C/2026/750

3.2.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/750)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Babic de Buzău“

EU-Nr.: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

G.U.( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]**

„Babic de Buzău“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Rumänien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Babic de Buzău“ handelt es sich um eine würzige, roh getrocknete, gepresste Salami aus hochwertigem Fleisch (Fleischteilstücke ohne Knochenfragmente, weiches Fett, Sehnen, Bänder, Knorpel, große Blutgefäße oder blutiges Gewebe), halb Schweinefleisch und halb Rindfleisch, das durch Trockensalzung gepökelt, auf 10 mm zerkleinert, gewürzt und in Naturdärme vom Rind gefüllt wird. Zutaten für die Würzung der Salami: süßes Paprikapulver, Chilipulver und Chilischoten. Die Mischung wird in Naturdärme vom Rind gefüllt und dann über Laubholz geräuchert. Anschließend wird die Salami gepresst, gereift und mindestens 20 Tage lang kalt getrocknet.

Für die Erzeugung von „Babic de Buzău“ werden folgende **Grundrohstoffe** verwendet: hochwertige Fleischteilstücke zu gleichen Teilen aus Schweinefleisch und Rindfleisch.

Zutaten für die Zubereitung von „Babic de Buzău“:

Salzmischung (gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften);

Würzmittel: süßes Paprikapulver, Chilipulver, Chilischoten, die bei einheimischen Erzeugern in Buzău gekauft werden;

die verwendeten Chilischoten können entweder frisch (ganz mit Samen) oder konserviert (durch Salzen und/oder Trocknen und Mahlen) sein.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Weitere Zutaten:

Naturdärme vom Kalb/Rind, durch Salzen haltbar gemacht.

Hilfsstoffe:

Laubholz.

Organoleptische Eigenschaften

Äußeres Erscheinungsbild: gepresste Stangen mit einer Länge von 20-40 cm (ganze Stangen) oder bis zu 100 cm (dickere Salamis zum Schneiden in Scheiben), einem Durchmesser zwischen 25 mm und 45 mm und einem Gewicht zwischen 200 g und 1 kg. Die Enden sind abgebunden oder geklippt. Der Naturdarm ist unbeschädigt und haftet gut an der Masse. Er weist dünne Falten auf und ist mitunter ungleichmäßig mit einer dünnen Schicht weißer Hefe überzogen.

Konsistenz: an der Oberfläche und an den Enden elastisch bis fest, in der Mitte weicher, aber ohne aufzubrechen.

Aussehen beim Anschnitt: Im Innern ist die Salami kompakt, gleichmäßig und gesprenkelt, mit Stückchen von Rind- und/oder Schweinefett, die gleichmäßig über den gesamten Querschnitt verteilt sind. Die Stückchen der Chilischote sind sichtbar.

Farbe: Äußerlich ist die Salami hell- bis dunkelbraun und erscheint sauber und nicht klebrig; mitunter sind weiße Hefeflecken vorhanden. Im Anschnitt ist sie rotbraun bis rubinrot und weist ein optisch ausgewogenes marmoriertes Mosaikmuster auf. Ein dunklerer Farbton, der sich bis zu maximal 15 mm von der Hülle in Richtung Mitte erstreckt, ist zulässig.

Geschmack und Aroma: rauchiges und würziges Aroma und scharfer, würziger, pikanter Geschmack aufgrund der verwendeten Gewürzmischung; mäßig salzig.

Physikalisch-chemische Eigenschaften am Ende der Pökelzeit

Zu überprüfende Parameter	Zulässige Werte
Fett (%)	höchstens 20
Eiweiß (%)	mindestens 18
Salz (%)	höchstens 5

„Babic de Buzău“ wird in zwei Formen in den Verkehr gebracht:

— als gepresste Salamistangen, lose und/oder verpackt in Wachspapier oder durchlässiger, mikroperforierter oder vakuumversiegelter Verpackung aus Cellophan; oder

— als Salamistangen, die zum Verkauf in Scheiben bestimmt sind – das Erzeugnis wird mit dem Naturdarm in Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden in verschiedenen Gewichten und Größen verkauft, verpackt in Wachspapier unter Schutzatmosphäre oder vakuumverpackt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Schritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: die Anlieferung der Rohstoffe, Zutaten und Hilfsstoffe, das Zerlegen der Schlachtkörper und der anatomischen Teilstücke, das Trockensalzen, Zerkleinern, Füllen der Därme, Trocknen und Kalträuchern der Salamistangen über Laubholz sowie das anschließende Pressen, Reifen und Trocknen.

