C/2026/750

3.2.2026

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2026/750)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Babic de Buzău”

EU-nro: PGI-RO-03000 – 22.9.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Babic de Buzău”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Romania

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Babic de Buzău” on mausteinen, ilmakuivattu ja prässätty salami, joka on valmistettu korkealaatuisesta lihasta (paloitellusta lihasta, jossa ei ole luunpaloja, pehmeää rasvaa, jänteitä, nivelsiteitä, rustoja, suuria verisuonia tai veristä kudosta), josta puolet on sianlihaa ja puolet naudanlihaa ja joka on kuivasuolattu, jauhettu 10 millimetrin karkeuteen, maustettu ja pursotettu luonnolliseen naudansuoleen. Salamin maustamiseen käytetyt ainesosat: paprikajauhe, chilijauhe ja chilipaprika. Seos pursotetaan luonnollisiin naudansuoliin, minkä jälkeen tuotetta savustetaan lehtipuulajien puuta käyttäen. Seuraavaksi se prässätään ja kypsytetään, minkä jälkeen sen annetaan kuivua (vähintään 20 päivän ajan) kylmässä.

Babic de Buzău -salamin valmistuksessa käytetään **perusraaka-aineina** korkealaatuisia sian- ja naudanlihan paloja yhtä suurina osuuksina.

Babic de Buzău -salamin valmistukseen käytettävät ainesosat:

suolausseos (asiaa koskevien säännösten mukaisesti)

mausteet: paprikajauhe, chilijauhe, paikallisilta tuottajilta Buzăusta hankittu chilipaprika

käytettävä chilipaprika voi olla joko tuoretta (kokonaisia, sisältävät siemenet) tai säilöttyä (suolattuja ja/tai kuivattuja ja jauhettuja).

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Lisäainekset:

suolaamalla säilötyt luonnonsuolet (vasikan/naudan).

Lisämateriaali:

Lehtipuu.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: prässätyt tangot, joiden pituus on 20–40 cm (kokonaiset tangot) tai enintään 100 cm (paksumpi, viipaloitavaksi tarkoitettu salami), halkaisija 25–45 mm ja paino 200 g–1 kg. Päät suljetaan sitomalla tai sulkimilla. Luonnonsuoli on vahingoittumaton ja se kiinnittyy hyvin seokseen. Siinä on ohuita ryppyjä, ja joskus sitä peittää ohut epätasainen kerros valkoista hiivaa.

Rakenne: vaihtelee kimmoisasta kiinteään pinnalla ja päissä, keskeltä pehmeämpi mutta ei hajoava.

Leikkauspinnan ulkonäkö: makkaramassa on tiivis, tasalaatuinen ja täplikäs, ja naudan- ja/tai sianrasvan palat jakautuvat tasaisesti läpi koko poikkileikkauksen. Salamissa näkyy sen sisältämä chilipaprika.

Väri: ulkopuolella kuoren väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan. Se näyttää kiiltävältä eikä tahmealta, ja siinä on paikoitellen valkoista hiivaa. Leikkauspinnan väri vaihtelee punaruskeasta rubiininpunaiseen, ja siinä on visuaalisesti tasapainoinen marmoroitunut mosaiikkikuvio. Tummempi sävy saa ulottua enintään 15 millimetrin etäisyydelle ulkopinnasta.

Maku ja tuoksu: savuinen ja mausteinen tuoksu sekä käytetyn maustesekoituksen tuoma tulinen, mausteinen ja pistävä maku, kohtalaisen suolainen.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet kuivatusajan lopussa

Tarkistettavat muuttujat	Sallitut arvot
Rasvapitoisuus (%):	enintään 20
Proteiinipitoisuus (%):	vähintään 18
Suolapitoisuus (%):	enintään 5

Babic de Buzău -salamia myydään kahdessa muodossa:

— *prässättyinä salamitankoina* pakkaamattomina tai pakattuina vahapaperiin tai läpäiseviin, sellofaanista valmistettuihin ja mikrorei'itettyihin pakkauksiin tai tyhjiöpakkauksiin tai

