C/2026/3963

22.7.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/3963)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Salam Poiana Mărului”

Nr. UE: PGI-RO-03383 – 20.12.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

„Salam Poiana Mărului”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

România

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

1601 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, din carne, din organe, din sânge sau din insecte; preparate alimentare pe baza acestor produse.

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Salam Poiana Mărului” este un salam fiert, dublu afumat, cu lemn de fag de esență tare, și uscat. Pentru fabricarea produsului cu denumirea „Salam Poiana Mărului” se folosește pulpă de vită refrigerată în proporție de minimum 30 %, pulpă de porc congelată (provenită din aria geografică delimitată) în proporție de 40 % și slănină tare congelată în proporție de maximum 30 %.

Produsul „Salam Poiana Mărului” se comercializează sub formă de batoane, ambalate în membrană personalizată de culoare albă cu striații maro-roșiatice, care în cultura locală este asociată cu frumusețea crenguțelor de măr înflorit dintr-o poiană de meri, peisaj specific ariei geografice, și cu scoarța de mesteacăn din pădurile specifice ariei geografice.

Procesul tehnologic de fabricație implică mai multe etape de pregătire a materiilor prime înainte de obținerea pastei finale care va fi umplută în membrane artificiale sub formă de batoane, formând produsul final și determinând textura produsului final.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aspectul în secțiune este mozaicat, cu bucăți de pulpă de porc răspândite uniform în toată masa produsului, cu o granulație diversificată, alternând bucăți albe, de grăsime de la slănina de porc, cu cele roz-roșiatice specifice culorii pieselor de carne de pulpă de vită și pulpă de porc folosite.

Aspectul exterior: Batoane de formă cilindrică cu diametrul cuprins între 50 și 55 mm și lungimea de aproximativ 23 cm, cu suprafața curată, fără corpuri străine și fără aglomerări de grăsime sub membrană. Membrana artificială este aderentă la compoziție și nedeteriorată, cu mici încrețituri fine, rezultat al etapelor de producție asupra membranei artificiale.

Aspectul în secțiune: Compoziție omogenă, compactă și mozaicată cu bucăți de carne de porc și de slănină, răspândite uniform în toată masa produsului. Nu prezintă corpuri străine, fragmente de oase, bucăți de flaxuri, aglomerări de grăsime, condimente sau goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere, felia își păstrează integritatea.

Gust și miros: Caracteristic unui produs ușor afumat cu lemn de esență tare, gust de mirodenii (boia, ienibahar, nucșoară), condimentare echilibrată. Fără gust și miros străin.

Consistență: Semitare până la tare, legată și elastică la interior. Feliile de salam au o consistență fermă și elastică în același timp.

Culoare: Culoarea în secțiune este uniformă, de la roz la roșu rubiniu și alb, cu aspect de mozaic marmorat și echilibrat între carne și slănină.

Caracteristici fizico-chimice

Parametrii analizați	Limite maxime
Apă, %	40-48
Substanțe grase, % max.	44
NaCl, % max.	3
Proteine totale, % min.	15

Ingrediente

Sare cu nitrit; Sare; Ingrediente funcționale: zaharuri: dextroză, lactoză, glucoză; sare; difosfați; acid ascorbic; arome; Ingredientele care definesc aroma finală: condimente naturale (boia, usturoi, piper, nucșoară), polifosfați, sare, dextroză, nitrit de sodiu, extracte naturale (boia, ienibahar, nucșoară).

Materiale auxiliare

Acestea sunt utilizate în procesul de umplere (membrană artificială necomestibilă, de culoare albă, cu striații maro-roșiatice, capse, sfori), în procesul de tratament termic (lemn de esență tare) și în procesul final de etichetare (etichete).

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Semicarcasele de porc provin exclusiv din aria geografică delimitată, de la animale crescute și hrănite cu cereale în această zonă. Sacrificarea animalelor pentru obținerea carcaselor se realizează în unități situate în aria geografică delimitată, iar tranșarea pentru obținerea părților anatomice utilizate în fabricație au loc, de asemenea, în această zonă. Caracteristicile materiei prime sunt influențate de practicile locale de creștere și furajare, constituind un element esențial în obținerea specificității produsului.

Pulpa de porc rezultată este utilizată congelată, conform cerințelor procesului tehnologic aplicat local, iar slănina este utilizată în stare congelată pentru menținerea granulației și a structurii mozaicate specifice produsului. Disponibilitatea porcilor crescuți în aria geografică delimitată constituie baza tradiției locale de producere a salamului, continuitatea acestei resurse fiind esențială pentru menținerea caracteristicilor structurale și senzoriale specifice produsului „Salam Poiana Mărului”.

