Ref. Ares(2014)3837251 - 18/11/2014

DOCUMENTUL UNIC

REGULAMENTUL (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calităţii produselor agricole şi alimentare

SALAM DE SIBIU

Nr. CE:

Această fişă rezumat descrie, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini

IGP - Indicaţie Geografică Protejată

1. DENUMIRE

”Salam de Sibiu”

2. STAT MEMBRU SAU STAT TERŢ

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2: Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului care poartă denumirea menţionată la punctul 1:

Salamul de Sibiu este un salam crud-uscat, cu mucegai, care prezintă următoarele caracteristici:

Organoleptic:

Aspect exterior: batoane cilindrice, nedeformate, cu o grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm şi cu un diametru cuprins între 45 mm şi 75 mm având o greutate între 300 grame până la 1 kg.
Membrana batoanelor prezintă încreţituri fine şi uniforme şi este acoperită în mod uniform cu un strat subţire de mucegai nobil alb. Mucegaiul poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenuşiu. Astfel, se admite prezenţa de porţiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenuşiu şi de porţiuni neacoperite cu mucegai, care în mod cumulat să nu depăşească 10% din suprafaţa totală a membranei.
Consistenţa batonului este semitare până la tare la suprafaţă şi în zona periferică a secţiunii, mai moale, dar legată şi elastică spre centru. Feliile de Salam de Sibiu au o consistenţă fermă, dar semielastică în acelaşi timp.
Gustul şi mirosul sunt plăcute, cu o aromă deosebită, tipică Salamului de Sibiu, afumat cu lemn de esenţă tare şi însămânţat cu mucegai nobil realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscare îndelungat. Intensitatea gustului este optimă ca rezultat al suficientei degradării proteolitice şi lipolitice datorată unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi /mirosuri străine.

Aspectul feliei este specific, masa compoziţiei fiind colorată de la brun-roşcat până la rubiniu, lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii. Se admite în sectiune o nuanţă mai închisă pe o porţiune de maxim 10 mm de la margine. Felia de Salam de Sibiu îşi păstrează integritatea şi nu se fărâmiţează. Nu se admit bucăţi de flaxuri sau goluri de aer.

Produsul Salam de Sibiu trebuie maturat minim 60 de zile.

Caracteristici fizico-chimice la sfârşitul perioadei de maturare-uscare: Umiditate - maxim 30%; grăsime - maxim 46%; proteine - minim 20%; sare < 6%; nitriţi de sodiu (nitraţii utilizaţi sunt reduşi chimic în nitriţi) -< 50 mg/kg.

Caracteristici microbiologice la sfârşitul perioadei de maturare: Listeria monocytogenes – absent/25 grame; Salmonella – absent/25 grame; E. Coli – 500-5.000 UFC/grame.

Salamul de Sibiu se prezintă sub una dintre următoarele 2 (două) forme: *batoane cilindrice,* clipsate la ambele capete; *feliat, fără membrană* (membrana cu mucegai se îndepărtează înainte de feliere).

3.3. Materii prime (doar pentru produsele procesate)

Materiile prime de bază: carne de porc aleasă la roşu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge, părţile sângerate, ganglionii şi porţiunile ştampilate) - minim 70% şi slănină tare - maxim 30%, provenite de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg).

Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cărnii dezosate mecanic.

Ingredientele utilizate sunt următoarele:

- amestecul de sărare-condimentare (format din sare alimentară maxim 3 %; condimente naturale: piper, ienibahar, şi usturoi; conservanţi: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu în conformitate cu dispoziţiile legale);
- antioxidanţii (acid ascorbic şi sărurile acestuia), aprobaţi în conformitate cu dispoziţiile legale;
- agenţi de maturare - culturi starter şi/sau culturi de bioprotecţie, zaharuri maxim 1%;

Următoarele ingrediente pot fi folosite facultativ:

- agent de maturare alcoolici – reprezentaţi de unul dintre urmatoarele vin alb/ vin roşu/ vin rose/ coniac/ vinars/ vinuri spumante/ bere neagră.

NOTĂ: Agenţii de maturare alcoolici se utilizează pentru realizarea ediţiilor limitate/de colecţie ale Salamului de Sibiu şi sunt menţionaţi explicit în denumirea sortimentului.
Doza utilizată pentru fiecare tip de maturator alcoolic este de maxim 3%.

Nu sunt permise : potenţiatori de gust (ex. monoglutamat de sodiu); acidifianţi (ex. Glucon Delta Lactona); coloranţi; adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală); sarea marină, orice alt adaos care poate înlocui carnea.

Pasta obţinută se umple în:

- membranele colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm şi 90 mm şi/sau membranele naturale de cal.

