C/2026/750

3.2.2026

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2026/750)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Babic de Buzău"

Nr UE: PGI-RO-03000 – 22.9.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Babic de Buzău"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Rumunia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt „Babic de Buzău" jest pikantnym, suszonym na surowo, prasowanym salami wytwarzanym z wysokiej jakości mięsa (kawałków mięsa bez żadnych fragmentów kości, miękkiego tłuszczu, ścięgien, więzadeł, chrząstek, dużych naczyń krwionośnych ani krwistej tkanki), w połowie z mięsa wieprzowego i w połowie z mięsa wołowego, peklowanego w drodze solenia na sucho, rozdrobnionego na 10 mm, przyprawionego i wtłaczanego do naturalnych osłonek wołowych. Składniki stosowane do przyprawiania salami: papryka słodka w proszku, chili w proszku i papryka chili. Mieszankę wtłacza się do naturalnych osłonek wołowych, wędzi przy użyciu drewna drzew liściastych, prasuje, poddaje dojrzewaniu, a następnie pozostawia do wyschnięcia (przez co najmniej 20 dni) w zimnie.

Podstawowymi surowcami wykorzystywanymi do produkcji „Babic de Buzău" są: wysokiej jakości kawałki mięsa wieprzowego i wołowego, w równych proporcjach.

Składniki do przygotowania „Babic de Buzău":

mieszanka do solenia (zgodnie z odpowiednimi przepisami prawnymi);

przyprawy: papryka słodka w proszku, chili w proszku, papryka chili zakupione od lokalnych producentów w Buzău;

papryka chili może być: świeża (cała z nasionami) lub zakonserwowana (poprzez solenie lub suszenie i mielenie).

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Składniki dodatkowe:

naturalne osłonki cielęce/wołowe konserwowane przez solenie.

Materiał pomocniczy:

drewno drzew liściastych.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: prasowane laski o długości od 20 cm do 40 cm (całe laski) lub do 100 cm (grubsze salami do krojenia), o średnicy od 25 mm do 45 mm i masie od 200 g do 1 kg. Końce są związane lub zamknięte klipsem. Naturalna osłonka jest nieuszkodzona i dobrze przylega do mieszanki. Charakteryzuje się drobnymi fałdami i czasami jest nierównomiernie pokryta cienką warstwą białych drożdży.

Konsystencja: sprężysta do twardej na powierzchni i na końcach, bardziej miękka, ale bez łamania się w środku.

Wygląd po przekrojeniu: masa składu jest zwarta, jednolita i marmurkowata, a kawałki mięsa wołowego lub wieprzowego są równomiernie rozłożone w całym przekroju. W salami widoczna jest papryka chili.

Barwa: na zewnątrz osłonka ma barwę od bursztynowej po ciemnobrązową i wygląda na czystą i nie lepką, ze sporadycznymi płatkami białych drożdży. Przekrój ma barwę od czerwonawobrązowej do rubinowoczerwonej i cechuje się wizualnie zrównoważonym wzorem mozaiki marmurkowej. Dopuszcza się ciemniejsze odcienie sięgające maksymalnie 15 mm od obwodu.

Smak i zapach: dymny i korzenny aromat oraz pikantny, korzenny i ostry smak dzięki mieszance użytych przypraw; umiarkowanie słony.

Właściwości fizyczne i chemiczne na koniec okresu peklowania

Parametry podlegające weryfikacji	Dopuszczalne wartości
Tłuszcz (%)	maksymalnie 20
Białko (%)	minimalnie 18
Sól (%)	maksymalnie 5

„Babic de Buzău” wprowadza się do obrotu w dwóch postaciach:

— *jako prasowane laski salami*, luzem albo pakowane przy użyciu papieru woskowanego, opakowań przepuszczalnych, z celofanu, mikroperforowanych lub próżniowych; lub