— *viipaleina myytäväksi tarkoitettuina salamitankoina* – tuote viipaloidaan kuoressaan. Viipaleita myydään eripainoisina ja -kokoisina, vahapaperiin pakattuina, suojakaasussa tai tyhjiöpakattuina.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien seuraavien vaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella: raaka-aineiden, ainesosien ja lisämateriaalien toimitusten vastaanottaminen, ruhojen ja anatomisten ruhonosien paloittelu, kuivasuolaus, jauhaminen, suolien täyttäminen, salamitankojen kuivaaminen ja kylmäsavustaminen lehtipuuta käyttäen sekä niiden prässääminen, kypsyttäminen ja kuivaaminen.

Jauhelihan valmistus: Liha punnitaan ja laitetaan yhtä suurina osuuksina lihamyllyyn. Jauheliha sekoitetaan tasaiseksi käsin ja siihen sekoitetaan mausteet. Sen jälkeen sen annetaan tekeytyä 12 tuntia –1–+4 °C:n lämpötilassa.

Suolien täyttäminen: Jauheliha pursotetaan luonnonsuoliin.

Kuivatus ja kylmäsavustus: Prosessi kestää 8–24 tuntia, ja se tapahtuu 10–12 °C:n lämpötilassa.

Savustukseen käytetään lehtipuuta. Salami savustetaan, minkä jälkeen sitä prässätään 3–8 vuorokauden ajan.

Ensimmäisen savustusjakson jälkeen salamitangot prässätään. Jokainen salamitankokerros prässätään (ensimmäisessä vaiheessa) käsin puisella tai metallisella kaulimella. Sen jälkeen prässäys suoritetaan mekaanisesti tai hydraulisesti.

Ensimmäisen prässäyksen jälkeen salamitangot palautetaan ritilöille ja niitä kylmäsavustetaan noin kuusi tuntia.

Tarvittaessa niitä voidaan prässätä uudelleen (1–2 päivää). Tämän jälkeen salamitangot viedään kypsytettäviksi ja kuivattaviksi.

Kypsymis-/kuivatusaika: 12–16 °C:ssa noin 14–16 päivän ajan. Prosessi on valmis, kun salamitangoista kuuluu kosketettaessa rapiseva ääni.

Tuotantojakso kestää vähintään 20 päivää, jotta tuote olisi 2 kohdan mukaisten fysikaalisia ja kemiallisia arvojen mukainen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Merkintä sisältää sanat ”Babic de Buzău” SMM.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Buzăun läänin hallinnollisen alueyksikön.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Hakemus nimityksen ”Babic de Buzău” rekisteröimiseksi suojattuna maantieteellisenä merkintänä perustuu salamin maineeseen, sen tuotantoon osallistuvien ihmisten osaamisesta syntyvään inhimilliseen ulottuvuuteen ja mausteiseen makuun, jonka se saa paikallisesti tuotetuista chilipaprikoista. Toisin sanoen Babic de Buzău -salamin erityispiirteet liittyvät maantieteelliseen alueeseen, jossa se valmistetaan, ja siellä käytettyyn erityiseen paikalliseen menetelmään. Nämä ominaisuudet johtuvat käytetystä maustesekoituksesta, chili mukaan lukien, ja perinteestä, johon tuotteen maine perustuu ja josta prosessiin osallistuvien tuottajien erityistaidot juontuvat; tämä osaaminen on periytynyt sukupolvelta toiselle.

”Babic de Buzău” on perinteinen tuote, jonka vahva maine on muodostunut ajan mittaan sekä alueen kulttuurin ja maantieteen että tuotteen kansallisen ja kansainvälisen tunnettuuden myötä. Se on muutakin kuin herkku: se symboloi paikallista gastronomista perintöä, jonka juuret ulottuvat syvälle Buzăun läänin historiaan ja kulttuuriin. Tuotteen tarina alkaa vuoden 1900 tienoilta, ja siihen liittyvä perinne on siirtynyt sukupolvelta toiselle kantaen mukanaan palasta alueen historiaa.

