C/2026/750

3.2.2026

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2026/750)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Babic de Buzău»

N.º UE: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Babic de Buzău»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Roménia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O produto «Babic de Buzău» é um salame picante, seco no estado cru, prensado, fabricado com carne de alta qualidade (pedaços de carne sem quaisquer fragmentos ósseos, gordura mole, tendões, ligamentos, cartilagem, vasos sanguíneos grandes ou tecido sanguíneo), meia carne de porco e meia carne de bovino, curado por salga a seco, picado a 10 mm, condimentado e ensacado em tripas naturais de bovino. Os ingredientes utilizados para temperar o salame são pimento doce em pó, malagueta em pó e malagueta. A mistura é ensacada em tripas naturais de bovino e, em seguida, fumada com madeira de folhosas, prensada, submetida a cura e deixada a secar (durante, pelo menos, 20 dias) a frio.

As matérias-primas de base utilizadas na produção do «Babic de Buzău» são peças de carne de suíno e de bovino de alta qualidade, em partes iguais.

Os ingredientes para a preparação do «Babic de Buzău» são:

uma mistura de salga (em conformidade com as disposições legais pertinentes);

tempero: paprica em pó, malagueta em pó e pimento em pó comprados aos produtores locais de Buzău;

a malagueta utilizada pode ser: fresca (inteira, com sementes) ou conservada (por salga e/ou secagem e moagem).

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ingredientes complementares:

tripas naturais de carne de bovino conservadas por salga.

Matérias acessórias:

Madeira de folhosas

Propriedades organoléticas

Aspeto exterior: varetas prensadas de comprimento compreendido entre 20 e 40 cm (varetas inteiras) ou até 100 cm (salame mais espesso para fatiagem), diâmetro compreendido entre 25 e 45 mm e peso compreendido entre 200 g e 1 kg. As extremidades são atadas ou fechadas. A tripa natural está intacta e adere bem à mistura. Apresenta dobras finas e por vezes é recoberta de forma desigual por uma fina camada de levedura branca.

Textura: elástica a firme na superfície e nas extremidades, mais suave, mas sem se quebrar no meio.

Aspeto ao corte: a massa da composição é compacta, consistente e manchada, com pedaços de carne de bovino e/ou gordura de porco uniformemente distribuídos por toda a secção transversal. A malagueta utilizada no salame é visível.

Cor: na superfície, a cor da tripa varia entre o castanho-claro ao castanho escuro e apresenta-se limpa e não pegajosa, com manchas ocasionais de leveduras brancas. A cor da secção transversal varia entre o castanho-avermelhado e o vermelho-rubi, apresentando um padrão de mosaico marmoreado visualmente bem equilibrado. É admissível uma tonalidade mais escura que se estenda até um máximo de 15 mm da circunferência.

Sabor e aroma: aroma fumado e especiado e sabor picante e forte devido à mistura de especiarias utilizada; moderadamente salgado

Características físicas e químicas no termo do período de cura

Parâmetros a verificar	Valores admissíveis
Matéria gorda (%)	no máximo 20
Proteínas (%)	no mínimo 18
Sal (%)	no máximo 5

O «Babic de Buzău» é comercializado sob duas formas:

— *em varetas de salame prensadas*, a granel e/ou acondicionadas em papel ceroso ou permeável, celofane, microperfurado ou selado a vácuo; ou

— *em varetas de salame destinadas à venda em fatias* — o produto é fatiado com o saco de tripa. As fatias são vendidas em vários pesos e tamanhos, acondicionadas em papel ceroso, em atmosfera protetora ou seladas a vácuo.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A entrega das matérias-primas, ingredientes e matérias acessórias, a desmancha das carcaças e das peças anatómicas, a salga a seco, a trituração, o enchimento das tripas, a secagem e a fumagem a frio das varetas de salame sobre madeira de folhosas e, em seguida, a prensagem, a cura e a secagem — todas estas etapas devem ter lugar na área geográfica delimitada.

Produção da carne moída: A carne deve ser pesada em proporções iguais e colocada na trituradora. A carne moída assim obtida é homogeneizada manualmente e misturada com as especiarias. Procede-se em seguida a uma cura de 12 horas a uma temperatura compreendida entre -1 e 4 °C.

