

**Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 329/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«SALAM DE SIBIU»

**N. UE: RO-PGI-0005-01280 — 21.11.2014**

**DOP ( ) IGP ( X )**

**1. Denominazione**

«Salam de Sibiu»

**2. Stato membro o paese terzo**

Romania

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Salam de Sibiu» è un salame crudo secco, con muffa nobile, che presenta le caratteristiche in appresso.

Organolettiche:

Aspetto esteriore: fusto cilindrico, non deformato, di dimensione uniforme, con una lunghezza compresa fra 15 e 100 cm e un diametro compreso fra 45 e 75 mm nonché un peso compreso fra 300 g e 1 kg.

La membrana del fusto presenta grinze fini e uniformi ed è ricoperta uniformemente da un sottile strato di muffa nobile bianca. La muffa può presentare una sfumatura bianco-giallastra o bianco-grigiastra. Si ammette inoltre la presenza di parti di muffa bianco-giallastra/bianco-grigiastra nonché di porzioni non ricoperte di muffa, purché cumulativamente non rappresentino oltre il 10 % della superficie totale della membrana.

La consistenza del fusto è da semisoda a soda in superficie e nelle zone esterne della sezione, mentre verso il centro è più morbida pur restando compatta ed elastica. Le fette di «Salam de Sibiu» sono di consistenza soda ma nel contempo semielastica.

Il gusto e l'aspetto sono caratteristici di un prodotto affumicato con legna di essenza dura, ricoperto di muffa nobile e prodotto secondo un processo tecnologico di stagionatura e asciugatura prolungato. L'intensità del gusto è dovuta a una sufficiente degradazione proteolitica e lipolitica corrispondente alla stagionatura. Non presenta gusto né aspetto estranei.

Per quanto riguarda l'aspetto della fetta, la massa del composto è di colore da bruno-rosso a rosso rubino, lucida, compatta, ben soda, variegata, con globuli di grasso bianco, uniformemente diffusi su tutta la superficie della sezione. Nella sezione è ammessa una sfumatura più scura nella parte situata al massimo a 10 mm dal bordo. La fetta di «Salam de Sibiu» conserva la propria integrità e non si sbriciola. Non sono ammessi frammenti di tessuto connettivo né bolle d'aria.

Il prodotto «Salam de Sibiu» deve essere stagionato almeno 60 giorni.

Caratteristiche fisico-chimiche alla fine del periodo di stagionatura-asciugatura: umidità — max. 30 %; grassi — max. 46 %; proteine — min. 20 %; sale < 6 %; nitriti di sodio (i nitrati utilizzati sono ridotti chimicamente in nitriti) < 50 mg/kg.

Caratteristiche microbiologiche alla fine del periodo di stagionatura: *Listeria monocytogenes* — assente/25 g; *Salmonella* — assente/25 g; *E. Coli* — 500 — 5 000 UFC/g.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Salam de Sibiu» è commercializzato nelle due seguenti forme: fusto cilindrico, legato ad entrambe le estremità; affettato, senza membrana (la membrana con la muffa è rimossa prima dell'affettatura).

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Non vi sono requisiti specifici in merito alla qualità né restrizioni relative alle materie utilizzate come foraggio.

Le materie prime di base sono la carne suina rossa scelta (dalla carne sono rimossi se del caso i frammenti ossei, il grasso molle, il tessuto connettivo, i legamenti, i tendini, i vasi sanguigni maggiori, le parti sanguinolente, i gangli e le parti marchiate) — minimo 70 % e il lardo — massimo 30 %, provenienti da capi giunti a maturità, aventi un peso in vivo di almeno 100 kg.

Non è consentito l'uso di sottoprodotti di macello né di carni disossate meccanicamente.

Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

- miscela di sale-condimenti (sotto forma di sale alimentare: max. 5 %; condimenti naturali — pepe, ginepro e aglio; conservanti — sale in una miscela contenente nitrito o nitrato di sodio, conformemente alle disposizioni giuridiche),
- antiossidanti (acido ascorbico e relativi sali), approvati conformemente alle disposizioni giuridiche,
- agenti di stagionatura — starter microbici e/o coltura bioprotettiva, zuccheri — max. 1 %.

I seguenti ingredienti possono essere aggiunti a titolo facoltativo:

- agenti di stagionatura alcolici, fra cui: vino bianco, vino rosso, brandy, vinars, spumante, birra scura.

NOTA: gli agenti di stagionatura alcolici sono utilizzati per produrre edizioni limitate o da collezione del «Salam de Sibiu» e sono esplicitamente menzionati nella denominazione del tipo. Per ciascun tipo di agente alcolico la dose usata è al massimo pari al 3 %.