Erzeugung des Hackfleisches: Das Fleisch wird zu gleichen Teilen gewogen und in die Hackfleischmaschine gelegt. Das so gewonnene Hackfleisch wird von Hand homogenisiert und mit den Gewürzen vermischt. Anschließend reift es 12 Stunden lang bei einer Temperatur zwischen -1 °C und +4 °C.

Füllung der Därme: Das Hackfleisch wird in die Naturdärme gefüllt.

Trocknen und Kalträuchern: Dieser Vorgang wird 8-24 Stunden lang bei einer Temperatur zwischen 10 °C und +12 °C durchgeführt.

Zum Räuchern wird Laubholz verwendet. Die Salami wird geräuchert und anschließend 3 bis 8 Tage lang gepresst.

Nach dem ersten Räucherzyklus werden die Salamistangen gepresst. Jede Schicht Salamistangen wird (in der ersten Phase) manuell mit Holz- oder Metallwalzen gepresst. Anschließend erfolgt das Pressen mechanisch oder hydraulisch.

Nach dem ersten Pressvorgang werden die Salamistangen wieder auf die Roste gelegt und etwa 6 Stunden lang kalt geräuchert.

Falls erforderlich, können sie erneut gepresst werden (1-2 Tage). Danach werden die Salamistangen gereift und getrocknet.

Reifungs-/Trocknungszeit: bei 12-16 °C für etwa 14-16 Tage. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Salamistangen bei Berührung ein „knisterndes“ Geräusch machen.

Damit das Erzeugnis den physikalisch-chemischen Werten gemäß Punkt 2 entspricht, muss der Erzeugungszyklus über mindestens 20 Tage durchgeführt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett weist die Angabe „Babic de Buzău“ g.g.A. auf.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Verwaltungseinheit des Kreises Buzău.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Babic de Buzău“ als g.g.A. stützt sich auf sein Ansehen, die menschliche Dimension, die sich aus dem Know-how der an seiner Herstellung beteiligten Personen ergibt, und auf den würzigen Geschmack, den ihm die vor Ort angebauten Chilischoten verleihen. Mit anderen Worten: Die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses „Babic de Buzău“ hängen mit dem geografischen Gebiet zusammen, in dem es hergestellt wird, und mit dem dort verwendeten spezifischen einheimischen Verfahren. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis der ausgewählten Gewürzmischung, zu der auch Chili gehört, und der Tradition, die das Ansehen des Erzeugnisses begründet und zur Entwicklung spezifischer Fähigkeiten der am Erzeugungsprozess beteiligten Personen geführt hat, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

„Babic de Buzău“ ist ein traditionelles Erzeugnis mit hohem Ansehen, das sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt hat und von der Kultur und Geografie der Region sowie seiner nationalen und internationalen Anerkennung geprägt ist. Es ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch ein Symbol des einheimischen gastronomischen Erbes, das tief in der Geschichte und Kultur des Kreises Buzău verwurzelt ist. Seine Geschichte begann um 1900 und seine Tradition wurde von Generation zu Generation weitergegeben und trägt einen Teil der Geschichte der Region in sich.

Örtliche Herkunft und Tradition

Der Name „Babic de Buzău“ ist eng mit dem geografischen Gebiet verbunden, in dem die Salami seit jeher erzeugt wird. Die im Kreis Buzău hergestellte Babic-Salami stellt für viele Einheimische eine wichtige Einnahmequelle und für die Familien in der Region eine unverzichtbare Nahrungsmittelreserve dar. Das traditionelle Erzeugungsverfahren wird mit großem Engagement bewahrt, von Generation zu Generation weitergegeben und trotz der Schwierigkeiten, die das kommunistische Regime mit sich brachte (Einschränkung des Zugangs zu Informationen und Wissen), wurde das für die Erzeugung der Salami erforderliche Know-how mündlich und ohne offizielle Dokumente weitergegeben.

