Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2026/750)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Babic de Buzău“

EU št.: PGI-RO-03000 – 22. september 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Babic de Buzău“

2. **Država članica ali tretja država**

Romunija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod „Babic de Buzău“ je začinjena, surovo sušena in stisnjena salama, proizvedena iz visokokakovostnega mesa (kosi mesa brez kakršnih koli delcev kosti, mehke maščobe, kit, vezi, hrustanca, velikih krvnih žil ali krvavega tkiva), in sicer iz polovice svinjskega in polovice govejega mesa, ki je suho soljeno, zmleto na 10 mm, začinjeno in napolnjeno v naravne goveje ovitke. Sestavine, ki se uporabljajo za začinjanje salame: mleta sladka paprika, čili v prahu in čili. Mešanica se napolni v naravne goveje ovitke, nato pa se z uporabo trdega lesa prekadi, stisne, zori in pusti sušiti (vsaj 20 dni) na hladnem.

Osnovne surovine, uporabljene pri proizvodnji „Babic de Buzău“, so visokokakovostni kosi svinjskega in govejega mesa v enakih deležih.

Sestavine za pripravo „Babic de Buzău“:

mešanica za soljenje (v skladu z ustreznimi pravnimi določbami);

začimbe: mleta sladka paprika, čili v prahu, čili, kupljen pri lokalnih proizvajalcih v okrožju Buzău;

uporabljen čili je lahko: svež (cel s semeni) ali konzerviran (s soljenjem in/ali sušenjem ter mletjem).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dodatne sestavine:

naravni telečji/goveji ovitki, konzervirani s soljenjem.

Pomožni material:

trdi les.

Organoleptične lastnosti

Zunanji videz: stisnjene klobase dolžine 20 cm do 40 cm (cele salame) ali do 100 cm (debelejše salame za rezanje), s premerom 25 mm do 45 mm in težo 200 gramov do 1 kg. Konci so zavezani ali speti. Naravni ovitek je nepoškodovan in se dobro oprijema mešanice. Ima drobne gube in je včasih neenakomerno prekrit s tanko plastjo belih kvasovk.

Tekstura: na površini in koncih prožna do čvrsta, v sredini mehkejša, a ne razpada.

Videz po prerezu: masa je kompaktna, čvrsta in lisasta, po celotnem prerezu pa so enakomerno razporejeni delci goveje in/ali svinjske maščobe. Čili v salami je viden.

Barva: na zunanji strani je ovitek svetle do temno rjave barve ter je videti čist in nelepljiv, z redkimi madeži belih kvasovk. Barva prereza je rdečkasto rjava do rubinasto rdeča, z vizualno dobro uravnoteženim marmoriranim mozaičnim vzorcem. Dovoljen je temnejši odtenek, ki sega največ 15 mm od oboda.

Okus in vonj: vonj po dimu in začimbah, pekoč, začimben in oster okus zaradi uporabljene mešanice začimb; zmerno slan.

Fizikalne in kemijske lastnosti ob koncu obdobja sušenja

Parametri, ki jih je treba preveriti	Dovoljene vrednosti
Maščoba (v %)	največ 20
Beljakovine (v %)	najmanj 18
Sol (v %)	največ 5

„Babic de Buzău“ se trži v dveh oblikah:

— *kot stisnjene salame*, v razsutem stanju in/ali pakirane z uporabo povoščenega papirja ali prepustne, celofanske, mikroperforirane ali vakuumsko zaprte embalaže, ali

— *kot salame, namenjene prodaji v rezinah* – proizvod se nareže skupaj z ovitkom. Rezine se prodajajo v različnih težah in velikostih, pakirane v povoščenem papirju, v zaščitni atmosferi ali vakuumsko pakirane.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Prevzem surovin, sestavin in pomožnih materialov, razrez trupov in anatomskih kosov, suho soljenje, mletje, polnjenje ovitkov, sušenje in hladno prekajevanje salam nad trdim lesom, nato stiskanje, zorjenje in sušenje – vse te faze morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

Priprava mletega mesa: meso se stehta v enakih deležih in da v stroj za mletje mesa. Tako pridobljeno mleto meso se ročno homogenizira in zmeša z začimbami. Nato zori 12 ur pri temperaturi med –1 °C in 4 °C.

Polnjenje ovitkov: mleto meso se napolni v naravne ovitke.

Sušenje in hladno prekajevanje: ta postopek poteka 8 do 24 ur pri temperaturi med 10 °C in 12 °C.

