C/2026/750

2026 2 3

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2026/750)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Babic de Buzău“

ES Nr.: PGI-RO-03000 – 2023 9 22

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Babic de Buzău“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Rumunija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produktas „Babic de Buzău“ – aštrus, vytintas, slėgtas saliamis, gaminamas iš aukštos kokybės mėsos (mėsos gabalų be kaulų fragmentų, minkštųjų riebalų, sausgyslių, raiščių, kremzlių, didelių kraujagyslių ir kruvinų audinių) – kiaulienos ir jautienos lygiomis dalimis, – kuri sūdoma sauso sūdymo būdu, malama 10 mm skersmens gabalėliais, pagardinama prieskoniais ir kemšama į natūralius jautienos apvalkalus. Saliamiui pagardinti naudojamos šios sudedamosios dalys: saldžiosios paprikos milteliai, aitriosios paprikos milteliai ir aitriosios paprikos. Masė kemšama į natūralius jautienos apvalkalus, tuomet dešros rūkomos naudojant lapuočių medieną, slegiamos, brandinamos ir paliekamos šaltai džiūti (ne mažiau kaip 20 dienų).

Saliamiui „Babic de Buzău“ gaminti naudojamos šios **pagrindinės žaliavos**: aukštos kokybės kiaulienos ir jautienos gabalai lygiomis dalimis.

Saliamiui „Babic de Buzău“ gaminti naudojamos šios sudedamosios dalys:

sūdymo mišinys (pagal atitinkamas teisės aktų nuostatas);

pagardai; saldžiosios paprikos milteliai, aitriosios paprikos milteliai, aitriosios paprikos, įsigytos iš vietinių Buzeu gamintojų;

naudojamos aitriosios paprikos gali būti šviežios (nepjaustytos, su sėklomis) arba konservuotos (sūdant ir (arba) džiovinant ir malant).

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Papildomos sudedamosios dalys:

natūralūs veršienos ir (arba) jautienos apvalkalai, konservuojami sūdant.

Pagalbinė medžiaga:

lapuočių mediena.

Juslinės savybės

Išorinis vaizdas: slėgti 20–40 cm ilgio (nepjaustyti saliamiai) arba iki 100 cm ilgio (storesni saliamiai, skirti pjaustyti), 25–45 mm skersmens ir 200 g–1 kg svorio lazdos formos saliamiai. Galai surišti arba nupjauti. Natūralus apvalkalas nepažeistas ir gerai prilipęs prie masės. Ant saliamio būna smulkių raukšlių, kartais jis būna netolygiai pasidengęs plonu baltų mielių sluoksniu.

Tekstūra: nuo elastingos iki kietos paviršiuje ir galuose, viduryje minkštesnė, bet nesutrūkinėjusi.

Vaizdas perpjovus: saliamio struktūra yra kompaktiška, vientisa, su dėmelėmis – tolygiai per visą skerspjūvį pasiskirsčiusiais jautienos ir (arba) kiaulienos riebalų taškeliais. Saliamyje matosi aitriųjų paprikų gabaliukai.

Spalva: iš išorės apvalkalas yra nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos, atrodo švarus ir nelipnus, kartais būna baltų mielių pėdsakų. Skerspjūvis yra nuo rausvai rudos iki rubino raudonumo spalvos, pasižymi vizualiai gerai subalansuotu marmurišku mozaikos raštu. Leidžiamas tamsesnis atspalvis iki 15 mm nuo krašto.

Skonis ir kvapas: dūmo ir prieskonių kvapas, aštrus, pikantiškas, aitrus skonis dėl naudojamo prieskonių mišinio; vidutiniškai sūrūs.

