C/2026/3963

22.7.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/3963)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Salam Poiana Mărului»

N.º UE: PGI-RO-03383 — 20.12.2024

1. **Nome(s)**

«Salam Poiana Mărului»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ GP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Roménia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base de tais produtos...

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Salam Poiana Mărului» é um salame cozido, duplamente fumado com de lenha seca de faia e depois seco. Para produzir o «Salam Poiana Mărului» utiliza-se, no mínimo, 30 % de perna de bovino refrigerada, 40 % de perna de porco congelada (da área geográfica delimitada) e, no máximo, 30 % de toucinho congelado.

O «Salam Poiana Mărului» é comercializado em forma de bastão cilíndrico caracteristicamente envolto por uma tripa artificial de cor branca com estrias castanho- avermelhadas; na cultura local, este produto está associado à beleza de um pomar de macieiras em flor, paisagem típica da área geográfica, e à casca de bétula das florestas locais.

O processo de fabrico envolve várias fases de preparação das matérias-primas antes de se obter a pasta de carne moída que é utilizada no enchimento de tripas artificiais de forma cilíndrica, criando assim o produto final e determinando a sua textura.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quando fatiado tem aspeto de mosaico, com pedaços de perna de porco uniformemente distribuídos e uma granulometria diversificada, alternando pedaços brancos de toucinho com pedaços cor-de-rosa avermelhados característicos das peças de perna de bovino e de porco utilizadas.

Aspeto exterior: forma cilíndrica com um diâmetro entre 50 e 55 mm e um comprimento de aproximadamente 23 cm, com uma superfície limpa sem matérias estranhas e sem grumos de gordura sob a tripa. A tripa artificial adere ao salame e apresenta-se intacta, com ligeiras rugas finas resultantes das fases de produção.

Aspeto do corte: Composição homogénea, compacta e em mosaico, com pedaços de carne e de toucinho espalhados uniformemente pela superfície. Ausência de corpos estranhos, fragmentos de osso, pedaços de cartilagem, aglomerados de gordura, especiarias ou de bolhas de ar de dimensão superior a 3 mm. Quando cortadas, as fatias conservam a sua integridade.

Cheiro e sabor: Característico de um produto ligeiramente fumado com lenha de folhosas, sabor a especiarias (colorau, pimenta da jamaica, noz-moscada), tempero equilibrado. Isento de odores e/ou sabores estranhos.

Consistência: Semidura a firme, sólida e elástica no interior. As fatias de salame têm uma consistência firme mas elástica.

Cor: Quando cortado, a cor é uniforme, do rosa ao vermelho-rubi e ao branco, com um aspeto de mosaico marmoreado e um bom equilíbrio entre carne e gordura.

Características físico-químicas

Parâmetros analisados	Limites máximos
Água, %	40 a 48
Matérias gordas,% máx.	44
Sal, % máx.	3
Proteína total, % min.	15

Ingredientes

Sal nitrificado; sal; ingredientes funcionais: açúcares (dextrose, lactose, glucose), sal, difosfatos, ácido ascórbico, aromatizantes; ingredientes definidores do aroma final: condimentos naturais (colorau, alho, pimenta, noz-moscada), polifosfatos, sal, dextrose, nitrito de sódio, extratos naturais (colorau, pimenta-da-jamaica, noz-moscada).

Materiais acessórios

Materiais utilizados no processo de enchimento (tripa artificial branca não comestível com estrias castanho-avermelhadas, agrafos, cordéis), no processo de tratamento térmico (lenha de folhosas) e no processo de rotulagem final (rótulos).

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

As meias-carcaças de suínos provêm apenas da área geográfica delimitada, de animais aí criados e alimentados com cereais. Os animais são abatidos para obtenção das carcaças em matadouros situados na área geográfica delimitada. O corte das carcaças para obtenção das partes anatómicas utilizadas na produção também é feito na área. As características das matérias-primas são influenciadas pelas práticas locais de criação e alimentação dos animais, que constituem um elemento essencial para a obtenção da especificidade do produto.

A perna de porco assim obtida é utilizada congelada, de acordo com os requisitos do processo tecnológico aplicado localmente. A gordura de porco é igualmente utilizada congelada para conservar a estrutura granular e de mosaico específica do produto. A existência de suínos criados na área geográfica delimitada constitui a base da tradição local de fabrico de salame, cuja continuidade é essencial para manter as características estruturais e sensoriais específicas do «Salam Poiana Mărului».

