C/2026/750

3.2.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2026/750)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Babic de Buzău”

EU-nr: PGI-RO-03000 – 22.9.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

Babic de Buzău

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumänien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Produkten ”Babic de Buzău” är en kryddstark, råtorkad, pressad salami som framställs av kött av hög kvalitet (styckningsdelar utan benfragment, mjukt fett, senor, ligament, brosk, stora blodkärl eller blodig vävnad), varav hälften fläskkött och hälften nötkött, som torkas genom torrsaltning, mals i 10 mm stora bitar, kryddas och stoppas i fjälster av nötkreatur. Följande ingredienser används för att krydda salamin: paprikapulver, chilipulver och chilipeppar. Blandningen fylls i fjälster av nötkreatur och röks med lövträ, varefter produkten pressas, lagras och lämnas att torka (i minst 20 dagar) i ett kallt utrymme.

Följande basråvaror används vid tillverkningen av ”Babic de Buzău”: Styckningsdelar av fläsk- och nötkött av hög kvalitet, i lika stora andelar.

Följande ingredienser används vid beredningen av ”Babic de Buzău”:

Saltblandning (i enlighet med relevanta rättsliga bestämmelser).

Kryddor: paprikapulver, chilipulver, chilipeppar som inhandlats från de lokala producenterna i Buzău.

Den chilipeppar som används kan antingen vara färsk (hel med frön) eller konserverad (genom saltning och/eller torkning och malning).

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ytterligare ingredienser:

Fjälster av kalv eller nötkreatur, konserverade genom saltning.

Tillhörande material:

Lövträ.

Organoleptiska egenskaper

Yttre utseende: Pressade korvar med en längd av 20–40 cm (hela korvar) eller upp till 100 cm (tjockare salami för skivning), en diameter på mellan 25 mm och 45 mm och en vikt av mellan 200 g och 1 kg. Ändarna är bundna eller häftade. Fjälstret är oskadat och fäster väl på blandningen. Produkten har tunna räfflor och är ibland ojämnt täckt av ett tunt lager vit jäst.

Textur: Elastisk till fast på ytan och i ändarna, mjukare men utan att brytas i mitten.

Utseende vid snittytan: Blandningen är kompakt, enhetlig och spräcklig, med prickar av nötfett och/eller grisfett jämnt fördelade över hela tvärsnittet. Chilipepparn i salamin är synlig.

Färg: Korvskinnets utsida varierar från ljusbrun till mörkbrun. Ytan är ren och inte klibbig, med enstaka vita jästfläckar. Färgen på tvärsnittet varierar från rödbrun till rubinröd och har ett visuellt välbalanserat mosaikmönster. En mörkare nyans som sträcker sig upp till högst 15 mm från korvens omkrets är tillåten.

Smak och doft: Rökig och kryddig arom, och en stark, kryddig, skarp smak på grund av den kryddblandning som används. Måttligt salt.

Fysikaliska och kemiska egenskaper i slutet av lagringsperioden

Parametrar som ska verifieras	Tillåtna värden
Fett (%)	högst 20
Protein (%)	minst 18
Salt (%)	högst 5

”Babic de Buzău” saluförs i två olika former, närmare bestämt

— *pressade salamikorvar*, i bulk och/eller förpackade i vaxpapper eller genomsläppliga förpackningar, cellofan, mikroperforerade förpackningar eller vakuumförpackningar eller

— *salamikorvar avsedda för försäljning i skivor* – produkten skivas med skinnet på. Skivorna säljs i olika vikter och storlekar, förpackade i vaxpapper, i en skyddad atmosfär, eller vakuumförpackade.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Leverans av råvaror, ingredienser och tillhörande material, styckning av slaktkropparna och de anatomiska styckningsdelarna, torrsaltning, malning, fyllning av fjälstren, torkning och kallrökning av salamikorvarna med lövträ samt efterföljande pressning, lagring och torkning av korvarna – alla dessa steg ska ske i det avgränsade geografiska området.

Framställning av det malda köttet: Köttet vägs i lika stora delar och placeras i kvarnen. Det malda kött som erhålls på detta sätt homogeniseras för hand och blandas med kryddorna. Köttet lagras sedan i 12 timmar vid en temperatur på mellan –1 °C och +4 °C.