Non sono consentiti: gli esaltatori di sapidità (per esempio monoglutammato di sodio); gli acidificanti (per esempio glucono- $\delta$ -lattone); i coloranti; gli additivi proteici (proteine vegetali o animali); qualsiasi altro additivo in grado di sostituire la carne; il sale marino.

La pasta ottenuta è insaccata in membrane di collagene di diametro compreso fra 60 e 90 mm e/o in budello di cavallo.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi specifiche della produzione che avvengono nella zona geografica delimitata:

- 1) il ricevimento e il deposito delle materie prime e degli ingredienti;
- 2) il taglio fine a cutter/la triturazione della carne e del lardo, fino a ottenere la dimensione di un chicco di riso (circa 2-4 mm), finalizzato a preparare la pasta;
- 3) il mescolamento della pasta con la miscela di sale — condimenti, antiossidanti e agenti di maturazione;
- 4) riempimento del budello e/o della membrana artificiale con la pasta;
- 5) asciugatura del fusto per 24 ore a una temperatura minima di +10 °C, con circolazione d'aria moderata;
- 6) affumicatura a freddo: la temperatura dell'aria è compresa fra +9 °C e +24 °C e l'umidità relativa dell'aria si situa nell'intervallo 85-92 %, con il ricorso esclusivo a legna di essenza dura proveniente dalla Romania (faggio, quercia o miscela di essi). La durata minima dell'affumicatura è di tre giorni e la durata massima è di dieci giorni;
- 7) la stagionatura-asciugatura dura almeno 60 giorni e si svolge in depositi appositamente predisposti e climatizzati, ove la temperatura è compresa fra +8 °C e +24 °C, e prevede le seguenti fasi:
  - a) polverizzazione di muffa nobile: successivamente all'arrivo nel deposito di stagionatura-asciugatura, sulla superficie del fusto dei salami si polverizza una soluzione di spore di muffa nobile (*Penicillium nalgiovensis* o una miscela di diversi di tipi di penicilline che devono obbligatoriamente contenere il *Penicillium nalgiovensis*). Dopo 10-12 giorni dalla polverizzazione, i fusti sono ricoperti da micelio di muffa. La temperatura in questo periodo è compresa fra +10 °C e +24 °C;

- b) stagionatura e spazzolatura dei fusti: fra i 25 e i 45 giorni dalla polverizzazione, quando i fusti sono interamente ricoperti di muffa, si effettua la spazzolatura manuale dei prodotti. La muffa formatasi successivamente alla stagionatura, in condizioni di maggiore umidità, è di colore bianco tendente al bianco-giallastro o bianco-grigiastro. La temperatura in questa fase è compresa nell'intervallo +10 °C e +15 °C;
- c) asciugatura dei fusti: è effettuata tramite la diminuzione progressiva dell'umidità relativa dell'aria nel deposito di stagionatura, con la ventilazione che consente di controllare la temperatura e l'umidità in modo che il prodotto asciughi a un'umidità standard massima del 30 %. La temperatura in questo periodo è compresa fra +10 °C e +15 °C.

Alla fine del periodo di produzione, dopo almeno 70 giorni, il prodotto deve soddisfare quando prescritto al punto 3.2.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Salam de Sibiu» è confezionato individualmente, pezzo per pezzo, in fogli di cellofan permeabili e microperforati, manualmente o automaticamente nel caso dei fusti, in atmosfera modificata o sotto vuoto, previa rimozione della membrana con la muffa qualora il prodotto sia affettato.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La denominazione «Salam de Sibiu», accompagnata dalla menzione «Indicazione geografica protetta» o della sigla IGP (tradotte nella lingua del paese in cui il prodotto è commercializzato), deve essere apposta sull'etichetta o sull'eventuale ologramma, in modo da poter essere distinta da altre menzioni. In seguito si trovano il simbolo grafico unionale IGP e il marchio del produttore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Salam de Sibiu» comprende il territorio delle seguenti regioni amministrative: la provincia di Bacău, la provincia di Braşov, il comune di Bucarest, la provincia di Covasna, la provincia di Călăraşi, la provincia di Ilfov, la provincia di Prahova e la provincia di Sibiu.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

In queste zone di produzione gli elementi climatici (clima continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde) si sono dimostrati propizi per la produzione di tale tipo di salame crudo secco con muffa. Le zone di produzione sono inoltre caratterizzate da una successione di forme di rilievo specifiche di tipo collinare, in cui le colline sono interrotte da valli larghe o da corsi d'acqua e da zone pianeggianti in cui la tradizione dei salami è secolare, una volta nelle fattorie e successivamente in un regime sempre più industriale, presso unità specializzate. In tutte queste zone vi è abbondanza di foreste da cui i produttori, ieri come oggi, potevano e possono procurarsi il legno di essenza dura necessario per un'affumicatura ottimale.

