C/2026/750

3.2.2026

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2026/750)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Babic de Buzău“**

**EU č.: PGI-RO-03000 – 22. 9. 2023**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Babic de Buzău“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Rumunsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Babic de Buzău“ je pikantní, za syrova sušený, lisovaný salám z vysoce kvalitního masa (výseky masa bez úlomků kostí, přítomnosti měkkého tuku, šlach, vazů, chrupavek, velkých krevních cév nebo zakrvácené tkáně), sestávající z poloviny vepřového a poloviny hovězího masa, naložený suchým nasolováním, mělněný na zrnitost 10 mm, ochucený a plněný do přírodních hovězích střev. Přísady používané k ochucení salámu: mletá sladká paprika, chilli prášek a chilli papričky. Směs se plní do přírodních hovězích střev, poté se udí za použití tvrdého dřeva, lisuje, zraje a nechává sušit (nejméně 20 dní) v chladu.

**Základními surovinami** používanými při výrobě produktu „Babic de Buzău“ jsou: vysoce kvalitní výseky vepřového a hovězího masa ve stejném poměru.

Ingredience pro přípravu produktu „Babic de Buzău“:

solicí směs (v souladu s příslušnými právními předpisy);

koření: sladká mletá paprika, chilli prášek a chilli papričky zakoupené od místních producentů v oblasti Buzău;

použité chilli papričky mohou být: čerstvé (celé se semeny) nebo konzervované (nasolením a/nebo sušením a mletím).

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Doplňkové přísady:

přírodní telecí/hovězí střeva konzervovaná nasolením.

Pomocné suroviny:

tvrdé dřevo.

Organoleptické vlastnosti

***Vnější vzhled:*** lisované tyčky o délce 20 až 40 cm (celé tyčky) nebo až 100 cm (silnější salámy určené ke krájení), průměru 25 až 45 mm a hmotnosti 200 gramů až 1 kg. Konce jsou svázané nebo sepnuté. Přírodní střevo je nepoškozené a dobře přiléhá k masné směsi. Vykazuje jemné záhyby a místy je nerovnoměrně pokryt tenkou vrstvou bílých kvasinek.

***Konzistence:*** na povrchu a na koncích pružná až tuhá, uprostřed měkčí, avšak celistvá (bez rozpadání).

***Vzhled na řezu:*** hmota díla je kompaktní, soudržná a s patrnou mozaikou danou přítomností tukových částic hovězího a/nebo vepřového masa, které jsou rovnoměrně rozloženy v celém řezu. Chilli papričky jsou v salámu viditelné.

***Barva:*** na vnější straně se pohybuje od světle po tmavě hnědou, vzhledově čistá a nelepivá, s ojedinělým výskytem skvrnek bílých kvasinek. Barva na řezu se pohybuje od červenohnědé po rubínově červenou a je na něm patrná vizuálně dobře vyvážená mozaikovitá struktura s mramorováním. Tmavší odstín sahající maximálně do 15 mm od vnějšího okraje je přípustný.

***Chuť a aroma:*** kouřová a kořeněná vůně a pálivá, kořeněná a štiplavá chuť daná směsí použitého koření; středně slaná chuť.

Fyzikální a chemické vlastnosti na konci období zrání

| Ověřované parametry | Přípustné hodnoty |
|---|---|
| Tuk (v %) | nejvýše 20 |
| Obsah bílkovin (v %) | nejméně 18 |
| Sůl (v %) | nejvýše 5 |

Produkt „Babic de Buzău“ se uvádí na trh ve dvou podobách:

— *jako lisované tyčky salámu*, volně ložené a/nebo balené do voskovaného papíru nebo prodyšných, celofánových, mikroperforovaných či vakuových obalů; nebo

— *jako tyčky salámu určené k prodeji ve formě plátků* – výrobek se krájí i se střevem. Plátky se prodávají v různých hmotnostech a velikostech, balené do voskového papíru, v ochranné atmosféře nebo vakuově balené.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Přejímka surovin, přísad a pomocných surovin, porcování jatečně upravených těl a anatomických částí, suché solení, mletí, plnění do střev, sušení a uzení tyček salámu za studena na tvrdém dřevě, následně jejich lisování, zrání a sušení – všechny tyto kroky musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Příprava mletého masa: Maso se odváží ve stejném poměru a vloží do mlýnku. Takto získané mleté maso se ručně homogenizuje a smíchá s kořením. Poté se nechá 12 hodin vyzrávat při teplotě od –1 °C do +4 °C.