Fizinės ir cheminės savybės vytinimo laikotarpio pabaigoje

Parametrai, kuriuos reikia patikrinti	Leistinos vertės
Riebalai (%)	ne daugiau kaip 20
Baltymai (%)	ne mažiau kaip 18
Druska (%)	ne daugiau kaip 5

Saliamiai „Babic de Buzău“ parduodami dviem pavidalais:

— *kaip slėgti lazdos formos saliamiai*, nesupakuoti ir (arba) supakuoti naudojant vaškinį popierių arba pralaidų, celofaninį, mikroperforuotą ar vakuuminį įpakavimą, arba

— *kaip lazdos formos saliamiai, skirti parduoti griežinėliais*, – produktas pjaustomas griežinėliais su apvalkalu. Parduodami griežinėliai yra įvairaus svorio ir dydžio, supakuoti į vaškinį popierių, apsauginėje atmosferoje arba vakuuminėje pakuotėje.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Žaliavų, sudedamųjų dalių ir pagalbinių medžiagų pristatymas, skerdenų ir anatominių dalių pjaustymas, sausas sūdymas, smulkinimas, masės kimšimas į apvalkalus, saliamio džiovinimas ir šaltasis rūkymas naudojant lapuočių medienos dūmus, tada slėgimas, brandinimas ir džiovinimas – visi šie veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Maltos mėsos gamyba: mėsa pasveriama lygiomis dalimis ir dedama į mėsmalę. Taip sumalta mėsa rankomis homogenizuojama ir sumaišoma su prieskoniais. Po to ji 12 valandų brandinama nuo –1 °C iki +4 °C temperatūroje.

Kimšimas į apvalkalus: malta mėsa kemšama į natūralius apvalkalus.

Džiovinimas ir šaltasis rūkymas: šis procesas trunka 8–24 valandas nuo 10 °C iki +12 °C temperatūroje.

Rūkymo metu naudojama lapuočių mediena. Saliamis rūkomas ir po to slegiamas 3–8 dienas.

Po pirmojo rūkymo ciklo saliamiai slegiami. Kiekvienas saliamių sluoksnis slegiamas rankomis (pirmajame etape) naudojant medinius arba metalinius kočėlus. Po to slėgimas atliekamas mechaniniu arba hidrauliniu būdu.

Po pirmojo slėgimo saliamiai vėl dedami ant grotelių ir šaltai rūkomi apie 6 valandas.

Prireikus jie gali būti dar kartą slegiami (1–2 dienas). Po to saliamiai perkeliami brandinti ir džiovinti.

Brandinimo ir (arba) džiovinimo laikotarpis: 12–16 °C temperatūroje, maždaug 14–16 dienų. Procesas užbaigiamas, kai paspaudus saliamio apvalkalą girdimas traškėjimas.

Gamybos ciklas trunka ne trumpiau kaip 20 dienų, kad produktas atitiktų 2 punkte nurodytas fizines ir chemines vertes.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje pateikiamas užrašas „Babic de Buzău PGI“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatytą geografinę vietovę sudaro Buzeu apskrities administracinis teritorinis vienetas.

5. Ryšys su geografine vietove

Paraiška įregistruoti pavadinimą „Babic de Buzău“ kaip SGN grindžiama produkto geru vardu, žmogiškuoju aspektu, kurį lemia produkto gamyboje dalyvaujančių asmenų įgūdžiai, ir aštriu skoniu, kurį suteikia vietoje užaugintos aitriosios paprikos. Kitaip tariant, išskirtinės saliamio „Babic de Buzău“ savybės yra susijusios su geografine vietove, kurioje jis gaminamas, ir joje taikomu specifiniu vietos metodu. Šias savybes lemia pasirinktas prieskonių, įskaitant aitriosios paprikos, mišinys ir tradicija, dėl kurios produktas įgijo gerą vardą, o gamybos proceso dalyviai įgijo specifinių įgūdžių (šie įgūdžiai perduodami iš kartos į kartą).

Saliamis „Babic de Buzău“ yra tradicinis produktas, turintis gerą vardą, kurį jis įgijo laikui bėgant ir kurį lėmė regiono kultūra ir geografija, taip pat šio produkto pripažinimas nacionaliniu ir tarptautiniu mastu. Tai ne tik skanėstas, bet ir vietos gastronominio paveldo simbolis, giliai įsitvirtinęs Buzeu apskrities istorijoje ir kultūroje. Jo istorija prasideda apie 1900 m.; gamybos tradicija perduodama iš kartos į kartą, tuo pačiu perduodant dalį vietovės istorijos.

