C/2026/750

3.2.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2026/750)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Babic de Buzău“

ЕС №: PGI-RO-03000 — 22.9.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Babic de Buzău“

2. **Държава членка или трета държава**

Румъния

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Продуктът „Babic de Buzău“ е пикантен, сурово-сушен, пресован колбас, произвеждан от висококачествено месо (парчета месо без парчета от кости, меки мазнини, сухожилия, връзки, хрущяли, големи кръвоносни съдове или кървави тъкани), наполовина свинско и наполовина говеждо, консервирано чрез сухо осоляване, смляно с размер 10 mm, подправено и напълнено в естествена обвивка от говежди черва. Съставки, използвани за подправяне на колбаса: сладък червен пипер на прах, лют пипер на прах и лют пипер. Сместа се пълни в естествена обвивка от говежди черва, след което се опушва с помощта на твърда дървесина, пресова се, узрява и се оставя да се изсуши (най-малко 20 дни) на студено.

Основните суровини, използвани за производството на „Babic de Buzău“, са: висококачествени парчета свинско и говеждо месо в равни части.

Съставки за приготвяне на „Babic de Buzău“:

смес за осоляване (в съответствие със съответните национални разпоредби);

смес за подправяне: сладък пипер на прах, лют пипер на прах, лют пипер, закупен от местните производители в Buzău;

използваният лют пипер може да бъде: пресен (цял със семки) или консервиран (осолен и/или сушен и смлян).

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Допълнителни съставки:

естествени обвивки от телешко/говеждо, консервирани чрез осоляване.

Спомагателни материали:

Твърда дървесина.

Органолептични свойства

Външен вид: пресовани пръчки с дължина 20 cm до 40 cm (цели пръчки) или до 100 cm (по-дебел колбас за нарязване на резени), с диаметър между 25 mm и 45 mm и тегло от 200 g до 1 kg. Краищата са завързани или защипани. Естествената обвивка е неповредена и прилепва добре към сместа. Има фини гънки и понякога е неравномерно покрита с тънък слой бели дрожди.

Консистенция: еластична до твърда на повърхността и по краищата, по-мека в средата, без да се разпада.

Разрезна повърхност: масата на пълнежа е компактна, еднообразна и петниста с равномерно разпределени по цялата разрезна повърхност петънца говежда и/или свинска мазнина. Лютият червен пипер в колбаса е видим.

Цвят: отвън обвивката е със светлокафяв до тъмнокафяв цвят и изглежда чиста и нелепкава, като на места може да се видят петна от бели дрожди. Цветът на разрезната повърхност варира от червеникавокафяво до рубиненочервено, с визуално добре балансирана мраморна мозаечна шарка. Допустим е по-тъмен тон, който достига максимум до 15 mm от външния край.

Вкус и аромат: пушен и пикантен аромат и лют, пикантен, остър вкус, който се дължи на използваната смес от подправки; умерено солен.

Физични и химични характеристики в края на периода на зреене

Параметри, които трябва да се проверяват	Допустими стойности
Мазнини (%)	не повече от 20
Протеини (%)	най-малко 18
Сол (%)	не повече от 5

„Babic de Buzău“ се предлага на пазара в две форми:

— *като пресовани пръчки колбас*, насипно и/или опаковани с пергаментна хартия или проницаема, целофанова, микроперфорирана или вакуумно запечатана опаковка; или

— *като пръчки колбас, предназначени за продажба на резени* — продуктът се нарязва на резени, без да се премахва обвивката. Продават се резени с различно тегло и размер, опаковани в пергаментна хартия, в защитна атмосфера или вакуумирани.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Приемане на доставка на суровини, съставки и спомагателни материали, нарязване на труповете и анатомичните части, сухо осоляване, смилане, напълване на естествените обвивки, сушене и студено опушване на пръчките колбас над твърда дървесина, след това пресоване, узряване и изсушаване — всички тези стъпки трябва да се извършат в определения географски район.

