C/2026/750

3.2.2026.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2026/750)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Babic de Buzău”

EU br.: PGI-RO-03000 – 22.9.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Babic de Buzău”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Rumunjska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

Proizvod „Babic de Buzău” je pikantna, sirova sušena i prešana salama koja se radi od visokokvalitetnog mesa (komada mesa bez dijelova kosti, mekane masti, tetiva, ligamenata, hrskavice, velikih krvnih žila ili krvavog tkiva), svinjetine i govedine u jednakom omjeru. Proizvod se suši suhim soljenjem, melje na veličinu od 10 mm, začinjava i puni u prirodne goveđe ovitke. Začini koji se dodaju salami: slatka paprika u prahu, čili u prahu i čili papričica. Smjesa se puni u prirodne goveđe ovitke, a zatim dimi na tvrdom drvu, preša, dozrijeva i suši na hladnoći (barem 20 dana).

Osnovne sirovine koje se koriste u proizvodnji salame „Babic de Buzău”: visokokvalitetni komadi mesa svinjetine i govedine, u jednakim omjerima.

Sastojci za pripremu salame „Babic de Buzău”:

mješavina za soljenje (u skladu s relevantnim pravnim odredbama);

začini: slatka paprika u prahu, čili u prahu, čili papričica nabavljena od lokalnih proizvođača u Buzăuu.

Čili papričica može biti: svježa (cijela sa sjemenkama) ili konzervirana (soljenjem i/ili sušenjem i mljevenjem).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dodatni sastojci:

prirodni telećI/goveđi ovici očuvani soljenjem.

Pomoćni materijal:

tvrdo drvo.

Organoleptička svojstva

Vanjski izgled: prešani štapići duljine od 20 cm do 40 cm (cijeli štapići) ili do 100 cm (deblje salame za rezanje), promjera od 25 mm do 45 mm i težine od 200 grama do 1 kg. Krajevi su zavezani ili pričvršćeni kopčama. Prirodni ovitak nema oštećenja i dobro prianja uz smjesu. Na površini se vide tanki nabori i ponekad je neujednačeno prekrivena tankim slojem bijele plijesni.

Tekstura: na površini i krajevima elastična do čvrsta, a u sredini mekša, ali bez raspadanja.

Izgled presjeka: masa sastava je kompaktna, ujednačena i prošarana, s ravnomjerno raspoređenim komadićima goveđeg i/ili svinjskog masnog tkiva. Vidljiva je čili papričica u salami.

Boja: ovitak je svjetlosmeđe do tamnosmeđe boje, izgleda čisto i nije ljepljiv te na dijelovima ima bijelu plijesan. Presjek je crvenkastosmeđe do rubin-crvene boje s vizualno usklađenim uzorkom mramornog mozaika, a dopuštena je tamnija nijansa najviše 15 mm od ruba.

Okus i miris: pikantan miris po dimu i ljut, pikantan, intenzivan okus zbog korištene mješavine začina; umjereno slan.

Fizikalna i kemijska svojstva na kraju razdoblja sušenja

Parametri koje treba provjeriti	Dopuštene vrijednosti
masti (%)	maksimalno 20
bjelančevine (%)	minimalno 18
sol (%)	maksimalno 5

Proizvod „Babic de Buzău” stavlja se na tržište u dva oblika:

— *u obliku prešanih štapića salame,* u rinfuzi i/ili pakiranih u voštani papir ili propusno, celofansko, mikroperforirano ili vakuumirano pakiranje, ili

— *u obliku štapića salame za prodaju u kriškama* – proizvod se reže s ovitkom. Prodaju se kriške različite mase i veličine, pakirane u voštani papir, u kontroliranoj atmosferi, ili u vakuumiranom pakiranju.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Preuzimanje isporuke sirovina, sastojaka i pomoćnih materijala, rezanje trupova i anatomskih dijelova, suho soljenje, mljevenje, punjenje ovitaka, sušenje i hladno dimljenje štapića salame na tvrdom drvu, a zatim prešanje, dozrijevanje i sušenje tih štapića – svi ti koraci moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

Proizvodnja mljevenog mesa: meso se važe u jednakom omjeru i stavlja u stroj za mljevenje mesa. Dobiveno mljeveno meso ručno se homogenizira i miješa sa začinima. Zatim dozrijeva 12 sati na temperaturi od –1 °C do 4 °C.

Punjenje ovitaka: mljeveno meso puni se u prirodne ovitke.

