



C/2026/750

3.2.2026

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2026/750)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Babic de Buzău»

N. UE: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP dell'IGP]**

«Babic de Buzău»

2. **Stato membro o paese terzo**

Romania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

16 – PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI, DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il prodotto «Babic de Buzău» è un salame speziato, crudo ed essiccato, pressato, a base di carne di alta qualità (tagli di carne privi di frammenti ossei, grasso molle, tendini, legamenti, cartilagini, vasi sanguigni grandi o parti sanguinanti) suina e bovina, in parti uguali, sottoposta a salatura a secco, macinata a grana di 10 mm, insaporita e insaccata in budelli naturali di bovino. Gli ingredienti utilizzati per la concia del salame sono i seguenti: paprica dolce, paprica forte e peperoncino piccante. L'impasto è insaccato in budelli naturali di bovino. Successivamente il prodotto viene affumicato con legno duro, pressato, stagionato ed essiccato (per almeno 20 giorni) a freddo.

**Le materie prime di base** utilizzate per la produzione del «Babic de Buzău» sono le seguenti: tagli di carne suina e bovina di alta qualità, in parti uguali.

Ingredienti per la preparazione del «Babic de Buzău»:

miscela di salatura (conformemente alle disposizioni normative applicabili);

concia: paprica dolce, paprica forte, peperoncino piccante acquistato dai produttori locali di Buzău;

il peperoncino piccante utilizzato può essere: fresco (intero con semi) o conservato (sotto sale e/o essiccato e macinato).

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Ingredienti aggiuntivi:

budelli naturali di vitello/bovino adulto conservati mediante salatura.

Materiale ausiliare:

legno duro.

Caratteristiche organolettiche

**Aspetto esterno:** forma schiacciata, lunghezza compresa tra 20 cm e 40 cm (salami interi) o fino a 100 cm (salami per affettatura), diametro compreso tra 25 mm e 45 mm, e peso compreso tra 200 g e 1 kg. Le estremità sono chiuse con spago o clip. Il budello naturale è integro e aderisce bene all'impasto. Presenta piccole increspature e talvolta è ricoperto in modo irregolare da uno strato sottile di lievito bianco.

**Consistenza:** da elastica a soda sulla superficie e alle estremità, più morbida ma compatta al centro.

**Aspetto al taglio:** la massa del composto è compatta, ben amalgamata e a mosaico, con pezzettini di grasso bovino e/o suino distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Il peperoncino piccante è visibile all'interno del salame.

**Colore:** all'esterno il budello è di colore che varia dal marrone chiaro al marrone scuro, appare pulito e non appiccicoso, ed è parzialmente ricoperto di lievito bianco. Il colore della sezione trasversale va dal marrone rossastro al rosso rubino, formando un mosaico dall'aspetto marmorizzato proporzionato. È ammessa una sfumatura più scura che può estendersi fino a un massimo di 15 mm dal bordo.

**Sapore e odore:** odore affumicato e speziato, sapore piccante (sensazione di bruciore in bocca) dovuto alla miscela di spezie utilizzata, moderatamente salato.

Caratteristiche fisico-chimiche al termine della stagionatura/essiccazione

Parametri da verificare	Valori ammissibili
Grassi (%)	max. 20
Proteine (%)	min. 18
Sale (%)	max. 5

Il «Babic de Buzău» è commercializzato in due forme:

- *salami pressati*, alla rinfusa e/o confezionati con carta oleata o in fogli permeabili, cellofan, carta microforata o sottovuoto; oppure
- *salami destinati a essere venduti a fette*, nel qual caso il prodotto viene affettato con il budello. Le fette sono vendute in confezioni di peso e dimensioni diverse, condizionate in carta oleata, in atmosfera protettiva o sottovuoto.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi che devono aver luogo nella zona geografica delimitata sono le seguenti: la consegna delle materie prime, degli ingredienti e dei materiali accessori, il sezionamento delle carcasse e il taglio dei pezzi, la salagione a secco, la macinatura, l'insaccatura nei budelli, l'asciugatura e l'affumicatura a freddo dei salami con legno duro, la pressatura, la stagionatura e l'essiccazione.

Produzione della carne macinata: le carni sono pesate per ottenere proporzioni uguali e poste nel tritacarne. L'impasto così ottenuto viene reso omogeneo manualmente e mescolato con le spezie. Viene poi lasciato maturare per 12 ore a una temperatura compresa tra -1 °C e +4 °C.

Insaccatura: l'impasto è insaccato nei budelli naturali.