Vietinė kilmė ir tradicijos

Pavadinimas „Babic de Buzău“ glaudžiai susijęs su geografine vietove, kurioje šis saliamis gaminamas nuo labai senų laikų. Buzeu apskrityje gaminamas saliamis „Babic de Buzău“ buvo pagrindinis daugelio vietos gyventojų pragyvenimo šaltinis ir labai svarbus maisto atsargų šaltinis šeimoms. Šis tradicinis metodas buvo išsaugotas su dideliu atsidavimu, perduodamas iš kartos į kartą, ir, nepaisant komunistinio režimo, ribojusio informacijos ir žinių prieinamumą, sukeltų sunkumų, šis amatas ir toliau buvo perduodamas iš lūpų į lūpas, be jokių oficialių dokumentų.

Enciklopedijos straipsniuose „Buzeu apskritis: tradicijos, legendos, įpročiai, papročiai“ (leidykla „Editgraph“, 2012 m., p. 219–220) ir „Buzeu apskrities gastronominis paveldas“ (leidykla „Universul Școlii“, 2018 m., p. 23–26) saliamis „Babic de Buzău“ recepte apibūdinamas kaip „garsus maisto produktas, žinomas nuo XVIII a. pabaigos“, kai paprikų buvo skolinamasi „iš serbų sodininkų, gyvenusių Buzeu mieste [...]“, kuriam naudojama „kiauliena (ir jautiena),

maltos paprikos, druska ir jautienos žarnos“. „[...] Paprikos paliekamos maiše vienai savaitei, kad „sugestų“ [...], po to perkošiamos per koštuvą, kad susidarytų tyrė, [...], o odelės naudojamos paprikos milteliams gaminti“. „Gaminimas: mėsa stambiai sumalama, sudedamos pirmiau minėtos sudedamosios dalys ir per dvi dienas masė kelis kartus minkoma. Po to masė kemšama į apvalkalą ir saliamis plokštinamas buteliu, kad neliktų oro burbuliukų. Saliamis paliekamas džiūti, o po to rūkomas“.

Saliamio „Babic de Buzău“ geras vardas

Pastaraisiais metais saliamis „Babic de Buzău“ vis dažniau minimas gastronominiuose leidiniuose, televizijos laidose ir spaudos straipsniuose, dėl to jo geras vardas sustiprėjo tiek nacionaliniu, tiek tarptautiniu mastu. Vieni svarbiausių paminėjimų buvo Rumunijos žiniasklaidoje, įskaitant spaudos agentūrą „Agerpres“, laikraščius „Financiarul“ ir „Adevărul“, kuriuose buvo pabrėžtas tiek autentiškas skonis, tiek tradicinis gaminimo būdas. Saliamis „Babic de Buzău“ buvo rodomas įvairiose televizijos laidose ir visos jos prisidėjo prie šio produkto ir Buzeu apskrities kulinarinės tradicijos populiarinimo.

Produktas taip pat sulaukė didelio tarptautinio pripažinimo. Pastaraisiais metais saliamis „Babic de Buzău“ „TasteAtlas“ 2017 m. pasaulio geriausių saliamių sąraše užėmė septintą vietą. 2023 m. Tarptautinis skonio institutas Briuselyje jam suteikė aukso žvaigždutę, patvirtinančią jo autentišką kokybę ir skonį.

Pristatymas mugėse ir populiarinimas per gastronominį turizmą

Saliamis „Babic de Buzău“ visada pristatomas Rumunijoje ir Moldovos Respublikoje vykstančiose žemės ūkio maisto produktų mugėse ir šiuose renginiuose yra vienas iš populiariausių produktų. Dėl to, kad šis produktas buvo pristatytas didelėse mugėse, pavyzdžiui, surengtose Bukarešto parodų centre „Romexpo“ ir Kišiniove, jis sulaukė pripažinimo tarptautinėje rinkoje.

Dabar vietos gastronominis turizmas atlieka svarbų vaidmenį stiprinant produkto gerą vardą. Buzeu apskrityje organizuojamuose kulinariniuose turuose produktas „Babic de Buzău“ laikomas vietos paveldą reprezentuojančiu produktu, kaip pažymėta „Tradicinių produktų žemėlapyje“ („ANTREC Buzău“, p. 295.).

