C/2026/750

3.2.2026

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2026/750)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Babic de Buzău“

ELi nr: PGI-RO-03000 – 22.9.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Babic de Buzău“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rumeenia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Babic de Buzău“ on kvaliteetsest lihast (lihalõikmed, milles ei ole luukilde, pehmet rasva, kõõluseid, sidekude, kõhri, suuri veresooni ega verist kude) valmistatud vürtsikas, toorelt kuivatatud ja pressitud salaami, mis sisaldab võrdsetes osades kuivsoolamise teel vinnutatud, 10 mm tükkideks hakitud, maitsestatud ja naturaalsetesse veisesooltesse topitud sea- ja veiseliha. Salaami maitsestamiseks kasutatavad koostisosad: magus paprikapulber, tšillipulber ja tšillipipar. Segu topitakse naturaalsetesse veisesooltesse, suitsutatakse lehtpuiduga, pressitakse, laagerdatakse ja jäetakse vähemalt 20 päevaks külma õhu kätte kuivama.

„Babic de Buzău“ tootmiseks kasutatavad **peamised toorained**: võrdsetes koguses kvaliteetne sea- ja veiseliha.

„Babic de Buzău“ valmistamiseks kasutatavad koostisained:

soolamisegu (vastavalt asjakohastele õigusaktidele);

maitseained: magus paprikapulber, tšillipulber, tšillipipar, mis on ostetud kohalikelt Buzău tootjatelt;

kasutatav tšillipipar võib olla kas värske (terve koos seemnetega) või konserveeritud (soolatud ja/või kuivatatud ja jahvatatud).

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Täiendavad koostisained:

soolamise teel säilitatud naturaalsed vasika-/veisesooled.

Abimaterjalid:

lehtpuit.

Organoleptilised omadused

Välimus: pressitud vorstid pikkusega 20–40 cm (terved vorstid) või kuni 100 cm pikkused vorstid (jämedamad salaamid, mida müüakse viilutatult), mille läbimõõt on 25–45 mm ja kaal 200 g–1 kg. Vorsti otsad on seotud või kinnitatud klambriga. Naturaalne kest on terve ja kleepub hästi segu külge. Selle pinnal on peenikesed kortsud ja mõnikord on see kaetud ebaühtlase õhukese valge pärmseente kihiga.

Tekstuur: vorsti pind ja otsad on elastsed kuni kõvad, keskosa on pehmem, kuid püsib hästi koos.

Lõikepinna välimus: koostis on kompaktne, ühtlane ja täpiline, veise- ja/või searasva tükid on kogu ristlõike ulatuses ühtlaselt jaotunud. Salaamisse lisatud tšillipipar on nähtav.

Värvus: kesta värvus varieerub helepruunist tumepruunini ning kest on puhas, mittekleepuv, mõnikord valgete pärmseente laikudega. Ristlõike värvus ulatub punakaspruunist rubiinpunaseni, moodustades visuaalselt hästi tasakaalustatud marmorja mosaiikmustri. Lubatud on ka tumedam toon, mis võib ulatuda välispinnast kuni 15 mm sissepoole.

Maitse ja lõhn: suitsune ja vürtsikas aroom ning kasutatud vürtsisegust tulenev terav, vürtsikas ja pikantne maitse; mõõdukalt soolane.

Füüsikalised ja keemilised omadused valmistusperioodi lõpus

Kontrollitavad parameetrid	Lubatud väärtused
Rasv (%)	kuni 20
Valgud (%)	vähemalt 18
Sool (%)	kuni 5

Toodet „Babic de Buzău“ turustatakse kahel viisil:

— *pressitud salaamivorstina*, lahtiselt ja/või pakendatuna vahapaberisse või vett läbilaskvasse paberisse, tsellofaani, mikroperforeeritud või vaakumpakendisse või

— *salaamivorstina, mida müüakse viilutatult* – toode lõigatakse viiludeks koos kestaga. Viile müüakse varieeruva kaalu ja suurusega portsjonitena vahapaberisse pakitult, kaitsvas atmosfääris pakendatult või vaakumpakendis.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tooraine, koostisosade ja abimaterjalide vastuvõtmine, rümpade ja anatoomiliste tükkide lõikamine, kuivsoolamine, hakkliha valmistamine, soolte täitmine, salaamivorstide kuivatamine ja külmsuitsutamine lehtpuidusuitsus, millele järgneb pressimine, laagerdamine ja kuivatamine – kõik need etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

Hakkliha valmistamine: liha kaalutakse võrdseteks portsjoniteks ja asetatakse hakklihamasinasse. Saadud hakkliha homogeniseeritakse käsitsi ja segatakse vürtsidega. Seejärel laagerdatakse seda 12 tundi temperatuuril vahemikus -1 °C kuni +4 °C.

