C/2026/750

2026.2.3.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2026/750)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Babic de Buzău”

EU-szám: PGI-RO-03000 – 2023.9.22.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Babic de Buzău”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Románia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Babic de Buzău” termék olyan fűszeres, nyersen szárított, préselt szalámi, amelyet 10 mm-es darabokra aprított, kiváló minőségű, fele részben sertés- és fele részben marhahúsból (csontszilánkok, lágy zsír, inak, ínszalagok, porc, nagy vérerek vagy véres szövetek nélküli húsdarabokból) állítanak elő, majd száraz sózással pácolnak, fűszereznek és természetes szarvasmarhabélbe töltenek. A szalámi fűszerezéséhez használt összetevők: édes őrölt paprika, csípős őrölt paprika és csípős paprika. A keveréket természetes szarvasmarhabélbe töltik, majd keményfával füstölik, préselik, érlelik, és hidegben hagyják száradni (legalább 20 napig).

A „Babic de Buzău” előállításához felhasznált **alapvető nyersanyagok** a következők: kiváló minőségű darabolt sertés- és marhahús, egyenlő arányban.

A „Babic de Buzău” elkészítéséhez használt összetevők:

sókeverék (a vonatkozó jogszabályi rendelkezéseknek megfelelően);

fűszerezés: a buzăui helyi termelőktől vásárolt édes őrölt paprika, csípős őrölt paprika és csípős paprika;

a felhasznált csípős paprika lehet: friss (maggal együtt) vagy tartósított (sózással és/vagy szárítással és őrléssel).

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

További összetevők:

sózással tartósított természetes borjú-/marhabél.

Segédanyagok:

Keményfa.

Érzékszervi tulajdonságok

Külső megjelenés: 20–40 cm hosszú (egész rúd) vagy legfeljebb 100 cm hosszú (vastagabb szalámi szeletelésre) préselt rúd, 25–45 mm átmérővel, 200 g és 1 kg közötti tömeggel. A végeket megkötik vagy kapoccsal zárják le. A természetes bél ép, és jól tapad a keverékhez. Finom redők láthatók rajta, és néha egyenetlen, vékony fehér élesztőgomba-réteg borítja.

Állag: a felületen és a végeken ruganyos vagy kemény, középen lágyabb, de nem szakad szét.

A vágási felület megjelenése: a keverék összetétele tömör, homogén és mozaikos, a marha- és/vagy a sertésszalonna-szemcsék egyenletesen oszlanak el a teljes keresztmetszetben. A szalámiban látható a csípős paprika.

Szín: kívül a bél színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjed, és tisztának, nem ragadósnak tűnik, esetenként foltokban fehér élesztőgombákkal. A keresztmetszet színe a vörösesbarnától a rubinvörösig terjed, vizuálisan kiegyensúlyozott márványos mozaikmintát mutat. A széltől legfeljebb 15 mm-re terjedő sötétebb árnyalat megengedett.

Íz és aroma: füstös és fűszeres aroma, valamint a felhasznált fűszerek keverékének köszönhető csípős, fűszeres, pikáns íz; mérsékelten sós.

Fizikai és kémiai jellemzők az érlelési időszak végén

Ellenőrizendő paraméterek	Megengedett értékek
Zsír (%)	legfeljebb 20
Fehérje (%)	legalább 18
Só (%)	legfeljebb 5

A „Babic de Buzău” két formában kerül forgalomba:

— *préselt szalámirúdként* ömlesztve és/vagy zsírpapírba vagy légáteresztő, celofán, mikroperforált vagy vákuumzáras csomagolásba csomagolva, vagy

— *szeletelve történő értékesítésre szánt szalámirúdként* – a terméket a béllel együtt szeletelik. A szeleteket különböző súlyú és méretű kiszerelésben értékesítik, zsírpapírba csomagolva, védőgázas vagy vákuumcsomagolásban.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A nyersanyagok, összetevők és segédanyagok átvétele, a hasított testek és az anatómiai egységek darabolása, a száraz sózás, az aprítás, a bél töltése, a szalámirudak keményfa fölött történő szárítása és hideg füstölése, majd a préselés, az érlelés és a szárítás – mindezeket a lépéseket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

Az aprított hús előállítása: A húst méréssel egyenlő arányban kell elosztani, és a darálóba helyezni. Az így nyert aprított húst kézzel homogenizálják és fűszerekkel keverik. Ezt követően 12 órán keresztül –1 °C és + 4 °C közötti hőmérsékleten érlelik.

A bél megtöltése: Az aprított húst a természetes bélbe töltik.