Legenda apie Napoleoną

Viena populiariausių legendų apie saliamį „Babic de Buzău“, kurią žino geografinės vietovės gyventojai ir kuri minima interneto svetainėje adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, 2017 m. sausio 18 d.), yra susijusi su imperatoriumi Napoleonu Bonapartu. „Saliamis „Babic de Buzău“ taip pat tapo legendos objektu. Pasakojama, kad imperatorius Napoleonas, traukdamasis iš žygio į Rusiją, vieną naktį svečiavosi D. Vernescu, bojarino iš Buzeu, namuose. Ant stalo buvo siūlomi vietiniai skanėstai, be kita ko, „țuică de Lopătari“ (brendis), „brânză de burduf de Penteleu“ (sūris), taip pat serbų daržininkų vadovo atneštas saliamis „Babic de Buzău“, kurį imperatorius labai įvertino. Išvykdamas Napoleonas gavo 20 vienetų saliamio „Babic de Buzău“, o atsidėkodamas bojarinui įteikė keletą parašytų eilučių“.

Kalbant apie žmogiškąjį veiksnį, saliamio „Babic de Buzău“ receptas buvo perduodamas iš kartos į kartą, nes šis produktas buvo pagrindinis vietos gyventojų pragyvenimo šaltinis ir vytintas ilgai negendantis maisto produktas.

Geografinės vietovės ūkiai yra mažo arba vidutinio pajėgumo, o daugelis gamybos etapų atliekami rankomis: mėsos sūdymas sausuoju būdu, jos vartymas, maltos mėsos homogenizavimas, saliamio galų surišimas virvele, saliamio slėgimas pirmajame etape ir saliamio paruošimas taip, kad jį būtų galima tiekti rinkai. Visuose šiuose etapuose pasitelkiami gamintojų įgūdžiai, taip pat ir vietiniai aitriųjų paprikų ir saldžiųjų paprikų auginimo įgūdžiai.

Šie įgūdžiai yra iš kartos į kartą perduodamo gastronominio paveldo dalis, o 2016 m. jie buvo patvirtinti Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos suteiktu sertifikatu, kuriuo saliamis „Babic de Buzău“ pripažintas tradiciniu produktu.

Perduodant šias žinias ir patirtį, minėtoje geografinėje vietovėje išsaugotas produkto, vertinamo Rumunijoje ir užsienyje, gamybos tęstinumas.

Šiuos įgūdžius labai vertina vietos gyventojai, kurie savo gyvenimą paskyrė tam, kad šis produktas būtų kuo geresnis. Jie rūpestingai, su užsidegimu ir atsidavimu perdavė paslaptis kitoms kartoms. Šis palikimas yra tarsi patvirtinamas, kad žinios perduodamos toliau, užtikrinant, jog kiekvienas šio amato aspektas būtų tinkamai suprastas ir įvertintas (šaltinis: 2014 m. notaro dokumentas, kuriuo 77 m. Georgeta Marica perdavė savo amatą anūkams).

Iš kartos į kartą perduodami tradiciniai Buzeu vietos gyventojų gamybos metodai atsispindi jų žiniose apie tai, kaip atrinkti kiaulienos ir jautienos gabalus, kad supjaustytas produktas atrodytų suslėgtas ir vientisas. Jo išorinį vaizdą lemia slėgimo technika. Jo aštrus ir pikantiškas skonis atsiranda dėl tinkamo mėsos ir prieskonių (saldžiosios paprikos, aitriosios paprikos miltelių ir vietoje išaugintų aitriųjų paprikų) derinio.

Kitas vietos gyventojų naudojamas metodas yra rūkymas dūmuose – produktas „Babic de Buzău“ laikomas dūmuose, kurie susidaro lėtai deginant sausą lapuočių medieną taip, kad liepsna būtų nedidelė, o dūmų – daug. Gamintojai tiksliai žino, kada saliamis įgaus jam būdingą dūmo skonio intensyvumą ir kada jį reikia slėgti rankomis naudojant medinius arba metalinius kočėlus. Rūkymo proceso metu vietos gamintojai, remdamiesi savo patirtimi, įvertina saliamio slėgimui ir džiovinimui reikalingą laiką ir pagal saliamio apvalkalo traškėjimą nustato, kada saliamis „Babic de Buzău“ jau yra paruoštas.

