C/2026/750

3.2.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2026/750)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Babic de Buzău“

EÚ č.: PGI-RO-03000 – 22. septembra 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Babic de Buzău“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Rumunsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok „Babic de Buzău“ je pikantná, surová, sušená a lisovaná saláma vyrobená z vysokokvalitného mäsa (kusy mäsa bez akýchkoľvek úlomkov kostí, mäkkého tuku, šliach, väzov, chrupaviek, veľkých ciev alebo krvavého tkaniva), z polovice bravčového a z polovice hovädzieho mäsa, vysušeného solením, mletého na 10 mm, ochuteného a plneného do prírodných hovädzích čriev. Prísady použité na ochutenie salámy: sladká mletá paprika, mleté čili a čili paprička. Zmes sa plní do prírodných hovädzích čriev, potom sa údi na tvrdom dreve, lisuje sa, dozrieva a necháva sa sušiť (najmenej 20 dní) v chlade.

Základné suroviny, ktoré sa používajú pri výrobe výrobku „Babic de Buzău“, sú: vysokokvalitné kusy bravčového a hovädzieho mäsa v rovnakom pomere.

Prísady na prípravu výrobku „Babic de Buzău“:

soliaca zmes (v súlade s príslušnými právnymi predpismi);

korenie: sladká mletá paprika, mleté čili, čili papričky zakúpené od miestnych výrobcov v Buzău;

použité čili papričky môžu byť: čerstvé (celé so semenami) alebo konzervované (solením a/alebo sušením a mletím).

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Doplnkové prísady:

prírodné teľacie/hovädzie črevá konzervované solením.

Pomocný materiál:

Tvrdé drevo.

Organoleptické vlastnosti

Vonkajší vzhľad: lisované tyčinky s dĺžkou od 20 cm do 40 cm (celé tyčinky) alebo do 100 cm (hrubšie salámy na krájanie), priemerom od 25 mm do 45 mm a hmotnosťou od 200 gramov do 1 kg. Konce sú zviazané alebo zastrihnuté. Prírodné črevo je nepoškodené a dobre priľne k zmesi. Má jemné záhyby a niekedy je nerovnomerne pokryté tenkou vrstvou bielych kvasiniek.

Konzistencia: pružná až pevná na povrchu a na koncoch, mäkšia, ale bez lámania v strede.

Vzhľad na reze: hmota zloženia je kompaktná, konzistentná a škvrnitá, so škvrnami hovädzieho a/alebo bravčového tuku rovnomerne rozloženými v celom priečnom reze. Čili papričky v saláme je viditeľná.

Farba: zvonku má črevo svetlohnedú až tmavohnedú farbu, vyzerá čisto a nelepkavo, miestami vidno škvrnky bielych kvasiniek. Farba priečneho rezu sa pohybuje od červenohnedej až po rubínovú a vykazuje vizuálne vyvážený mramorový mozaikový vzor. Prípustný je tmavší odtieň siahajúci maximálne 15 mm od obvodu.

Chuť a vôňa: dymová a korenistá aróma a ostrá, pikantná a štipľavá chuť vďaka použitej zmesi korenín; mierne slaná.

Fyzikálne a chemické vlastnosti na konci obdobia sušenia

Parametre, ktoré sa majú overovať	Prípustné hodnoty
Tuk (v %)	maximálne 20
Bielkoviny (v %)	minimálne 18
Soľ (v %)	maximálne 5

Saláma „Babic de Buzău“ sa predáva v dvoch formách:

— *ako lisované salámové tyčinky*, voľne ložené a/alebo balené do voskového papiera alebo priepustných, celofánových, mikroperforovaných alebo vákuovo uzavretých obalov; alebo

— *ako salámové tyčinky určené na predaj v plátkoch* – výrobok sa krája spolu s črevom. Plátky sa predávajú v rôznych hmotnostiach a veľkostiach, balené vo voskovom papieri, v ochrannej atmosfére alebo vákuovo balené.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Prevzatie surovín, prísad a pomocných materiálov, rozrezanie jatočných tiel a anatomických častí, suché solenie, mletie, plnenie čriev, sušenie a údenie salámových tyčiniek za studena na tvrdom dreve, následné lisovanie, zrenie a sušenie – všetky tieto kroky sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výroba mletého mäsa: Mäso sa odváži v rovnakom pomere a vloží sa do mlynčeka. Takto získané mleté mäso sa ručne homogenizuje a zmieša s korením. Potom sa nechá 12 hodín zrieť pri teplote od -1 °C do + 4 °C.

Plnenie do čriev: Mleté mäso sa plní do prírodných čriev.

Sušenie a údenie za studena: Tento proces sa vykonáva 8 až 24 hodín pri teplote od 10 °C do +12 °C.

