C/2026/750

3.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/750)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Babic de Buzău»

Nº UE: PGI-RO-03000 — le 22.9.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Babic de Buzău»

2. **État membre ou pays tiers**

Roumanie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le produit dénommé «Babic de Buzău» est un saucisson cru sec, à texture pressée, et au goût piquant, fabriqué à partir d'un mélange à parts égales de viandes de porc et de bœuf de haute qualité (découpes de viande dont sont retirés les fragments d'os, la matière grasse molle, les ligaments, les tendons, les grands vaisseaux sanguins et les parties saignées), maturées par salage à sec, hachées en morceaux de 10 mm, épicées et embossées dans des boyaux naturels de bœuf. Les ingrédients utilisés pour l'assaisonnement du saucisson sont les suivants: paprika doux en poudre, paprika fort en poudre et piment rouge. La mêlée embossée dans des boyaux naturels de bœuf est fumée au bois dur, pressée, maturée et séchée (au moins 20 jours), à froid.

Les matières premières de base mises en œuvre dans l'élaboration du produit «Babic de Buzău» sont les suivantes: découpes de viandes de porc et de bœuf de haute qualité, à parts égales.

Les ingrédients utilisés pour la préparation du produit «Babic de Buzău» sont les suivants:

mélange de salaison (conformément aux dispositions légales);

épices: paprika doux en poudre, paprika fort en poudre, piment rouge achetés auprès des producteurs locaux de Buzău.

Le piment rouge utilisé peut être: frais (entier avec graines) ou conservés (par salage et/ou séchage et broyage).

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ingrédients supplémentaires:

Boyaux naturels de veau ou de bœuf conservés par salage.

Matériaux auxiliaires:

Bois dur.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur: bâtons pressés d'une longueur de 20 à 40 cm (bâtons entiers) ou allant jusqu'à 100 cm (salamis plus épais destinés au tranchage), d'un diamètre compris entre 25 et 45 mm et d'un poids compris entre 200 grammes et 1 kg. Les extrémités sont liées ou munies de clips. Le boyau naturel est exempt d'imperfections et adhère bien au mélange. Il présente de fines indentations et peut être parfois recouvert d'une fine couche inégale de fleur blanche.

Consistance: le bâton a une consistance élastique à dure en surface et dans la zone périphérique de la tranche, mais plus souple et liée vers le centre.

Aspect à la coupe: La mêlée constituant le produit est compacte, bien liée, en mosaïque, et contient de petits grains de suif et/ou de lard répartis de manière uniforme sur toute la surface. La présence de piment est apparente.

Couleur: à l'extérieur, le boyau est de couleur brun clair à brun foncé, propre, non collant, partiellement recouvert d'une fleur blanche. À la découpe, la couleur va du brun roux au rouge rubis, présente une structure marbrée en mosaïque et équilibrée sur le plan visuel, une nuance plus sombre étant admise sur une bande d'une largeur maximale de 15 mm à partir du bord de la tranche.

Goût et arôme: le parfum est fumé et épicé; la saveur est piquante forte (sensation de brûlure en bouche) en raison du mélange d'épices utilisé, et modérément salée.

Caractéristiques physicochimiques au terme de la période de maturation/séchage

Paramètres à vérifier	Valeurs admissibles
Matières grasses (%)	20 % maximum
Protéines (%)	18 % minimum
Sel:	5 % maximum

Le produit «Babic de Buzău» est commercialisé sous les 2 (deux) formes suivantes:

— le bâton pressé, en vrac et/ou emballé dans du papier ciré, dans du film perméable, sous cellophane, dans un papier microperforé ou sous vide, ou

— le bâton de Babic destiné à être commercialisé en tranches — le produit est tranché sans ôter le boyau. Les tranches sont commercialisées dans des barquettes de différents poids et tailles, emballées dans du papier ciré, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La réception des matières premières, des ingrédients et des matériaux auxiliaires, la découpe des carcasses et des parties, le salage à sec, le hachage, l'embossage des boyaux, le séchage et le fumage à froid des bâtons à la fumée de bois dur, le pressage, la maturation et le séchage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Élaboration de la pâte: les morceaux de viande sont pesés dans des proportions égales et passés au hachoir. La pâte est homogénéisée à la main et malaxée en ajoutant le mélange d'épices. Elle est maturée pendant 12 heures à une température comprise entre –1 °C et +4 °C.