Paikallinen alkuperä ja perinne

Nimi ”Babic de Buzău” liittyy läheisesti maantieteelliseen alueeseen, jossa salamia on valmistettu muinaisista ajoista lähtien. Buzăun läänissä valmistettu Babic-salami on ollut monien paikallisten tärkein tulonlähde ja alueen perheille keskeinen tapa säilöä ruokaa. Tätä perinteistä menetelmää on vaalittu erittäin omistautuneesti, ja se on periytynyt sukupolvelta toiselle. Kommunistihallinnon aiheuttamista vaikeuksista huolimatta – se rajoitti tiedon saatavuutta – käsityötaito siirtyi edelleen eteenpäin suullisesti ilman virallisia asiakirjoja.

Tietosanakirjan artikkeleissa ”Buzăun lääni: perinteet, legendat, tavat, käytännöt” (Editgraph, 2012, s. 219–220) ja ”Buzăun piirikunnan gastronominen perintö” (Universul Scolii, 2018, s. 23–26) Babic de Buzău -salamia kuvataan reseptissä ”kuuluisaksi elintarvikkeeksi, joka on tunnettu 1700-luvun lopusta lähtien”, jolloin paprikan käyttö lainattiin ”Buzăun kaupungissa asuneilta serbialaisilta puutarhureilta”, ja jossa käytetään ”porsaanlihaa (ja

naudanlihaa), jauhettua paprikaa, suolaa ja naudansuolta". – – Paprika jätetään "pilaantumaan" pussiin viikon ajaksi – –, minkä jälkeen se painellaan siivilän läpi tahnaksi – – ja kuoret käytetään paprikajauheen valmistukseen. "Valmistus: liha jauhetaan karkeasti, edellä mainitut ainesosat lisätään sen sekaan ja seosta vaivataan useita kertoja kahden päivän aikana. Suoli täytetään, minkä jälkeen salami kaulitaan pullolla litteäksi ilmakuplien poistamiseksi. Sen annetaan kuivua, minkä jälkeen se savustetaan."

Babic de Buzău -salamin maine

"Babic de Buzău" on ollut viime vuosina yhä enemmän esillä gastronomisissa julkaisuissa, televisiolähetyksissä ja lehtiartikkeleissa, mikä on vahvistanut sen mainetta sekä kansallisesti että kansainvälisesti. Osa merkittävimmistä maininnoista on sijoittunut Romanian tiedotusvälineisiin. Niitä ovat julkaisseet muun muassa Agerpres-uutistoimisto sekä sanomalehdet *Financiarul* ja *Adevărul*, ja niissä on korostettu sekä tuotteen aitoa makua että sen perinteistä valmistusmenetelmää. "Babic de Buzău" on ollut esillä useissa televisiolähetyksissä, jotka kaikki ovat osaltaan tehneet tunnetuksi tuotetta ja Buzăun läänin kulinaarista perinnettä.

Tuote on saanut myös laajaa kansainvälistä tunnustusta. Viime vuosina "Babic de Buzău" on ollut muun muassa TasteAtlas-sivuston vuoden 2017 listalla maailman seitsemänneksi paras salami. Vuonna 2023 brysseliläinen International Taste Institute -organisaatio vahvisti sen autenttisen laadun ja maun myöntämällä sille kultaisen tähden.

Esilläolo messuilla ja myynninedistäminen gastronomisen matkailun avulla

"Babic de Buzău" on aina esillä Romaniassa ja Moldovan tasavallassa järjestettävillä maatalous- ja elintarvikemessuilla, ja se on yksi näiden tapahtumien suosituimmista tuotteista. Muun muassa Romexpossa Bukarestissa ja Chişinăussa järjestetyt suuret messut ovat tuoneet tuotteelle mainetta kansainvälisillä markkinoilla.

Nykyisin alueelle suuntautuva ruokamatkailu on keskeisessä roolissa tuotteen maineen vahvistamisessa. Buzăun läänissä järjestetyillä kulinaarisilla kierroksilla "Babic de Buzău" edustaa paikallista perintöä, kuten perinteisten tuotteiden kartassa (ANTREC Buzău, s. 295) tuodaan esiin.