Ensacamento: a carne moída é ensacada na tripa natural.

Secagem e fumagem a frio: este processo é realizado durante 8 a 24 horas a uma temperatura compreendida entre 10 e 12 °C.

A madeira de folhosas é utilizada para fumagem. O salame é fumado e prensado durante 3 a 8 dias.

Após o primeiro ciclo de fumagem, as varetas de salame são prensadas. Cada camada de varas de salame é prensada manualmente (na primeira fase) com pinos de laminagem de madeira ou metal. A prensagem é então efetuada mecânica ou hidraulicamente.

Após a primeira operação de prensagem, as varetas de salame são novamente colocadas nas grelhas e fumadas a frio durante cerca de 6 horas.

Se necessário, podem ser novamente prensadas (1-2 dias). Em seguida, as varetas de salame são retiradas para cura e secagem.

Período de cura/secagem: a 12-16 °C, durante cerca de 14 a 16 dias. O processo é concluído quando as varetas de salame produzem um ruído estaladiço quando tocadas.

O ciclo de produção dura, no mínimo, 20 dias para que o produto cumpra os valores físico-químicos referidos no ponto 2.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo contém a menção «Babic de Buzău IGP».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada compreende os municípios do distrito de Buzău.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da denominação «Babic de Buzău» como IGP baseia-se na sua reputação, na dimensão humana decorrente do saber dos intervenientes na sua produção e no sabor picante conferido pela malagueta produzida localmente. Por outras palavras, as qualidades distintivas do «Babic de Buzău» estão ligadas à área geográfica onde é fabricado e ao método local específico aí utilizado. Estas qualidades resultam da mistura selecionada de condimentos utilizados, incluindo pimento, e da tradição que estabeleceu a reputação do produto e conduziu ao desenvolvimento de competências específicas por parte dos intervenientes no processo de produção, competências que foram transmitidas de geração em geração.

O «Babic de Buzău» é um produto tradicional com forte reputação, desenvolvido ao longo do tempo e orientado pela cultura e geografia da região, bem como pelo seu reconhecimento a nível nacional e internacional. É mais do que uma mera iguaria, é um símbolo do património gastronómico local, profundamente enraizado na história e na cultura do distrito de Buzău. A sua história começa por volta de 1900 e a sua tradição foi transmitida de geração em geração, trazendo consigo uma parte da história da região.

Origem e tradição locais

O nome «Babic de Buzău» está estreitamente ligado à área geográfica onde o salame é produzido desde a Antiguidade. O salame Babic fabricado no distrito de Buzău tem sido uma das principais fontes de rendimento de muitos habitantes locais e uma reserva alimentar essencial para as famílias da região. Este método tradicional foi preservado com grande dedicação, transmitido de geração em geração, e, apesar das dificuldades impostas pelo regime comunista, que restringiu o acesso à informação e ao conhecimento, a arte continuou a ser transmitida oralmente, sem quaisquer documentos oficiais.

Na enciclopédia «Distrito de Buzău: tradições, lendas, hábitos, costumes» (ed. Editgraph, 2012, pp. 219-220) e «O património gastronómico do distrito de Buzău» (ed. Universul Școlii, 2018, pp. 23-26), o «Babic de Buzău» é descrito na receita como um «produto alimentar famoso, conhecido desde o final do século XVIII», quando a utilização do pimento foi importada «por horticultores sérvios que viviam na cidade de Buzău» [...], utilizando-se carne de porco

(e de bovino), pimentos picados, sal e tripas de bovino. [...] O pimento é deixado a repousar num saco durante uma semana [...], sendo depois passado por um crivo para obter uma pasta, [...] e as peles são utilizadas para fabricar paprica. Preparação: a carne é grosseiramente moída, os ingredientes acima referidos são adicionados e a mistura é amassada várias vezes ao longo de dois dias. Enche-se o saco de tripa e aplaina-se o enchido com uma garrafa para eliminar eventuais bolhas de ar, procedendo-se à secagem e fumagem».