Na údenie sa používa tvrdé drevo. Saláma sa údi a potom sa lisuje 3 až 8 dní.

Po prvom údení sa salámové tyčinky lisujú. Každá vrstva salámových tyčiniek sa (v prvej fáze) lisuje ručne pomocou drevených alebo kovových valčekov. Lisovanie sa potom vykonáva mechanicky alebo hydraulicky.

Po prvom lisovaní sa salámové tyčinky vložia späť na rošty a údia sa za studena približne 6 hodín.

V prípade potreby sa môžu znova stlačiť (1 – 2 dni). Potom sa salámové tyčinky odoberú na zrenie a sušenie.

Obdobie zrenia/sušenia: pri teplote 12 – 16 °C približne 14 až 16 dní. Proces je ukončený, keď salámové tyčinky pri dotyku vydávajú šuchotavý zvuk.

Výrobný cyklus trvá minimálne 20 dní, aby výrobok spĺňal fyzikálne a chemické hodnoty podľa bodu 2.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete sú uvedené slová „Babic de Buzău CHZO“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa administratívnu územnú jednotku župy Buzău.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Žiadosť o registráciu názvu „Babic de Buzău“ ako CHZO sa zakladá na jeho dobrej povesti, ľudskom rozmere, ktorý vyplýva zo zručností ľudí zapojených do jeho výroby, a na pikantnej chuti miestnej produkcie čili papričiek. Inými slovami, charakteristické vlastnosti výrobku „Babic de Buzău“ sú spojené so zemepisnou oblasťou, v ktorej sa vyrába, a so špecifickou miestnou metódou, ktorá sa tam používa. Tieto vlastnosti sú výsledkom vybranej zmesi korenín, vrátane čili, a tradície, ktorá vytvorila povesť výrobku a viedla k rozvoju špecifických zručností účastníkov výrobného procesu, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Saláma „Babic de Buzău“ je tradičný výrobok so silnou povesťou, ktorá sa časom vyvinula a ktorá sa riadi kultúrou a geografiou regiónu, ako aj uznaním výrobku na vnútroštátnej a medzinárodnej úrovni. Je to viac ako len pochúťka, je to symbol miestneho gastronomického dedičstva, ktoré je hlboko zakorenené v histórii a kultúre župy Buzău. Jeho história sa začala písať okolo roku 1900 a jeho tradícia sa odovzdávala z generácie na generáciu a niesla so sebou časť histórie tejto oblasti.

Miestny pôvod a tradícia

Názov „Babic de Buzău“ je úzko spojený so zemepisnou oblasťou, v ktorej sa saláma vyrába už od dávnych čias. Saláma Babic vyrábaná v župe Buzău je hlavným zdrojom príjmov mnohých miestnych obyvateľov a základnou potravinovou zásobou pre rodiny v tejto oblasti. Táto tradičná metóda sa zachovávala s veľkým nasadením, odovzdávala sa z generácie na generáciu a napriek ťažkostiam spôsobeným komunistickým režimom, ktorý obmedzoval prístup k informáciám a vedomostiam, sa remeslo naďalej odovzdávalo ústne, bez akýchkoľvek oficiálnych dokumentov.

V encyklopedických článkoch s názvom „Župa Buzău: tradície, legendy, zvyky, obyčaje“ (vydavateľstvo Editgraph, 2012, s. 219 – 220) a „Gastronomické dedičstvo župy Buzău“ (vydavateľstvo Universul Şcolii, 2018, s. 23 – 26) je saláma „Babic de Buzău“ v recepte opísaná ako „slávny potravinársky výrobok, známy od konca 18. storočia“, keď sa prevzalo použitie papriky „od srbských záhradníkov, ktorí žili v meste Buzău“ (...), pri ktorom sa používa „bravčové

mäso (a hovädzie), mletá paprika, soľ a hovädzie črevá“. (…) Paprika sa nechá týždeň „rozkladať“ vo vrecku (...), potom sa prepasíruje cez sitko, aby sa získala pasta (...), a šupky sa použijú na výrobu mletej papriky. „Príprava: mäso sa nahrubo pomelie, pridajú sa už uvedené prísady a zmes sa počas dvoch dní niekoľkokrát miesi. Následne sa črevo naplní a saláma sa sploští fľašou, aby sa odstránili vzduchové bubliny. Nechá uschnúť a potom sa vyúdi“.

