



Asociatia Producatorilor de Salam de Sibiu continua sa spuna povestea unui produs romanesc care vorbeste despre pasiunea si dedicarea continua a unui neam de gospodari harnici si priceputi. De curand, Salamul de Sibiu a devenit marca protejata la nivelul Uniunii Europene, dobandind denumirea de Indicatie Geografica Protejata (IGP). Aflat mereu pe listele cu produse propuse clientilor de catre producatorii romani, Salamul de Sibiu reprezinta un blazon culinar, fiind intotdeauna primul produs solicitat spre degustare de vizitatori la targurile nationale si internationale de profil.

Reputatia foarte buna a Salamului de Sibiu se datoreaza procesului de industrializare realizat la cele mai inalte standarde si a etapelor manuale care au pastrat intacta metoda de prelucrare a produsului.

Salamul de Sibiu este un salam crud-uscat, realizat din carne provenita de la porci ajunsi la maturitate si din slanina tare. Amestecul este umplut in membrane naturale si/sau colagenice si afumat cu lemn de esenta tare, maturat si uscat la rece.

Cu o traditie de peste un secol, Salamul de Sibiu (IGP) a aparut in 1910, cand italianul Filippo Dozzi s-a hotarat sa cumpere, in Sinaia, o cladire ce adapostea un restaurant, un depozit de vinuri si un hotel. Noul produs poarta denumirea de Salam de iarna, iar pe ștampila de export era inscriptionat mesajul Vama Sibiu, intrucat acesta era punctul de iesire spre teritoriul Austro-Ungar. Insa pentru ca, in Ungaria, erau fabrici concurente care produceau un salam asemanator, salamul lui Dozzi avea restrictii pe teritoriul ungar, asa ca in comenzile din strainatate numele produsului devine mai intai Salam din vama Sibiu, pentru ca apoi sa fie numit Salam Sibiu.

Romania are o traditie de peste 100 de ani in producerea Salamului de Sibiu, pentru care exista o documentatie foarte bogata care atesta ca produsul a inceput concomitent in doua zone diferite din Romania, arealul Sibiului (Medias) si cel a Vaii Prahovei.

Datorita specificitatii produsului si a legaturii sale cu aria geografica, Romania a solicitat inregistrarea Salamului de Sibiu ca Indicatie Geografica Protejata pentru a-l face cunoscut si pentru a-i creste competitivitatea la nivel european si mondial. Dupa aproape doi ani, demersurile tarii noastre de a pune Salamul de Sibiu pe harta produselor protejate si recunoscute in cadrul Uniunii Europene au avut succes si, astfel, produsul a dobandit titulatura IGP. Reusita se datoreaza Asociatiei Producatorilor de Salam de Sibiu, care a depus documentatia la MADR, de unde solicitarea a plecat mai departe catre Comisia Europeana.

Asociatia Producatorilor de Salam de Sibiu a fost infiintata, in 2014, pentru a obtine si mentine protectia ca Indicatie Geografica Protejata pentru acest produs traditional. Membrii fondatori sunt firmele ce produc acest tip de salam, adica Agricola Bacau, Aldis, H&E Reinert, Salsi SA si Scandia Romania, ce detin o cota de piata de 90% pe Salamul de Sibiu.