Asciugatura e affumicatura a freddo: l'operazione dura da 8 a 24 ore a una temperatura compresa tra 10 °C e 12 °C.

Per l'affumicatura si utilizza legno duro. Il salame viene affumicato e quindi sottoposto a pressatura per un periodo compreso tra tre e otto giorni.

Dopo il primo ciclo di affumicatura, i salami sono sottoposti a pressatura. Ogni salame viene pressato manualmente (nella prima fase) utilizzando matterelli di legno o di metallo. Successivamente la pressatura è effettuata con presse meccaniche o idrauliche.

Dopo la prima pressatura, i salami vengono rimessi sulle griglie e affumicati a freddo per circa sei ore.

Se necessario, possono essere nuovamente sottoposti a pressatura (per uno o due giorni). I salami sono quindi spostati in un altro locale per la stagionatura e l'asciugatura.

Periodo di stagionatura/asciugatura: a 12-16 °C, per circa 14-16 giorni. Il processo si ritiene concluso quando al tocco i salami producono un lieve fruscio.

Il ciclo di produzione dura almeno 20 giorni affinché il prodotto sia conforme ai valori fisico-chimici di cui alla sezione 2.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

L'etichetta reca la dicitura «Babic de Buzău PGI».

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende l'unità territoriale amministrativa del distretto di Buzău.

## 5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione del nome «Babic de Buzău» come IGP si basa sulla reputazione del prodotto, sulla dimensione umana derivante dalle competenze dei soggetti coinvolti nella produzione e sul gusto speziato conferito dal peperoncino piccante prodotto localmente. In altri termini, le caratteristiche distintive del «Babic de Buzău» sono legate alla zona geografica in cui è prodotto e al metodo locale specifico ivi utilizzato. Tali caratteristiche sono il risultato della miscela utilizzata per la concia, che prevede il peperoncino piccante, e della tradizione che ha contribuito alla reputazione del prodotto e ha portato i soggetti coinvolti nel processo di produzione a sviluppare competenze specifiche, tramandate di generazione in generazione.

Il «Babic de Buzău» è un prodotto tradizionale che gode di una reputazione ben documentata, che si è consolidata nel tempo ed è stata influenzata dalla cultura e dalla geografia della regione, e dalla notorietà del prodotto a livello sia nazionale che internazionale. Il prodotto è più di una specialità, è un simbolo del patrimonio gastronomico locale, profondamente radicato nella storia e nella cultura del distretto di Buzău. La sua storia ha inizio intorno all'anno 1900 e la sua tradizione è stata trasmessa di generazione in generazione, portando con sé una parte della storia del territorio.

### *Origine e tradizione locali*

Il nome «Babic de Buzău» è strettamente legato alla zona geografica in cui è prodotto sin dai tempi antichi. Il Babic del distretto di Buzău è stato tra le principali fonti di reddito per molti abitanti del luogo e ha rappresentato una fonte alimentare fondamentale per le famiglie della zona. Il metodo tradizionale di produzione è stato custodito con grande dedizione, tramandato di generazione in generazione e, nonostante le difficoltà imposte dal regime comunista, che limitava l'accesso alle informazioni e alle conoscenze, quest'arte ha continuato a essere trasmessa oralmente, in assenza di documenti ufficiali.

Nell'enciclopedia *Judetul Buzău: Tradiții, legende, obiceiuri, datini* (Editgraph, 2012, pagg. 219-220) e nell'opera *Patrimoniul gastronomic al județului Buzău* (Universul Școlii, 2018, pagg. 23-26) la ricetta del «Babic de Buzău» è accompagnata da una descrizione secondo cui si tratta di un «rinomato prodotto alimentare, noto sin dalla fine del XVIII secolo», quando il peperone ha cominciato a essere utilizzato dagli orticoltori serbi del municipio di Buzău [...], per la cui preparazione si utilizzano carne suina (e bovina), peperone tritato, sale e budelli di bovino". [...] Il peperone

viene lasciato «fermentare» in un sacco per una settimana [...], dopodiché viene passato al setaccio per ottenere una pasta; [...] la buccia è utilizzata per produrre la paprica. «Preparazione: macinare grossolanamente la carne, aggiungere gli ingredienti di cui sopra e impastare il composto più volte al giorno per due giorni. Insaccare l'impasto nel budello, quindi appiattire il salame con una bottiglia per eliminare eventuali bolle d'aria. Lasciare ad asciugare e poi affumicare».