Povesť výrobku „Babic de Buzău“

V posledných rokoch sa o výrobku „Babic de Buzău“ čoraz častejšie píše v gastronomických publikáciách, televíznych reláciách a článkoch v tlači, čo posilnilo jeho povesť na národnej i medzinárodnej úrovni. Niektoré z najdôležitejších zmienok o ňom sa objavili v rumunských médiách vrátane tlačovej agentúry Agerpres a novín *Financiarul* a *Adevărul*, kde sa vyzdvihovala jeho autentická chuť aj tradičný spôsob prípravy. Výrobok „Babic de Buzău“ sa objavil v rôznych televíznych reláciách. Všetky prispeli k propagácii výrobku a kulinárskej tradície župy Buzău.

Výrobok získal aj široké medzinárodné uznanie. V posledných rokoch sa saláma „Babic de Buzău“ umiestnila v rebríčku TasteAtlas v roku 2017 na 7. mieste medzi najlepšie hodnotenými salámami na svete. V roku 2023 získala zlatú hviezdu od Medzinárodného inštitútu chuti v Bruseli, čo potvrdzuje jej autentickú kvalitu a chuť.

Prítomnosť na veľtrhoch a propagácia prostredníctvom gastronomického cestovného ruchu

Saláma „Babic de Buzău“ je vždy prítomná na agropotravinárskych veľtrhoch organizovaných v Rumunsku a Moldavskej republike a patrí medzi najobľúbenejšie výrobky na týchto podujatiach. Výrobok získal uznanie na medzinárodnom trhu vďaka veľkým veľtrhom, ako napríklad veľtrhy Romexpo Bukurešť a Kišiňov.

V súčasnosti zohráva kľúčovú úlohu pri posilňovaní dobrej povesti výrobku miestny gastronomický cestovný ruch. V kontexte kulinárskych okruhov organizovaných v župe Buzău je saláma „Babic de Buzău“ reprezentatívnou položkou miestneho dedičstva, ako sa uvádza v „Mape tradičných výrobkov“ (ANTREC Buzău, strana 295).

Napoleonská legenda

Jedna z najpopulárnejších legiend o výrobku „Babic de Buzău“, známa miestnym obyvateľom v zemepisnej oblasti a uvádzaná online na stránke adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html z 18. januára 2017), je spojená s cisárom Napoleonom Bonapartem. „Výrobok ‚Babic de Buzău‘ sa stal aj predmetom legendy. Traduje sa, že keď cisár Napoleon ustupoval po ruskom ťažení, bol na jednu noc hosťom v dome pána Vernesca, bojara z Buzău. Medzi miestnymi pochúťkami, ktoré sa ponúkali na stole, boli ‚țuică de Lopătari‘ (druh koňaku), ‚brânză de burduf de Penteleu‘ (druh syra), ale aj saláma ‚Babic de Buzău‘ – ktorú priniesol vodca srbských záhradníkov – a ktorú cisár veľmi ocenil. Pri odchode dostal Napoleon 20 tyčiniek ‚Babic de Buzău‘ a ako poďakovanie ponúkol bojarovi niekoľko napísaných riadkov.“

Pokiaľ ide o ľudský faktor, recept na salámu „Babic de Buzău“ sa odovzdával z generácie na generáciu, keďže tento výrobok bol pre miestnych obyvateľov hlavným zdrojom príjmov a uchovávali sa vďaka nemu potraviny, ktoré sa rýchlo kazia.

Farmy v zemepisnej oblasti majú nízku až strednú kapacitu a mnohé výrobné fázy sa vykonávajú ručne: sušenie mäsa, jeho obracanie, homogenizácia mletého mäsa, zväzovanie koncov salámových tyčiniek špagátom, lisovanie salámových tyčiniek počas prvej fázy a príprava salámy podľa požiadaviek na jej uvedenie na trh. Vo všetkých týchto fázach sa využívajú zručnosti výrobcov, ako aj miestne zručnosti pri pestovaní čili a sladkej papriky.

Tieto zručnosti sú súčasťou gastronomického dedičstva, ktoré sa odovzdáva z generácie na generáciu, a boli potvrdené certifikátom, ktorý v roku 2016 udelilo ministerstvo poľnohospodárstva a rozvoja vidieka a v ktorom sa saláma „Babic de Buzău“ uznáva ako tradičný výrobok.

Vďaka odovzdávaniu týchto vedomostí a skúseností sa v uvedenej zemepisnej oblasti zachovala kontinuita výrobku, ktorý je cenený v Rumunsku aj v zahraničí.

Miestni obyvatelia, ktorí zasvätili svoj život tomu, aby bol tento výrobok čo najkvalitnejší, si tieto zručnosti veľmi cenia. S nadšením a oddanosťou odovzdávali tajomstvá ďalším generáciám. Toto dedičstvo je ako certifikát, ktorým sa vedomosti odovzdávajú ďalej a zabezpečuje sa, že každý aspekt remesla je plne pochopený a ocenený (zdroj: notársky doklad o odovzdaní remesla ďalšej generácii od 77-ročnej pani Georgety Marici jej vnukom, 2014).