Производство на мляното месо: Месото се претегля в равни количества и се слага в мелачка. Така полученото смляно месо се хомогенизира на ръка и се смесва с подправките. След това се оставя да узрее за 12 часа при температура между -1 °C и +4 °C.

Пълнене на естествените обвивки: Смляното месо се напълва в естествените обвивки.

Сушене и студено опушване: Този процес се извършва в продължение на 8 до 24 часа при температура между 10 °C и 12 °C.

За опушването се използва твърда дървесина. Колбасът се опушва и след това се пресова между 3 и 8 дни.

След първия цикъл на опушване пръчките колбас се пресоват. Всеки слой пръчки колбас се пресова ръчно (на първия етап) с помощта на дървени или метални точилки. След това се извършва механично или хидравлично пресоване.

След първото пресоване пръчките колбас се слагат обратно върху решетките и се извършва студено опушване за около 6 часа.

Ако е необходимо, могат да се пресоват отново (за 1—2 дни). След това пръчките колбас се преместват за узряване и сушене.

Период на узряване/сушене: при 12—16 °C, за около 14 до 16 дни. Процесът е завършен, когато пръчките колбас „шумолят“ при докосване.

Производственият цикъл трае минимум 20 дни, за да отговаря продуктът на физическите и химичните стойности, посочени в точка 2.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът трябва да съдържа надпис „Babic de Buzău PGI“.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район обхваща административната териториална единица окръг Buzău.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на наименованието „Babic de Buzău“ като ЗГУ се основава на репутацията на продукта, на човешкото измерение, произхождащо от уменията на участващите в производството му лица, както и на пикантния вкус, получен от местно произведения лют пипер. С други думи, отличителните качества на „Babic de Buzău“ са свързани с географската област, в която се произвежда, и със специфичния местен метод, който се прилага там. Тези качества се дължат на използваната подбрана смес от подправки, включително лют пипер, и на традицията, с която е утвърдена репутацията на продукта и която е довела до развитието на специфични умения у участниците в производствения процес — умения, които са предавани от поколение на поколение.

„Babic de Buzău“ е традиционен продукт с утвърдена репутация, който се е развивал с времето и се определя от културата и географията на района, а също и от признанието на продукта както на национално, така и на международно равнище. Той е не просто деликатес, а символ на местното кулинарно наследство, залегнал дълбоко в историята и културата на окръг Buzău. Историята му започва около 1900 г., а традицията му се предава от поколение на поколение, носейки със себе си част от историята на района.

Местен произход и традиция

Наименованието „Babic de Buzău“ е тясно свързано с географския район, в който този колбас се произвежда от древни времена. Колбасът Babic, произвеждан в окръг Buzău, е основен източник на доходи за много местни жители, както и важен хранителен резерв за семействата в района. Този традиционен метод е запазен с голяма отдаденост, предаван от поколение на поколение, и въпреки трудностите, създавани от комунистическия режим, при който е ограничаван достъпът до информация и познания, занаятът е продължил да се предава устно, без официални документи.

В енциклопедичните документи, озаглавени „Окръг Buzău: традиции, легенди, навици, обичаи“ (Издателство Editgraph, 2012 г., стр. 219—220) и „Кулинарното наследство на окръг Buzău“ (Издателство Universul Școlii, 2018 г., стр. 23—26) „Babic de Buzău“ се описва в рецептата като „известен хранителен продукт, познат от края на осемнадесети век“, когато използването на пипер е взаимствано „от сръбски градинари, живели в град Buzău“ (...), в който се използва „свинско месо (и говеждо), млени чушки, сол и говежди обвивки от черва“. (...) Пиперът се оставя да

„се развали“ в торба за една седмица (...), след което се прецежда, за да се получи паста, (...) а кожите се използват за приготвяне на червен пипер на прах. „Подготовка: месото се смила едро, добавят се посочените съставки и сместа се омесва няколко пъти в рамките на два дни. Естествените обвивки се пълнят и след това колбасът се пресова с бутилка, за да се премахнат възможни въздушни мехури. След това се оставя да се изсуши и се опушва“.

