Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/750

3.2.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2026/750)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Babic de Buzău»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Babic de Buzău»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ρουμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Babic de Buzău» είναι ωμό, αποξηραμένο και συμπιεσμένο σαλάμι με πικάντικη γεύση, το οποίο παρασκευάζεται από ισόποσα μέρη χοιρινού (50 %) και βόειου (50 %) κρέατος υψηλής ποιότητας (τεμάχια κρέατος χωρίς θραύσματα οστού, μαλακό λίπος, τένοντες, συνδέσμους, χόνδρους, μεγάλα αιμοφόρα αγγεία ή αιματώδεις ιστούς), τα οποία τελειοποιούνται με ξηρή αλάτιση, αλέθονται σε μέγεθος 10 mm, καρυκεύονται και τοποθετούνται μέσα σε φυσικό περίβλημα από βόειο έντερο. Το σαλάμι καρυκεύεται με τα εξής συστατικά: γλυκιά πάπρικα σε σκόνη, καυτερή πιπεριά (τσίλι) σε σκόνη και καυτερή πιπεριά (τσίλι). Το μείγμα της κρεατόμαζας τοποθετείται σε φυσικό περίβλημα από βόειο έντερο και στη συνέχεια το προϊόν υπόκειται σε διαδικασία κάπνισης με χρήση σκληρού ξύλου κατά την καύση, συμπιέζεται, ωριμάζει και αφήνεται να αποξηρανθεί (για τουλάχιστον 20 ημέρες) στο κρύο.

Οι βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Babic de Buzău» είναι οι εξής: τεμάχια χοιρινού και βόειου κρέατος υψηλής ποιότητας, σε ίσες ποσότητες.

Συστατικά για την παρασκευή του «Babic de Buzău»:

μείγμα αλάτισης (σύμφωνα με τις σχετικές νομικές διατάξεις)·

καρύκευση: γλυκιά πάπρικα σε σκόνη, καυτερή πιπεριά (τσίλι) σε σκόνη, καυτερή πιπεριά (τσίλι) που αγοράζεται από τους τοπικούς παραγωγούς του Buzău·

η χρησιμοποιούμενη καυτερή πιπεριά μπορεί να είναι: είτε νωπή (ολόκληρη με σπόρους) είτε διατηρημένη (με αλάτιση και/ή ξήρανση και άλεση).

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Πρόσθετα συστατικά:

φυσικά περιβλήματα από μοσχαρίσιο/βόειο έντερο που διατηρούνται με αλάτιση.

Βοηθητικά υλικά:

σκληρή ξυλεία.

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Εξωτερική όψη: συμπιεσμένες ράβδοι μήκους 20 cm έως 40 cm (ακέραιες ράβδοι) ή έως 100 cm (παχύτερο σαλάμι για τεμαχισμό σε φέτες), διαμέτρου από 25 mm έως 45 mm και βάρους μεταξύ 200 γραμμαρίων και 1 kg. Τα άκρα της ράβδου είναι δεμένα ή συρραμμένα. Το φυσικό περίβλημα από έντερο είναι άθικτο και προσκολλάται καλά στο μείγμα. Παρουσιάζει λεπτές πτυχώσεις και ενίοτε καλύπτεται ανομοιόμορφα από λεπτό στρώμα λευκών ζυμομυκήτων.

Υφή: ελαστική έως σφικτή στην επιφάνεια και στα άκρα, μαλακότερη αλλά όχι εύθρυπτη στο κέντρο.

'Οψη κατά την τομή: η συσταθείσα μάζα είναι συμπαγής, συνεκτική και κηλιδωτή, ενώ μικρά σπέρματα από βόειο και/ή χοιρινό λίπος είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε ολόκληρη την επιφάνεια της φέτας. Η καυτερή πιπεριά είναι ορατή στο σαλάμι.

