C/2026/750

3.2.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2026/750)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Babic de Buzău”

Nr. UE: PGI-RO-03000 – 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Babic de Buzău”

2. **Statul membru sau țara terță**

România

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura Combinată*

16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul„Babic de Buzău” este un salam crud-uscat, presat, cu gust picant, realizat din cărnuri de calitate superioară (bucăți de carne din care se îndepărtează fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge și părțile sângerate) de porc și vită, utilizate în părți egale porc și vită, maturate prin sărare uscată, tocate la dimensiunea de 10 mm, condimentate și introduse în intestine naturale de vită. Ingredientele folosite la condimentare: boia dulce, boia iute, ardei iute. Amestecul introdus în intestine naturale de vită este supus afumării cu lemn de esență tare, presării, maturării și uscării (minim 20 de zile), la rece.

Materiile prime de bază folosite pentru fabricarea produsului„Babic de Buzău” sunt: bucăți de carne de porc și de vită de calitate superioară, alese în proporții egale.

Ingredientele pentru prepararea produsului„Babic de Buzău”:

amestecul de sărare (în conformitate cu dispozițiile legale);

condimente: boia dulce, boia iute, ardei iute achiziționat de la producătorii locali din Buzău.

ardeiul iute poate fi utilizat: ca atare (întreg și cu semințe), fie conservat (conservare prin sărare și/sau uscare și măcinare).

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Materii auxiliare:

membrane naturale de vițel/ bovină conservate prin sărare.

Materiale auxiliare:

Lemnul de esență tare.

Caracteristici organoleptice

Aspectul exterior: batoane presate, cu lungimea de 20-40 cm (batoane întregi) sau până la 100 cm (batoanele pentru feliere), diametru între 25 - 45 mm și cu greutate între 200 grame și 1 kg, legate la capete cu sfoară și/sau clipsate. Membrana naturală este nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezentând încrețituri fine și uneori este acoperită, în mod neuniform, cu un strat subțire de levuri albe.

Consistența: elastică până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată spre centru.

Aspectul în secțiune: masa compoziției este compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de seu și/ sau slănină, răspândite uniform pe toată suprafața. Se observă prezența ardeiului iute.

Culoare: exterior - membrană brun deschisă până la brun închisă, curată, nelipicioasă, acoperită parțial de un strat de levuri albe. În secțiune culoarea variază de la brun-roșcat la roșu rubiniu, cu un mozaic marmorat, echilibrat vizual, fiind admisă o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 15 mm de la margine.

Gust și miros: miros de afumătură și mirodenii, gust picant-iute (înțepător cu o senzație gustativă usturătoare), datorat amestecului de condimente utilizat, moderat sărat.

Caracteristici fizico-chimice la sfârșitul perioadei de maturare-uscare

Parametri de verificat	Valori admise
Grăsime (%)	maxim 20
Proteine (%)	minim 18
Sare (%)	maxim 5

Produsul„Babic de Buzău” se prezintă la comercializare sub următoarele 2 (două) forme:

— *baton presat*, vrac și /sau ambalat în hârtie cerată, folie permeabilă, celofanată, microperforată sau în vid; sau

— *batonul de babic destinat comercializării feliat* - produsul se feliază cu membrană. Feliile sunt comercializate în pachete de diferite gramaje/mărimi, ambalate în hârtie cerată, în vid sau în atmosferă protectoare.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Recepția materiilor prime, ingredientelor și a materialelor auxiliare, tranșarea carcaselor și a pieselor, sărarea uscată, tocarea, umplerea membranelor, zvântarea și afumarea la rece a batoanelor cu lemn de esență tare, presarea, maturarea și uscarea se desfășoară în aria geografică delimitată.

Obținerea pastei: Cărnurile se cântăresc în proporții egale, se introduc în mașina de tocat. Pasta obținută se omogenizează manual și se malaxează, cu amestecul de condimentare. Pasta se maturează 12 ore, la o temperatură cuprinsă între -1° C și + 4° C.

Umplerea în membrane: Pasta este introdusă în membranele naturale.