Репутацията на „Babic de Buzău“

През последните години „Babic de Buzău“ все по-често се споменава в кулинарни публикации, телевизионни предавания и статии в пресата, което подсили неговата репутация както на местно, така и на международно равнище. Най-важните споменавания са в румънските медии, включително от информационната агенция Agerpres и вестниците *Financiarul* и *Adevărul*, в които се подчертават както автентичният му вкус, така и традиционният метод на приготвяне. „Babic de Buzău“ се споменава в различни телевизионни предавания, като всички те са допринесли за популяризирането на продукта и на кулинарните традиции на окръг Buzău.

Продуктът получи също и широко международно признание. Наскоро „Babic de Buzău“ беше поставен на 7-о място сред най-високо оценените колбаси в света на TasteAtlas през 2017 г. През 2023 г. той получи златна звезда от Международния институт по вкуса в Брюксел, с което беше признато неговото автентично качество и вкус.

Присъствие на изложения и популяризиране чрез кулинарен туризъм

„Babic de Buzău“ винаги присъства на изложенията на хранително-вкусовата промишленост, организирани в Румъния и Република Молдова и е сред най-популярните продукти на тези събития. Продуктът получи признание на международния пазар благодарение на големи изложения, като тези в Romexpo в Букурещ и в Кишинев.

В наши дни местният кулинарен туризъм играе ключова роля за подсилването на репутацията на продукта. В контекста на кулинарните обиколки, организирани в окръг Buzău, „Babic de Buzău“ е представително изделие на местното наследство, както е подчертано в „Картата на традиционните продукти“ (ANTREC Buzău, страница 295).

Легендата за Наполеон

Една от най-популярните легенди за „Babic de Buzău“, известна на местните жители в географския район и спомената онлайн на сайта adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html ит 18 януари 2017 г.), е свързана с император Наполеон Бонапарте. „Babic de Buzău“ също така се споменава в легенди. Говори се, че при отстъплението си след руската кампания император Наполеон гостувал за една нощ в къщата на г-н Vernescu, болярин от Buzău. Сред предлаганите местни деликатеси на масата имало „țuică de Lopătari“ (вид бренди), „brânză de burduf de Penteleu“ (вид сирене), а също и „Babic de Buzău“ — донесен от ръководителя на сръбските градинари — който много се харесал на императора. При заминаването си Наполеон получил 20 пръчки „Babic de Buzău“ и предложил на болярина бележка от няколко реда като благодарствен подарък.“

Що се отнася до човешкия фактор, рецептата на „Babic de Buzău“ е предавана от поколение на поколение, тъй като този продукт е бил основен източник на доходи за местното население и консервиран траен хранителен продукт.

Земеделските стопанства в географския район имат нисък до среден капацитет и много от етапите на производство се извършват ръчно: сухо осоляване на месото, обръщане, хомогенизиране на смляното месо, завързване на краищата на пръчките колбас с канап, пресоване на пръчките колбас на първия етап и приготвяне на колбаса според необходимостта за пускане на пазара. Уменията на производителите са необходими на всички тези стъпки, както и местните умения за отглеждане на използвания лют и сладък пипер.

Тези умения са част от кулинарното наследство, предавано между поколенията, и те са потвърдени със сертификата, присъден от Министерството на земеделието и развитието на селските райони през 2016 г., с който „Babic de Buzău“ се признава като традиционен продукт.

Предаването на тези познания и опит е запазило в посочения географски район приемствеността на продукта, който се цени както в Румъния, така и извън страната.

Тези умения се ценят високо от местните жители, които са посветили живота си на производството на този продукт с възможно най-добро качество. Те внимателно са предавали тайните на следващото поколение със страст и отдаденост. Това наследство е като сертификат, с който познанията се предават и се гарантира, че всеки аспект на занаята е разбран и се цени в пълна степен (източник: Нотариален документ за предаване на занаят на следващото поколение от г-жа Georgeta Marica, на 77 години, на нейните внуци, 2014 г.).