A perna de bovino é utilizada congelada no fabrico do produto, sendo obtida a partir de quartos de carcaça de bovinos adultos. Pode provir da área geográfica delimitada ou de outras áreas, sendo a especificidade do produto determinada pelo método de transformação tradicional da zona de Poiana Mărului, a saber, salga a seco e maturação e preparação da carne de bovino moída de acordo com as práticas locais utilizadas no processo de produção.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de produção do «Salam Poiana Mărului» tem lugar na área geográfica delimitada, incluindo a criação e a alimentação dos suínos, o abate dos animais, a desmancha das carcaças e a preparação das partes de carne utilizadas no processo tecnológico, o corte manual em porções, a salga a seco, a cura, a preparação da carne de bovino moída, o enchimento das tripas, o tratamento térmico, a fumagem a quente, a fumagem a frio e a secagem.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A denominação «Salam Poiana Mărului» deve ser seguida da menção «Indicaţie Geografică Protejată» (Indicação Geográfica Protegida) ou do acrónimo «IGP» em romeno e do símbolo europeu para a proteção da denominação. No rótulo figuram igualmente os símbolos do organismo de certificação.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange a unidade territorial administrativa do distrito de Braşov, definida de acordo com a estrutura administrativa territorial romena.

6. **Relação com a área geográfica**

A origem do «Salam Poiana Mărului» está estreitamente ligada ao nome do local onde surgiu.

Poiana Mărului é uma localidade dispersa no sopé da colina de Poiana Mărului, na fronteira entre os Cárpatos Orientais e Meridionais.

A origem do nome desta aldeia está envolta em lendas locais transmitidas ao longo do tempo. De acordo com a lenda mais conhecida, o nome da aldeia provém de uma clareira («poiana») no meio da floresta, com uma macieira no centro, que mais tarde se tornou o coração da povoação. A região foi inicialmente povoada por pessoas perseguidas pelo poder turco e, mais tarde, por marginais e pastores que contribuíram para o desenvolvimento da comunidade local.

O pedido de registo do «Salam Poiana Mărului» como IGP baseia-se na relação entre as características do produto e a área geográfica, determinada pelas tradições pecuárias locais, pela utilização de matérias-primas provenientes da área e pela aplicação continuada de um processo tecnológico específico que inclui a salga a seco, a maturação lenta, a fumagem e a utilização de carne de bovino moída.

Poiana Mărului caracteriza-se por um clima temperado continental húmido e fresco, que favoreceu tradicionalmente o desenvolvimento de práticas de cura e de maturação de produtos à base de carne. Estas práticas foram adaptadas pela comunidade às condições locais e são atualmente mantidas através do controlo tecnológico dos parâmetros de temperatura e de ventilação durante o processo de fabrico.

As condições climáticas específicas de Poiana Mărului, caracterizadas por temperaturas moderadas e humidade relativamente constante, favoreceram o desenvolvimento e a manutenção de práticas tradicionais de salga, maturação e fumagem adaptadas ao ambiente local, métodos que permitem que as alterações bioquímicas responsáveis pela textura, aroma e estabilidade do produto final ocorram de forma gradual.

As práticas tecnológicas utilizadas na produção do «Salam Poiana Mărului» resultam da adaptação ao longo do tempo dos métodos de produção às características das matérias-primas da área geográfica delimitada. Estes métodos são transmitidos entre gerações e mantidos pela comunidade local de produtores.

Os solos da área circundante de Poiana Mărului favorecem o cultivo de cereais, tradicionalmente utilizados na alimentação dos suínos criados na zona. As práticas locais de criação e alimentação de animais fazem parte da manutenção das atividades agrícolas e zootécnicas da região e apoiam o desenvolvimento da tradição local de fabrico de enchidos. Ao fabricar o produto na área geográfica delimitada, estas práticas contribuem para preservar a identidade cultural da comunidade.

As pernas de porco utilizadas na produção de «Salam Poiana Mărului» provêm de explorações agrícolas da área geográfica delimitada, onde se empregam práticas locais de criação e alimentação dos animais. Graças a estas práticas, as pernas de porco utilizadas na produção de «Salam Poiana Mărului» estão entre as carnes de porco mais saborosas e nutritivas. O seu sabor e textura tenra são reconhecidos pelos habitantes locais. A utilização desta matéria-prima faz parte de um processo de produção local, juntamente com a carne de bovino moída preparada de acordo com a receita transmitida de geração em geração na comunidade.