Soolte täitmine vorstimassiga: hakkliha topitakse naturaalsetesse sooltesse.

Kuivatamine ja külmsuitsutamine: see protsess toimub 8–24 tunni jooksul temperatuuril 10–12 °C.

Suitsutamiseks kasutatakse lehtpuitu. Salaamit suitsutatakse ja seejärel pressitakse 3–8 päeva.

Salaamivorste pressitakse pärast esimest suitsutamistsüklit. Iga salaamivorstide kiht pressitakse käsitsi (esimeses etapis) puust või metallist rulli abil. Seejärel pressitakse vorste mehaaniliselt või hüdrauliliselt.

Pärast esimest pressimist pannakse salaamivorstid tagasi restidele ja külmsuitsutatakse ligikaudu 6 tundi.

Vajaduse korral võib neid uuesti pressida (1–2 päeva). Seejärel viiakse salaamivorstid laagerduma ja kuivama.

Laagerdumis-/kuivatamisperiood: 12–16 °C juures ligikaudu 14–16 päeva. Protsess on lõppenud, kui salaamivorstid puudutamisel „kriuksuvad“.

Tootmistsükkel kestab vähemalt 20 päeva, et toode vastaks punktis 2 sätestatud füüsikalistele ja keemilistele näitajatele.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Etikett sisaldab sõnu „Babic de Buzău KGT“.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab Buzău maakonna haldusüksuse territooriumi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Nimetuse „Babic de Buzău“ kaitstud geograafilise tähisena registreerimise taotlus põhineb selle mainel, tootmisega seotud isikute oskustel ja piirkonnas toodetud kohalike tšillipiparde vürtsikal maitsel. Teisisõnu tulenevad „Babic de Buzău“ erilised omadused selle tootmisest kõnealuses geograafilises piirkonnas ja sealsest valmistusmeetodist. Need omadused on saadud tänu täpselt valitud maitseainete segule, millesse kuulub ka tšilli, ning tootele maine taganud traditsioonile, mille tulemusena on tootmisprotsessis osalejad arendanud erilisi oskusi, mida antakse edasi põlvest põlve.

„Babic de Buzău“ on traditsiooniline toode, mille tugevat mainet on aja jooksul kujundanud piirkonna kultuur ja geograafiline asend ning toote tunnustamine nii riiklikul kui ka rahvusvahelisel tasandil. See on rohkem kui lihtsalt delikatess, see on kohaliku gastronoomilise pärandi sümbol, mille juured on sügaval Buzău maakonna ajaloos ja kultuuris. Selle kujunemislugu algas umbes 1900. aastal ja selle valmistamise traditsiooni on osana piirkonna ajaloost põlvest põlve edasi antud.

Kohalik päritolu ja traditsioon

Nimi „Babic de Buzău“ on tihedalt seotud geograafilise piirkonnaga, kus salaamit on toodetud juba iidsetest aegadest saadik. Buzău maakonnas valmistatud „Babic de Buzău“ on olnud paljude kohalike elanike peamine sissetulekuallikas ja oluline hästi säiliv toiduaine piirkonnas elavatele peredele. Seda traditsioonilist meetodit on hoitud suure pühendumusega, antud edasi põlvest põlve ja hoolimata kommunistliku režiimi tekitatud raskustest, mis piirasid juurdepääsu teabele ja teadmistele, jätkus käsitööoskuste edasiandmine suuliselt, ilma ametlike dokumentideta.

Entsüklopeediaartiklites „Buzău maakond: traditsioonid, legendid, harjumused, kombed“ (Kirjastus „Editgraph“, 2012, lk 219–220) ja „Buzău maakonna gastronoomiline pärand“ (Kirjastus „Universul Școlii“, 2018, lk 23–26) esitatud retseptis kirjeldatakse toodet „Babic de Buzău“ kui „kuulsat toodet, mida tuntakse alates 18. sajandi lõpust“, mil pipra kasutamine võeti üle „Buzău linnas elanud serbia aednikelt“ (...), ja mille valmistamiseks kasutatakse

„sealiha (ja veiseliha), hakitud paprikat, soola ja veisesooli“. (...) Pipar jäetakse üheks nädalaks kotti „riknema“ (...), seejärel pressitakse see läbi sõela, et saada pasta, (...) ja koortest valmistatakse paprikapulber. „Valmistamine: liha hakitakse jämedalt, lisatakse eespool nimetatud koostisosad ja saadud segu sõtkutakse kahe päeva jooksul mitu korda. Sooled täidetakse seguga ja seejärel litsutakse salaami pudeliga lamedaks, et eemaldada sellest õhumullid. Vorst jäetakse kuivama ja seejärel suitsutatakse“.