Garnissage des boyaux: la pâte est embossée dans les boyaux naturels.

Séchage et fumage à froid: pendant 8 à 24 heures à une température comprise entre +10 °C et +12 °C.

Le fumage se fait au bois dur. La durée du fumage est de 3 à 8 jours et varie en fonction de l'opération de pressage.

Après le premier cycle de fumage, les bâtons sont pressés. Chaque couche de bâtons est pressée (dans la première phase) à la main à l'aide d'un rouleau en bois ou en métal. On continue à presser par action mécanique ou hydraulique.

Après le premier pressage, les bâtons sont remis sur les planches et sont fumés à froid pendant environ six heures.

Si nécessaire, les bâtons peuvent être soumis à nouveau au pressage (1 à 2 jours). Les bâtons sont ensuite déplacés pour maturation et séchage.

Période de maturation/séchage: à 12-16 °C, environ 14 à 16 jours. Le processus est considéré comme terminé lorsque l'enveloppe de la saucisse produit au toucher un bruit typique de membrane séchée, «un frémissement».

Le cycle de production dure au moins 20 jours, le produit se situant dans les paramètres physicochimiques définis au point 2.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette porte la mention «Babic de Buzău IGP».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée est constituée de l'unité administrative territoriale du département de Buzău.

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement de la dénomination «Babic de Buzău» en tant qu'IGP est fondée sur la réputation du produit, sur les facteurs humains liés à la compétence des personnes intervenant dans la production et sur le piquant des piments produits localement. Autrement dit, les caractéristiques du produit «Babic de Buzău» sont liées à l'aire géographique dans laquelle il est produit selon une méthode propre à l'aire géographique, à base d'un mélange d'épices, y compris le piment, conformément à une tradition qui a assis la réputation du produit et le savoir-faire spécifique des acteurs du processus, transmis de génération en génération.

Le «Babic de Buzău» est un produit traditionnel dont la réputation, bien documentée, a été renforcée au fil du temps par les influences culturelles et géographiques de la région, mais aussi par la reconnaissance nationale et internationale dont il jouit. Bien plus qu'une simple spécialité charcutière, c'est un symbole du patrimoine gastronomique local profondément enraciné dans l'histoire et la culture du département de Buzău. Son histoire commence vers l'an 1900, et sa tradition continue d'être transmise de génération en génération, portant en elle un fragment de l'histoire locale.

Origine et tradition locale

La dénomination «Babic de Buzău» est étroitement liée à l'aire géographique où le produit est fabriqué depuis les temps les plus anciens. Le produit Babic du département de Buzău a longtemps représenté une source principale de revenus pour de nombreux habitants, ainsi qu'une réserve alimentaire essentielle pour les familles locales. Cette méthode traditionnelle a été conservée avec beaucoup de dévouement, transmise de père en fils et, malgré les difficultés imposées par le régime communiste – qui limitait l'accès à l'information et au savoir – le savoir-faire a continué à se transmettre oralement, sans documents officiels.

Dans les ouvrages intitulés «Enciclopedia „Județul Buzău: Tradiții, legende, obiceiuri, datini» (Encyclopédie du département de Buzău: traditions, légendes, us et coutumes, Editgraph, 2012, p. 219 et 220) et «Patrimoniul gastronomic al județului Buzău» (Le patrimoine gastronomique du département de Buzău, Universul Școlii, 2018, p. 23 à 26), la recette du produit «Babic de Buzău» est présentée comme une «préparation connue depuis longtemps, à savoir depuis la fin du XVIIIe siècle, époque à laquelle le piment a commencé à être utilisé par les maraîchers serbes

de la commune de Buzău, […] avec de la viande de porc (à laquelle on ajoute du bœuf), du piment haché, du sel et un boyau de bœuf. (...) Le poivron est mis à "fermenter" dans un sac pendant une semaine… il est ensuite pressé au tamis jusqu'à l'obtention d'une pâte, [...] et les peaux sont utilisées pour faire du paprika». «Préparation: La viande est hachée grossièrement, les ingrédients mentionnés ci-dessus sont ajoutés, et la mêlée est pétrie à plusieurs reprises pendant deux jours. On remplit le boyau, qu'on aplatit ensuite à l'aide d'une bouteille afin d'éliminer d'éventuelles poches d'air. Le produit est alors mis à sécher, puis il est fumé.