Sušenje i hladno dimljenje: taj postupak provodi se od 8 sati do 24 sata na temperaturi od 10 °C do 12 °C.

Za dimljenje se koristi tvrdo drvo. Salama se dimi, a zatim preša od tri do osam dana.

Štapići salame prešaju se nakon prvog ciklusa dimljenja. Svaki sloj štapića salame ručno se preša (u prvoj fazi) drvenim ili metalnim valjkom. Prešanje se zatim obavlja mehanički ili hidraulički.

Nakon prvog postupka prešanja štapići salame vraćaju se na rešetke i podvrgavaju hladnom dimljenju otprilike šest sati.

Prema potrebi prešanje se može ponoviti (1 – 2 dana). Štapići salame zatim prolaze postupak dozrijevanja i sušenja.

Razdoblje dozrijevanja/sušenja: približno od 14 do 16 dana na 12 – 16 °C. Postupak je gotov kad se pri dodiru štapića salame čuje „šuškavi" zvuk.

Da bi proizvod bio u skladu s fizikalnim i kemijskim vrijednostima iz točke 2., ciklus proizvodnje traje minimalno 20 dana.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi se nalaze riječi „ZOZP Babic de Buzău".

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje sastoji se od upravno-teritorijalne jedinice okruga Buzău.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju naziva „Babic de Buzău" kao ZOZP-a temelji se na njegovu ugledu, ljudskom čimbeniku, tj. vještinama osoba uključenih u njegovu proizvodnju, i pikantnom okusu koji mu daju lokalno uzgojene čili papričice. Drugim riječima, posebna svojstva kvalitete proizvoda „Babic de Buzău" povezana su sa zemljopisnim područjem na kojem se proizvodi i specifičnom lokalnom metodom koja se ondje primjenjuje. Ta su svojstva rezultat pomno odabrane mješavine začina, uključujući čili, i tradicije koja je izgradila ugled proizvoda i dovela do razvoja posebnih vještina osoba uključenih u postupak proizvodnje, a koje su se prenosile naraštajima.

„Babic de Buzău" tradicionalni je proizvod velikog ugleda, koji se s vremenom izgradio pod utjecajem kulturnih i zemljopisnih obilježja regije te prepoznatljivosti proizvoda na domaćoj i međunarodnoj razini. Riječ je o proizvodu koji nadilazi puku gastronomsku vrijednost i predstavlja simbol lokalne gastronomske baštine, duboko ukorijenjen u povijesti i kulturi okruga Buzău. Priča o proizvodu počinje otprilike 1900., a tradicija proizvodnje prenosila se s naraštaja na naraštaj, noseći sa sobom dio povijesti područja.

Lokalno podrijetlo i tradicija

Naziv „Babic de Buzău" usko je povezan sa zemljopisnim područjem na kojem se ta salama proizvodi od davnina. Salama Babic koja se proizvodi u okrugu Buzău glavni je izvor prihoda za brojne mještane i bitna namirnica za obitelji na tom području. Ta tradicionalna metoda očuvana je s velikom predanošću te se prenosila naraštajima. Unatoč poteškoćama za vrijeme komunističkog režima, koji je ograničavao pristup informacijama, vještina izrade salame „Babic de Buzău" nastavila se prenositi usmenom predajom, bez službenih dokumenata.

U enciklopedijskim izdanjima pod naslovom „Okrug Buzău: tradicije, legende, navike, običaji" (naklada Editgraph, 2012., str. 219 – 220) i „Gastronomska baština okruga Buzău" (naklada Universul Școlii, 2018., str. 23 – 26) proizvod „Babic de Buzău" u receptu se opisuje kao „slavan prehrambeni proizvod, poznat od kraja osamnaestog stoljeća", kad je upotreba papričice preuzeta „od srpskih vrtlara koji su živjeli u gradu Buzăuu" […], a proizvod se

priprema od „svinjskog (i goveđeg) mesa, mljevene paprike, soli i goveđih ovitaka”. […] Paprika se ostavlja da „odstoji” u vreći tjedan dana […], zatim se propusti kroz cjedilo kako bi se dobila pasta […], a kožica se koristi za proizvodnju paprike u prahu. „Priprema: meso se grubo melje, dodaju se navedeni sastojci te se smjesa mijesi nekoliko puta tijekom dva dana. Ovitak se puni, a salama se zatim preša pomoću boce kako bi se uklonili mjehurići zraka. Proizvod se stavlja na sušenje i potom se dimi.”