Kalbant apie skonio savybes, skirtingai nei kituose regionuose, tik Buzeu regionas yra žinomas dėl aitriųjų paprikų naudojimo gaminant „Babic“ saliamius ir dėl kiaulienos bei jautienos maltos mėsos sumaišymo. Buzeu regione vyrauja nuosaikus žemyninis klimatas, su karštomis vasaromis ir švelniomis žiemomis. Tokios sąlygos yra tinkamos saliamiui „Babic de Buzău“ brandinti. Vidutinis drėgnis daro įtaką džiovinimo procesui, todėl produktas įgauna specifinę tekstūrą.

Po Antrojo pasaulinio karo susidomėjimas aitriųjų ir saldžiųjų paprikų auginimu šioje vietovėje išaugo dėl kruopščios selekcijos, kurią vykdant pavyko išsaugoti vietines veisles. Nuo 1996 m. Buzeu mokslinių tyrimų centre buvo atlikta nemažai tyrimų siekiant stabilizuoti Rumunijos vietinių veislių aitriųjų paprikų savybes. Daržovių auginimo vietovei būdingas nedidelis aukštis virš jūros lygio ir vyraujantis plokščias reljefas, būdingas salpų terasoms. Dėl tokios geografinės padėties palengvinamas tolygus vandens pasiskirstymas dirvožemyje ir užtikrinamas veiksmingas drenažas, o tai yra labai svarbios optimalaus aitriųjų paprikų derliaus auginimo sąlygos. Smėlingas Buzeu salpos terasos dirvožemis puikiai tinka sodininkystei; ši vietovė puikiai tinka aitriosioms paprikoms, iš kurių gaminamas saliamis „Babic de Buzău“ ir kurios suteikia jam būdingą aštrų, pikantišką ir aitrų skonį, auginti. Produktui gaminti naudojamos aitriosios paprikos auginamos šioje vietovėje. Paprikos apdorojamos tradiciniu būdu (sūdant ir (arba) džiovinant ir malant).

Saliamio „Babic de Buzău“ gamintojai naudojamus natūralius prieskonius vis dar įsigyja iš Buzeu miesto sodininkų (šaltiniai: Viorel Frîncu, „Buzeu ir Bulgarijos sodininkai“, leidykla „DacoRomână“, 2005 m.; Marius Constantinescu, SGN „Cârnați de Pleșcoi“ specifikacijos 6 priedas).

Buzeu esančiose Karpatų prieškalnėse lapuočių miškai tradiciškai buvo svarbus medienos, naudojamos saliamio „Babic de Buzău“ rūkymo procese, šaltinis. Vyrauja įvairios ąžuolų rūšys, prisitaikiusios prie vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų, kurioms būdingas priemolis, labai laidus ir daug maistingųjų medžiagų turintis dirvožemis. Tradicija naudoti lapuočių rūšių medieną (ąžuolą) išlaikoma, užtikrinant, kad rūkymo metodas toliau būtų naudojamas, ir išsaugant specifines juslines produkto savybes.

Dėl to per dešimtmečius, kai gamybos procesas, paremtas vietos gamintojų įgūdžiais, iš esmės nepakito, vartotojo sąmonėje įsitvirtino neatsiejamas ryšys tarp produkto, jo pavadinimo ir geografinės kilmės. Vartotojai atpažįsta produktą „Babic de Buzău“ kaip vytintą, slėgtą saliamį, pagamintą nustatytoje geografinėje vietovėje iš kiaulienos ir jautienos, pagardintą druska ir prieskonių mišiniu, pasižymintį rausvai ruda spalva, prieskonių kvapu ir skoniu, kurį lemia vietoje išaugintos aitriosios paprikos, taip pat šaltasis rūkymas naudojant lapuočių medieną, presavimas, brandinimas ir džiovinimas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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