#### *Reputazione del «Babic de Buzău»*

Negli ultimi anni il «Babic de Buzău» è sempre più presente nelle pubblicazioni gastronomiche, nelle trasmissioni televisive e negli articoli di stampa, il che ne ha accresciuto la reputazione a livello sia nazionale che internazionale. Alcune delle menzioni più importanti sono apparse nei media rumeni, tra cui l'agenzia di stampa Agerpres e i quotidiani *Financiarul* e *Adevărul*, che ne hanno sottolineato sia il sapore autentico che il metodo di preparazione tradizionale. Il «Babic de Buzău» è stato presentato anche in varie trasmissioni televisive, che hanno tutte contribuito a promuovere il prodotto e la tradizione culinaria del distretto di Buzău.

Il prodotto ha inoltre ottenuto un ampio riconoscimento internazionale. Nel 2017 il «Babic de Buzău» si è piazzato al settimo posto tra i salami migliori del mondo nel TasteAtlas. Nel 2023 il prodotto ha ottenuto una stella d'oro al concorso «Superior Taste Award» organizzato dall'International Taste Institute di Bruxelles, il che ne conferma la qualità e il gusto autentici.

#### *Presenza a fiere e promozione attraverso il turismo gastronomico*

Il «Babic de Buzău» è sempre presente alle fiere agroalimentari organizzate in Romania e nella Repubblica di Moldova ed è uno dei prodotti più popolari di tali eventi. Il prodotto è ora riconosciuto anche sul mercato internazionale grazie a fiere importanti, come quelle che si tengono al Romexpo di Bucarest e a Chişinău.

Oggi il turismo gastronomico locale svolge un ruolo fondamentale per consolidare la reputazione del prodotto. Nell'ambito dei circuiti culinari organizzati nel distretto di Buzău, il «Babic de Buzău» è un prodotto rappresentativo del patrimonio locale, come evidenziato nella mappa dal titolo *Harta produselor tradiționale (Asociația Națională de Turism Rural, Ecologic și Cultural - ANTREC, Buzău, pag. 295)*.

#### *Leggenda di Napoleone*

Una delle leggende più popolari legate al «Babic de Buzău», nota agli abitanti della zona geografica e menzionata online sul sito *adevarul.ro* (<https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html> del 18 gennaio 2017), è legata all'imperatore Napoleone Bonaparte. «Il «Babic de Buzău» è entrato infatti nella leggenda. La storia racconta che durante la ritirata che seguì alla campagna di Russia, l'imperatore Napoleone Bonaparte fu ospitato per una notte a Buzău nella dimora del boiardo Vernescu. Tra le specialità locali offerte a tavola figuravano il distillato *țuică de Lopătari*, il formaggio *brânză de burduf de Penteleu*, ma anche il «Babic de Buzău», portato dal capo degli orticoltori serbi e molto apprezzato dall'imperatore. Alla partenza Napoleone ricevette 20 salami «Babic de Buzău» e a sua volta scrisse al boiardo alcune righe di ringraziamento».

Per quanto riguarda il fattore umano, la ricetta del «Babic de Buzău» è stata tramandata di generazione in generazione, in quanto il salame era la principale fonte di reddito e il principale prodotto alimentare non deperibile per la popolazione locale.

Le aziende agricole della zona geografica sono di piccole-medie dimensioni e molte fasi della produzione sono realizzate manualmente: salare a secco la carne, rigirla, rendere omogeneo l'impasto, legare le estremità dei salami con lo spago, pressare gli insacchi nella prima fase e preparare il salame per la commercializzazione. In tutte queste fasi sono necessarie le competenze dei produttori e le competenze locali per la coltivazione dei peperoni e dei peperoncini.

Le competenze in questione fanno parte del patrimonio gastronomico tramandato di generazione in generazione e sono state attestate dal certificato, rilasciato dal ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale nel 2016, che riconosce il «Babic de Buzău» come prodotto tradizionale.

L'assimilazione di tali conoscenze e dell'esperienza è servita a mantenere, nella zona geografica menzionata, un prodotto apprezzato sia in Romania che all'estero.

Queste competenze sono molto apprezzate dagli abitanti del luogo che hanno dedicato la vita a ottenere questo prodotto, trasferendo il loro sapere alle generazioni successive con passione e impegno. Questa testimonianza è come un certificato che tramanda le conoscenze e garantisce che ogni aspetto di quest'arte sia pienamente compreso e apprezzato (fonte: documento notarile di trasmissione dell'arte alla generazione successiva da parte della signora Georgeta Marica, 77 anni, ai nipoti, 2014).

