C/2026/750

3.2.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/750)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Babic de Buzău”

EU-nr.: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Babic de Buzău”

2. **Lidstaat of derde land**

Roemenië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Het product “Babic de Buzău” is een kruidige, rauw gedroogde, geperste salamiworst die wordt gemaakt van vlees van hoge kwaliteit (stukken vlees zonder botfragmenten, zacht vet, pezen, ligamenten, kraakbeen, grote bloedvaten of bloederig weefsel). Het bestaat voor de helft uit varkensvlees en voor de helft uit rundvlees, dat is geconserveerd door middel van droog zouten, in brokjes van 10 mm gehakt, gekruid en in natuurlijke runderdarmen gestopt. De volgende ingrediënten worden gebruikt om de salamiworst te kruiden: paprikapoeder, chilipoeder en chilipeper. Het mengsel wordt in natuurdarm van rund gestopt en vervolgens gerookt met hardhout, geperst, gerijpt en (ten minste 20 dagen) koud gedroogd.

De basisgrondstoffen voor de productie van “Babic de Buzău” zijn: stukken varkensvlees en rundvlees van hoge kwaliteit, in gelijke delen.

Ingrediënten voor de bereiding van “Babic de Buzău”:

zoutmengsel (overeenkomstig de desbetreffende wettelijke bepalingen);

kruiderijen: paprikapoeder, chilipoeder, chilipeper gekocht bij de lokale producenten in Buzău;

de gebruikte chilipeper kan ofwel vers (heel met zaden) zijn of verduurzaamd (door zouten en/of drogen en malen).

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Andere ingrediënten:

Natuurdarmen van kalf of rund die door zouten zijn verduurzaamd.

Hulpstof:

Hardhout.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk voorkomen: geperste stokken met een lengte van 20 cm tot 40 cm (hele stokken) of tot 100 cm (dikkere salamiworsten om in plakken te snijden), een doorsnede van 25 mm tot 45 mm en een gewicht van 200 g tot 1 kg. De uiteinden zijn dichtgeknoopt of dichtgeniet. De natuurdarm is onbeschadigd en hecht zich goed aan het mengsel. Hij vertoont fijne groeven en is soms ongelijkmatig bedekt met een dunne laag witte gist.

Textuur: elastisch tot stevig aan de buitenkant en aan de uiteinden, zachter, maar zonder uit elkaar te vallen in het midden.

Snijvlak: de massa van het mengsel is compact, consistent en gespikkeld, met stukjes rund- en/of varkensvet die gelijkmatig over de hele dwarsdoorsnede zijn verdeeld. De chilipeper in de salamiworst is zichtbaar.

Kleur: aan de buitenkant varieert de darm van licht- tot donkerbruin en ziet er schoon en niet plakkerig uit, met hier en daar witte gistvlekjes. De kleur van de dwarsdoorsnede varieert van roodbruin tot robijnrood en vertoont een visueel evenwichtig gemarmerd mozaïekpatroon. Een donkerder tint die zich tot maximaal 15 mm van de omtrek uitstrekt, is toegestaan.

Smaak en aroma: het aroma is rokerig en kruidig en de smaak is pittig, kruidig en scherp als gevolg van de gebruikte kruidenmengeling; gematigd zout.

Fysische en chemische kenmerken aan het einde van de rijpingsduur

Te verifiëren parameters	Toelaatbare waarden
Vet (%)	maximaal 20
Eiwitgehalte (%)	minimaal 18
Zout (%)	maximaal 5

"Babic de Buzău" wordt in twee vormen in de handel gebracht:

— *in de vorm van geperste salamistokken*, in bulk en/of verpakt in waspapier of in doorlatende, cellofaan-, microgeperforeerde of vacuümverpakkingen; of

— *in de vorm van salamistokken die bestemd zijn voor de verkoop in plakken*, waarbij het product met het worstvel in plakken wordt gesneden. De plakken worden verkocht in diverse gewichten en maten, verpakt in waspapier, onder beschermende atmosfeer, of vacuümverpakt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het in ontvangst nemen van de grondstoffen, ingrediënten en hulpstoffen, het versnijden van de karkassen en de anatomische delen, het droog zouten, het hakken van het vlees, het vullen van de darmen, het drogen en koud roken van de salamistokken boven hardhout, en het in aansluiting daarop persen, rijpen en drogen ervan — al deze stappen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

Productie van het gemalen vlees: Het vlees wordt in gelijke verhoudingen gewogen en in de maalmachine geplaatst. Het aldus verkregen gemalen vlees wordt met de hand gehomogeniseerd en gemengd met de kruiden. Vervolgens wordt het geheel gedurende 12 uur gerijpt bij een temperatuur tussen -1 °C en + 4 °C.

