Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2026/750)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Babic de Buzău»

N.º UE: PGI-RO-03000 de 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Babic de Buzău»

2. **Estado miembro o tercer país**

Rumanía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

16 – PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Babic de Buzău» es un salchichón picante, crudo seco, prensado, elaborado a partir de carne de alta calidad (trozos de carne sin fragmentos óseos, grasa blanda, tendones, ligamentos, cartílago, grandes vasos sanguíneos o tejido sanguíneo), de carne de porcino y de vacuno a partes iguales, curado mediante salazón en seco, picado a 10 mm, condimentado y embutido en tripas naturales de carne de vacuno. Ingredientes utilizados para el condimento del salchichón: pimentón, guindilla en polvo, guindilla. La mezcla se embute en tripas naturales de carne de vacuno y, a continuación, se ahúma empleando madera dura, se prensa, madura y se deja secar (durante al menos veinte días) en frío.

Las **materias primas básicas** utilizadas en la producción del «Babic de Buzău» son las siguientes: cortes de carne de cerdo y de vacuno de calidad superior, a partes iguales.

Ingredientes para la elaboración del «Babic de Buzău»:

mezcla de salazón (de conformidad con las disposiciones legales pertinentes);

condimento: pimentón, guindilla en polvo, guindilla, todo comprado a los productores locales de Buzău;

la guindilla empleada podrá ser: fresca (entera con semillas) o en conserva (mediante salazón o secado y molienda).

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ingredientes adicionales:

Tripas naturales de carne de vacuno conservadas en salazón.

Material auxiliar:

Madera dura.

Propiedades organolépticas

Aspecto exterior: barras prensadas de una longitud de entre 20 y 40 cm (bastones enteros) o de hasta 100 cm (salchichones más gruesos para el corte en lonchas), con un diámetro de entre 25 y 45 mm y un peso de entre 200 gramos y 1 kg. Los extremos están atados o despuntados. La tripa natural no está dañada y se adhiere bien a la mezcla. Presenta pliegues finos y a veces la cubre de manera desigual una fina capa de levadura blanca.

Textura: de elástica a firme en la superficie y los extremos, y más blanda pero sin deshacerse en el centro.

Aspecto del corte: la masa de la composición es compacta, consistente y moteada, con puntos de grasa de vacuno o de porcino repartidos uniformemente en toda la sección transversal. La guindilla del salchichón es visible.

Color: por fuera, la envoltura tiene un color que va del marrón claro al oscuro, un aspecto limpio, no pegajoso y, a veces, manchas de levadura blanca. El color de la sección transversal oscila entre el marrón rojizo y el rojo rubí, y presenta un patrón de mosaico marrón visualmente equilibrado. Se admite un tono más oscuro que se extienda hasta un máximo de 15 mm desde la circunferencia.

Sabor y aroma: aroma ahumado y especiado y sabor picante, especiado y acre debido a la mezcla de especias utilizadas; moderadamente salado.

Características físicas y químicas al final del período de curado

Parámetros que se deben verificar	Valores admisibles
Grasa (%)	máximo 20
Proteínas (%)	mínimo 18
Sal (%)	máximo 5

El «Babic de Buzău» se comercializa en dos formas:

— *en barras de salchichón prensadas*, a granel o envasadas en papel encerado o en envases permeables, de celofán, microperforados o cerrados al vacío; o

— *en barras de salchichón destinadas a la venta en lonchas*, en cuyo caso el producto se corta en lonchas con la tripa. Las lonchas se venden en distintos pesos y tamaños, envasadas en papel encerado, en atmósfera protectora o envasadas al vacío.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La entrega de las materias primas, ingredientes y materiales auxiliares, el despiece de las canales y los cortes anatómicos, la salazón en seco, el picado, el embutido de las tripas, el secado y ahumado en frío de las barras de salchichón sobre madera dura, y su posterior prensado, maduración y secado son todas operaciones que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

Producción de carne molida: la carne se pesa en proporciones iguales y se introduce en la moledora. La carne molida así obtenida se homogeneiza a mano y se mezcla con las especias. A continuación, se madura durante doce horas a una temperatura de entre -1 °C y 4 °C.