Reputação do «Babic de Buzău»

Nos últimos anos, o «Babic de Buzău» tem sido cada vez mais mencionado em publicações gastronómicas, emissões televisivas e artigos de imprensa, o que reforçou a sua reputação, tanto a nível nacional como internacional. Algumas das suas menções mais importantes surgiram nos meios de comunicação social romenos, incluindo a agência noticiosa Agerpres e os jornais *Financiarul* e *Adevărul*, onde foram destacados tanto o seu sabor autêntico como o método tradicional de preparação. O «Babic de Buzău» está presente em várias emissões televisivas, que contribuíram para promover o produto e a tradição culinária do distrito de Buzău.

O produto obteve igualmente um amplo reconhecimento internacional. Em 2017, o «Babic de Buzău» foi classificado pela TasteAtlas como o 7.º melhor salame do mundo. Em 2023, recebeu uma estrela de ouro do International Taste Institute, em Bruxelas, confirmando a sua qualidade e sabor autênticos.

Presença em feiras e promoção através do turismo gastronómico

O «Babic de Buzău» está sempre presente nas feiras agroalimentares organizadas na Roménia e na República da Moldávia e é um dos produtos mais populares nestes eventos. O produto ganhou reconhecimento no mercado internacional graças a grandes feiras, como as realizadas em Romexpo, Bucareste e em Quixinau.

Atualmente, o turismo gastronómico local desempenha um papel fundamental no reforço da reputação do produto. No contexto dos circuitos culinários organizados no distrito de Buzău, o «Babic de Buzău» é um elemento representativo do património local, tal como salientado no «Mapa dos produtos tradicionais» (ANTREC Buzău, p. 295).

Lenda napoleónica

Uma das lendas mais populares do «Babic de Buzău», conhecida dos habitantes locais da área geográfica e mencionada em linha no sítio adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html - 18 de janeiro de 2017), está ligada ao imperador Napoleão Bonaparte. «O «Babic de Buzău» também se tornou lendário. A história mostra que, quando estava a retirar-se após a campanha russa, Napoleão foi convidado a pernoitar uma noite na casa de Vernescu, um boiardo de Buzău. Entre as iguarias locais propostas à mesa contam-se a «țuică de Lopătari» (um tipo de brandy), a «brânză de burduf de Penteleu» (um tipo de queijo), mas também o «Babic de Buzău», trazido pelo líder dos horticultores sérvios, que o imperador muito apreciou. Quando partiu, Napoleão recebeu 20 varetas de «Babic de Buzău» e escreveu algumas linhas ao boiardo a agradecer.

No que diz respeito aos fatores humanos, a receita do «Babic de Buzău» foi transmitida de geração em geração, uma vez que o produto era a principal fonte de rendimento e de alimentos não perecíveis da população local.

As explorações da área geográfica são de baixa a média capacidade e muitas fases de produção são realizadas manualmente: salmoura a seco da carne, viragem, homogeneização da carne moída, atadura das extremidades das varetas de salame com fio, prensagem das varetas de salame durante a primeira fase e preparação do salame conforme necessário para a sua colocação no mercado. As competências dos produtores são necessárias em todas estas fases, juntamente com as competências locais no cultivo da malagueta e dos pimentos doces utilizados.

Estas competências fazem parte do património gastronómico transmitido ao longo de gerações e foram validadas pelo certificado emitido pelo Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural em 2016, que reconhece o «Babic de Buzău» como um produto tradicional.

A transmissão destes conhecimentos e experiência manteve a continuidade, na área geográfica referida, de um produto apreciado tanto na Roménia como no estrangeiro.

Estas competências são muito valorizadas pelos habitantes locais, que dedicaram as suas vidas a fabricar este produto o melhor possível. Transmitiram cuidadosamente os segredos à próxima geração com paixão e dedicação. Este legado constitui um certificado de passagem de conhecimentos e assegura que todos os aspetos da produção são plenamente compreendidos e apreciados (fonte: documento notarial de transmissão de conhecimentos à geração seguinte, de Georgeta Marica, 77 anos, à atenção dos seus netos, 2014).