Toote „Babic de Buzău“ maine

Viimastel aastatel on toodet „Babic de Buzău“ üha sagedamini tutvustatud gastronoomiaväljaannetes, telesaadetes ja ajakirjandusartiklites, mis on tugevdanud selle mainet nii riiklikul kui ka rahvusvahelisel tasandil. Mõned olulisemad mainimised on ilmunud Rumeenia meedias, sealhulgas pressiagentuurilt Agerpres ning ajalehtedes Financiarul ja Adevărul, kus on esile toodud nii toote autentne maitse kui ka traditsiooniline valmistamisviis. Toodet „Babic de Buzău“ on esitletud mitmes telesaates, mis kõik on aidanud kaasa nii toote kui ka Buzău maakonna kulinaarsete traditsioonide tutvustamisele.

Toode on saavutanud ka laialdase rahvusvahelise tunnustuse. 2017. aastal asetas TasteAtlas „Babic de Buzău“ salaamide järjestuses 7. kohale maailmas. 2023. aastal sai see Brüsselis asuva Rahvusvahelise Maitsete Instituudi kuldtähe, mis kinnitab selle autentset kvaliteeti ja maitset.

Osalemine messidel ja reklaamimine toiduturismi kaudu

„Babic de Buzău“ on alati esindatud Rumeenias ja Moldova Vabariigis korraldatavatel põllumajandus- ja toiduainete messidel, olles üks populaarsemaid tooteid nendel üritustel. Toode on saavutanud rahvusvahelisel turul tunnustuse tänu sellistele suurtele messidele nagu Romexpo Bukarestis ja Chişinăus.

Tänapäeval mängib kohalik toiduturism olulist rolli toote maine tugevdamisel. Buzău maakonnas toimuvate kulinaarsete ringreiside kontekstis on „Babic de Buzău“ kohalikku pärandit esindav toode, nagu on rõhutatud „Traditsiooniliste toodete kaardil“ (ANTREC Buzău, lk 295).

Napoleoni legend

Üks populaarsemaid legende „Babic de Buzău“ kohta, mida selle geograafilise piirkonna kohalikud elanikud hästi teavad ja mida mainitakse ka veebisaidil adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam -1760382.html, 18. jaanuar 2017), on seotud keiser Napoleon Bonaparte'iga. Ka tootest „Babic de Buză“ on saanud selle legendi osa. Legendi järgi oli keiser Napoleon Vene sõjakäigu järel taganedes ühel öö külaliseks Buzău bojaari Vernescu majas. Pakutud kohalike hõrgutiste seas olid laual „ţuică de Lopătari“ (konjak), „brânză de burduf de Penteleu“ (juust), aga ka Serbia aednike juhi toodud „Babic de Buzău“, mis keisrile väga meeldis. Lahkumisel pandi Napoleonile kaasa 20 latti salaamit „Babic de Buzău“ ja tänuks kirjutas ta bojaarile paarirealise tänukirja.

Mis puudutab inimtegurit, siis on „Babic de Buzău“ retsepti põlvest põlve edasi antud, kuna toode oli kohalike peamine sissetulekuallikas ja hästisäiliv toiduaine.

Geograafilise piirkonna põllumajandusettevõtted on väikese kuni keskmise suurusega ja paljud tootmisetapid sooritatakse käsitsi: liha kuivsoolamine, selle pööramine, hakkliha homogeniseerimine, salaamivorstide otste sidumine nööriga, salaamivorstide pressimine esimeses etapis ja salaami ettevalmistamine turule viimiseks. Kõigis neis etappides vajatakse tootjate oskusi, samuti kohalikke tšilli ja paprika kasvatamise oskusi.

Need oskused on osa põlvest põlve edasi antud gastronoomilisest pärandist ning selle kinnituseks on 2016. aastal põllumajanduse ja maaelu arengu ministeeriumi välja antud sertifikaat, millega tunnustatakse toodet „Babic de Buzău“ traditsioonilise tootena.

Selle teadmise ja kogemuse edasiandmine on säilitanud nimetatud geograafilises piirkonnas toote järjepidevuse, mida hinnatakse nii Rumeenias kui ka välismaal.

Neid oskusi hindavad kõrgelt kohalikud elanikud, kes teevad kõik selleks, et toode oleks võimalikult hea. Nad on oma saladused hoolikalt ja pühendunult järgmistele põlvkondadele edasi andnud. See pärand on nagu sertifikaat, millega antakse teadmised edasi ja tagatakse, et käsitöö iga aspekt on täielikult mõistetav ja hinnatud (allikas: notariaalselt kinnitatud dokument, millega antakse käsitööoskused edasi järgmisele põlvkonnale, 77-aastaselt Georgeta Maricalt tema lastelastele, 2014).

