C/2026/750

3.2.2026.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2026/750)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Babic de Buzău”

ES Nr.: PGI-RO-03000 – 22.9.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Babic de Buzău”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Rumānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Babic de Buzău” ir pikants, jēlžāvēts, presēts salami, kas gatavots no augstas kvalitātes gaļas (no gaļas izcirtņiem bez kaulu fragmentiem, mīkstiem taukiem, cīpslām, saitēm, skrimšļiem, lieliem asinsvadiem vai asiņainiem audiem), izmantojot pusi cūkas un pusi liellopa gaļas, kas konservēta ar sausās sālīšanas metodi, samalta 10 mm lielos gabalos, sajaukta ar garšvielām un iepildīta dabīgā liellopu zarnu apvalkā. Sastāvdaļas, ko izmanto kā garšvielas salami gatavošanā: saldās paprikas pulveris, čili pulveris un čili pipari. Maisījumu iepilda dabīgos liellopu zarnu apvalkos, pēc tam kūpina, izmantojot cietkoksni, presē, nogatavina un atstāj kaltēties (vismaz 20 dienas) aukstumā.

“Babic de Buzău” ražošanā izmantotās **pamata izejvielas** ir šādas: augstas kvalitātes cūkgaļas un liellopu gaļas izcirtņi vienādās daļās.

“Babic de Buzău” gatavošanā izmantotās sastāvdaļas:

sālīšanas maisījums (saskaņā ar attiecīgajām tiesību normām);

garšvielas: saldās paprikas pulveris, čili pulveris, čili pipari, kas iegādāti no *Buzău* vietējiem ražotājiem;

izmantotie čili pipari var būt: svaigi (veseli, ar sēklām) vai konservēti (sālot un/vai kaltējot un samaļot).

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Papildu sastāvdaļas:

dabīgie teļa / liellopu zarnu apvalki, kas konservēti sālot.

Palīgmateriāli:

cietkoksne.

Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: presēta desa, kuras garums ir no 20 līdz 40 cm (veselas desas) vai līdz 100 cm (lielāka diametra desas, kas paredzētas griešanai šķēlēs), diametrs no 25 līdz 45 mm un svars – no 200 gramiem līdz 1 kg. Gali ir nosieti vai noslēgti ar klipsi. Dabīgais apvalks ir nebojāts un labi pieguļ maisījumam. Tam ir smalkas ieloces, un dažkārt tas ir nevienmērīgi klāts ar plānu baltā rauga kārtu.

Konsistence: no atsperīgas līdz stingrai pie virsmas un galos; vidū mīkstāka, bet nelūstoša.

Sagriezta produkta izskats: sastāva masa ir kompakta, viendabīga un ar tauku gabaliņiem, un liellopu gaļas un/vai cūkgaļas tauku gabaliņi ir vienmērīgi sadalīti pa visu šķērsgriezumu. Salami ir redzami čili pipari.

Krāsa: ārpusē apvalka krāsa ir no gaiši līdz tumši brūnai, desa izskatās tīra un nav lipīga, dažviet redzami balti rauga plankumi. Šķērsgriezuma krāsa ir no sarkanbrūnas līdz rubīnsarkanai, un tam ir vizuāli labi līdzsvarots marmorētas mozaīkas raksts. Ir pieļaujama tumšāka nokrāsa, kas sniedzas ne tālāk kā 15 mm no ārējās malas.

Garša un smarža: dūmu un pikants aromāts un asa, pikanta, sīva garša, ko rada izmantoto garšvielu maisījums, vidēji sāļa.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības nogatavināšanas perioda beigās

Parametri, kas jāpārbauda	Pieļaujamās vērtības
Tauki (%)	ne vairāk kā 20
Olbaltumvielas (%)	ne vairāk kā 18
Sāls (%)	ne vairāk kā 5

Produktu “Babic de Buzău” tirgo divos veidos:

— *kā presētu salami desu,* neiepakotu un/vai iepakotu, izmantojot vaska papīru vai caurlaidīgu celofāna mikroperforētu vai vakuumnoslēgtu iepakojumu; vai