Fyllning av fjälstren: Det malda köttet stoppas i fjälstren.

Torkning och kallrökning: Denna process utförs under 8–24 timmar vid en temperatur på mellan +10 °C och +12 °C.

Lövträ används för rökningen. Salamikorvarna röks och pressas sedan i 3–8 dagar.

Efter den första rökningen pressas salamikorvarna. Varje lager av salamikorvar pressas manuellt (i det första steget) med hjälp av kavlar av trä eller metall. Den fortsatta pressningen utförs därefter mekaniskt eller hydrauliskt.

Efter den första pressningen läggs salamikorvarna tillbaka på gallren och kallröks i cirka 6 timmar.

Vid behov kan de pressas igen (1–2 dagar). Salamikorvarna förs sedan för att lagras och torkas.

Lagrings-/torkningsperiod: vid 12–16 °C i cirka 14–16 dagar. Processen är slutförd när salamikorvarna ger ifrån sig ett ”prasslande” ljud när de vidrörs.

Produktionscykeln varar i minst 20 dagar för att produkten ska uppfylla de fysikaliska och kemiska värdena i punkt 2.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Etiketten ska innehålla orden ”Babic de Buzău SGB”.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området omfattar den administrativa enheten Buzău.

5. Samband med det geografiska området

Ansökan om registrering av beteckningen ”Babic de Buzău” som skyddad geografisk beteckning grundar sig på produktens anseende, den mänskliga dimension som härrör från kunskaperna hos dem som deltar i produktionen och den kryddiga smak som produkten får av lokalt producerad chilipeppar. Med andra ord är de särskilda egenskaperna hos ”Babic de Buzău” kopplade till det geografiska område där produkten framställs och den särskilda lokala metod som används där. Dessa egenskaper är resultatet av den valda blandningen av kryddor, däribland chili, och den tradition som har befäst produktens anseende och lett till att de som deltar i produktionsprocessen har utvecklat särskilda färdigheter som förts vidare från generation till generation.

”Babic de Buzău” är en traditionell produkt med ett gott anseende som har utvecklats under årens lopp mot bakgrund av såväl regionens kultur och geografi som produktens erkännande, både nationellt och internationellt. Den är inte bara en delikatess, utan även en symbol för det lokala gastronomiska arv som är djupt rotat i Buzăus historia och kultur. Produktens historia börjar omkring år 1900, och dess tradition har förts vidare från generation till generation som en del av områdets sedvänjor.

Lokalt ursprung och tradition

Namnet ”Babic de Buzău” är nära kopplat till det geografiska område där salamin har producerats sedan urminnes tider. Den Babic-salami som framställs i Buzău har varit en viktig inkomstkälla för lokalbefolkningen och en viktig livsmedelsreserv för familjerna i området. Den traditionella produktionsmetoden har bevarats med stor hängivenhet och förts vidare från generation till generation. Trots svårigheterna under kommunistregimen, då tillgången till information och kunskap begränsades, fortsatte hantverket att föras vidare muntligen, utan några officiella handlingar.

I uppslagsverk med titlarna ”Buzău-regionen: traditioner, legender, vanor, sedvänjor” (Editgraph Publishing House, 2012, s. 219–220) och ”Buzău-regionens gastronomiska arv” (Universul Şcolii Publishing House, 2018, s. 23–26) beskrivs ”Babic de Buzău” i receptet som en ”berömd livsmedelsprodukt, känd sedan slutet av 1700-talet”, då användningen av paprika lånades ”från serbiska trädgårdsmästare som bodde i staden Buzău” (...), som består av ”fläskkött (och nötkött), mald paprika, salt och fjälster av nötkreatur”. (...) Paprikan läggs i en påse för att ”mjukna”

under en vecka (...), den pressas sedan genom en sil för att framställa en massa, (...) och skalen används för att framställa paprikapulver. ”Beredning: Köttet grovmals, de ingredienser som anges ovan tillsätts, och blandningen knådas regelbundet under två dagar. Fjälstret fylls med köttblandningen, varefter salamin plattas ut med en flaska för att ta bort eventuella luftbubblor. Därefter får salamin torka innan den röks”.