3.4. Hrană pentru animale (doar pentru produsele de origine animală)

-

3.5. Etape specifice ale producţiei care trebuie să aibă loc în aria geografică desemnată

Etapele specifice ale producţiei care se realizează în zona geografică delimitată sunt:

1. recepţia şi depozitarea materiilor prime şi a ingredientelor;
2. tocarea/mărunţirea în cuter a cărnii şi slăninei până la dimensiunea bobului de orez (aproximativ 2-3 mm) în vederea obţinerii pastei;
3. malaxarea pastei cu amestecul de sărare-condimentare, antioxidanţii şi agenţii de maturare;
4. umplerea membranelor naturale şi/sau colagenice cu pasta;
5. zvântarea batoanelor timp de 24 de ore la o temperatură de minim +10° C, cu o circulaţie moderată a aerului;
6. afumarea la rece se face la o temperatură a aerului cuprinsă în intervalul (+9° C ÷ +24° C) şi o umiditate relativă a aerului de 85-92%, utilizând exclusiv lemn de esenţă tare din Romania (fag, stejar sau amestec de fag şi stejar). Durata de afumare este de minim 3 zile şi de maxim 10 zile.
7. Maturarea-uscarea durează minim 60 zile şi se realizează în depozite special amenajate şi climatizate, la o temperatură cuprinsă în intervalul (+8° C ÷ +24° C), şi presupune următoarele faze:

   a) **însămânţarea cu mucegai:** după încărcarea depozitului de maturare-uscare, pe suprafaţa batoanelor de salam se pulverizează o soluţie de spori de mucegai nobil (Penicillium nalgiovensis sau un amestec de diferite tipuri Penicillium, care conţin obligatoriu Penicillium nalgiovensis). După 10-12 zile de la însămânţare, batoanele sunt acoperite cu miceliul de mucegai. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +24° C).

   b) **maturarea şi perierea batoanelor:** Între 25 zile până la 45 zile de la însămânţare, când batoanele sunt în întregime acoperite de mucegai, se efecuează **perierea manuală** a batoanelor. Mucegaiul care se formează spre finele acţiunii de maturare, în condiţii de umiditate crescută, este de culoare alb până la alb-gălbui sau alb-gri. Temperatura în această fază este cuprinsă în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

   c) **uscarea batoanelor:** se realizează prin scăderea progresivă a umidităţii relative a aerului din depozitele de maturare, prin ventilare la temperatură şi umiditate controlate, produsul se usucă până la umiditatea standard de maxim 30%. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

   La sfârşitul perioadei de fabricaţie, după minim 70 zile, produsul trebuie să se încadreze în parametrii definiţi la punctul 3.2.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc.

Salamul de Sibiu baton se ambalează individual, bucată cu bucată, în folii permeabile, celofanate, microperforate, manual sau automat. Pentru produsul feliat, ambalarea se realizează în atmosferă protectoare sau în vid, după îndepărtarea membranei cu mucegai.

Ţinând cont de faptul ca produsului i se îndepărtează membrana mucegăită, felierea este obligatorie în zona de producţie pentru a garanta originea lui.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Denumirea „Salam de Sibiu", însoţită de menţiunea "Indicaţie Geografică Protejată" sau de acronimul IGP (tradus în limba ţării în care este comercializat produsul) trebuie să fie marcată pe etichetă sau pe eventuala hologramă, astfel încât să poată fi deosebită de alte menţiuni. Urmează a se ilustra simbolul grafic comunitar pentru IGP şi marca producătorului.

4. DELIMITAREA ARIEI GEOGRAFICE

Aria de producţie a produsului Salam de Sibiu cuprinde teritoriul următoarelor regiuni administrative: Bacău, Braşov, Covasna, Călăraşi, Ilfov, Prahova şi Sibiu.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

5.1. Specificitatea ariei geografice

În aceste zone de producţie elementele de climă (climatul continental temperat, cu ierni reci şi veri călduroase) au fost propice pentru obţinerea acestui tip de salam crud-uscat cu mucegai. Astfel, zonele de producţie sunt dominate de succesiunea formelor de relief specifice zonei colinare, unde dealurile sunt întrerupte de văile largi ale râurilor şi de zone de câmpie, în care tradiţia mezelăritului datează de secole, mai întâi în gospodăriile ţărăneşti şi, apoi, din ce în ce mai mult în regim industrial, în unităţi specializate. Tot în aceste zone există o abundenţă de păduri, din care fabricanţii de atunci şi de acum puteau/pot extrage lemnul de esenţă tare atât de necesar afumării optime a produsului.

Istoria producerii acestui salam a fost strâns legată de dezvoltarea zonelor agricole din arealul sus-menţionat, precum şi de formarea în aceste zone a unor grupuri de lucrători care s-au specializat în producerea acestui sortiment, şi care, de-a lungul timpului au contribuit la răspândirea fabricării acestuia în afara arealului Mediaş – Sinaia şi la consolidarea acestei tradiţii şi în celelalte zone din ariile de producţie specificate.