— *kā salami desu, kas paredzēta pārdošanai šķēlēs,* – produkts tiek sagriezts šķēlēs kopā ar apvalku. Tiek pārdotas dažāda svara un izmēra šķēles, kas iepakotas vaska papīrā, aizsargatmosfērā vai vakuumiepakojumā.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Izejvielu, sastāvdaļu un palīgmateriālu piegāde, liemeņu sadalīšana un anatomisko izcirtņu iegūšana, sausā sālīšana, malšana, apvalku pildīšana, salami desu žāvēšana un aukstā kūpināšana, izmantojot cietkoksni, pēc tam to presēšana, nogatavināšana un žāvēšana – visi šie posmi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Maltās gaļas ražošana – gaļu nosver vienādās proporcijās un ievieto smalcinātājā. Šādi iegūto malto gaļu homogenizē ar rokām un sajauc ar garšvielām. Pēc tam to 12 stundas nogatavina temperatūrā no –1 °C līdz +4 °C.

Zarnu apvalka pildīšana – malto gaļu iepilda dabīgos apvalkos.

Žāvēšana un aukstā kūpināšana – šo procesu veic 8–24 stundas temperatūrā no 10 °C līdz +12 °C.

Kūpināšanai izmanto cietkoksni. Salami kūpina un pēc tam presē 3–8 dienas.

Pēc pirmā kūpināšanas cikla salami desas presē. Katru salami desu kārtu (pirmajā posmā) manuāli presē, izmantojot koka vai metāla veltņus. Tad presēšanu veic mehāniski vai hidrauliski.

Pēc pirmās presēšanas reizes salami desas novieto atpakaļ uz restēm un apmēram 6 stundas auksti kūpina.

Vajadzības gadījumā desas var atkārtoti presēt (1–2 dienas). Pēc tam salami desas aizved nogatavināšanai un žāvēšanai.

Nogatavināšanas / žāvēšanas periods – 12–16 °C temperatūrā aptuveni 14–16 dienas. Process tiek pabeigts, kad salami desas, pieskaroties tām, rada čaukstošu skaņu.

Ražošanas cikls ilgst vismaz 20 dienas, lai produkts atbilstu 2. punktā noteiktajām fizikālajām un ķīmiskajām vērtībām.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā ir norāde “Babic de Buzău PGI”.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver *Buzău* žudeca administratīvi teritoriālo vienību.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Pieteikums nosaukuma “Babic de Buzău” kā AĢIN reģistrēšanai ir balstīts uz tā reputāciju, uz cilvēkdimensiju, kas izriet no tā ražošanā iesaistīto personu prasmēm, un uz pikanto garšu, ko piešķir vietēji ražotie čili pipari. Citiem vārdiem sakot, “Babic de Buzău” savdabīgās īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu, kurā tas ražots, un tajā izmantoto īpašo vietējo metodi. Šīs īpašības tiek nodrošinātas, pateicoties izvēlētajam izmantoto garšvielu, tostarp pikanto garšvielu, maisījumam un tradīcijai, kas ir radījusi produkta reputāciju un ļāvusi ražošanas procesā iesaistītajiem cilvēkiem attīstīt īpašas prasmes, kuras tiek nodotas no paaudzes paaudzē.

“Babic de Buzău” ir tradicionāls produkts ar labu reputāciju, kas iegūta laika gaitā un kuras pamatā ir reģiona kultūra un ģeogrāfija, kā arī produkta atpazīstamība gan valsts, gan starptautiskā mērogā. Tā ir ne tikai delikatese, bet arī vietējā gastronomiskā mantojuma simbols, kas dziļi sakņojas *Buzău* žudeca vēsturē un kultūrā. Tās stāsts sākas ap 1900. gadu, un šīs tradīcijas tiek nodotas no paaudzes paaudzē, saglabājot daļu no apgabala vēstures.