— *jako laski salami przeznaczone do sprzedaży w plastrach* – produkt kroi się w plastry razem z osłonką. Plastry sprzedaje się w różnych masach i rozmiarach, pakowane w papier woskowany, w atmosferze ochronnej lub próżniowo.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Odbieranie dostaw surowców, składników i materiałów pomocniczych, krojenie tusz i części anatomicznych, solenie na sucho, mielenie, napełnianie osłonek, suszenie i wędzenie na zimno lasek salami drewnem drzew liściastych, a następnie prasowanie, dojrzewanie i suszenie – wszystkie te etapy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mięsa mielonego: mięso waży się w równych proporcjach i umieszcza w maszynce do mielenia. Otrzymane w ten sposób mielone mięso homogenizuje się ręcznie i miesza z przyprawami. Następnie dojrzewa ono przez 12 godzin w temperaturze od -1 °C do +4 °C.

Napełnianie osłonek: mielone mięso wtłacza się do naturalnych osłonek.

Suszenie i wędzenie na zimno: proces ten przeprowadza się przez 8–24 godzin w temperaturze od 10 °C do 12 °C.

Do wędzenia wykorzystuje się drewno drzew liściastych. Salami wędzi się, a następnie prasuje przez 3–8 dni.

Po pierwszym cyklu wędzenia laski salami poddaje się prasowaniu. Każdą warstwę lasek salami prasuje się ręcznie (w pierwszym etapie) za pomocą drewnianych lub metalowych wałków. Następnie prasowanie wykonuje się mechanicznie lub hydraulicznie.

Po pierwszej operacji prasowania laski salami ponownie umieszcza się na rusztach i wędzi na zimno przez około 6 godzin.

W razie potrzeby można je ponownie poddać prasowaniu (1–2 dni). Następnie laski salami wyjmuje się w celu dojrzewania i suszenia.

Okres dojrzewania/suszenia: w temperaturze 12–16 °C przez około 14–16 dni. Proces ten kończy się, gdy laski salami wytwarzają szeleszczący dźwięk po dotknięciu.

Aby produkt był zgodny z wartościami fizycznymi i chemicznymi określonymi w pkt 2, cykl produkcyjny musi trwać co najmniej 20 dni.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie znajduje się napis „Babic de Buzău PGI".

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje administracyjną jednostkę terytorialną okręgu Buzău.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację nazwy „Babic de Buzău" jako ChOG opiera się na jej renomie, wymiarze ludzkim wynikającym z umiejętności osób zaangażowanych w produkcję oraz pikantnym smaku lokalnie produkowanej papryki chili. Innymi słowy, szczególne cechy „Babic de Buzău" są związane z obszarem geograficznym, na którym salami to jest produkowane, oraz ze specyficzną lokalną metodą stosowaną na tym obszarze. Cechy te wynikają z wybranej mieszanki stosowanych przypraw, w tym chili, oraz z tradycji, która ugruntowała renomę produktu i doprowadziła do rozwoju szczególnych umiejętności osób zaangażowanych w proces produkcji, które to umiejętności są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

„Babic de Buzău" jest tradycyjnym produktem o dużej renomie, zbudowanej na przestrzeni lat i opartej na kulturze i geografii regionu, a także na uznaniu tego produktu zarówno na szczeblu krajowym, jak i międzynarodowym. To coś więcej niż tylko przysmak: jest to symbol lokalnego dziedzictwa gastronomicznego, głęboko zakorzeniony w historii i kulturze okręgu Buzău. Jego korzenie sięgają około 1900 roku, a tradycja z nim związana jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, stanowiąc część historii tego obszaru.