Ugled proizvoda „Babic de Buzău”

Posljednjih godina „Babic de Buzău” sve se češće spominje u gastronomskim publikacijama, televizijskim emisijama i novinskim člancima, što povećava njegov ugled na domaćoj i međunarodnoj razini. Najvažniji primjeri uključuju rumunjske medije, među ostalim novinsku agenciju Agerpres i novine *Financiarul* i *Adevărul*, koji su isticali njegov autentičan okus i tradicionalnu metodu pripreme. „Babic de Buzău” prikazan je u raznim televizijskim emisijama, što je doprinijelo promociji proizvoda i kulinarske tradicije okruga Buzău.

Proizvod je stekao ugled i na međunarodnoj razini. TasteAtlas je 2017. rangirao „Babic de Buzău” kao sedmu najbolje ocijenjenu salamu na svijetu. Godine 2023. Međunarodni institut za okus u Bruxellesu dodijelio mu je zlatnu zvjezdicu, čime je potvrđena njegova autentična kvaliteta i okus.

Prisutnost na sajmovima i promocija u okviru gastronomskog turizma

„Babic de Buzău” redovito je prisutan na prehrambenim sajmovima koji se organiziraju u Rumunjskoj i Republici Moldovi te je jedan od najpopularnijih proizvoda na tim događanjima. Proizvod je stekao ugled i na međunarodnom tržištu zahvaljujući velikim sajmovima, poput onih u centru Romexpo u Bukureštu i u Kišinjevu.

Danas važnu ulogu u jačanju ugleda proizvoda ima lokalni gastronomski turizam. Na kulinarskim turama koje se organiziraju u okrugu Buzău „Babic de Buzău” prepoznat je kao reprezentativni proizvod lokalne baštine, kako je istaknuto u izdanju „Karta tradicionalnih proizvoda” (ANTREC Buzău, stranica 295).

Legenda o Napoleonu

Jedna od najpoznatijih legendi o proizvodu „Babic de Buzău”, poznata lokalnom stanovništvu i spomenuta na internetu na stranici adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html od 18. siječnja 2017.), povezana je s carem Napoleonom Bonaparteom. „Babic de Buzău” također je ušao u legendu. Prema priči, kad se car Napoleon povlačio nakon ruskog pohoda, na jednu je noć odsjeo u kući g. Vernescua, boljara iz Buzăua. Poslužene su mu lokalne delikatese „țuică de Lopătari” (vrsta rakije), „brânză de burduf de Penteleu” (vrsta sira), ali i salama „Babic de Buzău”, koju je donio vođa srpskih vrtlara i koja se caru posebno svidjela. Na odlasku je Napoleon dobio 20 štapića salame „Babic de Buzău” te je boljaru ostavio poruku zahvale u nekoliko redaka.

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, recept za „Babic de Buzău” prenosio se naraštajima jer je taj proizvod bio glavni izvor prihoda lokalnog stanovništva te je predstavljao nekvarljivu namirnicu koja se dugo mogla čuvati

Poljoprivredna gospodarstva na navedenom zemljopisnom području imaju nisku do srednju proizvodnu sposobnost, a mnoge faze proizvodnje provode se ručno: suho soljenje mesa, okretanje mesa, homogenizacija mljevenog mesa, vezanje krajeva salame koncem, prešanje štapića salame u prvoj fazi i priprema proizvoda za stavljanje na tržište. U svim tim fazama potrebne su vještine proizvođača i vještine lokalnog stanovništva u uzgoju čili papričica i slatkih paprika koje se koriste u proizvodnji.

Te vještine dio su gastronomske baštine koja se prenosi naraštajima, a priznate su certifikatom koji je 2016. dodijelilo Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, kojim je „Babic de Buzău” priznat kao tradicionalni proizvod.

Prijenos tog znanja i iskustva održao je kontinuitet proizvodnje na navedenom zemljopisnom području, a proizvod je cijenjen i u Rumunjskoj i u inozemstvu.

Te vještine osobito cijeni lokalno stanovništvo, osobito oni koji su živote posvetili maksimalnom poboljšanju tog proizvoda te sa žarom i predanošću pažljivo prenose tajne proizvodnje na sljedeće naraštaje. To je nasljeđe poput certifikata koji prenosi znanje i osigurava da su svi aspekti zanata u potpunosti razumljivi i cijenjeni (izvor: Isprava javnog bilježnika kojom je gđa Georgeta Marica, 77 godina, zanat prenijela na unuke).