Vietējā izcelsme un tradīcijas

Nosaukums “Babic de Buzău” ir cieši saistīts ar ģeogrāfisko apgabalu, kurā salami tiek ražots kopš seniem laikiem. *Buzău* žudecā ražotais *Babic* salami ir bijis galvenais ienākumu avots daudziem vietējiem iedzīvotājiem un būtiska pārtikas rezerve ģimenēm šajā apgabalā. Šī tradicionālā metode ir saglabājusies, pateicoties lielai apņēmībai, un tiek nodota no paaudzes paaudzē, un, neraugoties uz komunistiskā režīma radītajām grūtībām, kas ierobežoja piekļuvi informācijai un zināšanām, šīs amata prasmes joprojām tika nodotas mutvārdos bez oficiāliem dokumentiem.

Enciklopēdiskos dokumentos “*Buzău* žudecs: tradīcijas, leģendas, paradumi, paražas” (*Editgraph Publishing House*, 2012, 219.–220. lpp.) un “*Buzău* žudeca gastronomiskais mantojums” (*Universul Școlii Publishing House*, 2018, 23.–26. lpp.) “Babic de Buzău” receptē tiek aprakstīts kā “slavens pārtikas produkts, kas zināms kopš astoņpadsmitā gadsimta beigām”, kad piparu izmantošanu aizguva “no Serbijas dārzniekiem, kuri dzīvoja *Buzău* pilsētā” (..), un kurā

izmanto "cūkgaļu (un liellopu gaļu), maltus piparus, sāli un liellopu zarnu apvalkus". (..) Papriku vienu nedēļu atstāj maisiņā (..), pēc tam to izlaiž caur sietu, lai iegūtu pastu, (..) un mizas izmanto paprikas pulvera pagatavošanai. "Gatavošana: gaļa tiek rupji samalta, tiek pievienotas iepriekš minētās sastāvdaļas, un maisījums tiek mīcīts vairākas reizes divu dienu periodā. Apvalku piepilda, un pēc tam salami saplacina ar pudeli, lai novērstu gaisa burbuļu veidošanos. To atstāj nožūt un pēc tam kūpina."

"Babic de Buzău" reputācija

Pēdējo gadu laikā "Babic de Buzău" arvien vairāk tiek pieminēts gastronomiskajās publikācijās, televīzijas pārraidēs un preses rakstos, un tas ir nostiprinājis savu reputāciju gan valsts, gan starptautiskā mērogā. Rumānijas medijos, tostarp preses aģentūrā "Agerpres" un laikrakstos *Financiarul* un *Adevărul*, parādījās dažas no svarīgākajām norādēm uz šo produktu, kurās tika izcelta gan šā salami autentiskā garša, gan tradicionālā pagatavošanas metode. Par "Babic de Buzău" ir stāstīts dažādos televīzijas raidījumos, un tas viss ir palīdzējis popularizēt produktu un *Buzău* žudeca kulinārijas tradīcijas.

Produkts ir arī ieguvis plašu starptautisku atpazīstamību. *TasteAtlas* 2017. gadā "Babic de Buzău" ierindoja 7. vietā kā vienu no salami ar pasaulē visaugstāko novērtējumu. 2023. gadā Starptautiskais garšas institūts Briselē šim produktam piešķīra zelta zvaigzni, kas apstiprināja tā autentisko kvalitāti un garšu.

Dalība gadatirgos un popularizēšana, izmantojot gastronomisko tūrismu

"Babic de Buzău" vienmēr piedalās Rumānijas un Moldovas Republikas rīkotajos agropārtikas gadatirgos, un tas ir viens no populārākajiem produktiem šādos pasākumos. Produkts ir ieguvis atzinību starptautiskajā tirgū, pateicoties lieliem gadatirgiem, piemēram, tiem, kas notika *Romexpo* Bukarestē un Kišiņevā.

Mūsdienās vietējam gastronomiskajam tūrismam ir būtiska nozīme produkta reputācijas stiprināšanā. *Buzău* žudecā organizēto kulināro maršrutu kontekstā "Babic de Buzău" ir vietējā mantojuma reprezentatīvs elements, kā uzsvērts "Tradicionālo produktu kartē" (*ANTREC Buzău*, 295. lpp.).