Χρώμα: εξωτερικά, το χρώμα του περιβλήματος κυμαίνεται από ανοιχτό έως σκούρο καστανό και εμφανίζεται καθαρό και όχι κολλώδες, με σποραδικές επικαλύψεις λευκών ζυμομυκήτων. Το χρώμα της φέτας κυμαίνεται από καστανοκόκκινο έως ρουμπινί και παρουσιάζει ένα οπτικά ισορροπημένο μαρμαρωτό μωσαϊκό. Είναι αποδεκτή μια πιο σκοτεινόχρωμη απόχρωση σε λωρίδα μέγιστου πλάτους 15 mm από την περιφέρεια.

Γεύση και άρωμα: άρωμα καπνού και καρυκευμάτων και γεύση καυτερή, πικάντικη και διαπεραστική λόγω του χρησιμοποιούμενου μείγματος μπαχαρικών· μετρίως αλμυρό.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά στο τέλος της περιόδου τελειοποίησης

Παράμετροι προς επαλήθευση	Επιτρεπόμενες τιμές
Λίπος (%)	20 κατ' ανώτατο όριο
Πρωτεΐνες (%)	τουλάχιστον 18
Αλάτι (%)	5 κατ' ανώτατο όριο

Το «Babic de Buzău» διατίθεται στο εμπόριο σε δύο μορφές:

— *ως συμπιεσμένες ράβδοι σαλαμιού*, χύδην και/ή συσκευασμένες σε κηρόχαρτο ή διαπερατά φύλλα σελοφάνης, διάτρητα με μικροοπές ή σε συσκευασίες σφραγισμένες εν κενώ· ή

— *ως ράβδοι σαλαμιού που προορίζονται για πώληση σε φέτες* —το προϊόν τεμαχίζεται σε φέτες χωρίς να αφαιρεθεί το περίβλημα. Οι φέτες πωλούνται σε διάφορα βάρη και μεγέθη, συσκευασμένες σε κηρόχαρτο, σε προστατευτική ατμόσφαιρα ή εν κενώ.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Παραλαβή των πρώτων υλών, των συστατικών και των βοηθητικών υλικών, τεμαχισμός των σφαγίων και των ανατομικών τεμαχίων, ξηρή αλάτιση, άλεση, γέμιση των περιβλημάτων, ξήρανση και ψυχρή κάπνιση των ράβδων σαλαμιού με τον καπνό από την καύση σκληρού ξύλου, στη συνέχεια συμπίεση, ωρίμαση και ξήρανση —όλα αυτά τα στάδια πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Παραγωγή του αλεσμένου κρέατος: Το κρέας ζυγίζεται σε ίσες αναλογίες και τοποθετείται στη μηχανή άλεσης. Το αλεσμένο κρέας που λαμβάνεται κατ' αυτόν τον τρόπο ομογενοποιείται χειρωνακτικά και αναμειγνύεται με τα μπαχαρικά. Στη συνέχεια, ωριμάζει για 12 ώρες σε θερμοκρασία που κυμαίνεται από – 1 °C έως + 4 °C.

Πλήρωση των περιβλημάτων: Το αλεσμένο κρέας τοποθετείται στα φυσικά περιβλήματα εντέρου.

Ξήρανση και ψυχρή κάπνιση: Η διαδικασία πραγματοποιείται για 8 έως 24 ώρες σε θερμοκρασία που κυμαίνεται από 10 °C έως 12 °C.

Για την κάπνιση χρησιμοποιείται σκληρό ξύλο. Το σαλάμι υποβάλλεται σε κάπνιση και στη συνέχεια σε συμπίεση επί 3 έως 8 ημέρες.

Μετά τον πρώτο κύκλο κάπνισης, οι ράβδοι σαλαμιού συμπιέζονται. Κάθε στρώση ράβδων σαλαμιού υποβάλλεται σε χειρωνακτική συμπίεση (σε πρώτο στάδιο) με ξύλινο ή μεταλλικό πλάστη. Στη συνέχεια, η συμπίεση πραγματοποιείται με μηχανικά ή υδραυλικά μέσα.

