini provengono esclusivamente dalla zona geografica delimitata e da animali allevati e alimentati a cereali nella stessa zona. La macellazione degli animali per ottenere le carcasse avviene in macelli situati nella zona geografica delimitata, dove ha luogo anche il sezionamento delle carcasse per ricavare le parti anatomiche utilizzate nella produzione. Le caratteristiche delle materie prime sono influenzate dalle pratiche locali di allevamento e di alimentazione del bestiame, che costituiscono elementi essenziali per la specificità del prodotto.

La coscia di suino ottenuta è utilizzata allo stato congelato, conformemente alle specifiche del processo tecnologico applicato a livello locale, al pari del grasso di maiale, che pure viene utilizzato allo stato congelato per mantenere la struttura granulare e a mosaico specifica del prodotto. La disponibilità dei suini allevati nella zona geografica delimitata è alla base della tradizione salumiera locale, la cui continuità è essenziale per preservare le caratteristiche strutturali e sensoriali specifiche del «Salam Poiana Mărului».

La coscia di manzo utilizzata per la produzione del «Salam Poiana Mărului» è ottenuta da quarti di carcassa di bovini adulti ed è utilizzata allo stato congelato. Può provenire dalla zona geografica delimitata o da altre zone, in quanto la specificità del prodotto è determinata dalla lavorazione tradizionale effettuata nella zona di Poiana Mărului, ossia la salatura a secco, la maturazione e la preparazione della carne di manzo macinata secondo le pratiche locali applicate durante il processo di produzione.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione del «Salam Poiana Mărului», inclusi l'allevamento e l'alimentazione dei suini, la macellazione degli animali, il sezionamento delle carcasse e la produzione dei tagli di carne utilizzati nel processo tecnologico, il porzionamento manuale, la salatura a secco, la maturazione, la preparazione della carne di manzo macinata, l'insaccatura nei budelli, il trattamento termico, l'affumicatura a caldo, l'affumicatura a freddo e l'essiccazione, si svolge nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il nome «Salam Poiana Mărului» deve essere seguito dalla dicitura «Indicație Geografică Protejată» (indicazione geografica protetta) o dall'acronimo «IGP» in rumeno e dal marchio europeo per la protezione del nome. Nelle etichette figurano anche i loghi dell'organismo di certificazione.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dall'unità territoriale amministrativa della contea di Brașov, delimitata conformemente alla struttura territoriale-amministrativa della Romania.

6. **Legame con la zona geografica**

L'origine del «Salam Poiana Mărului» è strettamente legata al nome del luogo in cui è nato.

Poiana Mărului è un abitato sparso situato alle pendici della collina omonima, al confine tra i Carpazi orientali e quelli meridionali.

L'origine del nome del villaggio è avvolta nel mistero di leggende locali tramandate nel tempo. Secondo quella più nota, il nome del villaggio proviene da una radura (*poiana*) nel cui centro si ergeva un melo, che poi divenne il cuore dell'insediamento. La zona è stata inizialmente abitata da fuggiaschi, perseguitati durante la dominazione turca, e in seguito da briganti e pastori che hanno contribuito allo sviluppo della comunità locale.

La domanda di registrazione del «Salam Poiana Mărului» come IGP si basa sul legame tra le caratteristiche del prodotto e la zona geografica, riconducibile alle tradizioni zootecniche locali, all'uso di materie prime provenienti dalla zona e alla costante applicazione di uno specifico processo tecnologico, che comprende la salatura a secco, la maturazione lenta, l'affumicatura e l'utilizzo di carne di manzo macinata.

La zona di Poiana Mărului è caratterizzata da un clima continentale temperato umido e fresco che ha tradizionalmente favorito lo sviluppo di pratiche di stagionatura e maturazione dei prodotti a base di carne. Tali pratiche sono state adattate dalla comunità alle condizioni locali e sono attualmente mantenute attraverso l'utilizzo di tecnologie per il controllo dei parametri di temperatura e ventilazione durante il processo di produzione.

Le condizioni climatiche specifiche della zona di Poiana Mărului, caratterizzate da temperature moderate e da un'umidità relativamente costante, hanno favorito lo sviluppo e il mantenimento di pratiche tradizionali di salatura, maturazione e affumicatura adattate all'ambiente locale, metodi che consentono alle modificazioni biochimiche responsabili della consistenza, dell'aroma e della stabilità del prodotto finito di prodursi gradualmente.

Le pratiche tecnologiche utilizzate nella produzione del «Salam Poiana Mărului» sono il risultato dell'adeguamento, nel tempo, dei metodi di produzione alle caratteristiche delle materie prime provenienti dalla zona geografica delimitata. Tali metodi sono tramandati e mantenuti all'interno della comunità locale di produttori.

I suoli della zona intorno a Poiana Mărului favoriscono la coltivazione dei cereali tradizionalmente utilizzati per alimentare i suini allevati nella zona. Le pratiche locali di allevamento e alimentazione del bestiame si iscrivono nella continuità delle attività agricole e zootecniche della regione e sostengono lo sviluppo della tradizione salumiera locale. Con la produzione del «Salam Poiana Mărului» nella zona geografica delimitata tali pratiche contribuiscono a preservare l'identità culturale della comunità.