In den Enzyklopädie-Artikeln mit dem Titel „Kreis Buzău: Traditionen, Legenden, Gewohnheiten, Bräuche“ (Verlagshaus Editgraph, 2012, S. 219-220) und „Das gastronomische Erbe des Kreises Buzău“ (Verlagshaus Universul Școlii, 2018, S. 23-26) wird „Babic de Buzău“ im Rezept als „berühmtes Lebensmittelprodukt“ beschrieben, „das seit dem Ende des 18. Jahrhunderts bekannt ist,“ als die Verwendung von Chilischoten „von serbischen Gärtnern, die in der Stadt Buzău lebten“ … übernommen wurde, und für dessen Erzeugung „Schweinefleisch (und Rindfleisch),

gehackte Chilischoten, Salz und Rinderdärme“ verwendet wurden. „Die Chilischoten werden eine Woche lang in einem Beutel aufbewahrt, um zu „verderben“ …, dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, um eine Paste zu erhalten…, und aus den Schalen wird Paprikapulver hergestellt. „Zubereitung: Das Fleisch wird zu grobem Hackfleisch verarbeitet, die oben genannten Zutaten werden hinzugefügt und die Mischung wird über einen Zeitraum von zwei Tagen mehrmals geknetet. Der Darm wird gefüllt und die Salami anschließend mit einer Flasche abgeflacht, damit Luftblasen entweichen können. Sie wird getrocknet und danach geräuchert.“

Das Ansehen von „Babic de Buzău“

In den letzten Jahren wurde „Babic de Buzău“ zunehmend in gastronomischen Veröffentlichungen, Fernsehsendungen und Presseartikeln erwähnt, was sein Ansehen sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene gestärkt hat. Einige der wichtigsten Erwähnungen sind in den rumänischen Medien erschienen, unter anderem von der Presseagentur Agerpres und in den Zeitungen Financiarul und Adevărul, wobei sowohl der authentische Geschmack des Erzeugnisses als auch seine traditionelle Zubereitungsmethode hervorgehoben wurden. „Babic de Buzău“ wurde in verschiedenen Fernsehsendungen vorgestellt, die alle zur Förderung des Erzeugnisses und der kulinarischen Tradition des Kreises Buzău beigetragen haben.

Auch international hat das Erzeugnis eine breite Anerkennung erlangt. 2017 wurde „Babic de Buzău“ von TasteAtlas als siebtbeste Salami der Welt eingestuft. Im Jahr 2023 erhielt die Salami vom International Taste Institute in Brüssel einen goldenen Stern, der ihre authentische Qualität und ihren authentischen Geschmack belegt.

Präsenz auf Messen und Werbung durch Gastronomietourismus

„Babic de Buzău“ ist stets auf Agrar- und Lebensmittelmessen in Rumänien und der Republik Moldau vertreten und gehört zu den beliebtesten Erzeugnissen auf diesen Veranstaltungen. Dank wichtiger Messen wie der auf dem Messegelände Romexpo Bukarest und in Chișinău ist das Erzeugnis auf dem internationalen Markt bekannt geworden.

Heute spielt der einheimische Gastronomietourismus bei der Förderung des Ansehens des Erzeugnisses eine wichtige Rolle. Im Rahmen der kulinarischen Rundreisen, die im Kreis Buzău organisiert werden, gilt „Babic de Buzău“ als repräsentatives Element des einheimischen Erbes, wie in der „Karte der traditionellen Produkte“ (ANTREC Buzău, Seite 295) hervorgehoben wird.