La réputation du produit «Babic de Buzău»

Ces dernières années, le Babic de Buzău a été de plus en plus souvent mentionné dans des publications gastronomiques, des émissions télévisées et des articles de presse, ce qui en a consolidé la réputation tant au niveau national qu'international. Parmi les références les plus importantes, on pourra mentionner la presse roumaine, où le produit apparaît dans des journaux comme Agerpres, Financiarul ou Adevărul, qui mettent en avant à la fois son goût authentique et sa méthode traditionnelle de fabrication. Il a aussi fait la vedette de différentes émissions de télévision, ce qui a contribué à la promotion du produit et de la tradition culinaire du département de Buzău.

Le produit a également bénéficié d'une importante reconnaissance internationale. C'est ainsi qu'en 2017, il a été classé parmi les meilleurs saucissons du monde par TasteAtlas, qui l'a inscrit à la 7e place. En 2023, il a reçu une étoile d'or au concours «Superior Taste Award» organisé par l'International Taste Institute de Bruxelles, confirmant ainsi sa qualité et son goût authentique.

Présence dans les foires et promotion dans le cadre du tourisme gastronomique

Le «Babic de Buzău» est régulièrement présenté dans les foires agroalimentaires de Roumanie et de la République de Moldavie, et c'est un des produits les plus appréciés lors de ces événements. Des foires importantes, telles que Romexpo Bucarest ou Chișinău, ont permis de faire connaître le produit sur le marché international.

À l'heure actuelle, le tourisme gastronomique local joue un rôle essentiel dans le renforcement de la réputation du produit. Dans le cadre des circuits culinaires organisés dans le département de Buzău, le «Babic de Buzău» est présenté comme un élément représentatif du patrimoine local, comme en témoigne la «Harta produselor tradiționale» (carte des produits traditionnels, publiée par ANTREC Buzău, p. 295).

La légende de Napoléon

Une des légendes les plus populaires concernant le «Babic de Buzău», bien connue des habitants de l'aire géographique et mentionnée en ligne sur le site adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, en date du 18.1.2017), est liée à l'empereur Napoléon Bonaparte. «Le Babic a même donné lieu à des légendes. On raconte que l'empereur Napoléon, dans la retraite faisant suite à la campagne de Russie, aurait passé la nuit à Buzău dans la demeure du boyard Vernescu. Parmi les spécialités locales servies à table figuraient de la țuica de Lopătari (eau-de-vie), de la brânza de burduf de Penteleu (fromage) – et du babic, apporté par le chef des maraîchers serbes, que l'empereur aurait apprécié. À son départ, Napoléon aurait reçu en cadeau vingt bâtons de babic, et, en signe de gratitude, il aurait laissé au boyard quelques lignes de remerciement.»

Sous l'angle des facteurs humains, on mentionnera que la recette du «Babic de Buzău» a été transmise de père en fils car la fabrication de ce produit constituait la source de revenus essentielle des habitants. Comme il s'agit d'une denrée conservée inaltérable, le produit constituait aussi leur principale réserve alimentaire.

Les exploitations situées dans l'aire géographique présentent une capacité faible ou moyenne et de nombreuses étapes de l'obtention du produit sont effectuées manuellement: le salage à sec et le retournement de la viande, l'homogénéisation de la pâte, la ligature des bâtons au moyen d'une ficelle, le pressage des bâtons dans la première phase, la préparation des présentations nécessaires pour la commercialisation des saucissons. Le savoir-faire des fabricants est présent tout au long de ces étapes, de même que le savoir-faire local en matière de culture des piments utilisés.

Ce savoir-faire fait partie intégrante du patrimoine gastronomique local, transmis au fil des générations; en 2016, il a obtenu une reconnaissance officielle sous la forme de l'«Atestatul de produs tradițional pentru "Babic de Buzău"» (attestation de produit traditionnel pour le «Babic de Buzău»), délivrée par le Ministère de l'agriculture et du développement rural.

L'assimilation de ces connaissances et de cette expérience a permis de maintenir la continuité, dans cette aire géographique, d'un produit apprécié tant en Roumanie qu'à l'étranger.

Cet artisanat est apprécié par les habitants qui ont consacré leur vie à la création de ce produit. Avec passion et dévouement, ces habitants ont soigneusement transmis les secrets à la prochaine génération. Cet héritage est semblable à un certificat par lequel les connaissances sont transmises, garantissant que tous les aspects de cet art sont pleinement compris et appréciés (source: acte notarié de transmission par M[me] Marica Georgeta, 77 ans, de son savoir-faire artisanal, de génération en génération, à ses petits-enfants, en 2014).