Μετά την πρώτη διαδικασία συμπίεσης, οι ράβδοι σαλαμιού τοποθετούνται ξανά στις σχάρες και υποβάλλονται σε ψυχρή κάπνιση για περίπου 6 ώρες.

Εάν χρειαστεί, ενδέχεται να υποβληθούν σε εκ νέου συμπίεση (1-2 ημέρες). Στη συνέχεια, οι ράβδοι σαλαμιού μεταφέρονται για ωρίμαση και ξήρανση.

Περίοδος ωρίμασης/ξήρανσης: σε θερμοκρασία 12-16 °C, για περίπου 14 έως 16 ημέρες. Η διαδικασία ολοκληρώνεται όταν οι ράβδοι σαλαμιού παράγουν «τριγμό» όταν αγγίζονται.

Ο κύκλος παραγωγής διαρκεί τουλάχιστον 20 ημέρες, ώστε το προϊόν να συμμορφώνεται με τις τιμές των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών στο σημείο 2.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα αναγράφεται η ένδειξη «Babic de Buzău ΠΓΕ».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τη διοικητική εδαφική ενότητα του νομού Buzău.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Babic de Buzău» ως ΠΓΕ βασίζεται στη φήμη του προϊόντος, στην ανθρώπινη διάσταση που προκύπτει από τις δεξιότητες όσων συμμετέχουν στην παραγωγή του και στην πικάντικη γεύση που προσδίδουν οι καυτερές πιπεριές τοπικής παραγωγής. Με άλλα λόγια, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Babic de Buzău» συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που χρησιμοποιείται σε τοπικό επίπεδο. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά είναι αποτέλεσμα του μείγματος επιλεγμένων καρυκευμάτων που χρησιμοποιείται, το οποίο περιλαμβάνει καυτερή πιπεριά, καθώς και της παράδοσης που έχει εδραιώσει τη φήμη του προϊόντος και έχει οδηγήσει τους συμμετέχοντες στη διαδικασία παραγωγής να αναπτύξουν ειδικές δεξιότητες οι οποίες μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά.

Το «Babic de Buzău» είναι ένα παραδοσιακό προϊόν με εξαιρετική φήμη, το οποίο αναπτύχθηκε με την πάροδο του χρόνου και καθορίζεται από τον πολιτισμό και τη γεωγραφία της περιοχής, καθώς και από την αναγνώρισή του, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Δεν πρόκειται απλώς για ένα έδεσμα, αλλά για ένα σύμβολο της τοπικής γαστρονομικής κληρονομιάς, με βαθιές ρίζες στην ιστορία και τον πολιτισμό του νομού Buzău. Η ιστορία του ξεκινά γύρω στο 1900 και η παράδοσή του περνά από γενιά σε γενιά, με αποτέλεσμα να αποτελεί μέρος της ιστορίας της περιοχής.

Τοπική προέλευση και παράδοση

Η ονομασία «Babic de Buzău» είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το σαλάμι από αρχαιοτάτων χρόνων. Το σαλάμι Babic που παρασκευάζεται στον νομό Buzău αποτελεί βασική πηγή εισοδήματος για πολλούς ντόπιους και βασικό απόθεμα τροφίμων για τα νοικοκυριά της περιοχής. Αυτή η παραδοσιακή μέθοδος διατηρήθηκε με μεγάλη αφοσίωση, μεταλαμπαδεύτηκε από γενιά σε γενιά, και, παρά τις δυσκολίες που επέβαλε το κομμουνιστικό καθεστώς, οι οποίες περιόριζαν την πρόσβαση σε πληροφορίες και γνώσεις, η τέχνη συνέχισε να μεταδίδεται προφορικά, χωρίς επίσημα έγγραφα.