La storia della produzione di questo salame è intimamente legata allo sviluppo delle zone agricole delle province suddette, come alla formazione in esse di alcuni gruppi di lavoratori specializzati nella produzione di tale tipo e che, da lungo tempo, hanno contribuito a diffonderne la produzione oltre i confini della regione di Mediaş — Sinaia nonché a consolidare la tradizione nelle altre zone di produzione specificate in precedenza.

*Specificità del prodotto*

Il «Salam de Sibiu» si distingue da altri prodotti della stessa categoria commerciale per il gusto, per la consistenza semidura resa possibile da una bassissima percentuale di umidità nel prodotto finito nonché per il colore rubino della sezione.

Alla formazione del gusto del «Salam de Sibiu» contribuiscono direttamente i componenti di carne e lardo, il sale e i condimenti utilizzati nonché le sostanze aromatiche dell'affumicatura che si formano durante la fermentazione degli zuccheri, delle proteine e dei grassi.

Il contributo più importante alla formazione del gusto è quello dato dai prodotti aromatici formati durante la fermentazione (che inizia al momento dell'insaccatura nella membrana e prosegue con i processi di affumicatura a freddo e di stagionatura-asciugatura) degli zuccheri aggiunti, degli aminoacidi presenti o di quelli formati con l'idrolisi proteica nonché quelli dovuti alla degradazione lipidica.

Infine il prolungato periodo di stagionatura-asciugatura (almeno 60 giorni, in presenza di muffa nobile) contribuisce a creare l'aroma del «Salam de Sibiu».

Risulta palese che nel corso di alcuni decenni ricchi di tradizione durante i quali il processo produttivo è rimasto praticamente inalterato, il legame indissolubile fra il prodotto, la denominazione e la zona geografica si è consolidato nella mente del consumatore, la cui percezione del «Salam de Sibiu» è quella di un salame crudo secco prodotto nella zona geografica indicata, con carne e lardo suini, mescolati con ingredienti quali il sale e i condimenti, dal colore rosso rubino, con una membrana ricoperta di muffa nobile bianca, bianco-giallastra o bianco-grigiastra, con un aroma e un gusto dovuti in larga misura al processo di affumicatura a freddo con legna di essenza dura nonché al prolungato processo di stagionatura-asciugatura.

*Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto*

La reputazione del «Salam de Sibiu» è dimostrata da numerosi documenti recanti riferimenti e citazioni relative al prodotto in argomento.

In un articolo datato 15 luglio 2009, pubblicato in un supplemento del quotidiano Academia Cașavencu, in cui il prodotto in questione viene analizzato da un punto di vista storico, si esprime l'apprezzamento per il fatto che il «Salam de Sibiu» sia stato e sia tuttora un fiore all'occhiello della gastronomia.

Già alla fine del secolo XIX si trovano riferimenti alla produzione e alla commercializzazione del «Salam de Sibiu», allora denominato «Salam de iarna» («Salame d'inverno»). Il chiaro apprezzamento da parte dei consumatori nazionali si è esteso oltre le frontiere del paese, il che ha consentito l'esportazione del salame prodotto a Sinaia e a Mediaș ecc., dalla dogana di Sibiu. Grazie alle successive e ripetute esportazioni da tale punto, per tale motivo il prodotto ha finito per essere conosciuto come salame della dogana di Sibiu e, quindi, come «Salam de Sibiu». Al giorno d'oggi si è consolidata la denominazione sia sul piano interno che nelle pubblicità nonché nei menù dei ristoranti (dal 1890 fino ad oggi).

Le caratteristiche del «Salam de Sibiu» sono dovute ad alcuni legami molto stretti con l'ambiente, che comprende in ugual misura tutti i fattori climatici (geografici) e umani.

L'interazione di tali elementi caratterizza la continuità della produzione del «Salam de Sibiu» dagli inizi fino ad oggi.

Il processo di industrializzazione del prodotto «Salam de Sibiu» comprende le fasi manuali che hanno garantito l'integrità del metodo di produzione. L'apprezzamento visivo e manuale del taglio fine delle dimensioni di un chicco di riso, l'aggiunta manuale «a pioggia» della miscela di sale e condimenti, la verifica manuale della consistenza del fusto durante il periodo di affumicatura e di asciugatura, il trasferimento manuale verso il deposito, la spazzolatura manuale di ciascun fusto di salame richiedono un elevato e consolidato livello di conoscenza e di esperienza trasmesso di generazione in generazione dai lavoratori che dispongono di tale esperienza e intuito che permettono di ottenere il gusto caratteristico del «Salam de Sibiu».

Il «Salam de Sibiu» costituisce un fiore all'occhiello con il quale i produttori si presentano costantemente sui mercati nazionali e internazionali, risultando sempre il primo prodotto richiesto per la degustazione da parte di tutti i visitatori, clienti, autorità e stampa.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html>

---