Die napoleonische Legende

Eine der beliebtesten Legenden rund um „Babic de Buzău“, die den Einheimischen in dem geografischen Gebiet bekannt ist und online auf der Website adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html vom 18. Januar 2017) erwähnt wird, steht in Verbindung mit dem Kaiser Napoleon Bonaparte. „‚Babic de Buzău‘ ist zudem selbst zum Gegenstand einer Legende geworden. Die Geschichte besagt, dass Kaiser Napoleon auf seinem Rückzug nach dem Russlandfeldzug eine Nacht lang im Haus von Herrn Vernescu, einem Bojaren aus Buzău, zu Gast war. Zu den einheimischen Köstlichkeiten, die bei Tisch gereicht wurden, gehörten ‚țuică de Lopătari‘ (eine Art Weinbrand), ‚brânză de burduf de Penteleu‘ (eine Käsesorte), aber auch ‚Babic de Buzău‘ – mitgebracht vom serbischen Chefgärtner –, die bei dem Kaiser sehr großen Anklang fand. Bei seiner Abreise erhielt Napoleon 20 Stangen ‚Babic de Buzău‘ und schenkte dem Bojaren als Dankeschön ein paar geschriebene Zeilen.“

Was den menschlichen Faktor betrifft, so wurde das Rezept für „Babic de Buzău“ von Generation zu Generation weitergegeben, da das Erzeugnis den Einheimischen als Haupteinnahmequelle diente und das wichtigste konservierte, haltbare Lebensmittel darstellte.

Die landwirtschaftlichen Betriebe in dem geografischen Gebiet sind von geringer bis mittlerer Kapazität, und viele Erzeugungsschritte werden manuell durchgeführt: das Trockenpökeln des Fleisches, das Wenden, das Homogenisieren des Hackfleisches, das Zusammenbinden der Enden der Salamistangen mit Schnur, das Pressen der Salamistangen in der ersten Phase und die erforderliche Vorbereitung der Salami für das Inverkehrbringen. In all diesen Phasen sind die Fähigkeiten der Erzeuger gefragt, ebenso wie die sich beim Anbau der verwendeten Chilis und Paprikas vor Ort entwickelten Fertigkeiten.

Diese Fähigkeiten sind Teil des über Generationen weitergegebenen gastronomischen Erbes und wurden durch das 2016 vom Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung ausgestellte Zertifikat bestätigt, in dem „Babic de Buzău“ als traditionelles Erzeugnis anerkannt wird.

Durch die Weitergabe dieser Kenntnisse und Erfahrungen konnte ein sowohl in Rumänien als auch im Ausland geschätztes Erzeugnis in dem genannten geografischen Gebiet fortbestehen.

Diese Fähigkeiten werden von den Einheimischen, die ihr Leben der Verfeinerung dieses Erzeugnisses gewidmet haben, sehr geschätzt. Sie haben die Geheimnisse mit Leidenschaft und Hingabe sorgfältig an die nächste Generation weitergegeben. Dieses Vermächtnis ist wie ein Zeugnis, mit dem das Wissen weitergegeben und sichergestellt wird, dass alle Aspekte der Handwerkskunst vollständig verstanden und gewürdigt werden (Quelle: Notarielle Urkunde zur Weitergabe des Handwerks an die nächste Generation von Frau Georgeta Marica, 77 Jahre alt, an ihre Enkelkinder, 2014).

Die traditionell von der einheimischen Bevölkerung von Buzău verwendeten Herstellungsmethoden, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, spiegeln sich in ihrem Wissen über die Auswahl der Schweine- und Rindfleischstücke wider, die erforderlich sind, um dem Erzeugnis beim Anschnitt sein gepresstes und homogenes Aussehen zu verleihen. Sein äußeres Erscheinungsbild ist auf die Presstechnik zurückzuführen. Sein scharfer und würziger Geschmack ist das Ergebnis der richtigen Mischung aus Fleisch und Gewürzen (süße Paprika, Chilipulver und lokal angebaute Chilischoten).

Eine weitere von den Einheimischen angewandte Technik ist das Räuchern, bei dem das Erzeugnis „Babic de Buzău“ dem Rauch ausgesetzt wird, der durch das langsame Verbrennen von trockenem Laubholz entsteht, sodass eine kleine Flamme und viel Rauch entsteht. Die Erzeuger wissen genau, wann die Salami ihren typischen intensiven Rauchgeschmack erhält und wann sie mit Holz- oder Metallwalzen manuell gepresst werden muss. Während des Räuchervorgangs bestimmen die einheimischen Erzeuger dank ihres Fachwissens die für das Pressen und Trocknen erforderliche Zeit und erkennen anhand des „knisternden“ Geräuschs der Salamistangen, wann „Babic de Buzău“ fertig ist.