Στις εγκυκλοπαίδειες *Buzău county: traditions, legends, habits, customs* (Νομός Buzău: παραδόσεις, θρύλοι, ήθη, έθιμα) (Editgraph Publishing House, 2012, σ. 219-220) και *The gastronomic heritage of Buzău County* (Η γαστρονομική κληρονομιά του νομού Buzău) (Universul Școlii Publishing House, 2018, σ. 23-26), το «Babic de Buzău» περιγράφεται ως «φημισμένο προϊόν διατροφής, γνωστό από το τέλος του δέκατου όγδοου αιώνα», όταν οι κάτοικοι της περιοχής άρχισαν να χρησιμοποιούν το πιπέρι μιμούμενοι τους «Σέρβους κηπουρούς που ζούσαν στην πόλη Buzău» (...), για την παρασκευή

του οποίου χρησιμοποιείται «χοιρινό (και βόειο) κρέας, ψιλοκομμένες πιπεριές, αλάτι και περίβλημα από βόειο έντερο». (...) Η πιπεριά τοποθετείται σε σάκο όπου αφήνεται να «μαλακώσει» για μία εβδομάδα (...), στη συνέχεια διέρχεται από σίτα για να ληφθεί πολτός (...) και οι φλούδες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή σκόνης πάπρικας. «Προετοιμασία: το κρέας αλέθεται σε χονδρά κομμάτια, τα προαναφερόμενα συστατικά προστίθενται και το μείγμα ζυμώνεται πολλές φορές κατά τη διάρκεια δύο ημερών. Το μείγμα τοποθετείται εντός του περιβλήματος και στη συνέχεια το σαλάμι συμπιέζεται με φιάλη ώστε να εξαλειφθούν τυχόν φυσαλίδες αέρα. Το προϊόν αφήνεται να ξηραθεί και στη συνέχεια υποβάλλεται σε κάπνιση».

Η φήμη του «Babic de Buzău»

Τα τελευταία έτη, το «Babic de Buzău» έχει ολοένα και πιο έντονη παρουσία σε γαστρονομικές εκδόσεις, τηλεοπτικές εκπομπές και άρθρα στον Τύπο, γεγονός που έχει ενισχύσει τη φήμη του τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Ορισμένες από τις σημαντικότερες μνείες σχετικά με το προϊόν εμφανίζονται στα ρουμανικά μέσα ενημέρωσης, συμπεριλαμβανομένου του ειδησεογραφικού πρακτορείου Agerpres και των εφημερίδων Financiarul και Adevărul, όπου επισημαίνονται τόσο η αυθεντική γεύση του όσο και η παραδοσιακή μέθοδος παρασκευής του. Η παρουσία του «Babic de Buzău» σε διάφορες τηλεοπτικές εκπομπές συνέβαλε στην προώθηση του προϊόντος και της γαστρονομικής παράδοσης του νομού Buzău.

Το προϊόν έχει επίσης αποκτήσει ευρεία αναγνώριση σε διεθνές επίπεδο. Τα τελευταία έτη, το «Babic de Buzău» κατέλαβε στην 7η θέση στα καλύτερα σαλάμια του κόσμου, σύμφωνα με την κατάταξη της TasteAtlas το 2017. Το 2023 έλαβε το χρυσό αστέρι του Διεθνούς Ινστιτούτου Γευσιγνωσίας των Βρυξελλών, με το οποίο βεβαιώθηκε η αυθεντική ποιότητα και γεύση του.

Παρουσία σε εκθέσεις και προώθηση μέσω του γαστρονομικού τουρισμού

Το «Babic de Buzău» έχει συνεχή παρουσία στις εκθέσεις αγροδιατροφικών προϊόντων που διοργανώνονται στη Ρουμανία και στη Δημοκρατία της Μολδαβίας και αποτελεί ένα από τα δημοφιλέστερα προϊόντα των εν λόγω εκδηλώσεων. Το προϊόν αναγνωρίστηκε στη διεθνή αγορά χάρη στις μεγάλες εκθέσεις, όπως αυτές που διοργανώνονται στο Romexpo Bucharest και στο Κισινάου.