Plnění do střev Mleté maso se plní do přírodních střev.

Sušení a uzení za studena: Tento proces se provádí po dobu 8 až 24 hodin při teplotě mezi 10 °C a +12 °C.

K uzení se používá tvrdé dřevo. Salám se udí a poté se po dobu 3 až 8 dní lisuje.

Po prvním cyklu uzení se tyčky salámu lisují. Každá vrstva tyček salámu se (v první fázi) lisuje ručně pomocí dřevěných nebo kovových válečků. Lisování se pak provádí mechanicky nebo hydraulicky.

Po prvním lisování se tyčky salámu opět položí na rošty a udí se studeným kouřem po dobu přibližně 6 hodin.

V případě potřeby je lze znovu lisovat (po dobu 1 až 2 dnů). Poté se tyčky salámu odvezou k dozrávání a sušení.

Doba zrání/sušení: při teplotě 12–16 °C po dobu přibližně 14 až 16 dnů. Proces je dokončen, jakmile tyčky salámu začnou při doteku vydávat „šustivý“ zvuk.

Výrobní cyklus trvá minimálně 20 dní, aby výrobek splňoval fyzikální a chemické hodnoty uvedené v bodě 2.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě se uvádí název „Babic de Buzău PGI“.

## 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezenou zeměpisnou oblast tvoří správní územní jednotka župa Buzău.

## 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis názvu „Babic de Buzău“ jako CHZO vychází z jeho dobré pověsti, lidského rozměru daného dovednostmi osob podílejících se na jeho výrobě a na pikantní chuti místních chilli papriček. Jinými slovy, charakteristické vlastnosti produktu „Babic de Buzău“ jsou spojeny se zeměpisnou oblastí, v níž se produkt vyrábí, a používanou místní specifickou metodou Tyto vlastnosti vyplývají z použití vybrané směsi koření, včetně chilli, a dále tradice, na níž je založeno dobré jméno produktu a která vedla k rozvoji specifických dovedností osob zapojených do výrobního procesu, tedy dovedností, jež se předávají z generace na generaci.

„Babic de Buzău“ je tradiční produkt s dobrým jménem, které se vyvíjelo v průběhu času a které vyplývá z kulturních aspektů a zeměpisné polohy regionu, jakož i z uznání tohoto produktu na vnitrostátní i mezinárodní úrovni. Je to víc než jen pochoutka, je to symbol místního gastronomického dědictví, hluboce zakořeněného v historii a kultuře župy Buzău. Tradice výroby se datuje přibližně od roku 1900 a od té doby se předává z generace na generaci jako významný prvek místního dědictví.

*Místní původ a tradice*

Název „Babic de Buzău“ je úzce spjat se zeměpisnou oblastí, v níž se tento salám vyrábí již odedávna. Salám Babic vyráběný v župě Buzău byl hlavním zdrojem příjmů pro mnoho místních obyvatel a pro rodiny v oblasti představoval základní potravinovou rezervu. Tato tradiční metoda byla zachována díky odhodlání předávat ji z generace na generaci. Navzdory omezením v období komunistického režimu, který ztěžoval přístup k informacím, bylo toto řemeslo udržováno prostřednictvím ústního předávání znalostí bez existence oficiální dokumentace.

V encyklopedických pracích s názvem „Župa Buzău: tradice, legendy, zvyky, obyčeje“ (nakladatelství Editgraph, 2012, s. 219–220) a „Gastronomické dědictví župy Buzău“ (nakladatelství Universul Școlii, 2018, s. 23–26) je „Babic de Buzău“ v receptuře popsán jako „proslulý potravinářský výrobek známý od konce 18. století“, kdy bylo používání papriky převzato „od srbských zelinářů žijících ve městě Buzău“ (...), a k jehož výrobě se používá „vepřové (a hovězí)

maso, mletá paprika, sůl a hovězí střeva“. (…) Paprika se nechává jeden týden „odležet“ v pytli (...), poté se propasíruje přes síto, aby se získala pasta, (...) a slupky se použijí k výrobě mleté papriky. „Příprava:...maso se nahrubo umele, přidají se výše uvedené přísady a směs se během dvou dnů několikrát prohněte. Střevo se naplní a salám se poté zploští pomocí láhve, aby se odstranily veškeré vzduchové bubliny. Nechá se vysušit a poté se vyudí“.