Pulpa de vită utilizată la fabricarea produsului este obținută în urma tranșării sferturilor de carcasă de bovine adulte și este utilizată în stare congelată. Aceasta poate proveni din aria geografică delimitată sau din alte zone, specificitatea produsului fiind determinată de prelucrarea tradițională realizată în zona Poiana Mărului, respectiv sărarea uscată, maturarea și prepararea bradtului de vită conform practicilor locale aplicate în cadrul procesului de fabricație.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producție al produsului „Salam Poiana Mărului”, inclusiv creșterea suinelor, sacrificarea animalelor, tranșarea carcaselor și a pieselor de carne utilizate în procesul tehnologic, porționarea manuală a acestora, sărarea și maturarea uscată, prepararea pastei, umplerea membranelor, tratamentul termic la cald, hițuirea și afumarea la rece și uscarea se desfășoară în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea „Salam Poiana Mărului” va fi urmată de mențiunea „Indicație Geografică Protejată” sau de acronimul IGP în limba română și simbolul european al protecției denumirii. Pe etichetă se vor regăsi și însemnele Organismului de Certificare.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este constituită din unități administrativ-teritoriale ale județului Brașov, definite conform structurii teritoriale administrative a României.

6. **Legătura cu aria geografică**

Originea „Salam Poiana Mărului” este în strânsă legătură cu numele comunei din care a luat naștere.

Poiana Mărului este o localitate răsfirată la poalele dealului Poiana Mărului, la limita dintre Carpații Orientali și cei Meridionali.

Numele localității Poiana Mărului este asociat cu legende locale transmise de-a lungul timpului. Cea mai cunoscută legendă, după care este atribuit numele satului, vine de la o Poiană în mijlocul căreia se află un măr și care este înconjurată de păduri nesfârșite, care apoi a devenit matca satului. Într-o asemenea poiană s-ar fi așezat oameni prigoniți de stăpânirea turcească, haiduci apoi păstori, care au contribuind la dezvoltarea comunității locale.

Cererea de înregistrare ca Indicație Geografică Protejată a produsului „Salam Poiana Mărului” se bazează pe legătura existentă între caracteristicile produsului și aria geografică delimitată, legătură determinată de tradițiile locale privind creșterea animalelor, utilizarea unor materii prime provenite din zonă și aplicarea constantă a unui proces tehnologic specific, care include sărarea uscată, maturarea lentă, afumarea și utilizarea bradtului de vită.

Zona Poiana Mărului se caracterizează printr-o climă temperat-continentală umedă și răcoroasă, care a favorizat, în mod tradițional, dezvoltarea practicilor de conservare și maturare a produselor din carne. Aceste practici au fost adaptate de comunitate la condițiile locale și sunt menținute în prezent prin controlul tehnologic al parametrilor de temperatură și ventilație în cadrul procesului de fabricație.

Condițiile climatice specifice zonei Poiana Mărului, caracterizate prin temperaturi moderate și umiditate relativ constantă, au favorizat dezvoltarea și menținerea unor practici tradiționale de sărare, maturare și afumare adaptate mediului local, metode care permit desfășurarea graduală a transformărilor biochimice care conferă textura, aroma și stabilitatea produsului finit.

Practicile tehnologice aplicate la fabricarea produsului „Salam Poiana Mărului” reprezintă rezultatul adaptării în timp a metodelor de producție la caracteristicile materiilor prime provenite din aria geografică delimitată. Aceste metode sunt transmise și menținute în cadrul comunității locale de producători.

Terenurile din jurul localității Poiana Mărului sunt favorabile cultivării cerealelor utilizate în mod tradițional pentru hrana porcinelor crescute în zonă. Practicile locale de creștere și furajare a animalelor se integrează în continuitatea activităților agricole și zootehnice specifice regiunii și susțin dezvoltarea tradiției locale de producție a mezelurilor. Prin fabricarea produsului în aria geografică delimitată, aceste practici contribuie la menținerea identității culturale a comunității.

Pulpa de porc utilizată la prelucrarea produsului „Salam Poiana Mărului” provine din ferme situate în aria geografică delimitată, unde sunt aplicate practici tradiționale de creștere și furajare. Datorită acestor practici, picioarele de porc utilizate la obținerea produsului sunt cele mai gustoase și hrănitoare părți din porc. Gustul și frăgezimea acestora sunt recunoscute de localnici. Utilizarea acestei materii prime este integrată într-un proces de fabricație realizat local, alături de bradtul de vită preparat conform rețetei transmise în cadrul comunității.

