C/2026/750

3.2.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2026/750)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Babic de Buzău«

EU-nr.: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Babic de Buzău«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumænien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produktet »Babic de Buzău« er en krydret, råtørret, presset salami fremstillet af kød af høj kvalitet (udskæringer af kød uden knoglefragmenter, blødt fedt, sener, ledbånd, brusk, store blodkar eller blodigt væv), som er halvt svinekød og halvt oksekød, saltet ved tørsaltning, hakket til en størrelse på 10 mm, krydret og stoppet i naturlige oksetarme. Ingredienser, der anvendes til at krydre salamien: sød paprika, chilipulver og chilipeber. Blandingen stoppes i naturlige oksetarme, hvorefter den røges med hårdt træ, presses, modnes og tørres (i mindst 20 dage) i kulden.

De basisråvarer, der anvendes til at fremstille »Babic de Buzău«, er kødudskæringer af høj kvalitet af lige store mængder svinekød og oksekød.

Ingredienser til fremstilling af »Babic de Buzău«:

saltblanding (i overensstemmelse med de relevante retlige bestemmelser)

krydderier: sød paprika, chilipulver og chilipeber købt hos de lokale producenter i Buzău

den anvendte chilipeber kan være enten frisk (hel med frø) eller konserveret (ved saltning og/eller tørring og kværning).

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Øvrige ingredienser:

naturlige kalve- eller oksetarme, der er konserveret ved saltning.

Hjælpemateriale:

Hårdt træ.

Organoleptiske egenskaber

Ydre udseende: Pressede pølser med en længde på mellem 20 cm og 40 cm (hele pølser) eller op til 100 cm (tykkere salamier til skiveskæring), en diameter på mellem 25 mm og 45 mm og en vægt på mellem 200 gram og 1 kg. Enderne er bundet eller clipset sammen. Den naturlige tarm er ubeskadiget og klæber godt til farsen. Den har fine folder og er undertiden ujævnt dækket af et tyndt lag hvid skimmel.

Konsistens: elastisk til fast på overfladen og i enderne, blødere i midten, men uden at smuldre.

Udseende ved udskæring: Pølsemassen er kompakt, ensartet og plettet, med stykker af okse- og/eller svinekødsfedt, der er jævnt fordelt over hele tværsnittet. Chilipeberen i salamien er synlig.

Farve: På ydersiden varierer tarmens farve fra lysebrun til mørkebrun, og den fremstår ren og ikke klæbrig med lejlighedsvise pletter af hvid skimmel. Tværsnittets farve varierer fra rødbrun til rubinrød og har et marmoreret mosaikmønster, der er visuelt velafbalanceret. En mørkere nuance på op til højst 15 mm fra omkredsen er tilladt.

Smag og duft: Røget og krydret aroma og en stærk, krydret og skarp smag på grund af den anvendte krydderiblanding. Moderat salt.

Fysiske og kemiske egenskaber ved modningsperiodens afslutning

Parametre, der skal kontrolleres	Tilladte værdier
Fedt (%)	højst 20
Protein (%)	mindst 18
Salt (%)	højst 5

»Babic de Buzău« markedsføres i to former:

— *som pressede salamipølser*, i løs vægt og/eller pakket i vokspapir eller permeabel emballage, cellofan, mikroperforeret eller vakuumforseglet emballage, eller

— *som salamipølser beregnet til salg i skiver* – produktet skæres i skiver med tarmen på. Skiverne sælges i forskellige vægt- og størrelsesvarianter, pakket i vokspapir, i beskyttende atmosfære eller vakuumpakket.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Modtagelse af råvarer, ingredienser og hjælpematerialer, udskæring af slagtekroppe og anatomiske udskæringer, tørsaltning, hakning, stopning af tarmene, tørring og koldrøgning af salamipølserne over hårdt træ, efterfølgende presning, modning og tørring – alle disse etaper skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Fremstilling af det hakkede kød: Kødet vejes af i lige store mængder og placeres i kødhakkeren. Det således fremstillede hakkede kød homogeniseres manuelt og blandes med krydderierne. Derefter modnes det i 12 timer ved en temperatur på mellem -1 °C og +4 °C.

Stopning af tarmene: Det hakkede kød stoppes i de naturlige tarme.