In de darm stoppen van het mengsel: het gemalen vlees wordt in de natuurdarmen gestopt.

Drogen en koud roken: dit proces wordt gedurende 8 tot 24 uur uitgevoerd bij een temperatuur tussen 10 °C en + 12 °C.

Voor het roken wordt hardhout gebruikt. De salamiworst wordt gedurende 3 tot 8 dagen gerookt en vervolgens geperst.

Na de eerste rookcyclus worden de salamistokken geperst. Elke laag salamistokken wordt handmatig geperst (in de eerste fase) met behulp van houten of metalen rollers. Vervolgens worden deze mechanisch of hydraulisch geperst.

Na de eerste persing worden de salamistokken opnieuw op de roosters gelegd en gedurende ongeveer 6 uur koud gerookt.

Indien nodig kunnen ze opnieuw worden geperst (1-2 dagen). De salamistokken worden vervolgens afgevoerd voor rijping en droging.

Rijpings-/droogtijd: bij 12-16 °C, ongeveer 14-16 dagen. Het proces is voltooid wanneer de salamistokken bij aanraking een "ritselend" geluid maken.

De productiecyclus duurt ten minste 20 dagen om ervoor te zorgen dat het product voldoet aan de fysische en chemische waarden van punt 2.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket staan de woorden "Babic de Buzău BGA".

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied omvat de bestuurlijke territoriale eenheid van het district Buzău.

5. Verband met het geografische gebied

De aanvraag tot registratie van de naam "Babic de Buzău" als BGA is gebaseerd op de reputatie ervan, op de menselijke dimensie die samenhangt met de vaardigheden van degenen die betrokken zijn bij de productie ervan en op de kruidige smaak die afkomstig is van de lokaal geproduceerde chilipepers. Met andere woorden, de onderscheidende kwaliteiten van "Babic de Buzău" houden verband met het geografische gebied waar het product wordt gemaakt en de specifieke lokale methode die daar wordt gebruikt. Het product heeft zijn kwaliteiten enerzijds te danken aan de geselecteerde kruidenmengeling, onder andere met chili, en anderzijds aan de traditie waaruit de reputatie van het product en de specifieke vaardigheden zijn ontstaan. Die vaardigheden zijn door wie betrokken was bij het productieproces ontwikkeld en zijn van generatie op generatie doorgegeven.

"Babic de Buzău" is een traditioneel product met een sterke reputatie, dat in de loop van de tijd is ontwikkeld onder invloed van de cultuur en geografie van de regio, en dat zowel nationaal als internationaal erkenning geniet. Het is niet zomaar een delicatesse, het is een symbool van het lokale gastronomische erfgoed, dat diepgeworteld is in de geschiedenis en cultuur van het district Buzău. Het verhaal begint rond 1900 en de traditie is van generatie op generatie doorgegeven, waardoor het deel uitmaakt van de geschiedenis van het gebied.

Lokale oorsprong en traditie

De naam "Babic de Buzău" houdt nauw verband met het geografische gebied waar de salamiworst sinds de oudheid wordt geproduceerd. De in het district Buzău geproduceerde Babic-salamiworst is voor veel lokale bewoners een belangrijke bron van inkomsten en een essentiële voedselreserve voor gezinnen in het gebied. Deze traditionele methode is met grote toewijding bewaard gebleven en van generatie op generatie doorgegeven, en het ambacht werd ondanks de moeilijkheden als gevolg van het communistische regime, waardoor de toegang tot informatie en kennis werd beperkt, mondeling doorgegeven, zonder officiële documenten.

In de encyclopedieartikelen getiteld "Buzău county: "Traditions, legends, habits, customs" (uitgeverij Editgraph, 2012, blz. 219-220) en "The gastronomic heritage of Buzău County" (uitgeverij Universul Școlii, 2018, blz. 23-26) wordt "Babic de Buzău" in het recept beschreven als een vermaard levensmiddel, dat bekend is sinds het einde van de achttiende eeuw, toen het gebruik van peper werd overgenomen van Servische tuinders die in de stad Buzău woonden, die gebruikmaakten van varkensvlees (en rundvlees), gehakte paprika's, zout en runderdarmen. (…) Men

stopt de peper in een zak om deze te laten "vergaan" en voert deze vervolgens door een zeef om een pasta te verkrijgen. Van de schillen maakt men paprikapoeder. Bereiding: Het vlees wordt grof gemalen, de bovengenoemde ingrediënten worden toegevoegd en het mengsel wordt in de loop van twee dagen verscheidene malen gekneed. De darm wordt gevuld en de salamiworst wordt vervolgens afgeplat met een fles om luchtbellen te voorkomen. Hij wordt gedroogd en vervolgens gerookt.