Szárítás és hideg füstölés: Ezt a folyamatot 8–24 órán keresztül végzik +10 °C és + 12 °C közötti hőmérsékleten.

A füstöléshez keményfát használnak. A szalámit füstölik, majd préselik 3–8 napon át.

Az első füstölési ciklust követően a szalámirudakat préselik. A szalámirudak minden rétegét kézzel préselik (az első szakaszban) fából vagy fémből készült nyújtóhengerrel. A préselést ezután mechanikusan vagy hidraulikusan végzik.

Az első préselés után a szalámirudakat visszahelyezik a rácsokra, és körülbelül 6 órán keresztül hidegen füstölik.

Szükség esetén ismét préselhetők (1–2 nap). A szalámirudakat ezután érlelés és szárítás céljából elviszik.

Érlelési/szárítási időszak: 12–16 °C-on, körülbelül 14–16 napig. A folyamat akkor fejeződik be, amikor a szalámirudak érintéskor „ropogó” hangot adnak ki.

A gyártási ciklus legalább 20 napig tart ahhoz, hogy a termék megfeleljen a 2. pont szerinti fizikai és kémiai értékeknek.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkén a „Babic de Buzău OFJ” felirat szerepel.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület Buzău megye közigazgatási területi egységét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Babic de Buzău” elnevezés oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) történő bejegyzése iránti kérelem a termék hírnevén, az előállításban részt vevők szakértelméből eredő emberi dimenzión, valamint a helyben előállított csípős paprika fűszeres ízén alapul. Más szóval a „Babic de Buzău” különleges tulajdonságai az előállítás földrajzi területéhez és az ott alkalmazott sajátos helyi módszerhez kapcsolódnak. Ezek a tulajdonságok a felhasznált fűszerek, köztük a csípős paprika válogatott keverékének, valamint annak a hagyománynak az eredményei, amely megalapozta a termék hírnevét, és a termelési folyamatban részt vevő személyek sajátos készségeinek, azaz a nemzedékről nemzedékre továbbadott készségeknek a kifejlődéséhez vezetett.

A „Babic de Buzău” nagy hírnévnek örvendő hagyományos termék, amelyet az idők során fejlesztettek ki, és amely a régió kultúráján és földrajzi adottságain, valamint a termék nemzeti és nemzetközi elismertségén alapul. Nem csupán finomság, hanem Buzău megye történelmében és kultúrájában mélyen gyökerező helyi gasztronómiai örökség szimbóluma. Története 1900 körül kezdődött, hagyománya nemzedékről nemzedékre szállt, a terület történelmének egy részét hordozva.

Helyi eredet és hagyomány

A „Babic de Buzău” elnevezés szorosan kapcsolódik ahhoz a földrajzi területhez, ahol a szalámit ősidők óta készítik. A Buzău megyében előállított „Babic” szalámi számos helyi lakos fő jövedelemforrása, és a térségben élő családok számára alapvető élelmiszertartalékot jelent. Ezt a hagyományos módszert nagy odaadással őrizték, nemzedékről nemzedékre örökítették, és a mesterséget – a kommunista rezsim által támasztott nehézségek ellenére, amelyek korlátozták az információkhoz és ismeretekhez való hozzáférést – folyamatosan szájról szájra, hivatalos dokumentumok nélkül adták tovább.

A „Buzău megye: hagyományok, legendák, szokások, népszokások” (Editgraph kiadó, 2012, 219–220. o.) és a „Buzău megye gasztronómiai öröksége” (Universul Școlii kiadó, 2018, 23–26. o.) enciklopédikus művekben szereplő recept a „Babic de Buzău”-t „a 18. század vége óta ismert híres élelmiszertermékként” írja le, amelyhez a paprikát „Buzău városban élő szerb kertészektől” vették kölcsön […], és amelyhez „sertéshúst (és marhahúst), őrölt paprikát, sót és

szarvasmarhabelet” használnak. […] A paprikát egy hétig „rohasztják” egy zsákban […], majd egy szűrőn keresztül pépet készítenek belőle, […] a héjból pedig őrölt paprikát állítanak elő. „Elkészítés: a húst durvára aprítják, hozzáadják a fent említett összetevőket, és a keveréket két nap alatt többször átgyúrják. A belet megtöltik, majd a szalámit palackkal lapítják, hogy eltávolítsák belőle a légbuborékokat. Ezután hagyják megszáradni, majd füstölik.”