Lokalne pochodzenie i tradycja

Nazwa „Babic de Buzău" jest ściśle związana z obszarem geograficznym, na którym salami produkuje się od czasów starożytnych. Salami Babic produkowane w okręgu Buzău jest głównym źródłem dochodów dla wielu miejscowych mieszkańców i stanowi niezbędną rezerwę żywności dla rodzin na tym obszarze. Tę tradycyjną metodę pieczołowicie zachowano, przekazując ją z pokolenia na pokolenie, i pomimo trudności narzuconych przez reżim komunistyczny, który ograniczył dostęp do informacji i wiedzy, rzemiosło to nadal przekazywano ustnie, bez żadnych oficjalnych dokumentów.

W pracach encyklopedycznych zatytułowanych *Județul Buzău: Tradiții, legende, obiceiuri, datini* [*Okręg Buzău: tradycje, legendy, nawyki, zwyczaje*] (Editgraph, 2012, s. 219–220) oraz „Patrimoniul gastronomic al județului Buzău" [„Dziedzictwo gastronomiczne okręgu Buzău"] (Universul Școlii, 2018, s. 23–26) „Babic de Buzău" opisano w przepisie jako „słynny produkt spożywczy znany od końca XVIII wieku", kiedy to wykorzystanie papryki zapożyczono „od serbskich ogrodników mieszkających w mieście Buzău" (…), i w którym wykorzystuje się „mięso

wieprzowe (i wołowinę), mieloną paprykę, sól i osłonki wołowe". (…) Paprykę pozostawia się w worku na tydzień, by zmiękła (…), następnie przepuszcza się ją przez sito, by otrzymać pastę (…), a skórkę wykorzystuje się do produkcji papryki w proszku. Przygotowanie: mięso mieli się grubo, dodaje się wyżej wymienione składniki, a mieszaninę wyrabia się kilkakrotnie w ciągu dwóch dni. Napełnia się osłonkę, a następnie wałkuje salami butelką w celu usunięcia pęcherzyków powietrza. Pozostawia się je do wyschnięcia, a następnie wędzi".

Renoma „Babic de Buzău"

W ostatnich latach salami „Babic de Buzău" coraz częściej pojawia się w publikacjach gastronomicznych, audycjach telewizyjnych i artykułach prasowych, co podnosi jego renomę zarówno na szczeblu krajowym, jak i międzynarodowym. Najistotniejsze wzmianki pojawiły się w rumuńskich mediach, w tym w agencji prasowej Agerpres oraz w gazetach „Financiarul" i „Adevărul", w których podkreślono zarówno autentyczny smak salami, jak i jego tradycyjną metodę przygotowania. „Babic de Buzău" pojawia się w różnych audycjach telewizyjnych, z których wszystkie przyczyniają się do promowania produktu i tradycji kulinarnej okręgu Buzău.

Produkt ten zyskał również szerokie uznanie na arenie międzynarodowej. Niedawno, w 2017 r. „Babic de Buzău" zostało w sklasyfikowane przez TasteAtlas jako siódme najlepiej oceniane salami na świecie. W 2023 r. otrzymało złotą gwiazdę od Międzynarodowego Instytutu Smaku w Brukseli, co potwierdza jego autentyczną jakość i smak.

Obecność na targach i promocja poprzez turystykę gastronomiczną

Salami „Babic de Buzău" jest zawsze obecne na targach rolno-spożywczych organizowanych w Rumunii i Republice Mołdawii i stanowi jeden z najpopularniejszych produktów podczas tych wydarzeń. Produkt zyskał uznanie na rynku międzynarodowym dzięki dużym targom, takim jak targi w hali Romexpo w Bukareszcie czy targi w Kiszyniowie.

Obecnie lokalna turystyka gastronomiczna odgrywa kluczową rolę we wzmacnianiu renomy produktu. W kontekście życia kulinarnego w okręgu Buzău „Babic de Buzău" stanowi reprezentatywny element lokalnego dziedzictwa, jak podkreślono w publikacji *Harta produselor tradiționale* [*Mapa produktów tradycyjnych*] (ANTREC Buzău, s. 295).