*Dobré jméno produktu „Babic de Buzău“*

V posledních letech se produkt „Babic de Buzău“ stále častěji objevuje v gastronomických publikacích, televizních vysíláních a tiskových článcích, což posiluje jeho dobré jména na vnitrostátní i mezinárodní úrovni. Některé z nejdůležitějších zmínek o něm se objevily v rumunských médiích, včetně tiskové agentury Agerpres a novin *Financiarul* a *Adevărul*, kde byla vyzdvižena jeho autentická chuť a tradiční metoda přípravy. Produkt „Babic de Buzău“ byl představen v různých televizních pořadech, kdy všechny přispěly k propagaci produktu a kulinářské tradice župy Buzău.

Produkt si získal i široké mezinárodní uznání. V posledních letech byl „Babic de Buzăuô“ v roce 2017 v rámci gastronomického průvodce TasteAtlas zařazen na 7. místo v žebříčku nejlépe hodnocených salámů na světě. V roce 2023 získal zlatou hvězdu – ocenění udělované bruselským institutem International Taste Institute, což potvrzuje jeho autentickou kvalitu a chuť.

*Účast na veletrzích a propagace prostřednictvím gastronomického cestovního ruchu*

„Babic de Buzău“ bývá vždy zastoupen na zemědělsko-potravinářských veletrzích pořádaných v Rumunsku a Moldavské republice a patří k nejoblíbenějším produktům na těchto akcích. Produkt získal uznání na mezinárodním trhu díky významným veletrhům, jako jsou ty, které se konají na výstavišti Romexpo v Bukurešti a dále v Kišiněvě.

V současné době hraje klíčovou roli při posilování dobrého jména produktu místní gastronomický cestovní ruch. V souvislosti s kulinářskými okruhy organizovanými v župě Buzău představuje „Babic de Buzău“ reprezentativní položku místního dědictví, jak je zdůrazněno v „Mapě tradičních produktů“ (ANTREC Buzău, strana 295).

*Napoleonská legenda*

Jedna z nejpopulárnějších legend o produktu „Babic de Buzău“, kterou znají místní obyvatelé v dané zeměpisné oblasti a která je zmíněna na internetových stránkách adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html ze dne 18. ledna 2017), je spojena s císařem Napoleonem Bonapartem. Produkt „Babic de Buzău“ se stal též předmětem legendy. Vypráví se, že když císař Napoleon ustupoval po ruském tažení, byl na jednu noc hostem v domě pana Vernesca, bojara z Buzău. Mezi podávanými místními delikatesami byly „țuică de Lopătari“ (druh pálenky), „brânză de burduf de Penteleu“ (druh sýra), ale také „Babic de Buzău“, který přinesl vůdce srbských zelinářů a který císař velmi ocenil. Při svém odjezdu obdržel Napoleon 20 kusů tyček „Babic de Buzău“ a jako poděkování věnoval bojarovi několik psaných řádků.“

Pokud jde o lidský faktor, receptura na „Babic de Buzău“ se předávala z generace na generaci, neboť tento produkt byl pro místní obyvatele hlavním zdrojem příjmů a představoval trvanlivou potravinu.

Zemědělské podniky v zeměpisné oblasti mají nízkou až střední kapacitu a mnohé fáze výroby se provádějí ručně: suché nasolování masa, jeho obracení, homogenizace mletého masa, vázání konců tyčí salámu provázkem, lisování tyčí salámu během první fáze a příprava salámu podle požadavků pro jeho uvedení na trh. Ve všech těchto fázích se využívají dovednosti výrobců spolu s dovednostmi místních obyvatel při pěstování chilli papriček a sladkých paprik.

Tyto dovednosti jsou součástí gastronomického dědictví, které se předává z generace na generaci, a byly potvrzeny certifikátem uděleným Ministerstvem zemědělství a rozvoje venkova v roce 2016, který „Babic de Buzău“ uznává jako tradiční produkt.

Předávání těchto znalostí a zkušeností pomohlo ve zmíněné zeměpisné oblasti udržet kontinuitu produktu, který je oceňován jak v Rumunsku, tak v zahraničí.

Těchto dovedností si místní obyvatelé velmi cení a svůj život zasvětili tomu, aby byl produkt co nejlepší. Nadšeně a odhodlaně pečlivě předávají svá tajemství další generaci. Toto dědictví slouží jako osvědčení o předání znalostí a zajišťuje, že každý aspekt tohoto řemesla je plně pochopen a doceněn (zdroj: Notářský zápis o předání řemesla další generaci paní Georgetou Marica, ve věku 77 let, svým vnoučatům, 2014).