Tarina keisari Napoleonista

Yksi suosituimmista Babic de Buzău -salamista kertovista tarinoista liittyy Napoléon Bonaparteen. Tämä kyseisen maantieteellisen alueen asukkaille tuttu tarina löytyy verkosta sivustolta adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, sivulla vierailtu 18.1.2017). "Babic de Buzău -salamista kerrotaan myös tarinoita. Tarinan mukaan keisari Napoleon yöpyi buzăulaisen pajari Vernescun kotona, kun hän oli perääntymässä hyökättyään Venäjälle. Muiden paikallisten herkkujen, kuten ţuică de Lopătari -brandyn ja brânză de burduf de Penteleu -juuston, lisäksi pöytään oli katettu serbialaisten puutarhureiden päällikön tuomaa Babic de Buzău -salamia, josta keisari piti suuresti. Napoleon sai lähtiessään mukaansa 20 tankoa Babic de Buzău -salamia, ja hän kirjoitti niistä pajarille muutaman rivin kiitokset."

Mitä inhimilliseen tekijään tulee, Babic de Buzău -salamin resepti on siirtynyt sukupolvelta toiselle, koska tuote oli paikallisten tärkein tulonlähde ja ruoan säilöntämenetelmä.

Tällä maantieteellisellä alueella sijaitsevat tilat ovat kapasiteetiltaan pieniä tai keskisuuria, ja monet tuotantovaiheet suoritetaan käsin, kuten lihan kuivasuolaaminen ja käänteleminen, jauhelihan tasaiseksi sekoittaminen, salamitankojen päiden sitominen kiinni langalla, salamitankojen ensivaiheen prässäys ja salamin valmistelu markkinoille saatettavaksi vaatimusten mukaisesti. Kaikki nämä vaiheet vaativat tuottajilta osaamista, ja paikallista osaamista edellyttää myös tuotteessa käytettävien chilien ja paprikoiden kasvattaminen.

Tämä osaaminen on osa sukupolvelta toiselle siirtynyttä gastronomista perintöä. Maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaava ministeriö on myös todentanut sen vuonna 2016 myöntämällään sertifikaatilla, jossa "Babic de Buzău" tunnustettiin perinteiseksi tuotteeksi.

Kyseisen tiedon ja kokemuksen välittäminen on säilyttänyt tämän Romaniassa ja ulkomailla arvostetun tuotteen jatkuvuuden mainitulla maantieteellisellä alueella.

Ne paikalliset, jotka ovat omistaneet elämänsä tuotteen hiomiselle huippuunsa, arvostavat tätä osaamista suuresti. He ovat siirtäneet valmistuksen salat huolellisesti seuraavalle sukupolvelle intohimoa ja omistautuneisuutta osoittaen. Tämä perintö on kuin todistus, joka välittää tiedon eteenpäin. Sillä myös varmistetaan, että kaikki käsityötaidon osa-alueet ymmärretään kunnolla ja että niitä arvostetaan (lähde: notaarin asiakirja käsityötaidon siirtämisestä seuraavalle sukupolvelle eli 77-vuotiaan Georgeta Marican lapsenlapsille, 2014).

Buzăun paikallisväestön käyttämät perinteiset tuotantomenetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Tämä näkyy siinä, miten he osaavat valita sian- ja naudanlihapalat, jotka antavat tuotteelle sen prässätyn, tasalaatuisen ulkonäön sitä leikattaessa. Tuotteen ulkonäkö johtuu prässäystekniikasta. Sen tulinen ja mausteinen maku on seurausta lihan ja mausteiden (paprika, chilijauhe ja paikallinen chilipaprika) oikeasta sekoituksesta.

Toinen paikallisten käyttämä menetelmä on kypsytys savustamalla. Babic de Buzău -salamia savustetaan polttamalla hitaasti kuivaa lehtipuuta siten, että syntyy paljon savua mutta vain vähän liekkejä. Tuottajat tietävät täsmälleen, milloin salami on saanut tyypillisen savuisen makunsa ja milloin se on prässättävä käsin puisilla tai metallisilla kaulimilla. Savustuksen aikana paikalliset tuottajat käyttävät asiantuntemustaan arvioidessaan, kuinka pitkään prässäämisessä ja kuivaamisessa menee, ja he osaavat päätellä salamitangoista lähtevästä rapisevasta äänestä, milloin ”Babic de Buzău” on valmis.