Zvântarea și afumarea la rece: Se efectuează timp de 8-24 ore, la o temperatură cuprinsă între 10 °C și + 12° C.

Afumarea se face cu lemn de esență tare. Durata de afumare este între 3 - 8 zile, în corelație cu operația de presare.

După primul ciclu de afumare, urmează presarea batoanelor. Fiecare strat de batoane se presează (în prima fază) manual prin utilizarea unor sucitoare /făcălețe de lemn sau a unei vergele metalice. Se continuă presarea prin acțiune mecanică sau hidraulică.

După prima presare, batoanele sunt repuse pe rame și se afumă la rece cca. 6 ore.

Dacă este necesar, batoanele pot fi din nou supuse unui proces de presare (1-2 zile). Apoi batoanele sunt mutate pentru maturare-uscare.

Perioada de maturare-uscare: la 12-16 °C, aproximativ 14-16 zile. Procesul este finalizat când, la atingere, batoanele „foșnesc".

Ciclul de fabricație durează minim 20 zile, produsul încadrându-se în parametrii fizico-chimici definiți la punctul 2.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta conține mențiunea „Babic de Buzău IGP".

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde unitatea administrativ-teritorială a județului Buzău.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a denumirii „Babic de Buzău" ca IGP se bazează pe reputația sa, pe factorii umani dați de îndemânarea persoanelor implicate în producție și pe gustul picant dat de ardeii iuți produși la nivel local. Altfel spus, caracteristicile produsului „Babic de Buzău" sunt legate de aria geografică în care se produce, prin metoda specifică zonei, pe baza amestecului de condimentare, care include ardeiul iute, precum și pe baza tradiției care a generat reputație și abilități specifice celor implicați în proces, abilități transmise din generație în generație.

Produsul„Babic de Buzău" este un produs tradițional cu o reputație bine documentată, consolidată în timp prin influențele culturale și geografice ale regiunii, dar și prin recunoașterea sa națională și internațională. Este mai mult decât o simplă delicatesă, fiind un simbol al patrimoniului gastronomic local, înrădăcinat adânc în istoria și cultura județului Buzău. Povestea sa începe în jurul anului 1900, iar tradiția sa continuă să fie transmisă din generație în generație, aducând cu sine o fărâmă din istoria locului.

Originea și tradiția locală

Denumirea „Babic de Buzău" este strâns legată de arealul geografic în care a fost produs încă din cele mai vechi timpuri. Produsul Babic din județul Buzău a reprezentat o sursă principală de venit pentru mulți localnici și o rezervă esențială de hrană pentru familiile din zonă. Această metodă tradițională a fost păstrată cu multă dăruire, a fost transmisă din tată în fiu și, în ciuda dificultăților impuse de regimul comunist, care a restricționat accesul la informații și cunoștințe, meșteșugul a continuat să fie transmis prin intermediul învățăturii orale, fără documente oficiale.

În lucrările Enciclopedia „Județul Buzău: Tradiții, legende, obiceiuri, datini" (Editgraph, 2012, pag. 219-220) și „Patrimoniul gastronomic al județului Buzău" (Universul Școlii, 2018, pag. 23-26) este prezentată rețeta produsului „Babic de Buzău" ca un „preparat cunoscut din vechime, de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, când ardeiul a fost utilizat «de la sârbi grădinari din municipiul Buzău», (…) și cu «carne de porc (se adaugă vită), ardei tocat, sare, maț

de vită» (...) ardeiul se lasă la «putrezit» într-un sac vreme de o săptămână …se dau prin ciur și se obține o pastă, (…) din coji se face boia. «Preparare: carnea se toacă mare, se adaugă ingredientele de mai sus, se frământă compoziția de mai multe ori, de-a lungul a 2 zile. Se umple mațul, se calcă apoi cu sticla pentru aplatizarea și pentru eliminarea eventualelor goluri. Se lasă la zvântat și apoi se afumă».