Anseendet hos ”Babic de Buzău”

Under senare år har ”Babic de Buzău” allt oftare förekommit i gastronomiska publikationer, tv-sändningar och pressartiklar, vilket har stärkt dess anseende både nationellt och internationellt. Viktiga omnämnanden har förekommit i rumänska medier, däribland av nyhetsbyrån Agerpres och i tidningarna *Financiarul* och *Adevărul*, där både produktens autentiska smak och traditionella framställningsmetod betonats. ”Babic de Buzău” har även förekommit i olika tv-sändningar, vilket har bidragit till att främja produkten och den kulinariska traditionen i Buzău-regionen.

Produkten har även fått ett brett internationellt erkännande. År 2017 rangordnades ”Babic de Buzău” som världens sjunde bästa salami av TasteAtlas. År 2023 fick den en guldstjärna av Internationella smakinstitutet i Bryssel, vilket bekräftade dess autentiska kvalitet och smak.

Förekomst på mässor och marknadsföring genom matturism

”Babic de Buzău” visas alltid upp på de jordbruks- och livsmedelsmässor som anordnas i Rumänien och Moldavien, och den är ofta en av de populäraste produkterna vid dessa evenemang. Produkten har även fått erkännande på den internationella marknaden, mycket tack vare större mässor som anordnats vid Romexpo i Bukarest och i Chișinău.

I dag spelar den lokala matturismen en viktig roll för att stärka produktens anseende. I samband med de kulinariska rundturer som anordnas i Buzău visas ”Babic de Buzău” upp som en representativ del av det lokala arvet, vilket framhålls i ”Kartan över traditionella produkter” (ANTREC Buzău, s. 295).

Den napoleonska legenden

En av de mest populära legenderna kring ”Babic de Buzău”, som länge varit känd bland lokalbefolkningen i det geografiska området och som omnämns online på webbplatsen adevarul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html, hämtad den 18 januari 2017), är kopplad till kejsaren Napoleon Bonaparte. ”Babic de Buzău” har också blivit föremål för en legend. Enligt legenden bodde Napoleon en natt hos adelsfamiljen Vernescu när han retirerade efter det ryska fälttåget. Bland de lokala delikatesser som serverades fanns ”țuică de Lopătari” (en sorts konjak), ”brânză de burduf de Penteleu” (en typ av ost), men även ”Babic de Buzău” som skänkts av ledaren för de serbiska trädgårdsodlarna och uppskattades mycket av kejsaren. Vid sin avresa fick Napoleon tjugo korvar av ”Babic de Buzău”, för vilka han tackade bojaren med några skrivna rader.

När det gäller den mänskliga faktorn har receptet på ”Babic de Buzău” förts vidare från generation till generation, eftersom produkten var lokalbefolkningens huvudsakliga inkomstkälla och ett av de mest hållbara livsmedlen.

Jordbruken i det geografiska området har låg till medelhög kapacitet, och många steg i produktionen utförs manuellt: torrsaltning och vändning av köttet, homogenisering av det malda köttet, bindning av ändarna av salamikorvarna med garn, pressning av salamikorvarna under det första steget och beredning av salamin efter behov för utsläppande på marknaden. Producenternas färdigheter efterfrågas i alla dessa steg, tillsammans med den lokala kunskapen för att odla den chili och paprika som används i produkten.

Dessa färdigheter är en del av det gastronomiska arv som har förts vidare genom generationerna. De har även validerats genom det certifikat som utfärdades av ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling 2016, där ”Babic de Buzău” erkänns som en traditionell produkt.

Förmedlingen av dessa kunskaper och erfarenheter i det angivna geografiska området har bevarat kontinuiteten för en produkt som uppskattas både i Rumänien och utomlands.

Dessa färdigheter värderas mycket högt av lokalbefolkningen, som har ägnat sina liv åt att göra produkten så bra som möjligt. Produktionshemligheterna har med omsorg, passion och hängivenhet förts vidare till nästa generation. Detta arv är som ett certifikat som för kunskapen vidare och säkerställer att alla aspekter av hantverket är fullt förståeliga och uppskattade (källa: notariedokument om hur Georgeta Marica, vid 77 års ålder, förde hantverket vidare till sina barnbarn 2014).