5.2. Specificitatea produsului

Salamul de Sibiu se distinge de alte produse din aceeaşi categorie comercială prin gustul specific, care are o intensitate optimă, consistenţa semitare (susţinută de procentul de umidate foarte mic al produsului finit) şi a culorii rubinii din secţiune.

La formarea gustului specific al salamului de Sibiu contribuie direct: componentele cărnii şi slăninei, sarea şi condimentele utilizate, substanţele de aromă din fum, substanţele de aromă care se formează în decursul fermentaţiei din glucide, proteine şi lipide.

Cea mai importantă contribuţie în crearea gustului este cea a produselor de aromă formate în cursul fermentaţiei (care începe din moment umplerii în membrană şi se desăvârşeşte prin procesele de afumare la rece şi maturare uscare) din zaharurile adăugate, din aminoacizii existenţi sau din cei formaţi prin hidroliza proteinelor, precum şi cele formate prin degradarea lipidelor.

Astfel, Salamul de Sibiu având o perioadă de maturare-uscare îndelungată (minim 60 de zile în prezenţa mucegaiului nobil) are o aromă specifică, inconfundabilă.

Este evident că pe parcursul unor decenii întregi de tradiţie în care procesul de producţie a rămas practic neschimbat, conexiunea indisociabilă dintre produs, denumirea acestuia şi aria sa geografică s-a consolidat în mintea consumatorului, care percepe prin Salamul de Sibiu acel salam crud-uscat realizat în aria geografică indicată, din carne de porc şi slănină tare, amestecate cu ingrediente de sărare-condimentare, având o culoare rubinie, cu o membrană acoperită de mucegai nobil alb, alb-gălbui sau alb-cenuşiu, cu aromă şi gust tipice, datorate în mare măsură procesului afumare la rece cu lemn de esenţa tare şi procesului de maturare-uscare îndelungat.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică şi o calitate specifică, reputaţia sau o altă caracteristică a produsului

Reputaţia produsului Salam de Sibiu este demonstrată de numeroasele documente care îl menţionează şi fac referire la acesta.

Trecând printr-o perspectivă istorică cu privire la produsul analizat, un articol din data de 15 iulie 2009, apărut într-un supliment la cotidianul Academia Caţavencu, a apreciat că *"Salamul de Sibiu a fost şi este un blazon culinar"*.

Deja de la sfârşitul secolului XIX, se găsesc referiri la producerea şi comercializarea Salamului de Sibiu purtând iniţial numele de Salam de iarnă. Aprecierea manifestată de consumatorii naţionali s-a transmis şi dincolo de graniţele ţării, fapt care a permis ca salamul produs la Sinaia, la Mediaş ş.a.m.d. să fie exportat prin **vama Sibiu**. Prin exporturi repetate prin acest punct, produsul a ajuns să fie cunoscut, pentru acest motiv, ca salam din vama Sibiu şi, subsecvent, ca Salam de Sibiu. Cât de curând, denumirea s-a încetăţenit şi pe plan intern şi o regăsim în reclamele vremii, în meniurile restaurantelor (încă de la 1890 şi până astăzi).

Caracteristicile deosebite ale Salamului de Sibiu se datorează foarte clar unor legături foarte strânse cu mediul, acest concept cuprinzând în egală măsură atât factorii climaterici (geografici) cât şi factorii umani.

Interacţiunea acestor elemente relevă continuitatea dintre producţia Salamului de Sibiu de la începuturi şi până astăzi.

Procesul de industrializare al produsului Salam de Sibiu include etape manuale care au păstrat intactă metoda de producţie a produsului. Aprecierea vizuală şi manuală a tocăturii ajunsă la „bob de orez", adăugarea manuală a amestecului de sărare condimentare „în ploaie", verificarea manuală a fermităţii batonului pe perioada afumării, maturării şi uscării. Încărcarea manuală a depozitelor, perierea manuală a fiecărui baton de salam necesită un grad de cunoaştere şi de iscusinţă care cel mai adesea se deprinde din generaţie în generaţie, de la lucrători care beneficiază de experienţă şi intuiţie în obţinerea gustului caracteristic Salamului de Sibiu.

Salamul de Sibiu este unul dintre cele mai răspândite sortimente în aria geografică delimitată şi este mereu pe listele cu produse propuse clientilor de producătorii români din aria geografică în cauză.

Salamul de Sibiu este un blazon cu care producătorii se prezintă constat la târgurile naţionale şi internaţionale, fiind întotdeauna primul produs solicitat spre degustare de vizitatori, clienţi, autorităţi şi presă.

6. REFERINŢE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

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