De reputatie van "Babic de Buzău"

De afgelopen jaren speelt "Babic de Buzău" een steeds grotere rol in gastronomische publicaties, tv-uitzendingen en persartikelen, waardoor de reputatie ervan zowel nationaal als internationaal is versterkt. Zo verschenen er prominente artikelen over de salamiworst in de Roemeense media, waaronder het persbureau Agerpres en de kranten *Financiarul* en *Adevărul*, waarin zowel de authentieke smaak als de traditionele bereidingswijze werd geroemd. "Babic de Buzău" was het onderwerp van diverse tv-uitzendingen, die allemaal hebben bijgedragen tot de promotie van het product en de culinaire traditie van de provincie Buzău.

Het product heeft ook brede internationale erkenning gekregen. Zo stond "Babic de Buzău" in 2017 op de 7e plaats in de wereldranglijst van salamiworst van TasteAtlas. In 2023 werd de salamiworst bekroond met een gouden ster door het International Taste Institute in Brussel, wat de authentieke kwaliteit en smaak ervan bevestigde.

Aanwezigheid op beurzen en promotie via gastronomisch toerisme

"Babic de Buzău" is niet weg te denken van de agrovoedingsbeurzen die in Roemenië en de Republiek Moldavië worden georganiseerd en is een van de populairste producten op deze evenementen. Het product werd bekend op de internationale markt dankzij grote beurzen, zoals die in de Romexpo in Boekarest en Chișinău.

Tegenwoordig speelt lokaal gastronomisch toerisme een belangrijke rol bij het versterken van de reputatie van het product. In het kader van de culinaire routes die in het district Buzău worden georganiseerd, staat "Babic de Buzău" symbool voor het lokale erfgoed, zoals wordt benadrukt op de kaart van traditionele producten (ANTREC Buzău, blz. 295).

De legende rondom Napoleon

Een van de populairste legenden over "Babic de Buzău", die bekend is bij de plaatselijke bevolking in het geografische gebied en online wordt vermeld op de website adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html van 18 januari 2017), houdt verband met keizer Napoleon Bonaparte. Daarmee is ook "Babic de Buzău" uitgegroeid tot een legende. Het verhaal gaat dat keizer Napoleon, toen hij zich terugtrok na de Russische veldtocht, een nacht te gast was in het huis van Vernescu, een bojaar (adellijk grootgrondbezitter) uit Buzău. Tot de plaatselijke delicatessen die op tafel kwamen, behoorden "țuică de Lopătari" (een soort brandewijn), "brânză de burduf de Penteleu" (een soort kaas), maar ook "Babic de Buzău" — die werd meegebracht door de leider van de Servische tuinders — die zeer op prijs werden gesteld door de keizer. Bij zijn vertrek ontving Napoleon 20 stokjes "Babic de Buzău" en overhandigde hij de bojaar een handgeschreven bedankbriefje.

Wat de menselijke factor betreft, werd het recept voor "Babic de Buzău" van generatie op generatie overgeleverd, want het product gold als belangrijkste bron van inkomsten en geconserveerde niet-bederfelijke levensmiddelen van de lokale bevolking.

De landbouwbedrijven in het geografische gebied hebben een lage tot gemiddelde capaciteit en veel stappen in de productie worden met de hand uitgevoerd: het vlees droog pekelen, het omdraaien, het gemalen vlees homogeniseren, de uiteinden van de salamistokken met bindtouw dichtbinden, de salamistokken in de eerste fase persen en de salamiworst voorbereiden om die in de handel te brengen. In al deze fasen wordt een beroep gedaan op de vaardigheden van de producenten en op de lokale vaardigheden voor de teelt van de gebruikte chilipepers en paprika's.

Deze vaardigheden maken deel uit van het gastronomische erfgoed dat van generatie op generatie is doorgegeven en werden bevestigd door het certificaat dat in 2016 door het ministerie van Landbouw en Plattelandsontwikkeling werd afgegeven en waarin "Babic de Buzău" als traditioneel product wordt erkend.

Dankzij de overdracht van deze kennis en ervaring blijft in het genoemde geografische gebied de continuïteit behouden van een product dat zowel in Roemenië als in het buitenland waardering geniet.

Deze vaardigheden worden zeer op prijs gesteld door de plaatselijke inwoners die zich met hart en ziel hebben ingezet om dit product zo goed mogelijk te maken. Zij hebben de geheimen met passie en toewijding zorgvuldig aan de volgende generatie doorgegeven. Deze erfenis is als een certificaat waarmee de kennis wordt doorgegeven en dat ervoor zorgt dat elk aspect van het ambacht ten volle wordt begrepen en gewaardeerd (bron: notariële akte van 2014 van Georgeta Marica, 77 jaar oud, waarin zij het ambacht doorgeeft aan de volgende generatie, haar kleinkinderen).