Makuominaisuuksien osalta Buzăun alue poikkeaa muista alueista siten, että se on ainoa alue, joka tunnetaan chilipaprikan käytöstä Babic-salamin ainesosana sekä jauhetun sian- ja naudanlihan sekoituksesta. Buzăussa vallitsee lauhkea mannerilmasto, jonka kesät ovat kuumia ja talvet leutoja. Nämä olosuhteet soveltuvat Babic de Buzău -salamin kypsyttämiseen. Kohtalainen ilmankosteus vaikuttaa kuivatusprosessiin ja antaa tuotteelle sen ominaisen koostumuksen.

Kiinnostus chilin ja paprikan viljelyyn tällä alueella on kasvanut toisen maailmansodan jälkeen, sillä paikallisia lajikkeita on onnistuttu säilyttämään tiukkojen valintakäytäntöjen ansiosta. Buzăun tutkimuslaitoksessa on vuodesta 1996 lähtien tehty useita tutkimuksia romanialaisten kotoperäisten chilipaprikalajikkeiden ominaisuuksien vakiinnuttamiseksi. Vihannestenviljelyalueelle ovat ominaisia alangot ja enimmäkseen tasainen pinnanmuodostus, mikä on tyypillistä tulvatasankojen penkereille. Nämä maantieteelliset olosuhteet helpottavat veden jakautumista maaperään tasaisesti ja varmistavat, että maaperä läpäisee vettä tehokkaasti. Nämä ovat tärkeitä edellytyksiä chilipaprikasadon optimaaliselle kehitykselle. Buzăun tulvatasangon penkereen hiekkainen maaperä soveltuu täydellisesti puutarhaviljelyyn, ja alue on ihanteellinen Babic de Buzău -salamin valmistukseen käytettävien tulisten chilipaprikoiden viljelyyn. Ne antavat tuotteelle sen ominaisen tulisen, mausteisen ja pistävän maun. Tuotteessa käytettävät chilipaprikat viljellään tällä alueella. Ne jalostetaan perinteiseen tapaan (suolaamalla ja/tai kuivaamalla ja jauhamalla).

Babic de Buzău -salamin tuottajat hankkivat edelleen käyttämänsä luonnolliset mausteet Buzăun puutarhaviljelijöiltä (lähteet: Viorel Frîncu, *Buzău ja bulgarialaiset puutarhurit*, DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Cârnați de Pleșcoi” tuote-eritelmän liite 6).

Buzăussa Ala-Karpaattien alarinteillä lehtimetsät ovat perinteisesti olleet tärkeä Babic de Buzău -salamin savustamisessa käytettävän puun lähde. Vallitseviin lajeihin kuuluvat erilaiset tammilajikkeet, jotka ovat sopeutuneet alueen ilmasto-olosuhteisiin ja sille ominaiseen hiekkaiseen, hyvin vettä läpäisevään ja ravinnepitoiseen maaperään. Lehtipuuta (tammi) käytetään edelleen perinteiseen tapaan, jotta voidaan varmistaa savustusmenetelmän jatkuvuus ja säilyttää tuotteen erityiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Tämän seurauksena paikallisten tuottajien osaamiseen perustuva valmistusprosessi on pysynyt suurelta osin muuttumattomana vuosikymmeniä, minä aikana tuotteen, sen nimen ja maantieteellisen alkuperän välinen erottamaton yhteys on vakiintunut kuluttajien mielessä. Kuluttajat tunnistavat Babic de Buzău -salamin ilmakuivatuksi, prässätyksi salamiksi, joka valmistetaan sian- ja naudanlihasta rajatulla maantieteellisellä alueella. Se on maustettu suolalla ja mausteseoksella, ja se on väriltään punaruskea. Sen tuoksu on mausteinen, ja sen maku syntyy paikallisista tulisista chilipaprikoista sekä kylmäsavustuksesta, jossa käytetään lehtipuuta, sekä prässäys-, kypsytys- ja kuivatusmenetelmistä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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