Tørring og koldrøgning: Denne proces udføres i 8 til 24 timer ved en temperatur på mellem 10 °C og +12 °C.

Der anvendes hårdt træ til røgningen. Salamien røges og presses derefter i mellem 3 og 8 dage.

Efter den første røgningscyklus presses salamipølserne. Hvert lag salamipølser presses manuelt (i første fase) ved hjælp af træ- eller metalruller. Derefter udføres presningen mekanisk eller hydraulisk.

Efter den første presning lægges salamipølserne tilbage på ristene og koldrøges i ca. 6 timer.

Hvis det er nødvendigt, kan de presses igen (1-2 dage). Derefter flyttes salamipølserne med henblik på modning og tørring.

Modnings-/tørringsperiode: ved 12-16 °C i ca. 14-16 dage. Processen afsluttes, når salamipølserne giver en »knitrende« lyd ved berøring.

Produktionscyklussen varer mindst 20 dage, for at produktet kan opfylde de fysiske og kemiske værdier angivet i punkt 2.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketten indeholder ordene »Babic de Buzău« BGB.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter den administrative territoriale enhed Buzău amt.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om registrering af betegnelsen »Babic de Buzău« som BGB er baseret på dens omdømme, på den menneskelige dimension, som skyldes færdighederne hos de personer, der er involveret i produktionen, og på den krydrede smag, som den lokalt producerede chilipeber giver. De særlige egenskaber ved »Babic de Buzău« er med andre ord knyttet til det geografiske område, hvor den fremstilles, og den specifikke lokale metode, der anvendes her. Disse egenskaber er et resultat af den valgte blanding af anvendte krydderier, herunder chili, og af den tradition, der har givet produktet dets omdømme og ført til udviklingen af specifikke færdigheder hos de personer, der er involveret i produktionsprocessen. Det er færdigheder, som er blevet videregivet fra generation til generation.

»Babic de Buzău« er et traditionelt produkt med et stærkt omdømme, der er etableret over tid og formet af regionens kultur og geografi samt produktets anerkendelse, både nationalt og internationalt. Det er mere end blot en delikatesse – det er et symbol på den lokale gastronomiske arv, som er dybt rodfæstet i Buzău amts historie og kultur. Produktets historie begynder omkring 1900, og traditionen er blevet videregivet fra generation til generation og bærer en del af områdets historie med sig.

Lokal oprindelse og tradition

Betegnelsen »Babic de Buzău« er tæt knyttet til det geografiske område, hvor salamien er blevet fremstillet siden oldtiden. Babic-salami fremstillet i Buzău amt var en hovedindtægtskilde for mange lokale og en vigtig fødevarereserve for familier i området. Denne traditionelle metode er blevet bevaret med et stort engagement og videregivet fra generation til generation, og på trods af vanskelighederne under det kommunistiske regime, som begrænsede adgangen til information og viden, blev håndværket fortsat videregivet mundtligt uden nogen officielle dokumenter.

I leksikonartikler, som omhandler »Buzău amt: traditioner, legender, vaner og skikke« (forlaget Editgraph, 2012, s. 219-220) og »Buzău amts gastronomiske arv« (forlaget Universul Școlii, 2018, s. 23-26) beskrives »Babic de Buzău« i opskriften som et »berømt fødevareprodukt, der har været kendt siden slutningen af det 18. århundrede«, hvor brugen af peber blev overtaget »fra serbiske gartnere, der boede i Buzău by« (…), og hvor der anvendes

»svinekød (og oksekød), stødt peber, salt og oksetarme«. (…) Peberfrugten får lov til at »fordærves« i en pose i en uge (…), hvorefter den passeres igennem en si for at blive til pasta (…), og skindene bruges til at fremstille paprika. »Fremstilling: Kødet hakkes groft, de ovennævnte ingredienser tilsættes, og blandingen ældes flere gange over to dage. Tarmen fyldes, og salamien trykkes derefter flad med en flaske for at fjerne eventuelle luftbobler. Den hænges til tørre, og derefter røges den«

Omdømmet for »Babic de Buzău«

I de senere år er »Babic de Buzău« i stadig større grad blevet omtalt i gastronomiske publikationer, tv-udsendelser og presseartikler, hvilket har styrket produktets omdømme både nationalt og internationalt. Nogle af de vigtigste omtaler har fundet sted i de rumænske medier, herunder pressebureauet Agerpres samt aviserne *Financiarul* og *Adevărul*, hvor både dets autentiske smag og traditionelle fremstillingsmetode blev fremhævet. »Babic de Buzău« er blevet vist i forskellige tv-udsendelser, som alle har bidraget til at fremme produktet og den kulinariske tradition i Buzău amt.