Les méthodes traditionnelles de production utilisées par les habitants de Buzău, transmises de génération en génération, se reflètent dans la connaissance du mode de sélection des morceaux de viande de porc et de bœuf nécessaires pour donner au produit son aspect pressé et homogène à la découpe. C'est la technique de pressage qui confère au produit son aspect extérieur. La saveur piquante forte provient du mélange savamment dosé de viandes et d'épices (paprika doux, paprika fort et piment rouge local).

Les populations locales emploient aussi une autre technique, à savoir la conservation par fumage, qui consiste à exposer le produit «Babic de Buzău» à la fumée issue de la combustion lente de bois dur sec, qui produit une petite flamme et une grande quantité de fumée. Les producteurs savent reconnaître le moment précis où le saucisson acquiert l'intensité caractéristique du goût fumé et où il faut le presser manuellement à l'aide du rouleau de bois ou de métal. Au cours du processus de fumage, les producteurs locaux se fondent sur leur expérience pour évaluer le temps de pressage et le temps de séchage nécessaires et reconnaissent le moment où le produit «Babic de Buzău» est prêt grâce au «frémissement» caractéristique des bâtons.

En ce qui concerne les caractéristiques gustatives, seule la région de Buzău, à la différence des autres, est connue pour l'utilisation du piment rouge comme ingrédient du «Babic» et la composition de viandes de porc et de bœuf. Buzău bénéficie d'un climat tempéré-continental, avec des étés chauds et des hivers doux, conditions appropriées pour la maturation du produit «Babic de Buzău». L'hygrométrie modérée influence le processus de séchage et permet au produit d'acquérir sa texture caractéristique.

L'intérêt pour la culture du paprika dans la région s'est accru depuis la Seconde Guerre mondiale, à la suite d'intenses sélections conservatrices. À la station de recherche de Buzău, des études ont été lancées depuis 1996 dans le but de stabiliser les caractéristiques des variétés autochtones de piment rouge. La zone maraîchère se caractérise par une altitude basse et une topographie principalement plane, typique des terrasses alluviales. Cette configuration géographique permet une répartition uniforme de l'eau dans le sol et assure un drainage efficace, ce qui constitue des conditions essentielles pour le développement optimal des cultures de piment fort. Sur ces terrasses alluviales de Buzău, on trouve des sols sablonneux parfaits pour le maraîchage et idéaux pour la culture du piment rouge, qui entre dans la composition du produit «Babic de Buzău» et lui confère ce goût piquant, fort et épicé qui le rend facilement reconnaissable. Le piment rouge utilisé dans la préparation du produit provient de cultures implantées dans cette zone. La méthode de transformation des piments est traditionnelle (conservation par salage et/ou par séchage et broyage).

Les producteurs de «Babic de Buzău» s'approvisionnent encore aujourd'hui auprès des mêmes sources, à savoir les maraîchers de Buzău (sources: Viorel Frîncu, «Buzău, grădin Cu bulgare», Editura DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu [dans l'annexe 6 du cahier des charges «Cârnați de Pleșcoi IGP»]).

Dans la zone subcarpatique de Buzău, les forêts de feuillus ont traditionnellement constitué une source importante de bois pour le processus de fumage du Babic de Buzău. Parmi les essences dominantes figurent diverses variétés de chêne, bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de la zone, caractérisées par des sols argileux, bien drainés et riches en nutriments. L'utilisation de bois durs (chêne) est une tradition toujours respectée, qui garantit la continuité de la méthode de fumage et la préservation des qualités organoleptiques spécifiques du «Babic de Buzău».

Par conséquent, au fil des décennies durant lesquelles le processus de production est resté pratiquement inchangé, le lien indissociable entre le produit, son nom et l'aire géographique s'est renforcé dans l'esprit du consommateur. Pour ce dernier, le «Babic de Buzău» est un saucisson cru sec, à texture pressée, fabriqué dans l'aire géographique indiquée à partir de viandes de porc et de bœuf associées à un mélange d'épices /d'ingrédients de salage, de couleur brun roux, présentant un arôme et un goût dus au piquant du piment rouge local, ainsi qu'aux processus de fumage à froid au bois dur et de pressage, de maturation et de séchage.

Référence à la publication du cahier des charges

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