Embutido de las tripas: la carne molida se embute en tripas naturales.

Secado y ahumado en frío: este procedimiento se lleva a cabo durante un período de entre ocho y veinticuatro horas a una temperatura de entre 10 °C y 12 °C.

Se emplea madera dura para el ahumado. El salchichón se ahúma y se prensa durante un período de entre tres y ocho días.

Tras el primer ciclo de ahumado, se prensan las barras de salchichón. Cada capa de barras de salchichón se prensa a mano (en la primera fase) con rodillos de madera o metal. A continuación, el prensado se lleva a cabo de forma mecánica o hidráulica.

Tras la primera operación de prensado, las barras de salchichón se vuelven a colocar en las parrillas y se ahúman en frío durante unas seis horas.

En caso necesario, pueden prensarse de nuevo (uno o dos días). A continuación, se retiran las barras de salchichón para su maduración y secado.

Período de maduración/secado: a 12-16 °C, durante un período de entre catorce y dieciséis días. El proceso se completa cuando las barras de salchichón «crujen» al tocarlas.

El ciclo de producción dura un mínimo de veinte días para que el producto cumpla los valores físicos y químicos indicados en el punto 2.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta figura la mención «Babic de Buzău IGP».

4. Definición breve de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende la unidad territorial administrativa de la provincia de Buzău.

5. Vínculo con la zona geográfica

La solicitud de registro del nombre «Babic de Buzău» como IGP se basa en su reputación, en la dimensión humana derivada de la destreza de las personas que participan en su producción y en el sabor especiado conferido por las guindillas de producción local. En otras palabras, las cualidades distintivas del «Babic de Buzău» están vinculadas a la zona geográfica en la que se elabora y al método local específico empleado en ella. Estas cualidades son el resultado de la mezcla selecta de condimentos utilizados, incluida la guindilla, y de la tradición que ha acreditado la reputación del producto y ha facilitado el desarrollo de una destreza específica por parte de quienes participan en el proceso de producción, destreza transmitida de generación en generación.

El «Babic de Buzău» es un producto tradicional de una gran reputación adquirida a lo largo del tiempo y relacionada con la cultura y la geografía de la región, así como con el reconocimiento del producto, tanto a nivel nacional como internacional. No se trata tan solo de un manjar, sino también de un símbolo del patrimonio gastronómico local, que está profundamente arraigado en la historia y la cultura de la provincia de Buzău. Su historia comienza en torno a 1900 y su tradición se ha transmitido de generación en generación, formando así parte de la historia de la zona.

Origen y tradición locales

El nombre «Babic de Buzău» está estrechamente vinculado a la zona geográfica en la que se produce el salchichón desde antiguo. El salchichón «Babic» fabricado en la provincia de Buzău ha sido la fuente principal de ingresos de muchos habitantes de la zona y una reserva alimentaria esencial para sus familias. Este método tradicional se ha preservado con gran dedicación y se ha transmitido de generación en generación. A pesar de las dificultades impuestas por el régimen comunista, que restringieron el acceso a la información y el conocimiento, el oficio siguió transmitiéndose por vía oral, sin ningún documento oficial.

En los documentos enciclopédicos titulados «Provincia de Buzău: tradiciones, leyendas, hábitos, costumbres» (Editgraph Publishing House, 2012, pp. 219-220) y «El patrimonio gastronómico de la provincia de Buzău» (Universul Școlii Publishing House, 2018, pp. 23-26), el «Babic de Buzău» se describe en la receta como un «famoso producto alimenticio, conocido desde finales del siglo XVIII», cuando el uso de la guindilla se adoptó «de hortelanos serbios que vivían en la ciudad de Buzău», empleando «carne de cerdo (y carne de vacuno), pimientos picados, sal, y

tripas de vacuno. […] [...] La guindilla se deja "pudrir" en una bolsa durante una semana [...], se tamiza para obtener una pasta [...] y las pieles se utilizan para fabricar pimentón en polvo». «Preparación: la carne se muele con textura gruesa, se añaden los ingredientes mencionados y la mezcla se amasa varias veces durante dos días. La tripa se rellena y el salchichón se aplana con una botella para eliminar cualquier burbuja de aire. Se deja secar y después se ahúma».