Tradiční výrobní metody používané místními obyvateli župy Buzău, které jsou předávané z generace na generaci, se odrážejí v jejich znalostech, pokud jde o výběr vepřového a hovězího masa, jež jsou nezbytné k docílení toho, aby měl výrobek po nakrájení svůj vylisovaný a jednotný vzhled na řezu. Jeho vnější vzhled je dán technikou lisování. Pálivá a pikantní chuť pak výsledkem použití správné směsi masa a koření (sladké papriky, mletého chilli a místních chilli papriček).

Další technikou, kterou místní obyvatelé používají, je uzení spočívající ve vystavení produktu „Babic de Buzău“ kouři vznikajícímu z pomalého spalování suchého tvrdého dřeva tak, aby se vytvořil malý plamen a velké množství kouře. Výrobci přesně vědí, ve kterém okamžiku salám získává svou typickou intenzitu kouřového aroma a kdy je třeba ho ručně vylisovat pomocí dřevěných nebo kovových válečků. Během procesu uzení odhadují místní výrobci na základě svých odborných znalostí dobu potřebnou pro lisování a sušení a podle „šustivého“ zvuku tyček salámu poznají, kdy je „Babic de Buzău“ hotov.

Co se týče chuťových vlastností, na rozdíl od jiných regionů je pouze region Buzău známý používáním chilli papriček jako přísady do salámu „Babic“ a směsí mletého vepřového a hovězího masa. Buzău má mírné kontinentální podnebí s horkými léty a mírnými zimami. Tyto podmínky jsou vhodné pro zrání produktu „Babic de Buzău“. Mírná vlhkost ovlivňuje proces sušení a dodává produktu jeho specifickou texturu.

Zájem o pěstování chilli papriček a sladkých paprik v této oblasti vzrostl po druhé světové válce díky vytrvalému šlechtění, díky němuž se podařilo zachovat místní odrůdy. Ve výzkumném pracovišti v Buzău byla od roku 1996 provedena řada studií zaměřených na stabilizaci vlastností chilli papriček u původních rumunských odrůd. Zelinářská oblast se vyznačuje nízkou nadmořskou výškou a převážně rovinatým reliéfem, který je typický pro nivní terasy. Toto zeměpisné uspořádání usnadňuje rovnoměrné rozložení vody v půdě a zajišťuje účinné odvodňování, což jsou základní podmínky pro optimální vývoj plodin chilli papriček. Písčité půdy nivní terasy v Buzău jsou ideálním místem pro zahradnickou produkci, neboť v této oblasti panují optimální podmínky pro pěstování chilli papriček, které se používají k výrobě produktu „Babic de Buzău“, které mu dodávají jeho charakteristickou pálivou, ostrou a štiplavou chuť. Chilli papričky používané v tomto produktu se pěstují v této oblasti. Papriky se zpracovávají tradičním způsobem (konzervace nasolováním a/nebo sušením a mletím).

Výrobci produktu „Babic de Buzău“ dodnes získávají přírodní koření, jež používají, od místních zelinářů v Buzău (zdroje: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian garders*, nakladatelství DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, příloha 6 specifikací „CHZO Cârnați de Pleșcoi“).

V podhůří subkarpatské oblasti Buzău jsou listnaté lesy tradičně důležitým zdrojem dřeva používaného při uzení produktu „Babic de Buzău“. Mezi převládající druhy patří různé odrůdy dubu adaptované na půdní a klimatické podmínky oblasti, která se vyznačuje hlinitými a dobře odvodněnými půdami bohatými na živiny. Tradice používání tvrdého dřeva (dubu) zůstává zachována, což zajišťuje kontinuitu metody uzení a zachování specifických organoleptických vlastností produktu.

V důsledku toho se v průběhu desetiletí, kdy zůstal proces výroby založený na dovednostech místních výrobců v podstatě nezměněn, v podvědomí spotřebitelů pevně ustálilo neoddělitelné spojení mezi produktem, jeho názvem a zeměpisným původem. Spotřebitelé rozpoznávají „Babic de Buzău“ jako za syrova sušený, lisovaný salám vyráběný ve vymezené zeměpisné oblasti z vepřového a hovězího masa ochuceného solí a směsí koření, který má červenohnědou barvu, kořenitou vůni a chuť vyplývající z místních chilli papriček, a dále procesem uzení za studena s použitím tvrdého dřeva a postupů lisování, zrání a sušení.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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