Σήμερα, ο τοπικός γαστρονομικός τουρισμός διαδραματίζει καίριο ρόλο στην ενίσχυση της φήμης του προϊόντος. Στο πλαίσιο των γαστρονομικών διαδρομών που διοργανώνονται στον νομό Buzău, το «Babic de Buzău» αποτελεί αντιπροσωπευτικό στοιχείο της τοπικής κληρονομιάς, όπως επισημαίνεται στο «Map of traditional products» (Χάρτης παραδοσιακών προϊόντων) (ANTREC Buzău, σ. 295).

Ο Ναπολεόντειος θρύλος

Ένας από τους δημοφιλέστερους θρύλους που περιβάλλουν το «Babic de Buzău», ο οποίος είναι γνωστός στους ντόπιους της γεωγραφικής περιοχής και αναφέρεται στο διαδίκτυο στον ιστότοπο adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html της 18ης Ιανουαρίου 2017), συνδέεται με τον αυτοκράτορα Ναπολέοντα Βοναπάρτη. «Το “Babic de Buzău” πρωταγωνιστεί επίσης σε έναν θρύλο. Η ιστορία έχει ως εξής· κατά την υποχώρησή του μετά τη ρωσική εκστρατεία, ο Ναπολέων φιλοξενήθηκε για ένα βράδυ στην οικία του κ. Vernescu, ενός βογιάρου από το Buzău. Το δείπνο περιλάμβανε διάφορα εκλεκτά τοπικά προϊόντα όπως “țuică de Lopătari” (ένα είδος μπράντι), “brânză de burduf de Penteleu” (ένα είδος τυριού), αλλά και “Babic de Buzău” —προσφορά του επικεφαλής των Σέρβων κηπουρών— για το οποίο ο αυτοκράτορας έδειξε ιδιαίτερη εκτίμηση. Κατά την αναχώρησή του, ο Ναπολέων έλαβε 20 ράβδους “Babic de Buzău” και πρόσφερε στον βογιάρο μια σύντομη επιστολή ως ευχαριστήριο δώρο».

Όσον αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, η συνταγή για την παρασκευή του «Babic de Buzău» μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά, δεδομένου ότι το προϊόν αποτελούσε την κύρια πηγή εισοδήματος των ντόπιων και ένα είδος τροφίμου που δεν υπόκειται σε φθορά.

Οι εκμεταλλεύσεις της γεωγραφικής περιοχής έχουν χαμηλή έως μεσαία παραγωγική ικανότητα και πολλά στάδια παραγωγής εκτελούνται χειρωνακτικά: ξηρή αλάτιση του κρέατος, αναστροφή του, ομογενοποίηση του αλεσμένου κρέατος, δέσιμο των άκρων των ράβδων σαλαμιού με σπάγκο, συμπίεση των ράβδων σαλαμιού κατά το πρώτο στάδιο και προετοιμασία των σαλαμιών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για τη διάθεσή τους στην αγορά. Σε όλα αυτά τα στάδια είναι απαραίτητες οι δεξιότητες των παραγωγών, καθώς και οι δεξιότητες που έχουν αναπτυχθεί σε τοπικό επίπεδο αναφορικά με την καλλιέργεια των καυτερών και γλυκών πιπεριών που χρησιμοποιούνται.

Οι δεξιότητες αυτές αποτελούν μέρος της γαστρονομικής κληρονομιάς που μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά και επικυρώθηκαν με το πιστοποιητικό που απένειμε το Υπουργείο Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης το 2016, το οποίο αναγνωρίζει το «Babic de Buzău» ως παραδοσιακό προϊόν.

Η μεταλαμπάδευση αυτών των γνώσεων και της πείρας διατήρησε τη συνέχεια, στην προαναφερθείσα γεωγραφική περιοχή, ενός προϊόντος που χαίρει εκτίμησης τόσο στη Ρουμανία όσο και στο εξωτερικό.