Procesul tehnologic se bazează pe metode utilizate în mod tradițional în zonă, cum ar fi sărarea uscată, prepararea bradtului de vită și afumarea naturală cu lemn de fag de esență tare. Aceste etape determină modificările tehnologice și contribuie la diferențierea produsului de salamurile similare produse în alte regiuni.

Etapele de sărare, maturare și afumare se desfășoară în conformitate cu practicile tehnologice dezvoltate în unitățile de producție din zona Poiana Mărului. Parametrii procesului sunt adaptați la caracteristicile materiilor prime locale și la modul tradițional de prelucrare, contribuind la formarea consistenței, a texturii și a profilului senzorial specific produsului.

Sărarea uscată constituie o etapă tehnologică esențială, realizată prin tăierea manuală a pulpei de vită în cuburi de diferite dimensiuni și frământarea acesteia cu sare, proces care favorizează dezvoltarea gustului, a aromei și a texturii caracteristice produsului. Păstrarea structurii fibrei musculare, asociată cu acțiunea sării, inițiază extracția progresivă a proteinelor miofibrilare (miozină și actină), care formează o rețea proteică naturală cu rol în stabilizarea compoziției, prevenirea separării grăsimii și obținerea elasticității și a aspectului compact și mozaicat specific produsului finit.

În timpul obținerii și maturării bradtului de vită, pasta este amestecată manual și întoarsă periodic, asigurând omogenizarea și aerisirea compoziției. În această etapă se continuă și se stabilizează extracția proteinelor miofibrilare, formându-se o matrice proteică capabilă să lege apa și să stabilizeze particulele de grăsime. Procesele enzimatice naturale determină o degradare controlată a proteinelor musculare, contribuind la frăgezimea și elasticitatea caracteristice produsului, în timp ce transformările oxidative lente ale lipidelor conduc la dezvoltarea compușilor aromatici naturali ce definesc profilul senzorial specific. Totodată, transformările fizico-chimice din timpul maturării favorizează stabilizarea pigmenților cărnii și formarea unei consistențe compacte și a unei texturi uniforme, legate și elastice la interior, caracteristice produsului finit.

Afumarea naturală cu lemn de fag de esență tare reprezintă un element definitoriu al procesului tehnologic local. O etapă specifică este hițuirea, constând într-o scurtă afumare la cald, derivată din practica tradițională de atârnare a produselor în poduri bine aerisite, actualmente realizată în spații cu ventilație controlată. Menținerea acestei metode reflectă continuitatea meșteșugului mezelăresc local.

Procesul de producție este realizat integral în aria geografică delimitată de către personal local cu experiență îndelungată în prelucrarea produselor din carne. Cunoștințele tehnologice au fost transmise din generație în generație în cadrul comunității locale și adaptate progresiv cerințelor moderne, păstrând caracterul tradițional al produsului. Perioada ulterioară celui de-Al Doilea Război Mondial a contribuit la menținerea ocupațiilor tradiționale ale locuitorilor legate de creșterea animalelor și valorificarea produselor de origine animală, inclusiv prin meseriile de măcelar și mezelar. Printre persoanele care au contribuit la definirea rețetei se remarcă măcelarul local Ghiță Șoancă, implicat în stabilirea fluxului tehnologic utilizat și în transmiterea know-how-ului specific.

De-a lungul timpului, conexiunea dintre denumirea produsului și zona Poiana Mărului s-a consolidat în percepția consumatorilor, produsul fiind asociat cu tradiția locală a preparatelor din carne și cu utilizarea combinată a pulpei de porc și a pulpei de vită condimentate conform rețetei specifice. Membrana utilizată face referire simbolică la legenda localității care a stat la baza denumirii produsului.

Produsul „Salam Poiana Mărului” s-a consacrat la nivel local și național, utilizarea denumirii fiind documentată pe o perioadă îndelungată. Înregistrarea mărcii „Poiana Mărului” în anul 1998 și participarea la manifestări internaționale, inclusiv IFFA Frankfurt, începând cu anul 2007, au contribuit la recunoașterea produsului, fiind obținute mai multe distincții, inclusiv medalii de aur.

Utilizarea continuă în timp, în documente și practici comerciale, a denumirii „Salam Poiana Mărului” pentru produsul fabricat în această zonă a contribuit la reputația produsului și la recunoașterea sa ca produs specific ariei geografice.

Legătura dintre produsul „Salam Poiana Mărului” și aria geografică delimitată este determinată de realizarea integrală a procesului de producție în zonă, de utilizarea unor materii prime provenite din zona geografică și de implicarea factorului uman local, elemente care, împreună, asigură continuitatea practicilor tehnologice și permit diferențierea produsului față de produse similare fabricate în alte regiuni.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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