Le cosce di suino utilizzate per la lavorazione del «Salam Poiana Mărului» provengono da allevamenti situati nella zona geografica delimitata in cui si applicano pratiche zootecniche locali di allevamento e di alimentazione del bestiame. Grazie a tali pratiche, le cosce di suino utilizzate nella lavorazione del «Salam Poiana Mărului» sono tra i tagli di carne suina più gustosi e nutrienti. Il gusto e la consistenza tenera sono riconosciuti dalla popolazione locale. L'utilizzo di tale materia prima fa parte del processo di produzione locale, al pari della carne di manzo macinata, che viene preparata secondo la ricetta tramandata all'interno della comunità.

Il processo tecnologico si basa su metodi tradizionalmente utilizzati nella zona, quali la salatura a secco, la preparazione della carne di manzo macinata e l'affumicatura naturale con legno duro di faggio. Tali fasi determinano le modificazioni tecnologiche e contribuiscono a distinguere il prodotto da salami simili prodotti in altre regioni.

Le fasi di salatura, maturazione e affumicatura sono realizzate secondo le pratiche tecnologiche sviluppate all'interno degli impianti di produzione della zona di Poiana Mărului. I parametri del processo sono adattati alle caratteristiche delle materie prime locali e al metodo di lavorazione tradizionale, il che contribuisce alla definizione della consistenza, della grana interna e del profilo sensoriale specifici del prodotto.

La salatura a secco è una fase tecnologica essenziale realizzata tagliando manualmente la coscia di manzo a cubetti di varie dimensioni poi impastati con il sale, un processo che favorisce lo sviluppo del sapore, dell'aroma e della consistenza caratteristici del prodotto. La preservazione della struttura muscolo-fibrosa della carne, in associazione con l'azione del sale, avvia l'estrazione graduale delle proteine miofibrillari (miosina e actina), che formano una matrice proteica naturale che contribuisce a stabilizzare l'impasto, a prevenire la separazione del grasso e a raggiungere l'elasticità e l'aspetto sodo e a mosaico tipici del prodotto finito.

Durante la produzione e la maturazione della carne bovina macinata, l'impasto viene mescolato a mano e rivoltato periodicamente per garantire che sia omogeneo e ben areato. In questa fase l'estrazione delle proteine miofibrillari continua e si stabilizza, formando una matrice proteica in grado di legare l'acqua e stabilizzare le particelle di grasso. I processi enzimatici naturali determinano la degradazione controllata delle proteine muscolari, contribuendo alla tenerezza e all'elasticità caratteristiche del prodotto, mentre le trasformazioni ossidative lente dei lipidi portano allo sviluppo dei composti aromatici naturali che definiscono il profilo sensoriale specifico. Allo stesso tempo le modificazioni fisico-chimiche che avvengono durante la maturazione favoriscono la stabilizzazione dei pigmenti della carne e la formazione di una consistenza compatta e di una grana interna uniforme, soda ed elastica tipiche del prodotto finito.

L'affumicatura naturale con legno duro è un elemento caratterizzante del processo tecnologico locale. Una fase specifica è la stagionatura, che consiste in una breve affumicatura a caldo, retaggio della pratica tradizionale di appendere i prodotti in soffitte ben ventilate e ora effettuata in locali con ventilazione controllata. La prosecuzione di questo metodo riflette la continuità dell'artigianato locale.

Il processo di produzione è svolto interamente nella zona geografica delimitata da personale locale con una lunga esperienza nella lavorazione di prodotti a base di carne. Le conoscenze tecnologiche sono state tramandate di generazione in generazione all'interno della comunità locale e progressivamente adattate alle esigenze moderne, preservando nel contempo il carattere tradizionale del prodotto. La situazione creatasi in seguito alla seconda guerra mondiale ha contribuito indirettamente a preservare le professioni tradizionali degli abitanti della zona legate all'allevamento e alla lavorazione dei prodotti di origine animale, comprese quelle di macellaio e salumiere. Tra coloro che hanno contribuito a definire la ricetta del prodotto figura un macellaio locale, Șoancă Ghiță, che ha partecipato alla messa a punto del processo tecnologico utilizzato e alla trasmissione del know-how specifico.

Nel corso del tempo il legame tra il nome del prodotto e la zona di Poiana Mărului si è rafforzato agli occhi dei consumatori e il prodotto viene associato alla tradizione locale delle preparazioni a base di carne, nonché all'utilizzo combinato di cosce di suino e di manzo insaporite secondo la ricetta specifica. Il budello utilizzato rimanda simbolicamente alla leggenda legata al luogo che ha dato il nome al prodotto.

Il «Salam Poiana Mărului» si è affermato a livello sia locale che nazionale e l'utilizzo del nome è documentato da molto tempo. La registrazione del marchio «Poiana Mărului» nel 1998 e, a partire dal 2007, la partecipazione a fiere commerciali internazionali, tra cui l'IFFA di Francoforte, hanno contribuito al riconoscimento del prodotto, insignito di diversi premi, comprese medaglie d'oro.

L'utilizzo ininterrotto nel tempo del nome «Salam Poiana Mărului», nei documenti e nelle pratiche commerciali, per il prodotto realizzato nella zona ha contribuito alla sua reputazione e al suo riconoscimento come prodotto tipico della zona geografica.

Il legame tra il «Salam Poiana Mărului» e la zona geografica delimitata è determinato dal processo di produzione interamente realizzato nella zona, dall'uso di materie prime della zona e dal ruolo del fattore umano locale, che insieme garantiscono la continuità delle pratiche tecnologiche e consentono di distinguere il «Salam Poiana Mărului» da prodotti simili ottenuti in altre regioni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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