Produktet har også opnået en bred international anerkendelse. I de senere år er »Babic de Buzău« blevet bedømt som den syvendebedste salami i verden, nemlig af TasteAtlas i 2017. I 2023 modtog den en guldstjerne fra International Taste Institute i Bruxelles, hvilket bekræftede dens autentiske kvalitet og smag.

Tilstedeværelse på messer og promovering gennem gastronomisk turisme

»Babic de Buzău« er altid til stede på de landbrugs- og fødevaremesser, der afholdes i Rumænien og Republikken Moldova, og det er et af de mest populære produkter ved disse arrangementer. Produktet opnåede anerkendelse på det internationale marked takket være store messer som dem, der afholdes i Romexpo Bukarest og i Chișinău.

I dag spiller lokal gastronomisk turisme en vigtig rolle med hensyn til at styrke produktets omdømme. I forbindelse med de kulinariske ruter, der er tilrettelagt i Buzău amt, fremstår »Babic de Buzău« som et repræsentativt element af den lokale kulturarv, sådan som det fremhæves i »Kort over traditionelle produkter« (ANTREC Buzău, s. 295).

Legenden om Napoleon

En af de mest populære legender om »Babic de Buzău«, som er kendt af lokalbefolkningen i det geografiske område og nævnt online på webstedet adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html af 18. januar 2017), er knyttet til kejser Napoleon Bonaparte. »Babic de Buzău« er også blevet genstand for en legende. Ifølge historien var kejser Napoleon, da han trak sig tilbage efter den russiske kampagne, gæst hos hr. Vernescu, en bojar fra Buzău, for en nat. Blandt de lokale delikatesser, der blev serveret ved bordet, var »țuică de Lopătari« (en type brandy) og »brânză de burduf de Penteleu« (en type ost), men også »Babic de Buzău« – som de serbiske gartneres leder kom med – som kejseren satte stor pris på. Ved sin afrejse modtog Napoleon 20 »Babic de Buzău«-pølser og skrev et par linjer til bojaren som tak.

Hvad den menneskelige faktor angår, er opskriften på »Babic de Buzău« blevet videregivet fra generation til generation, da produktet var de lokales vigtigste indtægtskilde og var en konserveret, ikke-fordærvelig fødevare.

Bedrifterne i det geografiske område har lav til mellemstor kapacitet, og mange etaper af produktionen udføres manuelt: tørsaltning af kødet, vending, homogenisering af det hakkede kød, binding af enderne på salamipølserne med sejlgarn, presning af salamipølserne i den første etape samt klargøring af salamien til markedsføring. Producenternes færdigheder er nødvendige i alle disse etaper, og det gælder også de lokale kompetencer inden for dyrkning af de anvendte chilipebre og søde peberfrugter.

Disse færdigheder er en del af den gastronomiske arv, som er blevet videregivet fra generation til generation, og de blev valideret med et certifikat udstedt af ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter i 2016, der anerkender »Babic de Buzău« som et traditionelt produkt.

Videregivelsen af denne viden og erfaring har i det nævnte geografiske område opretholdt kontinuiteten for et produkt, der værdsættes både i Rumænien og i udlandet.

Disse færdigheder er højt værdsat af de lokale, som har viet deres liv til at gøre dette produkt så godt som muligt. De har omhyggeligt videregivet hemmelighederne til næste generation med passion og dedikation. Denne arv er som et certifikat, der videregiver viden og sikrer, at alle aspekter af håndværket forstås og værdsættes fuldt ud (kilde: notardokument, hvor Georgeta Marica, 77 år, videregiver håndværket til næste generation, nemlig hendes børnebørn, 2014).