Reputación del «Babic de Buzău»

En los últimos años, el «Babic de Buzău» ha ido apareciendo cada vez más en publicaciones gastronómicas, emisiones de televisión y artículos de prensa, lo que ha reforzado su reputación tanto a nivel nacional como internacional. Algunas de sus menciones más importantes han sido en medios de comunicación rumanos, como la agencia de prensa Agerpres y los periódicos *Financiarul* y *Adevărul*, en los que se han resaltado tanto su sabor auténtico como su método tradicional de preparación. El «Babic de Buzău» ha aparecido en diversas emisiones de televisión, todas las cuales han contribuido a promocionar el producto y la tradición culinaria de la provincia de Buzău.

El producto también ha obtenido un amplio reconocimiento internacional. En los últimos años, TasteAtlas clasificó el «Babic de Buzău» como el séptimo salchichón mejor del mundo en 2017. En 2023 recibió una estrella dorada del International Taste Institute de Bruselas, que confirmó su calidad y sabor auténticos.

Presencia en ferias y promoción mediante el turismo gastronómico

El «Babic de Buzău» siempre está presente en las ferias agroalimentarias organizadas en Rumanía y la República de Moldavia, y es uno de los productos más populares en estos eventos. El producto ha ganado reconocimiento en el mercado internacional gracias a importantes ferias, como las celebradas en Romexpo Bucarest y Chisináu.

En la actualidad, el turismo gastronómico local desempeña un papel fundamental en el refuerzo de la reputación del producto. En el contexto de los circuitos culinarios organizados en la provincia de Buzău, el «Babic de Buzău» es un elemento representativo del patrimonio local, como se destaca en el «Mapa de productos tradicionales» (ANTREC Buzău, página 295).

Leyenda napoleónica

Una de las leyendas más populares del «Babic de Buzău», conocida por la población local de la zona geográfica y mencionada en línea en el sitio Adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, 18 de enero de 2017), está vinculada al emperador Napoleón Bonaparte. «El "Babic de Buzău" también es objeto de leyenda. La historia dice que, en su retirada durante la campaña rusa, el emperador Napoleón fue invitado a la casa del Sr. Vernescu, un noble de Buzău, para pasar la noche. Entre las especialidades locales que se le ofrecieron para comer figuraban la "țuică de Lopătari" (un tipo de aguardiente), la "brânză de burduf de Penteleu" (un tipo de queso), y también el "Babic de Buzău" (traído por el representante de los hortelanos serbios), que el emperador apreció enormemente. Al partir, Napoleón recibió veinte barras de "Babic de Buzău" y les escribió unas líneas como agradecimiento».

En lo que atañe al factor humano, la receta del «Babic de Buzău» se ha transmitido de generación en generación, ya que el producto era la principal fuente de ingresos de la población local y conserva alimentaria no perecedera.

Las explotaciones de la zona geográfica tienen una capacidad entre baja y media y muchas de las fases de producción se llevan a cabo a mano: salmuera seca, torneado, homogeneización de la carne molida, atado de los extremos de las barras de salchichón con cordón, prensado de las barras de salchichón durante la primera fase y preparación del salchichón para su comercialización. En todas estas fases se recurre a la destreza de los productores, así como a las competencias locales para el cultivo de la guindilla y los pimientos dulces utilizados.

Estas competencias forman parte del patrimonio gastronómico que se ha transmitido a lo largo de las generaciones y quedaron validadas en 2016 mediante el certificado expedido por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el cual reconoce el «Babic de Buzău» como producto tradicional.

La transmisión de estos conocimientos y experiencia ha permitido el mantenimiento de manera continuada en la zona geográfica de un producto apreciado tanto en Rumanía como en el extranjero.

Estas competencias son muy valoradas por la población local, que ha dedicado su vida a conseguir que este producto sea lo mejor posible. La población ha transmitido cuidadosamente los secretos a cada generación siguiente con pasión y dedicación. Este legado es como un certificado que transmite los conocimientos y garantiza que todos los aspectos del oficio se entiendan y aprecien plenamente (fuente: documento notarial por el que se transmite el oficio a la generación siguiente, de D.ª Georgeta Marica, de 77 años, a sus nietos, 2014).