Οι δεξιότητες αυτές είναι εξαιρετικά πολύτιμες για τους ντόπιους, οι οποίοι έχουν ως στόχο στη ζωή τους να κάνουν το προϊόν αυτό όσο το δυνατόν καλύτερο. Φρόντισαν να μεταλαμπαδεύσουν τα μυστικά στην επόμενη γενιά με πάθος και αφοσίωση. Η κληρονομιά αυτή είναι σαν μια πιστοποίηση μεταβίβασης των γνώσεων που διασφαλίζει ότι κάθε πτυχή της τέχνης είναι πλήρως κατανοητή και εκτιμάται (πηγή: συμβολαιογραφική πράξη για τη μεταβίβαση της τέχνης στην επόμενη γενιά από την κ. Georgeta Marica, 77 ετών, στα εγγόνια της, 2014).

Οι μέθοδοι παραγωγής, οι οποίες χρησιμοποιούνται κατά παράδοση από τον τοπικό πληθυσμό του Buzău και μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, αντικατοπτρίζονται στις γνώσεις των ντόπιων σχετικά με τον τρόπο επιλογής των τεμαχίων χοιρινού και βοείου κρέατος που απαιτούνται ώστε το προϊόν να αποκτήσει συμπιεσμένη και ομοιογενή όψη κατά τον τεμαχισμό του. Η εξωτερική του όψη προκύπτει από την τεχνική συμπίεσης. Η καυτερή και πικάντικη γεύση του οφείλεται στη χρήση του κατάλληλου μείγματος κρέατος και μπαχαρικών (γλυκιά πάπρικα, σκόνη καυτερής πιπεριάς και καυτερή πιπεριά τοπικής παραγωγής).

Μια άλλη τεχνική που χρησιμοποιείται από τους ντόπιους είναι η τελειοποίηση με κάπνιση, σύμφωνα με την οποία το προϊόν «Babic de Buzău» εκτίθεται στον καπνό που προκύπτει από την αργή καύση ξηρού και σκληρού ξύλου, η οποία πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο ώστε να παράγεται μικρή φλόγα και πολύς καπνός. Οι παραγωγοί γνωρίζουν ακριβώς πότε το σαλάμι θα αποκτήσει τη χαρακτηριστική γευστική ένταση καπνιστού και πότε θα πρέπει να υποβληθεί σε χειρωνακτική συμπίεση με ξύλινους ή μεταλλικούς πλάστες. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κάπνισης, οι τοπικοί παραγωγοί, με βάση την εμπειρογνωσία τους, εκτιμούν τον χρόνο που απαιτείται για τη συμπίεση και την ξήρανση και αναγνωρίζουν πότε το «Babic de Buzău» είναι έτοιμο χάρη στον «τριγμό» των ράβδων σαλαμιού.

Όσον αφορά τα γευστικά χαρακτηριστικά, σε αντίθεση με άλλες περιοχές, μόνο η περιοχή Buzău είναι γνωστή για τη χρήση της καυτερής πιπεριάς ως συστατικού στο σαλάμι Babic, καθώς και για την ανάμειξη χοιρινού και βόειου κιμά. Η περιοχή Buzău έχει εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα με θερμά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν την ωρίμαση του «Babic de Buzău». Η μέτρια υγρασία επηρεάζει τη διαδικασία ξήρανσης, η οποία προσδίδει στο προϊόν την ιδιαίτερη υφή του.