Za prekajevanje se uporablja trdi les. Salama se najprej prekadi, nato pa stiska 3 do 8 dni.

Po prvem ciklu prekajevanja se salame stisnejo. Vsak sloj salame se v prvi fazi ročno stisne z lesenimi ali kovinskimi valjarji. Stiskanje se nato izvede mehansko ali hidravlično.

Po prvem stiskanju se salame postavijo nazaj na rešetke in hladno prekajujejo približno 6 ur.

Po potrebi se lahko ponovno stisnejo (1–2 dni). Salame se nato odnesejo na zorjenje in sušenje.

Obdobje zorjenja/sušenja: pri 12–16 °C, približno 14 do 16 dni. Postopek je končan, ko salame ob dotiku „zašumijo“.

Proizvodni cikel traja najmanj 20 dni, da proizvod ustreza fizikalnim in kemijskim vrednostim iz točke 2.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi je navedena besedna zveza „Babic de Buzău ZGO“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema upravno teritorialno enoto okrožja Buzău.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo imena „Babic de Buzău“ kot ZGO temelji na njegovem slovesu, na človeški razsežnosti, ki izhaja iz spretnosti tistih, ki sodelujejo pri njegovi proizvodnji, in na začimbnem okusu, ki ga daje lokalno pridelan čili. Povedano drugače, posebne lastnosti proizvoda „Babic de Buzău“ so povezane z geografskim območjem, kjer se proizvaja, in s posebno lokalno metodo, ki se tam uporablja. Te lastnosti so rezultat izbrane mešanice uporabljenih začimb, vključno s čilijem, ter tradicije, ki je utrdila sloves proizvoda in privedla do razvoja posebnih spretnosti tistih, ki sodelujejo v proizvodnem procesu, spretnosti, ki se prenašajo iz roda v rod.

„Babic de Buzău“ je tradicionalni proizvod z velikim slovesom, ki se je razvil skozi čas in sta ga oblikovala kultura in geografija regije ter prepoznavnost proizvoda na nacionalni in mednarodni ravni. Je več kot le delikatesa, je simbol lokalne gastronomske dediščine, globoko zakoreninjen v zgodovini in kulturi okrožja Buzău. Njegova zgodba se začne okoli leta 1900, njegova tradicija pa se prenaša iz roda v rod in s seboj nosi del zgodovine tega območja.

Lokalno poreklo in tradicija

Ime „Babic de Buzău“ je tesno povezano z geografskim območjem, na katerem se salama proizvaja že od nekdaj. Salama Babic, proizvedena v okrožju Buzău, je bila glavni vir dohodka za številne domačine in bistvena zaloga hrane za družine na tem območju. Ta tradicionalna metoda se je ohranila z veliko predanostjo, prenašala se je iz roda v rod in kljub težavam, ki jih je povzročil komunistični režim, ki je omejeval dostop do informacij in znanja, se je obrt še naprej prenašala ustno, brez uradnih dokumentov.

V enciklopedičnih zapisih z naslovom „Okrožje Buzău: tradicije, legende, navade, običaji“ (založba Editgraph, 2012, str. 219–220) in „Gastronomska dediščina okrožja Buzău“ (založba Universul Școlii, 2018, str. 23–26) je proizvod „Babic de Buzău“ v receptu opisan kot „znamenit živilski proizvod, znan že od konca 18. stoletja“, ko so uporabo paprike prevzeli „od srbskih vrtnarjev, ki so živeli v mestu Buzău“ […], zanj pa se uporabljajo „svinjsko meso (in

goveje meso), mleta paprika, sol in goveji ovitki“. […] Paprika se pusti, da se v vreči „kvari“ en teden […], nato se precedi skozi cedilo, da nastane pasta, […] kože pa se uporabijo za izdelavo paprike v prahu. „Priprava: meso se grobo zmelje, dodajo se zgoraj navedene sestavine, mešanica pa se v dveh dneh večkrat pregnete. Ovitek se napolni, nato pa se salama splošči s steklenico, da se odstranijo morebitni zračni mehurčki. Pusti se, da se posuši, nato pa se prekadi.“

Sloves proizvoda „Babic de Buzău“

V zadnjih letih se „Babic de Buzău“ vse pogosteje pojavlja v gastronomskih publikacijah, televizijskih oddajah in časopisnih člankih, kar je okrepilo njegov sloves tako na nacionalni kot tudi na mednarodni ravni. Nekatere najpomembnejše omembe so se pojavile v romunskih medijih, vključno s tiskovno agencijo Agerpres ter časopisoma *Financiarul* in *Adevărul*, kjer sta bila izpostavljena tako njegov pristen okus kot tudi tradicionalna metoda priprave. Proizvod „Babic de Buzău“ je bil predstavljen v različnih televizijskih oddajah, ki so vse prispevale k promociji proizvoda in kulinarične tradicije okrožja Buzău.