A „Babic de Buzău” hírneve

Az elmúlt években a „Babic de Buzău” egyre többször szerepelt gasztronómiai kiadványokban, televíziós műsorokban és sajtócikkekben, ami mind nemzeti, mind nemzetközi szinten erősítette a hírnevét. A legfontosabb említések közül néhány a román médiához, többek között az Agerpres sajtóügynökséghez, valamint a *Financiarul* és az *Adevărul* újságokhoz köthető, ahol mind a termék eredeti ízét, mind annak hagyományos elkészítési módját kiemelték. A „Babic de Buzău” terméket különböző televíziós műsorokban is kiemelték, amelyek mindegyike hozzájárult a termék és Buzău megye gasztronómiai hagyományának népszerűsítéséhez.

A terméket nemzetközi szinten is széles körű elismertséget szerzett. Az elmúlt években a TasteAtlas 2017-ben a „Babic de Buzău” terméket a világ 7. legjobb minősítésű szalámijaként sorolta be, 2023-ban pedig aranycsillagot kapott a brüsszeli International Taste Institute-tól, ami megerősítette autentikus minőségét és ízét.

Vásárokon való részvétel és promóció a gasztronómiai turizmus révén

A „Babic de Buzău” mindig jelen van a Romániában és a Moldovai Köztársaságban megrendezett agrár-élelmiszeripari vásárokon, és ezen események egyik legnépszerűbb terméke. A termék a nemzetközi piacon is elismerést szerzett az olyan nagy vásároknak köszönhetően, mint a Romexpo Bukarestben, vagy a Chișinăuban megrendezett vásárok.

Napjainkban a helyi gasztronómiai turizmus kulcsszerepet játszik a termék hírnevének megerősítésében. A Buzău megyében szervezett kulináris utakkal összefüggésben a „Babic de Buzău” a helyi örökség jellegzetes terméke, amint azt a „hagyományos termékek térképe” is kiemeli (ANTREC Buzău, 295. o.).

A napóleoni legenda

A „Babic de Buzău” egyik legnépszerűbb, a földrajzi területen élő helyiek által ismert és az adevărul.ro honlapon (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, 2017. január 18.) online említett legendája Bonaparte Napóleon császárhoz kapcsolódik. „A »Babic de Buzău« szintén a legenda tárgyát képezi. A történet szerint Napóleon császár az orosz hadjárat után egy éjszakát egy buzăui bojár, Vernescu úr házában vendégeskedett. Az asztalon feltálalt helyi finomságok között szerepelt a »țuică de Lopătari« (egy borpárlatfajta), a »brânză de burduf de Penteleu« (egy sajtfajta), valamint a szerb kertészek vezetője által hozott »Babic de Buzău« is, amelyet a császár nagyra értékelt. Távozásakor Napóleon 20 rúd »Babic de Buzău«-t kapott, és köszönetképpen írt néhány sort ía bojárnak.”

Ami az emberi tényezőt illeti, a „Babic de Buzău” receptjét nemzedékről nemzedékre továbbadták, mivel a termék a helyiek fő bevételi forrása és egyben a helyi lakosok legfontosabb tartósított, nem romlandó élelmiszere volt.

A földrajzi területen található gazdaságok kapacitása alacsony vagy közepes, és az előállítás számos szakaszát manuálisan végzik: a hús száraz pácolása, forgatása, az aprított hús homogenizálása, a szalámirudak végeinek zsineggel való összekötése, a szalámirudak préselése az első szakaszban, valamint a szalámi előkészítése a forgalomba hozatalra. A termelők készségeire valamennyi említett szakaszban szükség van, csakúgy, mint a felhasznált csípős és édes paprika termesztésével kapcsolatos helyi készségekre.

Ezek a készségek a nemzedékről nemzedékre öröklődő gasztronómiai örökség részét képezik, és azokat a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium által 2016-ban kiadott tanúsítvány igazolta, amely hagyományos termékként ismeri el a „Babic de Buzău” terméket.

E tudás és tapasztalat átadása az említett földrajzi területen fenntartotta a Romániában és külföldön egyaránt nagyra értékelt termék állandóságát.

Ezeket a készségeket nagyra értékelik a helyiek, akik életüket annak szentelték, hogy ezt a terméket a lehető legjobbá tegyék. Gondosan, szenvedélyesen és elszántsággal adták át a titkokat a következő generációnak. Ez az örökség olyan, mint a tudás átadásának tanúsítványa, amely biztosítja, hogy a mesterség minden aspektusát teljes mértékben megértsék és értékeljék (forrás: Közjegyzői okirat, amely azt tanúsítja, hogy a 77 éves Georgeta Marica átadja a mesterséget a következő generációnak, azaz az unokáinak, 2014).