Os métodos de produção tradicionalmente utilizados pela população local de Buzău, transmitidos de geração em geração, refletem-se no seu conhecimento sobre a seleção das peças de carne de suíno e de bovino necessárias para conferir ao produto o seu aspeto prensado e homogéneo quando fatiado. O seu aspeto exterior resulta da técnica de prensagem. O seu sabor picante e especiado resulta da utilização da mistura certa de carne e especiarias (paprica, malagueta em pó e pimento local).

Outra técnica utilizada pelos locais é a cura por fumagem, que consiste em expor o produto «Babic de Buzău» ao fumo produzido pela combustão lenta de madeira de folhosas seca, de modo a produzir uma pequena chama e muito fumo. Os produtores sabem exatamente quando o enchido adquire a intensidade típica do sabor fumado e quando deve ser prensado manualmente com pinos de madeira ou metal para laminagem. Durante o processo de fumagem, os produtores locais, com base na sua perícia, avaliam o tempo necessário para a prensagem e secagem e sabem quando o «Babic de Buzău» está pronto, detetando o ruído estaladiço das varetas de salame.

Em termos de características gustativas, ao contrário de outras regiões, apenas a região de Buzău é conhecida pela utilização de pimento como ingrediente no salame Babic e pela mistura de carne picada de porco e de bovino. Buzău tem um clima temperado-continental, com verões quentes e invernos amenos. As condições são adequadas para a cura do «Babic de Buzău». A humidade moderada influencia o processo de secagem, conferindo-lhe a sua textura específica.

O interesse pelo cultivo da malagueta e do pimentão-doce nesta área tem vindo a aumentar desde a Segunda Guerra Mundial, graças a práticas de seleção assíduas que conseguiram manter as variedades locais. No centro de investigação de Buzău foram realizados vários estudos desde 1996 para estabilizar as características do pimento nas variedades autóctones romenas. A área de cultivo de produtos hortícolas caracteriza-se por uma baixa altitude e uma topografia predominantemente plana, típica dos socalcos das planícies aluviais. Esta configuração geográfica facilita a distribuição uniforme da água no solo e assegura uma drenagem eficiente, condições essenciais para o desenvolvimento ótimo das culturas de malagueta. Os solos arenosos da planície aluvial de Buzău são perfeitos para a horticultura, sendo a área ideal para o cultivo da malagueta utilizada na produção do «Babic de Buzău», que lhe confere o seu sabor característico picante, forte e especiado. Os pimentos utilizados no produto são cultivados nesta área, tratados de forma tradicional (cura por sal e/ou secagem e moagem).

Os produtores de «Babic de Buzău» continuam a obter as especiarias naturais que utilizam junto dos horticultores de Buzău (fontes: Viorel Frîncu, *Buzău e os agricultores búlgaros*, ed. DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, anexo 6 do caderno de especificações do «Cârnați de Pleșcoi IGP»).

No sopé dos Cárpatos de Buzău, as florestas de árvores folhosas têm sido tradicionalmente uma importante fonte de madeira para o processo de fumagem do «Babic de Buzău». As espécies predominantes incluem várias variedades de carvalho adaptadas às condições edafoclimáticas da área, caracterizadas por solos limosos, bem drenados e ricos em nutrientes. Mantém-se a tradição de utilização de essências de madeira de folhosas (carvalho), assegurando a continuidade do método de fumagem e preservando as qualidades organoléticas específicas do produto.

Consequentemente, ao longo de décadas em que o processo de produção, imbuído das competências dos produtores locais, se manteve praticamente inalterado, a ligação indissociável entre o produto, o seu nome e a sua origem geográfica estabeleceu-se firmemente no espírito do consumidor. Os consumidores reconhecem o «Babic de Buzău» como um salame cru e prensado produzido na área geográfica delimitada a partir de carne de porco e de bovino temperada com sal e uma mistura de especiarias, de cor castanho-avermelhada, com um aroma e sabor especiado atribuível aos pimentos locais, bem como ao processo de fumagem a frio com recurso a madeira de folhosas e aos procedimentos de prensagem, cura e secagem.

Referência à publicação do caderno de especificações

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