Proizvod je pridobil tudi široko mednarodno prepoznavnost. V zadnjih letih je bil proizvod „Babic de Buzău“ leta 2017 po oceni TasteAtlas uvrščen na sedmo mesto najbolje ocenjenih salam na svetu. Leta 2023 je od inštituta International Taste Institute v Bruslju prejel zlato zvezdo, ki potrjuje njegovo pristno kakovost in okus.

Prisotnost na sejmih in promocija prek gastronomskega turizma

„Babic de Buzău“ je vedno prisoten na kmetijsko-živilskih sejmih, organiziranih v Romuniji in Republiki Moldaviji, in je eden od najbolj priljubljenih proizvodov na teh dogodkih. Proizvod je pridobil prepoznavnost na mednarodnem trgu po zaslugi velikih sejmov, kot so tisti na Romexpo v Bukarešti in v Kišinjevu.

Danes ima lokalni gastronomski turizem ključno vlogo pri krepitvi slovesa proizvoda. V okviru kulinaričnih krogov, organiziranih v okrožju Buzău, je „Babic de Buzău“ reprezentativna dobrina lokalne dediščine, kot je poudarjeno v „Zemljevidu tradicionalnih proizvodov“ (ANTREC Buzău, stran 295).

Napoleonova legenda

Ena od najbolj priljubljenih legend o proizvodu „Babic de Buzău“, ki jo poznajo domačini na tem geografskem območju in je omenjena na spletišču adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html z dne 18. januarja 2017), je povezana s cesarjem Napoleonom Bonapartom. „Tudi ‚Babic de Buzău‘ je postal predmet legende. Zgodba pravi, da je bil cesar Napoleon med umikom po ruski kampanji eno noč gost v hiši gospoda Vernescuja, bojarja iz okrožja Buzău. Med lokalnimi dobrotami, ki so jih ponudili za mizo, so bili ‚țuică de Lopătari‘ (vrsta žganja), ‚brânză de burduf de Penteleu‘ (vrsta sira), pa tudi ‚Babic de Buzău‘, ki ga je prinesel vodja srbskih vrtnarjev in ki ga je cesar zelo cenil. Ob odhodu je Napoleon prejel 20 salam ‚Babic de Buzău‘ in bojarju v zahvalo podaril nekaj napisanih vrstic.“

Kar zadeva človeški dejavnik, se je recept za „Babic de Buzău“ prenašal iz roda v rod, saj je bil ta proizvod glavni vir dohodka domačinov in je zagotavljal konzervirano, nepokvarljivo živilo.

Kmetije na geografskem območju imajo majhno do srednjo zmogljivost, številne faze proizvodnje pa potekajo ročno: suho soljenje mesa, obračanje, homogeniziranje mletega mesa, vezanje koncev salame z vrvico, stiskanje salame v prvi fazi ter priprava salame, kot je potrebno za dajanje na trg. V vseh teh fazah so potrebne spretnosti proizvajalcev ter lokalne spretnosti pri gojenju uporabljenega čilija in sladke paprike.

Te spretnosti so del gastronomske dediščine, ki se prenaša iz roda v rod, in so bile potrjene s certifikatom, ki ga je leta 2016 podelilo ministrstvo za kmetijstvo in razvoj podeželja ter s katerim je proizvod „Babic de Buzău“ priznan kot tradicionalni proizvod.

S prenosom tega znanja in izkušenj se je ohranila kontinuiteta proizvoda, cenjenega tako v Romuniji kot tudi v tujini, na navedenem geografskem območju.

Te spretnosti zelo cenijo domačini, ki so svoje življenje posvetili temu, da bi bil ta proizvod čim boljši. Skrivnosti so skrbno ter s strastjo in predanostjo prenesli na naslednji rod. Ta zapuščina je kot certifikat, ki prenaša znanje naprej in zagotavlja, da je vsak vidik obrti v celoti razumljen in cenjen (vir: notarski dokument o prenosu obrti na naslednji rod od gospe Georgete Marica, stare 77 let, na njene vnuke, 2014).