I metodi di produzione tradizionalmente impiegati dalla popolazione di Buzău, tramandati di generazione in generazione, si riflettono nel modo di selezionare i tagli di carne suina e bovina necessari per conferire al prodotto l'aspetto pressato e omogeneo al momento dell'affettatura. L'aspetto esterno del prodotto deriva dalla tecnica di pressatura. Il sapore piccante e speziato è il risultato dell'utilizzo della giusta combinazione di carne e spezie (paprica dolce, paprica forte e peperoncino piccante locale).

Un'altra tecnica specifica utilizzata dalla popolazione locale è quella dell'affumicatura, che consiste nell'esporre il «Babic de Buzău» al fumo prodotto dalla lenta combustione di legno duro secco in modo da generare una fiamma piccola e molto fumo. I produttori sanno esattamente quando il salame acquisirà il caratteristico aroma affumicato e quando pressarlo manualmente con matterelli di legno o di metallo. Durante l'affumicatura i produttori locali, sulla base dell'esperienza, valutano il tempo necessario per la pressatura e l'asciugatura e riconoscono quando il «Babic de Buzău» è pronto dal «fruscio» dei salami.

In termini di caratteristiche gustative, a differenza di altre regioni, solo la regione di Buzău è nota per l'utilizzo del peperoncino piccante come ingrediente del salame «Babic» e per la miscela di carne suina e bovina. Il clima del distretto di Buzău è di tipo continentale temperato, con estati calde e inverni miti, condizioni adatte alla stagionatura del «Babic de Buzău». I livelli moderati di umidità influenzano il processo di essiccazione, conferendo al prodotto la consistenza tipica.

L'interesse per la coltivazione di peperoni da paprica nella zona è cresciuto dopo la seconda guerra mondiale, grazie a pratiche assidue di selezione conservativa. Dal 1996, presso il centro di ricerca di Buzău, sono stati effettuati diversi studi per stabilizzare le caratteristiche delle varietà autoctone. La zona orticola è caratterizzata da un'altitudine modesta e da una conformazione orografica prevalentemente pianeggiante, tipica delle terrazze alluvionali. Questa configurazione geografica facilita la distribuzione uniforme dell'acqua nel suolo e garantisce un drenaggio efficiente, condizioni essenziali per lo sviluppo ottimale delle colture di peperoncini piccante. I terreni sabbiosi delle terrazze alluvionali sono perfetti per l'orticoltura e la zona è ideale per la coltivazione del peperoncino piccante utilizzato nella produzione del «Babic de Buzău», che conferisce al prodotto il caratteristico sapore piccante, forte e speziato. Il peperoncino piccante impiegato nella preparazione del «Babic de Buzău» è coltivato in questa zona. La lavorazione dei peperoncini avviene in modo tradizionale (sotto sale e/o essiccazione e macinatura).

I produttori di «Babic de Buzău» si procurano ancora le spezie naturali dagli stessi fornitori, ossia dagli orticoltori di Buzău (fonti: Viorel Frîncu, *Buzau, gradina cu bulgari*, DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, allegato 6 del disciplinare dell'IGP «Cârnați de Pleșcoi»).

Le foreste di latifoglie delle zone ai piedi dei Carpazi vicino a Buzău sono state tradizionalmente un'importante fonte di approvvigionamento di legno per l'affumicatura del «Babic de Buzău». Le specie predominanti comprendono diverse varietà di querce, che si sono adattate alle condizioni pedoclimatiche della zona, caratterizzata da suoli argillosi, ben drenati e ricchi di nutrienti. La tradizione di utilizzare legno duro (quercia) prosegue ancor oggi, garantendo la continuità del metodo di affumicatura e preservando le qualità organolettiche specifiche del prodotto.

Pertanto nel corso di decenni in cui il processo di produzione, permeato dalle competenze dei produttori locali, è rimasto sostanzialmente invariato, il legame inscindibile tra il prodotto, il suo nome e la sua origine geografica si è consolidato nella mente dei consumatori. Questi ultimi riconoscono il «Babic de Buzău» come salame crudo, pressato ed essiccato prodotto nella zona geografica delimitata con carne suina e bovina insaporita con una miscela di spezie e sale, caratterizzato da un colore marrone rossastro, da un odore e un sapore piccanti riconducibili al peperoncino piccante locale, nonché all'affumicatura a freddo con legno duro e alle procedure di pressatura, stagionatura ed essiccazione.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<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>