De produktionsmetoder som traditionellt används av lokalbefolkningen i Buzău, och som förs vidare från generation till generation, återspeglas i producenternas kunskaper om vilka delar av fläsk- och nötkött som ska användas för att ge produkten dess pressade och homogena utseende när den skivas. Produktens yttre utseende beror på pressningstekniken. Dess starka och kryddiga smak är resultatet av den rätta blandningen av kött och kryddor (paprika, chilipulver och lokal chilipeppar).

En annan teknik som används av lokalbefolkningen är rökning, där produkten ”Babic de Buzău” exponeras för rök som uppstår vid långsam eldning av lövträ på ett sådant sätt att elden bildar en liten låga och mycket rök. Producenterna vet exakt när salamin får sin typiska rökiga smakintensitet och när den bör pressas manuellt med kavlar av trä eller metall. Under rökningen använder de lokala producenterna sina expertkunskaper för att bedöma den tid som krävs för pressning och torkning, och de vet att ”Babic de Buzău” är färdig när salamikorvarna ger ifrån sig ett ”prasslande” ljud.

När det gäller produktens smakegenskaper är det, till skillnad från andra regioner, endast regionen Buzău som är känd för blandningen av fläsk- och nötkött och användningen av chilipeppar som ingrediens i Babic-salamin. Buzău har ett tempererat och kontinentalt klimat med heta somrar och milda vintrar. Dessa förhållanden är lämpliga för lagringen av ”Babic de Buzău”. Den måttliga luftfuktigheten påverkar torkningsprocessen och ger produkten dess särskilda textur.

Intresset för att odla chili och paprika i detta område har vuxit sedan andra världskriget. Tack vare noggranna urvalsmetoder har man lyckats bevara lokala sorter. Vid forskningsanläggningen i Buzău har ett antal studier genomförts sedan 1996 med syftet att stabilisera egenskaperna hos de inhemska sorterna av chilipeppar. Odlingsområdet för grönsaker kännetecknas av en låg höjd och en huvudsakligen platt topografi som är typisk för flodterrasser. Dessa geografiska förhållanden bidrar till en jämn fördelning av vattnet i jorden och säkerställer en effektiv dränering som är nödvändig för en optimal odling av chilipeppar. De sandiga jordarna i Buzăus flodterrasser är perfekta för trädgårdsodling. Området är idealiskt för att odla den starka chilipeppar som används vid produktionen av ”Babic de Buzău” och som ger den dess karakteristiska starka, kryddiga och skarpa smak. Den chilipeppar som används i produkten odlas i detta område. Pepparfrukterna bearbetas på traditionellt sätt (genom saltning och/eller torkning och malning).

Producenterna av ”Babic de Buzău” köper fortfarande in alla naturliga kryddor som de använder från marknaderna i Buzău (källor: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners*, DacoRomână Publishing House, 2005; Marius Constantinescu, bilaga 6 till produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Cârnați de Pleșcoi”.

Lövskogarna på Karpaternas utlöpare i Buzău har traditionellt varit en viktig källa till trä vid rökningen av ”Babic de Buzău”. De dominerande trädslagen omfattar olika arter av ek som är anpassade till jordmånen och klimatförhållandena i området, vilket kännetecknas av väldränerad och näringsrik lerjord. Traditionen att använda essenser av lövträ (ek) upprätthålls, vilket säkerställer rökningsmetodens kontinuitet och bevarar produktens specifika organoleptiska egenskaper.

Eftersom produktionsprocessen har präglats av de lokala producenternas kunskaper och i stort sett varit oförändrad under årtiondenas lopp har den oskiljaktiga kopplingen mellan produkten, dess namn och dess geografiska ursprung fått en fast förankring hos konsumenterna. Konsumenterna känner igen ”Babic de Buzău” som en torkad, pressad salami som produceras i det avgränsade geografiska området. Salamin framställs av fläskkött och nötkött som kryddas med salt och en blandning av kryddor. Den är rödbrun till färgen och har en kryddig doft och smak som kan tillskrivas användningen av lokalt odlad chilipeppar, kallrökningen med lövträ samt förfarandena för pressning, lagring och torkning.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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