Традиционно използваните от местното население на Buzău производствени методи, предавани от поколение на поколение, се отразяват в познанията им за избирането на парчетата свинско и говеждо месо, необходими за да придобие продуктът своя пресован и хомогенен вид при нарязване. Външният му вид се дължи на техниката на пресоване. Лютият и пикантен вкус се получава в резултат на използването на подходяща смес от месо и подправки (сладък пипер, лют пипер на прах и местен лют пипер).

Друга техника, използвана от местното население, е узряване с опушване, при което продуктът „Babic de Buzău“ се обработва чрез бавно изгаряне на суха твърда дървесина, така че да се образува малък пламък и голямо количество дим. Производителите знаят точно кога колбасът ще придобие характерния интензитет на опушения аромат и кога следва да се пресова ръчно с дървени или метални точилки. По време на процеса на опушване местните производители, въз основа на своите експертни познания, преценяват необходимото време за пресоване и сушене и знаят кога „Babic de Buzău“ е готов, като дочуват „шумоленето“ на пръчките колбас.

По отношение на вкусовите характеристики, за разлика от други региони, само районът на Buzău е известен с използването на лют пипер като съставка в колбаса Babic и със смесването на кайма от свинско и говеждо месо. Buzău се характеризира с умерен континентален климат с горещи лета и меки зими. Тези условия са подходящи за узряването на „Babic de Buzău“. Умерената влажност влияе на процеса на сушене и му придава специфична текстура.

Интересът към култивирането на лют и сладък пипер в тази област нараства от времето на втората световна война благодарение на усърдните практики за селектиране, с които успешно се поддържат местните сортове. В изследователския център на Buzău от 1996 г. насам са проведени редица проучвания за стабилизиране на характеристиките на лютия пипер в румънските местни сортове. Зеленчуковъдната област се характеризира с ниска надморска височина и преобладаващо равна топография, характерна за заливните тераси. Тази географска конфигурация улеснява равномерното разпределение на водата в почвата и гарантира ефикасен дренаж, които са важни условия за оптималното развитие на насажденията от лют пипер. Песъкливите почви на заливната тераса на Buzău са идеални за градинарство, като областта е много подходяща за отглеждане на лютия пипер, който се използва за производството на „Babic de Buzău“ и който му придава характерния лют, пикантен и остър вкус. Използваният в продукта лют пипер се отглежда в тази област. Пиперът се преработва по традиционен метод (узряване чрез осоляване и/или сушене и смилане).

Производителите на „Babic de Buzău“ все още снабдяват естествените подправки, които използват, от градинарите на пазара в Buzău (източници: Viorel Frîncu, *Buzău и българските градинари*, издателство DacoRomână, 2005 г.; Marius Constantinescu, приложение 6 към спецификациите за „Cârnați de Pleșcoi PGI:).

На предпланините на Карпатите в Buzău широколистните гори традиционно са важен източник на дървесина за опушването на „Babic de Buzău“. Преобладаващите видове включват различни видове дъб, които са се адаптирали към почвата и климатичните условия в района, характеризиран с глинести, добре дренирани и богати на хранителни вещества почви. Запазена е традицията да се използват есенции от твърда дървесина (дъбова), с което се гарантира приемствеността на метода на опушване и се запазват специфичните органолептични качества на продукта.

Затова с десетилетията, в които производственият процес, пропит с уменията не местните производители, е останал практически непроменен, неразделната връзка между продукта, наименованието му и географския му произход е залегнала дълбоко в ума на потребителите. Потребителите разпознават „Babic de Buzău“ като сурово-сушен, пресован колбас в определения географски район, произвеждан от свинско и говеждо месо, подправен със сол и смес от подправки, с червеникавокафяв цвят, с пикантен аромат и вкус, който се дължи на местния лют пипер, както и на процеса на студено опушване с използването на твърда дървесина, а също и процедурите по пресоване, узряване и сушене.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2023/Caiet-de-sarcini-IGP-Babic-de-Buzau-cu-revizia-UE-30.07.2025.pdf