Το ενδιαφέρον για την καλλιέργεια καυτερών πιπεριών και γλυκοπιπεριών στη συγκεκριμένη περιοχή αυξήθηκε από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, χάρη στις πρακτικές ενδελεχούς επιλογής που κατάφεραν να διατηρήσουν τις τοπικές ποικιλίες. Στο ερευνητικό κέντρο του Buzău, από το 1996 πραγματοποιούνται διάφορες μελέτες με στόχο τη σταθεροποίηση των χαρακτηριστικών των καυτερών πιπεριών που ανήκουν στις γηγενείς ποικιλίες της Ρουμανίας. Η περιοχή καλλιέργειας των πιπεριών χαρακτηρίζεται από χαμηλό υψόμετρο και, ως επί το πλείστον, επίπεδη τοπογραφία, χαρακτηριστικά των αναβαθμίδων πλημμυρικών πεδιάδων. Αυτή η γεωμορφολογία διευκολύνει την ομοιόμορφη κατανομή των υδάτων στο έδαφος και εξασφαλίζει αποτελεσματική αποστράγγιση, δημιουργώντας τις συνθήκες που είναι απαραίτητες για τη βέλτιστη ανάπτυξη των καλλιεργειών καυτερής πιπεριάς. Τα αμμώδη εδάφη στην αναβαθμίδα της πλημμυρικής πεδιάδας του Buzău είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια οπωροκηπευτικών· αυτό καθιστά την περιοχή ιδανική για την καλλιέργεια των καυτερών πιπεριών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Babic de Buzău» και του προσδίδουν τη χαρακτηριστική καυτερή, πικάντικη και διαπεραστική γεύση του. Οι καυτερές πιπεριές που χρησιμοποιούνται στο προϊόν καλλιεργούνται στην εν λόγω περιοχή. Η μεταποίηση των πιπεριών πραγματοποιείται με τον παραδοσιακό τρόπο (τελειοποίηση με αλάτιση και/ή ξήρανση και άλεση).

Οι παραγωγοί του «Babic de Buzău» εξακολουθούν να προμηθεύονται τα φυσικά μπαχαρικά που χρησιμοποιούν από τους καλλιεργητές οπωροκηπευτικών του Buzău [πηγές: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners* (Buzău και καλλιεργητές οπωροκηπευτικών της Βουλγαρίας), DacoRomână Publishing House, 2005· Marius Constantinescu, παράρτημα 6 των προδιαγραφών προϊόντος της «ΠΓΕ Cârnați de Pleșcoi»].

Στους πρόποδες της υποκαρπάθιας περιοχής του Buzău, τα δάση πλατύφυλλων αποτελούν παραδοσιακά σημαντική πηγή ξυλείας για τη διαδικασία κάπνισης του «Babic de Buzău». Στα κυρίαρχα είδη περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, διάφορες ποικιλίες δρυός, προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, η οποία χαρακτηρίζεται από πηλώδη, καλά στραγγιζόμενα και πλούσια σε θρεπτικά συστατικά εδάφη. Η χρήση σκληρής ξυλείας (δρυς) είναι μια παράδοση που διατηρείται και διασφαλίζει τη συνέχεια της μεθόδου κάπνισης και τη διαφύλαξη των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Κατά συνέπεια, η διαδικασία παραγωγής, η οποία βασίζεται στις δεξιότητες των τοπικών παραγωγών, έχει παραμείνει σε μεγάλο βαθμό αμετάβλητη επί δεκαετίες, ενώ ο άρρηκτος δεσμός μεταξύ του προϊόντος, της ονομασίας του και της γεωγραφικής του προέλευσης έχει εδραιωθεί στη συνείδηση των καταναλωτών. Οι καταναλωτές αναγνωρίζουν το «Babic de Buzău» ως ωμό, αποξηραμένο και συμπιεσμένο σαλάμι που παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής από χοιρινό και βόειο κρέας καρυκευμένο με αλάτι και μείγμα μπαχαρικών, χρώματος καστανοκόκκινου, με πικάντικο άρωμα και γεύση που οφείλονται στις τοπικές καυτερές πιπεριές, καθώς και στη διαδικασία ψυχρού κάπνισης με καπνό από την καύση σκληρού ξύλου και στις διαδικασίες συμπίεσης, ωρίμασης και ξήρανσης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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