A Buzău helyi lakossága által hagyományosan alkalmazott, nemzedékről nemzedékre szálló előállítási módszerek tükröződnek abban, hogy tudják, miként kell kiválasztani azokat a sertéshús- és marhahúsrészeket, amelyek a termék préselt és homogén megjelenését adják a szeletelés során. Külső megjelenése a préselési technikából ered. Csípős és fűszeres íze a hús és a fűszerek (édes paprika, csípős őrölt paprika és a helyi csípős paprika) megfelelő keverékének használatából ered.

A helyiek által alkalmazott másik technika a füstölés, amelynek során a „Babic de Buzău” terméket füstnek teszik ki, amely a száraz keményfa lassú – kis lángot és sok füstöt eredményező – égetése során keletkezik. A termelők pontosan tudják, hogy a szalámi mikor éri el jellegzetes füstös ízintenzitását, és mikor kell fából vagy fémből készült nyújtóhengerrel kézzel préselni. A füstölési folyamat során a helyi termelők szakértelmük alapján felmérik a préseléshez és szárításhoz szükséges időt, és a szalámirudak „ropogó” hangjának észleléséből tudják, hogy a „Babic de Buzău” mikor készül el.

Ami az ízjellemzőket illeti, más régióktól eltérően csak Buzău régió ismert a csípős paprika összetevőként való felhasználásáról a „Babic” szalámiban, valamint a darált sertés- és a marhahús keverékéről. Buzău mérsékelt kontinentális éghajlatú, forró nyarakkal és enyhe telekkel. Ezek a körülmények alkalmasak a „Babic de Buzău” érleléséhez. A mérsékelt páratartalom befolyásolja a szárítási folyamatot, ami a szalámi sajátos textúráját eredményezi.

A II. világháború óta nőtt az érdeklődés a csípős és az édes paprika termesztése iránt ezen a területen, köszönhetően a helyi fajták fennmaradását sikeresen biztosító, kifinomult szelekciós gyakorlatoknak. A buzăui kutatóállomáson 1996 óta számos vizsgálatot végeztek a csípős paprikák jellemzőinek a román őshonos fajtákban való stabilizálása érdekében. A zöldségtermesztő területet alacsony tengerszint feletti magasság és túlnyomórészt sík domborzat jellemzi, amely az ártéri teraszok ismérve. Ez a földrajzi adottság elősegíti a víz egyenletes eloszlását a talajban, és biztosítja a hatékony vízelvezetést, ami elengedhetetlen a csípős paprika optimális fejlődéséhez. Buzău ártéri teraszának homokos talaja tökéletes a növénytermesztés számára, mivel a terület ideális a „Babic de Buzău” előállításához használt csípős paprika termesztéséhez, és jellegzetes csípős, fűszeres és pikáns ízt kölcsönöz neki. A termék előállításához használt csípős paprikát ezen a területen termesztik. A paprikát hagyományos módon dolgozzák fel (tartósítás sózással és/vagy szárítással, majd őrlés).

A „Babic de Buzău” előállításához a termelők továbbra is a buzăui árutermelő kertészektől szerzik be a felhasznált természetes fűszereket (forrás: Viorel Frîncu, *Buzău és a bolgár kertészek*, DacoRomână kiadó, 2005; Marius Constantinescu, a „Cârnați de Pleșcoi” OFJ termékleírásának 6. melléklete).

Buzău közelében, az Előkárpátok lábánál a lomblevelű erdők hagyományosan fontos faforrást jelentenek a „Babic de Buzău” füstölési folyamatában. A domináns fajok közé tartoznak a különféle tölgyfajták, amelyek jól alkalmazkodtak a jó vízelvezetésű és tápanyagokban gazdag talajok által jellemzett terület talaj- és éghajlati viszonyaihoz. A keményfák legjavát (tölgyfa) felhasználó hagyomány megmarad, biztosítva a füstölési módszer állandóságát és megőrizve a termék sajátos érzékszervi tulajdonságait.

Ennek következtében az évtizedek során – amikor a helyi termelők szakértelmére épülő előállítási folyamat nagyrészt változatlan maradt – a termék, annak elnevezése és földrajzi eredete közötti elválaszthatatlan kapcsolat egyértelműen megszilárdult a fogyasztók tudatában. A fogyasztók a „Babic de Buzău”-t olyan nyersen szárított, préselt szalámiként ismerik, amelyet a meghatározott földrajzi területen, sóval és fűszerkeverékkel ízesített sertés- és marhahúsból készítenek, és amely vörösesbarna színű, a helyi csípős paprikáknak tulajdonítható fűszeres aromával és ízzel rendelkezik, és keményfával végzett hideg füstölési eljárással, valamint préselési, érlelési és szárítási eljárásokkal állítanak elő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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