De produktionsmetoder, som lokalbefolkningen i Buzău traditionelt anvender, og som er blevet videregivet fra generation til generation, afspejler deres viden om, hvordan man udvælger de udskæringer af svinekød og oksekød, der er nødvendige for at give produktet dets pressede og homogene udseende, når det skæres i skiver. Dets ydre udseende skyldes presseteknikken. Dets stærke og krydrede smag skyldes brugen af den rette blanding af kød og krydderier (sød paprika, chilipulver og den lokale chilipeber).

En anden teknik, der anvendes af de lokale, er røgning, som indebærer, at produktet »Babic de Buzău« udsættes for røg, der frembringes ved langsom forbrænding af tørt hårdt træ på en sådan måde, at der opstår en lille flamme og meget røg. Producenterne ved præcis, hvornår salamien opnår sin karakteristiske røgede smagsintensitet, og hvornår den skal presses manuelt med træ- eller metalruller. Under røgningen vurderer de lokale producenter på baggrund af deres ekspertise, hvor lang tid presningen og tørringen skal tage, og de ved, hvornår »Babic de Buzău« er klar, ved at lytte efter den »knitrende« lyd fra salamipølserne.

Hvad smagsegenskaberne angår, er det, i modsætning til andre regioner, kun Buzău-regionen, der er kendt for brugen af chilipeber som ingrediens i Babic-salami og for blandingen af svine- og oksekødsfars. Buzău har et tempereret fastlandsklima med varme somre og milde vintre. Disse forhold er velegnede til modning af »Babic de Buzău«. Den moderate luftfugtighed påvirker tørringsprocessen og giver produktet dets specifikke konsistens.

Interessen for at dyrke chili og sød peberfrugt i dette område er blevet større efter anden verdenskrig takket være ihærdige udvælgelsesmetoder, der har formået at bevare de lokale sorter. På forskningsanlægget i Buzău er der siden 1996 blevet foretaget en række undersøgelser for at stabilisere egenskaberne ved chilipeber i rumænske hjemmehørende sorter. Grøntsagsdyrkningsområdet er kendetegnet ved en lav højde over havet og en overvejende flad topografi, som er typisk for flodsletteterrasser. Disse geografiske forhold letter den ensartede fordeling af vand i jorden og sikrer en effektiv dræning, hvilket er væsentlige betingelser for en optimal udvikling af chilipeberafgrøder. Sandjorden på Buzăus flodsletteterrasse er perfekt til grøntsagsdyrkning, og området er ideelt til dyrkning af de stærke chilipebre, der anvendes til fremstilling af »Babic de Buzău«, og som giver produktet dets karakteristiske stærke, krydrede og skarpe smag. De chilipebre, der anvendes i produktet, dyrkes i dette område. Peberfrugterne forarbejdes på traditionel vis (ved saltning og/eller tørring og kværning).

Producenterne af »Babic de Buzău« køber stadig de naturlige krydderier, de anvender, hos grøntsagsavlerne i Buzău (kilder: Viorel Frîncu, *Buzău og de bulgarske grøntsagsavlere*, forlaget DacoRomână, 2005, Marius Constantinescu, bilag 6 til produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați de Pleșcoi«).

Ved foden af Buzăus subkarpatiske bjerge har løvskovene traditionelt været en vigtig kilde til træ til røgningsprocessen for »Babic de Buzău«. De dominerende arter omfatter forskellige egesorter, der er tilpasset områdets jordbunds- og klimaforhold, som er kendetegnet ved lerholdig, veldrænet og næringsrig jord. Traditionen med at anvende essenser fra hårdt træ (eg) er blevet bibeholdt, hvilket sikrer kontinuiteten i røgningsmetoden og bevarer produktets specifikke organoleptiske egenskaber.

Som følge heraf er den uadskillelige forbindelse mellem produktet, dets betegnelse og dets geografiske oprindelse i årtiernes løb – hvor produktionsprocessen, der bærer præg af de lokale producenters færdigheder, stort set er forblevet uændret – blevet fast forankret i forbrugerens bevidsthed. Forbrugerne anerkender »Babic de Buzău« som en råtørret, presset salami, der er fremstillet i det afgrænsede geografiske område af svinekød og oksekød, krydret med salt og en blanding af krydderier, har en rødbrun farve og har en krydret duft og smag, der kan tilskrives de lokale stærke chilipebre samt koldrøgningsprocessen med hårdt træ og presnings-, modnings- og tørringsprocedurerne.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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