Buzău kohalike elanike traditsioonilised tootmismeetodid, mis on edasi antud põlvest põlve, peegeldavad nende teadmisi selle kohta, kuidas valida selliseid sea- ja veiselihatükke, mis annavad tootele viilutamisel pressitud ja ühtlase välimuse. Toote välimus saavutatakse pressimistehnikaga. Selle terav ja vürtsikas maitse on saadud liha ja vürtsisegu (magus paprika, tšillipulber ja kohalik tšillipipar) õiges vahekorras kasutamise teel.

Teine kohalike kasutatav meetod on suitsutamine, mille käigus hoitakse toodet „Babic de Buzău“ aeglaselt põleva kuiva lehtpuu suitsus, mis tekib siis, kui puitu põletatakse nii, et tekib väike leek ja palju suitsu. Tootjad teavad täpselt, millal omandab salaami õige intensiivsusega suitsuse maitse ja millal seda tuleks käsitsi puust või metallist rulliga pressida. Suitsutamise käigus hindavad kohalikud tootjad oma kogemuste põhjal, kui palju aega kulub pressimiseks ja kuivatamiseks, ning teavad, millal „Babic de Buzău“ on valmis, tuvastades hetke, mil salaamivorstid hakkavad „kriuksuma“.

Maitsetunnuste poolest on erinevalt teistest piirkondadest ainult Buzău piirkond tuntud selle poolest, et salaamis „Babic de Buzău“ kasutatakse koostisosana tšillipipart ning sea- ja veisehakkliha segu. Buzăus on mõõdukas kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad kuumad suved ja pehmed talved. Need tingimused sobivad „Babic de Buzău“ laagerdumiseks. Mõõdukas niiskus mõjutab kuivatamisprotsessi, andes salaamile sellele iseloomuliku tekstuuri.

Huvi tšilli ja paprika kasvatamise vastu selles piirkonnas on pärast Teist maailmasõda kasvanud tänu hoolikale selektsioonile, mille tulemusena on õnnestunud säilitada kohalikud sordid. Buzău uurimiskeskuses on alates 1996. aastast tehtud mitmeid uuringuid, et säilitada Rumeenia kohalike tšillisortide omadusi. Köögiviljakasvatuspiirkonda iseloomustavad madalad kõrgused ja peamiselt tasane reljeef, mis on omane lammialadele. Sellised geograafilised vormid soodustavad vee ühtlast jaotumist mullas ja tagavad selle tõhusa äravoolu, mis on tšillipipra optimaalseks arenguks hädavajalik. Buzău lammiala liivased mullad sobivad suurepäraselt aiasaaduste kasvatamiseks, seega on see piirkond ideaalne, et kasvatada „Babic de Buzău“ tootmiseks vajalikke teravamaitselisi tšillipipraid, mis annavad sellele iseloomuliku terava, vürtsika ja pikantse maitse. Tootes kasutatavaid tšillipipraid kasvatatakse kõnealuses piirkonnas. Pipraid töödeldakse traditsioonilisel viisil (soolamine ja/või kuivatamine ja jahvatamine).

„Babic de Buzău“ tootjad hangivad looduslikke vürtse endiselt Buzău aednikelt (allikad: Viorel Frîncu, Buzău ja Bulgaaria aednikud, Kirjastus DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, „Cârnați de Pleșcoi KGT“ spetsifikaadi 6. lisa).

Buzău Karpaatide eelmäestiku laialehised metsad on traditsiooniliselt olnud oluline allikas „Babic de Buzău“ suitsutamiseks vajaliku puidu saamiseks. Sealsetes metsades domineerivad mitmed tammesordid, mis on kohanenud piirkonna pinnase- ja kliimatingimustega, mida iseloomustavad liivsavised, hästi kuivendatud ja toitaineterikkad mullad. Kõva puidu (tamme) kasutamise traditsioon on säilinud, tagades suitsutamismeetodi järjepidevuse ja säilitades toote spetsiifilised organoleptilised omadused.

Selle tulemusena on aastakümnete jooksul, mil kohalike tootjate oskustel põhinev tootmisprotsess on jäänud suures osas muutumatuks, tarbijate teadvuses kindlalt kinnistunud toote, selle nime ja geograafilise päritolu lahutamatu seos. Tarbijad tunnevad toodet „Babic de Buzău“ kui toorelt kuivatatud ja pressitud salaamit, mis on toodetud määratletud geograafilises piirkonnas soola ja vürtsiseguga maitsetatud sea- ja veiselihast, ning millel on punakaspruun värvus ja kohalike teravmaitseliste tšillipiparde vürtsikas aroom ja maitse; samuti teatakse tootele omast külmsuitsutamisprotsessi, mille käigus kasutatakse lehtpuitu, ning selle pressimis-, laagerdamis- ja kuivatamisprotsesse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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