Reputația produsului«Babic de Buzău»

În ultimii ani„Babic de Buzău" a fost din ce în ce mai mult menționat în publicații gastronomice, emisiuni TV și articole de presă, consolidându-și reputația atât pe plan național, cât și internațional. Unele dintre cele mai importante mențiuni ale sale au apărut în presa românească, cum ar fi în publicațiile „Agerpres", „Financiarul" și „Adevărul", unde a fost subliniat atât gustul său autentic, cât și metoda tradițională de preparare. De asemenea, produsul a fost prezentat în diverse emisiuni TV, toate acestea contribuind la promovarea produsului și a tradiției culinare din județul Buzău.

Recunoașterea internațională a produsului a fost, de asemenea, semnificativă. În prezent, în 2017, acesta a fost inclus în topul celor mai apreciate salamuri din lume de către TasteAtlas, ocupând locul 7, iar în 2023, a primit o stea de aur „Superior Taste Award" din partea International Taste Institute din Bruxelles, confirmând astfel calitatea și gustul său autentic.

Prezența la târguri și promovarea prin turismul gastronomic

Produsul„Babic de Buzău" este prezent constant la târgurile agroalimentare din România și Republica Moldova, fiind unul dintre cele mai apreciate produse de la aceste evenimente. Târguri importante, precum cele organizate la Romexpo București sau la Chișinău, au oferit produsului ocazia de a se face cunoscut pe piața internațională.

În prezent, turismul gastronomic local joacă un rol esențial în consolidarea reputației produsului. În cadrul circuitelor culinare organizate în județul Buzău„Babic de Buzău" este un element reprezentativ al patrimoniului local, așa cum este evidențiat în „Harta produselor tradiționale" (ANTREC Buzău, pag. 295).

Legenda lui Napoleon

Una dintre legendele cele mai populare despre„Babic de Buzău", cunoscute de localnici din arealul geografic și menționate în mediul on-line pe pagina adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, în data de 18.01.2017), este legată de împăratul Napoleon Bonaparte. „Babicul a devenit și subiect de legendă. Se spune că împăratul Napoleon, aflat în retragere după campania din Rusia, ar fi înnoptat în casa boierului Vernescu, din Buzău. Printre delicatesele locale oferite la masă au fost țuica de Lopătari, brânza de burduf de Penteleu, dar și babic adus de starostele grădinarilor sârbi, pe care împăratul l-a apreciat. Napoleon ar fi primit în dar, la plecare, 20 de batoane de babic, iar în semn de mulțumire i-a lăsat boierului câteva rânduri scrise."

Sub aspectul factorilor umani, rețeta pentru„Babic de Buzău" a fost transmisă din tată în fiu, deoarece prepararea produsului era principala sursă de venit a localnicilor și principala rezervă de hrană, conservată, care nu se altera.

Exploatațiile din aria geografică au capacitate mică sau medie, iar numeroase etape în obținerea produsului sunt realizate manual: sărarea uscată a cărnii, întoarcerea acesteia, omogenizarea pastei, legarea cu sfoară a batoanelor, presarea batoanelor în prima etapă, pregătirea în formele de prezentare necesare comercializării. Priceperea oamenilor se manifestă de-a lungul acestor etape, la care se adaugă priceperea locală în cultivarea ardeilor utilizați.

Această pricepere, de fapt, face parte din patrimoniul gastronomic local care s-a transmis de-a lungul generațiilor și a fost validată prin obținerea de la Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale în anul 2016 a Atestatului de produs tradițional pentru„Babic de Buzău".

Asimilarea acestor cunoștințe și a acestei experiențe a menținut continuitatea, în zona geografică menționată, a unui produs apreciat atât în România, cât și peste hotare.

Acest meșteșug este prețuit de localnici care și-au dedicat viața măiestriei în crearea acestui produs. Cu pasiune și dăruire, acești localnici au transmis cu grijă secretele către următoarea generație. Mărturie este certificatul prin care se transmit cunoștințele asigurându-se că fiecare aspect al acestei arte este înțeles și apreciat pe deplin (sursă: Document notarial de transmitere a meșteșugului din generație în generație de la dna Marica Georgeta 77 ani, în anul 2014 către nepoții săi).