Leģenda par Napoleonu

Viena no populārākajām leģendām par "Babic de Buzău", kas zināma ģeogrāfiskā apgabala vietējiem iedzīvotājiem un minēta tiešsaistē vietnē adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, 2017. gada 18. janvāris), ir saistīta ar imperatoru Napoleonu Bonapartu. "Par "Babic de Buzău" arī ir radusies leģenda. Stāsts ir tāds, ka tad, kad imperators Napoleons atkāpās pēc kampaņas Krievijā, viņš vienu nakti kā viesis uzturējās Vernesku kunga – *Buzău* bajāra – mājā. Vietējās delikateses, ko piedāvāja maltītes laikā, bija *țuică de Lopătari* (brendija veids), *brânză de burduf de Penteleu* (siera veids), kā arī "Babic de Buzău", ko atnesa Serbijas dārznieku vadītājs un ko imperators augstu novērtēja. Dodoties projām, Napoleons saņēma 20 "Babic de Buzău" desas un piedāvāja bajāram dažas rindas kā pateicības dāvanu."

Attiecībā uz cilvēkfaktoru jāmin, ka "Babic de Buzău" recepte tika nodota no paaudzes paaudzē, jo šis produkts bija vietējo iedzīvotāju galvenais ienākumu avots un palīdzēja saglabāt ātrbojīgu pārtiku.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir mazas līdz vidējas saimniecības, un daudzus ražošanas posmus veic manuāli – gaļas sauso sālīšanu, apvēršanu, maltās gaļas homogenizēšanu, salami desu galu nosiešanu ar auklu, salami desu presēšanu pirmajā posmā un salami sagatavošanu, lai to varētu laist tirgū. Visos šajos posmos ir nepieciešamas ražotāju prasmes, kā arī vietējās prasmes audzēt izmantotos čili un saldos piparus.

Šīs prasmes ir daļa no gastronomiskā mantojuma, kas nodots no paaudzes paaudzē, un tās tika apstiprinātas ar Lauksaimniecības un lauku attīstības ministrijas 2016. gadā izsniegto sertifikātu, kurā "Babic de Buzău" atzīts par tradicionālu produktu.

Šo zināšanu un pieredzes nodošana ir saglabājusi produkta, kas tiek augstu vērtēts gan Rumānijā, gan ārvalstīs, ražošanas nepārtrauktību minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šīs prasmes augstu vērtē vietējie iedzīvotāji, kuri ir veltījuši savu dzīvi tam, lai šo produktu padarītu pēc iespējas labāku. Viņi ar aizrautību pašaizliedzīgi un rūpīgi ir nodevuši noslēpumus nākamajai paaudzei. Šis mantojums līdzinās sertifikātam, kas nodod zināšanas tālāk un nodrošina, ka visi prasmju aspekti tiek pilnībā izprasti un novērtēti (avots: Notāra dokuments, ar kuru zināšanas tiek nodotas nākamajai paaudzei – no 77 gadus vecās *Georgeta Marica* viņas mazbērniem, 2014. gads).

Ražošanas metodes, ko tradicionāli izmanto *Buzău* vietējie iedzīvotāji un kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē, atspoguļojas viņu zināšanās par to, kā izvēlēties cūkgaļas un liellopu gaļas izcirtņus, kas vajadzīgi, lai produktam piešķirtu presētu un viendabīgu izskatu, kad tas tiek griezts šķēlēs. Tā ārējais izskats tiek panākts, pateicoties presēšanas paņēmienam. Tā asā un pikantā garša tiek iegūta, izmantojot pareizo gaļas un garšvielu (saldās paprikas, čili pulvera un vietējo čili piparu) maisījumu.

Vēl viena metode, ko izmanto vietējie iedzīvotāji, ir nogatavināšana dūmos, kas ietver produkta "Babic de Buzău" apstrādi ar dūmiem, kuri rodas sausas cietkoksnes lēnas dedzināšanas laikā tad, kad ir neliela liesma un liels daudzums dūmu. Ražotāji precīzi zina, kad salami iegūs tam raksturīgo dūmu aromātu intensitāti un kad tas būtu manuāli jāpresē ar koka vai metāla veltņiem. Kūpināšanas procesā vietējie ražotāji, pamatojoties uz savām speciālajām zināšanām, novērtē presēšanai un žāvēšanai nepieciešamo laiku un zina, kad "Babic de Buzău" ir gatavs, konstatējot salami desu čaukstošo skaņu.