Tradicionalne metode proizvodnje koje primjenjuje lokalno stanovništvo Buzăua, a koje se prenose naraštajima, očituju se u njihovu znanju o odabiru komada svinjetine i govedine potrebnih za postizanje prešanog i homogenog izgleda proizvoda pri rezanju. Vanjski izgled proizvoda rezultat je tehnike prešanja. Ljutkast i pikantan okus dobiva se korištenjem dobrog omjera mesa i začina (slatke paprike, čilija u prahu i lokalnih čili papričica).

Druga tehnika koju koristi lokalno stanovništvo jest sušenje dimljenjem, pri čemu se proizvod „Babic de Buzău” izlaže dimu dobivenom sporim izgaranjem suhog tvrdog drva, tako da se dobije malo plamena i mnogo dima. Proizvođači točno znaju kad će salama steći svoj tipični intenzitet okusa dima i kad se treba ručno prešati drvenim ili metalnim valjcima. U postupku dimljenja proizvođači na temelju svojeg iskustva procjenjuju koliko je vremena potrebno za prešanje i sušenje te znaju kad je proizvod „Babic de Buzău” spreman prema zvuku „šuškanja” pri dodiru štapića salame.

Kad je riječ o svojstvima okusa, za razliku od drugih pokrajina, samo je pokrajina Buzău poznata po upotrebi čili papričice u salami Babic i po mješavini mljevene svinjetine i govedine. Buzău ima umjerenu kontinentalnu klimu s vrućim ljetima i blagim zimama. Ti uvjeti pogoduju dozrijevanju proizvoda „Babic de Buzău”. Umjerena vlažnost utječe na postupak sušenja, što doprinosi specifičnoj teksturi proizvoda.

Interes za uzgoj čili papričica i slatkih paprika na tom području povećao se nakon Drugog svjetskog rata, i to zahvaljujući praksama pažljivog odabira koje su omogućile očuvanje lokalnih sorti. U istraživačkoj ustanovi u Buzăuu od 1996. provedena su brojna ispitivanja kako bi se stabilizirala svojstva rumunjskih autohtonih sorti čili papričica. Područje uzgoja povrća odlikuje se niskom nadmorskom visinom i pretežno nizinskom topografijom, tipičnom za poplavne terase. Ta geografska konfiguracija omogućava ujednačenu distribuciju vode u tlu i osigurava učinkovito otjecanje, što su bitni uvjeti za optimalan razvoj usjeva čili papričica. Pjeskovita tla poplavne terase Buzăua idealna su za povrtlarstvo, a područje je posebno pogodno za uzgoj čili papričica koje se koriste u proizvodnji salame „Babic de Buzău” te daju proizvodu karakterističan ljut, pikantan i intenzivan okus. Čili papričice koje se koriste u proizvodu uzgajaju se upravo na tom području. Paprike se obrađuju na tradicionalan način (soljenjem i/ili sušenjem i mljevenjem).

Proizvođači salame „Babic de Buzău” i dalje nabavljaju prirodne začine od lokalnih vrtlara u Buzăuu (izvori: Viorel Frîncu, „Buzău i bugarski vrtlari”, naklada DacoRomână, 2005.; Marius Constantinescu, prilog 6. specifikacijama „ZOZP-a Cârnați de Pleșcoi”).

Na potkarpatskim obroncima Buzăua bjelogorične šume tradicionalno su važan izvor drva za dimljenje proizvoda „Babic de Buzău”. Prevladavajuće vrste uključuju različite sorte hrasta, prilagođene tlu i klimatskim uvjetima područja, koje karakteriziraju ilovasta, dobro drenirana tla bogata hranjivim tvarima. Očuvana je tradicija korištenja tvrdog drva (hrasta), što osigurava kontinuitet metode dimljenja i čuvanje specifičnih organoleptičkih svojstava proizvoda.

Zahvaljujući tome, u desetljećima tijekom kojih se postupak proizvodnje, temeljen na vještinama lokalnih proizvođača, nije bitno mijenjao, u svijesti potrošača uspostavljena je neraskidiva veza između proizvoda, njegova naziva i njegova zemljopisnog podrijetla. Potrošači prepoznaju „Babic de Buzău” kao sirovu sušenu, prešanu salamu koja se proizvodi na definiranom zemljopisnom području od svinjskog i goveđeg mesa, začinjenu soli i mješavinom začina, koja je crvenkastosmeđe boje, s pikantnim mirisom i okusom koje duguje lokalnim čili papričicama, hladnom dimljenju na tvrdom drvu i postupcima prešanja, dozrijevanja i sušenja.

Upućivanje na objavu specifikacije

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