De traditionele productiemethoden van de lokale bevolking van Buzău, die van generatie op generatie worden doorgegeven, komen tot uiting in hun kennis van de selectie van de stukken varkensvlees en rundvlees die nodig zijn om het product zijn geperste en homogene uiterlijk te geven wanneer het in plakken wordt gesneden. De uiterlijke verschijning is het resultaat van de perstechniek. De pittige en kruidige smaak is te danken aan het gebruik van het juiste mengsel van vlees en kruiden (paprika, chilipoeder en de lokale chilipeper).

Daarnaast gebruikt de plaatselijke bevolking de techniek van het roken, waarbij het product "Babic de Buzău" wordt blootgesteld aan rook die wordt verkregen door droog hardhout langzaam te verbranden op een manier die een kleine vlam en veel rook oplevert. De producenten weten precies wanneer de salamiworst zijn typerende, intens rokerige smaak krijgt en wanneer de salamiworst handmatig moet worden geperst met behulp van houten of metalen rollers. Tijdens het roken beoordelen de lokale producenten op basis van hun deskundigheid de tijd die nodig is voor het persen en drogen. Aan de hand van het "ritselende" geluid van de salamistokken weten zij precies wanneer "Babic de Buzău" klaar is.

Wat de kenmerkende smaak betreft, staat, in tegenstelling tot andere regio's, alleen de regio Buzău bekend om het gebruik van chilipeper als ingrediënt in de Babic-salamiworst en om het mengen van varkens- en rundvleesgehakt. Buzău heeft een gematigd continentaal klimaat met hete zomers en milde winters. Deze omstandigheden zijn geschikt voor de rijping van "Babic de Buzău". De gematigde vochtigheidsgraad is van invloed op het droogproces, waaraan de salamiworst zijn specifieke textuur dankt.

De belangstelling voor de teelt van chilipepers en paprika's in dit gebied is sinds de Tweede Wereldoorlog toegenomen dankzij gerichte selectiemethoden waardoor men erin is geslaagd lokale variëteiten in stand te houden. Bij het onderzoekscentrum in Buzău zijn sinds 1996 een aantal studies uitgevoerd om de kenmerken van Roemeense inheemse chilipeperrassen te stabiliseren. Het groenteteeltgebied wordt gekenmerkt door een lage hoogte en een overwegend vlakke topografie, die kenmerkend zijn voor uiterwaarden. Deze geografische configuratie vergemakkelijkt de gelijkmatige verdeling van het water in de bodem en zorgt voor een efficiënte afwatering, essentiële voorwaarden voor de optimale ontwikkeling van paprika-/pepergewassen. De zandgronden van de uiterwaarden in Buzău zijn uiterst geschikt voor de tuinbouw en het gebied is ideaal voor de teelt van de hete chilipepers die worden gebruikt voor de productie van "Babic de Buzău" en waaraan deze zijn kenmerkende pittige, kruidige en pikante smaak ontleent. De chilipepers die in het product worden gebruikt, worden in dit gebied geteeld. De pepers worden op traditionele wijze verwerkt (zouten en/of drogen en malen).

De producenten van "Babic de Buzău" betrekken de natuurlijke kruiden die zij gebruiken nog steeds bij de tuinders in Buzău (bronnen: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners*, uitgeverij DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, bijlage 6 bij de specificaties in het productdossier van de BGA).

In de uitlopers van de Sub-Karpaten rondom Buzău zijn de loofbossen van oudsher een belangrijke bron van hout voor het roken van "Babic de Buzău". Deze bossen bestaan overwegend uit diverse soorten eik die zijn aangepast aan de bodem- en klimaatomstandigheden van het gebied, dat wordt gekenmerkt door leemachtige bodems met een goede afwatering die rijk zijn aan voedingsstoffen. Net als vroeger wordt nog steeds gebruikgemaakt van essences van hardhout (eik), waardoor de continuïteit van het rookprocedé is gewaarborgd en de specifieke organoleptische eigenschappen van het product behouden blijven.

Daardoor is het productieproces, waarbij de vaardigheden van de lokale producenten zo'n belangrijke rol spelen, al decennialang grotendeels onveranderd gebleven en heeft het onlosmakelijke verband tussen het product, de naam en de geografische oorsprong ervan zich in het geheugen van de consument gegrift. De consument herkent "Babic de Buzău" als een rauw gedroogde, geperste salamiworst die in het afgebakende geografische gebied wordt geproduceerd uit met zout en een kruidenmengeling gekruid varkensvlees en rundvlees, met een roodbruine kleur, een kruidig aroma en een pittige smaak die zijn toe te schrijven aan de lokale hete chilipepers, die koud wordt gerookt met behulp van hardhout en vervolgens wordt geperst, gerijpt en gedroogd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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.