Los métodos de producción tradicionalmente utilizados por la población local de Buzău, transmitidos de generación en generación, se reflejan en su conocimiento de cómo seleccionar los cortes de carne de cerdo y de vacuno necesarios para conferir al producto su aspecto prensado y homogéneo en el momento del corte. Su aspecto exterior se debe a la técnica de prensado. Su sabor picante y especiado se debe a la utilización de la mezcla adecuada de carne y especias (pimentón, guindilla en polvo y guindilla local).

Otra técnica utilizada por la población local es el ahumado, que consiste en exponer el producto «Babic de Buzău» al humo producido quemando lentamente madera dura seca, de manera que se produzca una pequeña llama y mucho humo. Los productores saben exactamente cuándo el salchichón va a adquirir el grado de intensidad de su sabor ahumado típico y cuándo debe prensarse a mano con rodillos de madera o metal. Durante el proceso de ahumado, los productores locales, sobre la base de sus conocimientos especializados, evalúan el tiempo necesario para el prensado y el secado y saben cuándo está preparado el «Babic de Buzău», mediante la detección del «crujido» de las barras de salchichón.

En cuanto a las características gustativas, a diferencia de otras regiones, tan solo la de Buzău es famosa por el uso de la guindilla como ingrediente en el salchichón «Babic» y por la mezcla de carne picada de porcino y vacuno. El clima de Buzău es de tipo continental templado, con veranos caluroso e inviernos suaves. Estas condiciones son adecuadas para la maduración del «Babic de Buzău». La humedad moderada influye en el proceso de secado, al conferirle su textura específica.

El interés por cultivar guindillas y pimientos dulces en esta zona ha aumentado desde la Segunda Guerra Mundial, gracias a asiduas prácticas de selección que han logrado mantener las variedades locales. En el centro de investigación de Buzău se han llevado a cabo varios estudios desde 1996 para determinar las características de la guindilla en las variedades autóctonas rumanas. La zona de cultivo vegetativo se caracteriza por una baja altitud y una topografía predominantemente llana, típica de las llanuras de inundación. Esta configuración geográfica facilita la distribución uniforme del agua en el suelo y garantiza un drenaje eficiente, condiciones esenciales para el desarrollo óptimo de los cultivos de guindilla. Los suelos arenosos de las llanuras de inundación de Buzău son perfectos para la horticultura y la zona es ideal para el cultivo de la guindilla que sirve para producir el «Babic de Buzău» y que le confiere su característico sabor picante, especiado y acre. Las guindillas utilizadas en el producto se cultivan en esta zona y se transforman de manera tradicional (curado mediante salazón o secado y molienda).

Los productores de «Babic de Buzău» siguen obteniendo de los horticultores de Buzău las especias naturales empleadas (fuentes: Viorel Frîncu, *Buzău y los horticultores búlgaros*, DacoRomână Publishing House, 2005; Marius Constantinescu, anexo 6 del pliego de condiciones de la IGP «Cârnați de Pleșcoi»).

En las estribaciones subcarpáticas de Buzău, los bosques de frondosas han sido tradicionalmente una importante fuente de madera para el proceso de ahumado del «Babic de Buzău». Las especies predominantes abarcan diversas variedades de roble adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de la zona, que se caracterizan por suelos francos, bien drenados y ricos en nutrientes. Se mantiene la tradición de utilizar esencias de madera dura (roble), lo que garantiza la continuidad del método de ahumado y preserva las cualidades organolépticas específicas del producto.

Como consecuencia de ello, durante décadas en las que el proceso de producción, caracterizado por la destreza de los productores locales, se ha mantenido prácticamente inalterado, la conexión indisociable entre el producto, su nombre y su origen geográfico ha quedado grabada en la mente de los consumidores. Estos reconocen el «Babic de Buzău» por ser un salchichón prensado y crudo seco, que se fabrica en la zona geográfica delimitada con carne de porcino y de vacuno condimentada con sal y una mezcla de especias, de color marrón rojizo, con un aroma y un sabor especiados atribuibles a las guindillas locales, además del ahumado en frío con madera dura y los procedimientos de prensado, maduración y secado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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