Was die Geschmackseigenschaften betrifft, so ist im Gegensatz zu anderen Regionen nur die Region Buzău für die Verwendung von Chilischoten als Zutat für die Babic-Salami und für die Mischung von Schweine- und Rinderhackfleisch bekannt. In Buzău herrscht ein gemäßigtes Kontinentalklima mit warmen Sommern und milden Wintern vor. Diese Bedingungen sind für die Reifung von „Babic de Buzău“ geeignet. Die moderate Luftfeuchtigkeit beeinflusst den Trocknungsprozess und verleiht der Salami ihre spezifische Textur.

Das Interesse am Anbau von Chilis und Paprika hat in diesem Gebiet seit dem Zweiten Weltkrieg zugenommen, was auf sorgfältige Selektionspraktiken zurückzuführen ist, mit denen es gelungen ist, einheimische Sorten zu erhalten. In der Forschungseinrichtung in Buzău wurden seit 1996 einige Studien durchgeführt, um die Eigenschaften von Chilis in rumänischen einheimischen Sorten zu stabilisieren. Das Gemüseanbaugebiet zeichnet sich durch eine geringe Höhenlage und eine überwiegend flache Topografie aus, die für Auenterrassen typisch ist. Diese geografische Beschaffenheit begünstigt eine gleichmäßige Verteilung des Wassers im Boden und gewährleistet eine effiziente Entwässerung, was wesentliche Voraussetzungen für den optimalen Anbau von Chilis sind. Die sandigen Böden der Auenterrasse von Buzău eignen sich perfekt für den Gartenbau, da das Gebiet ideale Bedingungen für den Anbau der scharfen Chilis bietet, die zur Herstellung von „Babic de Buzău“ verwendet werden und dem Erzeugnis seinen charakteristischen scharfen, würzigen und pikanten Geschmack verleihen. Die in diesem Erzeugnis verwendeten Chilischoten werden in diesem Gebiet angebaut. Die Chilischoten werden auf traditionelle Weise verarbeitet (durch Salzen und/oder Trocknen und Mahlen).

Die Erzeuger von „Babic de Buzău“ beziehen die verwendeten natürlichen Gewürze nach wie vor von den Gemüsegärtnern in Buzău (Quellen: Viorel Frîncu, „Buzău und die bulgarischen Gärtner“, Verlagshaus DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, Anhang 6 zur Spezifikation „Cârnați de Pleșcoi“ g.g.A.).

In den Vorgebirgen der Karpaten bei Buzău sind die Laubwälder seit jeher eine wichtige Quelle für das Holz zum Räuchern von „Babic de Buzău“. Zu den vorherrschenden Arten zählen verschiedene Eichenarten, die an die Boden- und Klimabedingungen der Region angepasst sind, in der lehmige, gut entwässerte und nährstoffreiche Böden zu finden sind. Die Tradition der Verwendung von Laubholzarten (Eiche) wird beibehalten, um die Kontinuität des Räucherns zu gewährleisten und die besonderen organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu erhalten.

Infolgedessen hat sich in den Jahrzehnten, in denen der Erzeugungsprozess, geprägt von den Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger, weitgehend unverändert geblieben ist, die untrennbare Verbindung zwischen dem Erzeugnis, seinem Namen und seiner geografischen Herkunft fest im Bewusstsein der Verbraucher verankert. Die Verbraucher erkennen „Babic de Buzău“ als eine roh getrocknete, gepresste und mit Salz und einer Gewürzmischung gewürzte Salami, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt wird und eine rotbraune Farbe, ein würziges Aroma sowie einen würzigen Geschmack aufweist, der auf die vor Ort angebauten scharfen Chilischoten, das Kalträucherverfahren über Laubholz sowie die Press-, Reifungs- und Trocknungsverfahren zurückzuführen ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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