Tradičné výrobné postupy používané miestnymi obyvateľmi župy Buzău, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu, sa odrážajú v ich znalostiach o výbere kusov bravčového a hovädzieho mäsa potrebných na to, aby mal výrobok po nakrájaní lisovaný a homogénny vzhľad. Jeho vonkajší vzhľad je výsledkom techniky lisovania. Jeho pálivá a korenistá chuť je výsledkom použitia správnej zmesi mäsa a korenia (sladká paprika, mleté čili a miestna čili paprička).

Ďalšou technikou, ktorú miestni obyvatelia používajú, je údenie, pri ktorom sa výrobok „Babic de Buzău“ vystavuje dymu, ktorý vzniká pomalým spaľovaním suchého tvrdého dreva takým spôsobom, aby sa vytvoril malý plameň a veľa dymu. Výrobcovia presne vedia, kedy saláma získa svoju typickú intenzitu údenej chuti a kedy by sa mala ručne stlačiť drevenými alebo kovovými valčekmi. Počas údenia miestni výrobcovia na základe svojich skúseností odhadujú čas potrebný na lisovanie a sušenie a podľa šuchotu salámových tyčiniek rozpoznajú, kedy je saláma „Babic de Buzău“ hotová.

Pokiaľ ide o chuťové vlastnosti, na rozdiel od iných regiónov je iba región Buzău známy používaním čili papričiek ako zložky v saláme Babic a zmesou bravčového a hovädzieho mäsa. Región Buzău má mierne kontinentálne podnebie s horúcimi letami a miernymi zimami. Tieto podmienky sú vhodné na dozrievanie salámy „Babic de Buzău“. Mierna vlhkosť ovplyvňuje proces sušenia a dodáva mu špecifickú textúru.

Záujem o pestovanie čili a sladkej papriky v tejto oblasti od druhej svetovej vojny vzrástol, a to vďaka vytrvalej selekcii, ktorou sa podarilo zachovať miestne odrody. Vo výskumnom zariadení v Buzău sa od roku 1996 uskutočnilo niekoľko štúdií s cieľom stabilizovať vlastnosti čili papričiek v rumunských pôvodných odrodách. Oblasť pestovania zeleniny sa vyznačuje nízkou nadmorskou výškou a prevažne rovinatým reliéfom typickým pre lužné terasy. Táto geografická konfigurácia uľahčuje rovnomerné rozloženie vody v pôde a zabezpečuje účinné odvádzanie vody, čo sú základné podmienky pre optimálny vývoj plodín čili papričiek. Piesočnatá pôda na záplavovej terase v Buzău je ideálna pre záhradníctvo, pretože je ideálna na pestovanie čili papričiek, z ktorých sa vyrába saláma „Babic de Buzău“ a ktoré jej dodávajú charakteristickú ostrú, korenistú a štipľavú chuť. Čili papričky, ktoré sa používajú v tomto výrobku, sa pestujú v tejto oblasti. Papriky sa spracúvajú tradičným spôsobom (solením a/alebo sušením a mletím).

Výrobcovia salámy „Babic de Buzău“ stále získavajú prírodné korenie, ktoré používajú, od záhradkárov z Buzău (zdroje: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners*, vydavateľstvo DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, príloha 6 k špecifikáciám CHZO „Cârnați de Pleșcoi“).

Na podkarpatskom úpätí Buzău sú listnaté lesy tradične dôležitým zdrojom dreva na údenie výrobku „Babic de Buzău“. Prevládajú rôzne druhy dubov, ktoré sú prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam oblasti, pre ktorú sú charakteristické hlinité, dobre odvodnené a na živiny bohaté pôdy. Zachováva sa tradícia používania esencií z tvrdého dreva (dub), čím sa zabezpečuje kontinuita spôsobu údenia a zachovávajú sa špecifické organoleptické vlastnosti výrobku.

V dôsledku toho sa v priebehu desaťročí, počas ktorých sa výrobný proces, presiaknutý zručnosťami miestnych výrobcov, zväčša nezmenil, v povedomí spotrebiteľov pevne zakorenilo neoddeliteľné spojenie medzi výrobkom, jeho názvom a zemepisným pôvodom. Spotrebitelia poznajú „Babic de Buzău“ ako surovo sušenú lisovanú salámu vyrábanú vo vymedzenej zemepisnej oblasti z bravčového a hovädzieho mäsa ochuteného soľou a zmesou korenín, ktorá má červenohnedú farbu, korenistú arómu a chuť, ktorá je pripísaná miestnym čili papričkám, ako aj údeniu za studena z tvrdého dreva, lisovaniu, zreniu a sušeniu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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