Legenda napoleońska

Jedna z najpopularniejszych legend dotyczących „Babic de Buzău", znana miejscowym mieszkańcom obszaru geograficznego i wspomniana w internecie na stronie adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, dostęp dnia 18 stycznia 2017 r.), jest związana z cesarzem Napoleonem Bonaparte. W artykule tym czytamy: „»Babic de Buzău« stało się również przedmiotem legendy. Historia mówi, że gdy cesarz Napoleon wracał po kampanii rosyjskiej, gościł przez jedną noc w domu bojara z Buzău o nazwisku Vernescu. Wśród lokalnych przysmaków na stole znalazły się »țuică de Lopătari« (rodzaj brandy), »brânză de burduf de Penteleu« (rodzaj sera), a także salami »Babic de Buzău« – przyniesione przez starostę serbskich ogrodników – które cesarz bardzo docenił. Przy wyjeździe Napoleon otrzymał 20 lasek »Babic de Buzău« i w ramach podziękowania skreślił bojarowi odręcznie kilka linijek tekstu".

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, przepis na „Babic de Buzău" był przekazywany z pokolenia na pokolenie, ponieważ produkt stanowił główne źródło dochodów miejscowej ludności i był zakonserwowanym, niepsującym się pożywieniem.

Gospodarstwa na obszarze geograficznym charakteryzują się niską lub średnią wydajnością, a wiele etapów produkcji odbywa się ręcznie: suszenie mięsa, jego obracanie, homogenizowanie mielonego mięsa, wiązanie końców lasek salami sznurkiem, prasowanie lasek w pierwszym etapie oraz przygotowywanie salami zgodnie z wymogami dotyczącymi wprowadzania do obrotu. Na wszystkich tych etapach wymagane są umiejętności producentów, a także lokalne umiejętności w zakresie uprawy wykorzystywanej papryki chili i papryki słodkiej.

Umiejętności te są częścią dziedzictwa gastronomicznego przekazywanego z pokolenia na pokolenie i zostały potwierdzone świadectwem wydanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2016 r., w którym „Babic de Buzău" uznano za produkt tradycyjny.

Przekazywanie tej wiedzy i doświadczenia pozwoliło utrzymać na wspomnianym obszarze geograficznym ciągłość produktu popularnego zarówno w Rumunii, jak i za granicą.

Umiejętności te są wysoko cenione przez mieszkańców, którzy poświęcili swoje życie, aby stworzyć jak najlepszy produkt. Z pasją i poświęceniem pieczołowicie przekazywali tajemnice produkcji następnemu pokoleniu. Ta spuścizna jest niczym świadectwo przekazania wiedzy i gwarantuje, że każdy aspekt rzemiosła zostanie w pełni rozumiany i doceniony (źródło: dokument notarialny przekazania rzemiosła następnemu pokoleniu przez panią Georgetę Maricę, lat 77, w ręce jej wnuków, 2014 r.).

Tradycyjne metody produkcji stosowane przez miejscową ludność Buzău, przekazywane z pokolenia na pokolenie, znajdują odzwierciedlenie w jej wiedzy na temat sposobu doboru kawałków wieprzowiny i wołowiny niezbędnych do nadania produktowi prasowanego i jednorodnego wyglądu po krojeniu. Wygląd zewnętrzny salami wynika z techniki prasowania. Pikantny i korzenny smak jest wynikiem stosowania odpowiedniej mieszanki mięsa i przypraw (papryki słodkiej, chili w proszku i lokalnej papryki chili).

Inną techniką stosowaną przez miejscowych mieszkańców jest wędzenie dymem, które polega na wystawieniu produktu „Babic de Buzău" na działanie dymu wytwarzanego w wyniku powolnego spalania suchego drewna drzew liściastych w taki sposób, aby wytworzyć niewielki płomień i dużo dymu. Producenci wiedzą dokładnie, kiedy salami nabierze typowego aromatu dymu wędzarniczego i w którym momencie należy je prasować ręcznie za pomocą drewnianych lub metalowych wałków. Podczas procesu wędzenia lokalni producenci, w oparciu o swoją wiedzę fachową, oceniają czas potrzebny na prasowanie i suszenie oraz wiedzą, kiedy salami „Babic de Buzău" jest gotowe, rozpoznając szeleszczący dźwięk lasek.