Garšas īpašību ziņā ir zināms, ka atšķirībā no citiem reģioniem tikai *Buzău* reģionā par *Babic* salami sastāvdaļu izmanto čili piparus un cūkgaļas un liellopu maltās gaļas maisījumu. *Buzău* valda mērens kontinentāls klimats ar karstām vasarām un maigām ziemām. Šie apstākļi ir piemēroti "Babic de Buzău" nogatavināšanai. Mērenais mitruma līmenis ietekmē žāvēšanas procesu, piešķirot šim produktam tā īpašo konsistenci.

Interese par čili un saldo piparu audzēšanu šajā apgabalā kopš 2. pasaules kara ir palielinājusies, pateicoties apjomīgai selekcijas praksei, kas ir ļāvusi saglabāt vietējās šķirnes. *Buzău* pētniecības iestādē kopš 1996. gada ir veikti vairāki pētījumi, kuru mērķis bija stabilizēt Rumānijas vietējo šķirņu čili piparu īpašības. Dārzeņu audzēšanas apgabala augstums virs jūras līmeņa ir zems, un tam pārsvarā ir līdzena topogrāfija, kas raksturīga palienes terasēm. Šī ģeogrāfiskā konfigurācija veicina vienmērīgu ūdens sadalījumu augsnē un nodrošina efektīvu drenāžu, kas ir būtiski nosacījumi čili piparu optimālai attīstībai. *Buzău* palienes terases smilšainās augsnes nodrošina ideālus apstākļus dārzkopībai, jo šis apgabals ir ļoti piemērots "Babic de Buzău" ražošanai izmantoto aso čili piparu audzēšanai, kas piešķir tam raksturīgo aso, pikanto un sīvo garšu. Produktā izmantotos čili piparus audzē šajā apgabalā. Piparus pārstrādā tradicionālā veidā (sālot un/vai kaltējot, un samaļot).

"Babic de Buzău" ražotāji joprojām iegūst dabiskās garšvielas no *Buzău* dārzkopjiem (avoti: *Viorel Frîncu, Buzău un Bulgārijas dārznieki, DacoRomână Publishing House*, 2005; *Marius Constantinescu*, AĢIN "Cârnați de Pleșcoi" specifikācijas 6. pielikums).

Buzău Karpatu kalnu pakājes platlapu meži tradicionāli ir bijuši nozīmīgs koksnes avots "Babic de Buzău" kūpināšanas procesam. Dominējošās sugas ir dažādas ozolu šķirnes, kas pielāgojušās augsnes un klimatiskajiem apstākļiem šajā apgabalā, kam raksturīgas smilšmāla, labi drenētas un barības vielām bagātas augsnes. Tiek saglabāta cietkoksnes esenču (ozola) izmantošanas tradīcija, kas nodrošina kūpināšanas metodes nepārtrauktību un saglabā produkta specifiskās organoleptiskās īpašības.

Tā rezultātā gadu desmitiem ražošanas process, kas izkopts, pateicoties vietējo ražotāju prasmēm, lielā mērā ir palicis nemainīgs, patērētāju apziņā cieši nostiprinoties nesaraujamai saiknei starp produktu, tā nosaukumu un tā ģeogrāfisko izcelsmi. Patērētāji atpazīst "Babic de Buzău" kā jēlžāvētu, presētu salami, kas ražots noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā no cūkgaļas un liellopu gaļas, kurai pievienots sāls un garšvielu maisījums, un kas ir sarkanbrūnā krāsā, ar pikantu aromātu un garšu, ko rada vietējie asie čili pipari, kā arī aukstās kūpināšanas process, kurā izmanto cietkoksni, un presēšanas, nogatavināšanas un žāvēšanas metodes.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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