Metode proizvodnje, ki jih tradicionalno uporablja lokalno prebivalstvo okrožja Buzău in se prenašajo iz roda v rod, se odražajo v njihovem znanju o tem, kako izbrati kose svinjine in govejega mesa, potrebne za zagotovitev stisnjenega in homogenega videza proizvoda ob prerezu. Njegov zunanji videz je posledica tehnike stiskanja. Njegov pekoč in začimben okus je rezultat uporabe prave mešanice mesa in začimb (sladke paprike, čilija v prahu in lokalnega čilija).

Druga tehnika, ki jo uporabljajo domačini, je sušenje s prekajevanjem, pri katerem je proizvod „Babic de Buzău“ izpostavljen dimu, ki nastaja pri počasnem gorenju suhega trdega lesa, in sicer tako, da je plamen majhen, dima pa je veliko. Proizvajalci natančno vedo, kdaj bo salama dobila značilno intenzivnost okusa po dimu in kdaj jo je treba ročno stisniti z lesenimi ali kovinskimi valjarji. Lokalni proizvajalci med prekajevanjem na podlagi svojega strokovnega znanja ocenijo čas, potreben za stiskanje in sušenje, ter vedo, kdaj je proizvod „Babic de Buzău“ pripravljen, in sicer po prepoznavnem „šumečem“ zvoku salame.

Kar zadeva značilnosti okusa, je v primerjavi z drugimi regijami samo regija Buzău znana po uporabi čilija kot sestavine v salami Babic in po mešanici svinjskega in govejega mletega mesa. Buzău ima zmerno celinsko podnebje z vročimi poletji in blagimi zimami. Ti pogoji so primerni za zorjenje proizvoda „Babic de Buzău“. Zmerna vlažnost vpliva na postopek sušenja in mu daje značilno teksturo.

Zanimanje za gojenje čilija in sladke paprike na tem območju se je po drugi svetovni vojni povečalo zaradi vztrajne selekcije, s katero so se uspele ohraniti lokalne sorte. V raziskovalni ustanovi v okrožju Buzău je bilo od leta 1996 izvedenih več študij za stabilizacijo lastnosti čilija pri romunskih avtohtonih sortah. Za območje pridelave zelenjave sta značilni nizka nadmorska višina in pretežno ravna topografija, tipična za poplavne terase. Ta geografska konfiguracija omogoča enakomerno porazdelitev vode v tleh in zagotavlja učinkovito odvodnjavanje, kar sta bistvena pogoja za optimalen razvoj pridelkov čilija. Peščena tla poplavne terase v okrožju Buzău so kot nalašč za vrtnarjenje, saj je to območje idealno za gojenje pekočih čilijev, ki se uporabljajo za proizvodnjo salame „Babic de Buzău“ ter ji dajejo značilen pekoč, začimben in oster okus. Čili, ki se uporablja v proizvodu, je pridelan na tem območju. Paprike se predelujejo tradicionalno (s soljenjem in/ali sušenjem ter mletjem).

Proizvajalci „Babic de Buzău“ naravne začimbe, ki jih uporabljajo, še vedno pridobivajo od vrtnarjev v okrožju Buzău (viri: Viorel Frîncu, Buzău in bolgarski vrtnarji, založba DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, Priloga 6 k specifikaciji proizvoda „Cârnați de Pleșcoi ZGO“).

Na obronkih Podkarpatov v okrožju Buzău so širokolistni gozdovi tradicionalno pomemben vir lesa za prekajevanje proizvoda „Babic de Buzău“. Prevladujoče vrste vključujejo različne sorte hrasta, prilagojene talnim in podnebnim razmeram območja, za katere so značilna ilovnata, dobro odcedna in s hranili bogata tla. Ohranja se tradicija uporabe trdega lesa (hrast), kar zagotavlja kontinuiteto metode prekajevanja in ohranja posebne organoleptične lastnosti proizvoda.

Posledično se je v desetletjih, v katerih je proizvodni postopek, prežet s spretnostmi lokalnih proizvajalcev, ostal v veliki meri nespremenjen, v zavesti potrošnikov trdno ukoreninila neločljiva povezava med proizvodom, njegovim imenom in geografskim poreklom. Potrošniki prepoznajo „Babic de Buzău“ kot surovo sušeno, stisnjeno salamo, proizvedeno na opredeljenem geografskem območju iz svinjskega in govejega mesa, začinjeno s soljo in mešanico začimb, rdečkasto rjave barve, z začimbnim vonjem in okusom, ki ju je mogoče pripisati lokalnemu čiliju, ter s postopkom hladnega prekajevanja z uporabo trdega lesa ter postopki stiskanja, zorjenja in sušenja.

Sklic na objavo specifikacije

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