Jeśli chodzi o właściwości smakowe, w przeciwieństwie do innych regionów, tylko region Buzău jest znany ze stosowania papryki chili jako składnika salami Babic oraz mieszanki mięsa wieprzowego i wołowego. Okręg Buzău charakteryzuje się umiarkowanym klimatem kontynentalnym o gorących latach i łagodnych zimach. Warunki te są odpowiednie do dojrzewania „Babic de Buzău". Umiarkowana wilgotność wpływa na proces suszenia, nadając produktowi specyficzną konsystencję.

Zainteresowanie uprawą papryki chili i papryki słodkiej na tym obszarze wzrosło od czasów II wojny światowej dzięki praktykom selekcji, które pozwoliły zachować lokalne odmiany. W ośrodku badawczym w Buzău od 1996 r. przeprowadzono szereg badań w celu ustabilizowania cech papryki chili w rumuńskich odmianach rodzimych. Obszar uprawy warzyw charakteryzuje się niską wysokością nad poziomem morza i w przeważającej mierze płaską topografią, typową dla tarasów równin zalewowych. Taka konfiguracja geograficzna ułatwia równomierne rozprowadzenie wody w glebie i zapewnia skuteczne odwadnianie, co stanowi niezbędne warunki do optymalnego rozwoju upraw papryki chili. Piaszczyste gleby na tarasie równiny zalewowej Buzău doskonale nadają się do ogrodnictwa, a obszar ten jest idealny do uprawy ostrej papryki chili wykorzystywanej do produkcji „Babic de Buzău", która nadaje salami charakterystyczny pikantny, korzenny i ostry smak. Paprykę chili wykorzystywaną w produkcie uprawia się na tym obszarze. Paprykę przetwarza się tradycyjnie (konserwowanie przez solenie lub suszenie i mielenie).

Producenci „Babic de Buzău" nadal pozyskują naturalne przyprawy, których używają, od ogrodników sprzedających swoje płody na targu w Buzău (źródła: Viorel Frîncu, *Buzău, grădina cu bulgari* [*Buzău i bułgarscy ogrodnicy*], DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, załącznik 6 do specyfikacji „Cârnați de Pleșcoi PGI").

U podnóży podkarpackich zboczy Buzău lasy liściaste tradycyjnie są ważnym źródłem drewna dla procesu wędzenia salami „Babic de Buzău". Do dominujących gatunków należą różne odmiany dębu, dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych obszaru, charakteryzujących się glebami gliniastymi, dobrze drenowanymi i bogatymi w składniki odżywcze. Utrzymano tradycję stosowania esencji drewna drzew liściastych (dębu), zapewniając ciągłość metody wędzenia i zachowując szczególne właściwości organoleptyczne produktu.

W rezultacie przez dziesięciolecia proces produkcji, oparty na umiejętnościach lokalnych producentów, pozostał w dużej mierze niezmieniony, a nierozerwalny związek między produktem, jego nazwą i pochodzeniem geograficznym ugruntował się mocno w świadomości konsumentów. Konsumenci znają „Babic de Buzău" jako suszone na surowo, prasowane salami wytwarzane na określonym obszarze geograficznym z mięsa wieprzowego i wołowego przyprawianego solą i mieszanką przypraw, o czerwonawobrązowej barwie, a także pikantnym aromacie i smaku, które można przypisać lokalnej ostrej papryce chili, procesowi wędzenia na zimno z wykorzystaniem drewna drzew liściastych oraz procedurom prasowania, dojrzewania i suszenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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