Metodele de producție folosite în mod tradițional de populația din Buzău, transmise din generație în generație, se reflectă în cunoașterea modului de selectare a bucăților de carne de porc și vită necesare pentru a-i conferi produsului aspectul presat și omogen în secțiune. Aspectul exterior al produsului este creat prin tehnica de presare. Gustul picant - iute este rezultatul utilizării unui amestec adecvat de carne și condimente (boia dulce și iute și ardeiul iute local).

O altă tehnică folosită de localnici este conservarea prin afumare, care presupune expunerea produsului„Babic de Buzău" la fumul produs prin arderea lentă a lemnului uscat de esență tare, în așa fel încât să se producă o flacără mică și mult fum; producătorii cunosc exact momentul în care salamul își va obține intensitatea caracteristică a gustului de afumat și știu exact momentul necesar presării manuale cu făcălețele de lemn sau cu vergeaua metalică. În timpul procesului de afumare, producătorii locali, pe baza experienței, evaluează cât mai trebuie ținut la presat și uscat și cunosc momentul în care produsul„Babic de Buzău" este finalizat prin depistarea sunetului de„foșnire" a batoanelor.

Sub aspectul caracteristicilor gustative, spre deosebire de alte regiuni, numai regiunea Buzău este cunoscută pentru utilizarea ardeiului iute ca ingredient în Babic și prin compoziția de carne de porc și vită. Buzăul are un climat temperat-continental, cu veri călduroase și ierni blânde, condiții pentru maturarea produsului„Babic de Buzău". Umiditatea moderată influențează procesul de uscare, conferindu-i textura sa specifică.

Interesul în cultivarea ardeiului de boia a cunoscut în zonă o creștere după al doilea război mondial, în urma unor intense selecții conservative. La stațiunea de cercetări Buzău, începând cu anul 1996, s-au inițiat studii în scopul stabilizării pentru soiurile autohtone a caracteristicilor de ardei iute. Zona legumicolă se caracterizează printr-o altitudine joasă și o topografie predominant plană, specifică terasei de luncă. Această configurație geografică facilitează distribuția uniformă a apei în sol și asigură un drenaj eficient, condiții esențiale pentru dezvoltarea optimă a culturilor de ardei iute. În terasa de luncă a județului Buzău sunt soluri nisipoase numai bune pentru a fi folosite pentru grădinărit, fiind un teren ideal pentru cultura ardeiului iute picant care este utilizat în compoziția Babicului de Buzău, conferindu-i gustul picant, iute, înțepător. Ardeiul iute utilizat în compoziția produsului provine din culturile din această zonă. Modul de prelucrare a ardeilor este tradițional (conservare prin sărare și/sau uscare și măcinare).

Producătorii de„Babic de Buzău" mențin și astăzi aceleași surse de aprovizionare a condimentelor naturale și anume de la cultivatorii de legume din Buzău (surse: Viorel Frîncu, „Buzău, grădina cu bulgari" Editura: DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu (În anexa nr. 6 a Caietului de sarcini Cârnați de Pleșcoi IGP).

În Subcarpații Buzăului, pădurile de foioase au reprezentat tradițional o sursă importantă de lemn pentru procesul de afumare a produsului Babic de Buzău. Printre speciile predominante se numără diverse varietăți de stejar, adaptate condițiilor pedoclimatice ale zonei, caracterizate prin soluri lutoase, bine drenate și bogate în nutrienți. Tradiția folosirii esențelor tari (stejar) se păstrează, asigurând continuitatea metodei de afumare și păstrarea calităților organoleptice specifice produsului„Babic de Buzău".

În consecință, pe parcursul unor decenii întregi în care procesul de producție impregnat de priceperea producătorilor locali a rămas practic neschimbat, conexiunea indisociabilă dintre produs, denumirea acestuia și aria geografică s-a consolidat în mintea consumatorului, care percepe prin„Babic de Buzău" acel salam crud-uscat, presat, realizat în aria geografică indicată, din cărnuri de porc și vită, combinate cu amestecul de condimentare/sărare, având culoare brun roșcată, cu aromă și gust picante datorate iuțimii ardeiului iute local, precum și afumării la rece cu lemn de esență tare și procesului de presare și maturare-uscare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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