O processo tecnológico baseia-se em métodos tradicionalmente utilizados na área, como a salga a seco, a preparação da carne de bovino moída e a fumagem natural com lenha de faia. Estas etapas são determinantes no processo tecnológico e ajudam a distinguir o produto de salames semelhantes produzidos noutras regiões.

As fases de salga, cura e fumagem são realizadas de acordo com as práticas tecnológicas desenvolvidas nas instalações de produção da região de Poiana Mărului. Os parâmetros do processo são adaptados às características das matérias--primas locais e ao modo tradicional de transformação, contribuindo para a formação da consistência, textura e perfil sensorial específicos do produto.

A salga a seco é uma etapa tecnológica essencial que consiste em cortar manualmente a perna de bovino em cubos de várias dimensões e amassá-la com sal, um processo que promove o desenvolvimento do sabor, aroma e textura característicos do produto. A conservação da estrutura das fibras musculares associada à ação do sal desencadeia a extração gradual das proteínas miofibrilares (miosina e actina) que formam uma rede proteica natural que ajuda a estabilizar a mistura, a evitar a separação da gordura e a obter a elasticidade e o aspeto compacto e de mosaico específicos do produto final.

Durante a produção e maturação da carne de bovino moída, a pasta é misturada manualmente e virada periodicamente, garantindo uma mistura homogeneizada e arejada. Nesta fase, a extração das proteínas miofibrilares prossegue e estabiliza, formando uma rede proteica capaz de fixar a água e estabilizar as partículas de gordura. Os processos enzimáticos naturais resultam na degradação controlada das proteínas musculares, contribuindo para a maciez e elasticidade características do produto, enquanto as transformações oxidativas lentas dos lípidos conduzem ao desenvolvimento de compostos aromáticos naturais que definem o perfil sensorial específico. Ao mesmo tempo, as alterações físico-químicas durante a maturação favorecem a estabilização dos pigmentos da carne e a formação de uma consistência compacta e de uma textura interior uniforme, consistente e elástica, típica do produto acabado.

A fumagem natural com lenha de folhosas é um elemento determinante do processo tecnológico local. Uma etapa específica é a cura, que consiste numa fumagem a quente de curta duração, derivada da prática tradicional de pendurar produtos em sótãos bem ventilados, e atualmente feita em instalações com ventilação controlada. A permanência deste método reflete a continuidade das práticas artesanais locais.

O processo de produção é inteiramente realizado na área geográfica delimitada por pessoal local com larga experiência na transformação de produtos à base de carne. Os conhecimentos tecnológicos foram transmitidos de geração em geração no seio da comunidade local e progressivamente adaptados às exigências modernas, preservando o caráter tradicional do produto. A situação após a Segunda Guerra Mundial contribuiu indiretamente para manter as ocupações tradicionais dos habitantes locais ligadas à pecuária e à transformação de produtos de origem animal, incluindo as profissões de talhante e de salsicheiro. Entre as pessoas que ajudaram a fixar a receita figura o talhante local Ghiță Șoancă, envolvido na criação do processo tecnológico utilizado e na transmissão do saber-fazer específico.

Ao longo do tempo, a relação entre o nome do produto e a zona de Poiana Mărului tem sido reforçada aos olhos dos consumidores, estando o produto associado à tradição local de preparados de carne e à utilização combinada de perna de porco e perna de bovino temperada de acordo com a receita específica. A tripa utilizada refere-se simbolicamente à lenda da localidade que deu o nome ao produto.

A denominação «Salam Poiana Mărului» estabeleceu-se a nível local e nacional e a sua utilização está documentada há muito tempo. O registo da marca «Poiana Mărului» em 1998 e a participação em feiras internacionais, incluindo, desde 2007, a IFFA de Frankfurt [Feira Internacional da Indústria da Carne], contribuíram para o reconhecimento do produto com a obtenção de vários prémios, incluindo medalhas de ouro.

A utilização contínua, ao longo do tempo, da denominação «Salam Poiana Mărului» em documentos e em práticas comerciais relacionadas com o produto produzido nesta área contribuiu para a reputação do produto e para o seu reconhecimento como produto específico desta área geográfica.

A relação entre o «Salam Poiana Mărului» e a área geográfica delimitada é determinada por todo o processo de produção que tem lugar na mesma, pela utilização de matérias-primas oriundas da área e pela participação do fator humano local, que, em conjunto, asseguram a continuidade das práticas tecnológicas e permitem distinguir o produto de produtos semelhantes produzidos noutras regiões.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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