C/2026/750

3.2.2026

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2026/750)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

'Babic de Buzău'

Uimh. AE: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha [an ATFC nó an TGFC]**

'Babic de Buzău'

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Rómáin

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód ainmníochta comhcheangailte*

16 – ULLMHÓIDÍ Ó FHEOIL, Ó ÉISC, Ó CHRÚSTAIGH, Ó MHOILISC NÓ Ó INVEIRTEABRAIGH UISCE EILE, NÓ Ó FHEITHIDÍ

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is salámaí spíosrach, amhthriomaithe, fáiscthe é an táirge 'Babic de Buzău' a bhíonn déanta as feoil ardcháilíochta (gearrthacha feola nach mbíonn aon bhlogh cnámh, aon saill bhog, aon teannán, aon bhallnasc, aon loingeán, aon fhuileadán mór, ná aon fhíochán fuilteach iontu), ar muiceoil leath di agus ar mairteoil an leath eile, a leasaítear trí shailleadh, a mhionaítear ag 10 mm, a bhlaistítear agus a stuáiltear i gcásálacha mairteola nádúrtha. Is iad seo a leanas na comhábhair a úsáidtear chun an salámaí a bhlaistiú: púdar paiprice mhilis, púdar sillí agus piobar sillí. Stuáiltear an meascán i gcásálacha mairteola nádúrtha agus deataítear ansin é trí úsáid a bhaint as crua-adhmad, ansin fáisctear, aibítear agus fágtar le triomú é (ar feadh 20 lá ar a laghad) san fhuacht.

Is iad seo a leanas **na hamhábhair bhunúsacha** a úsáidtear chun 'Babic de Buzău' a tháirgeadh: gearrthacha feola ardcháilíochta ó mhuiceoil agus ó mhairteoil, iad ar chomhoiread.

Comhábhair chun 'Babic de Buzău' a ullmhú:

meascán saillte (i gcomhréir leis na forálacha dlíthiúla ábhartha);

blastanas: púdar paiprice mhilis, púdar sillí, piobar sillí a ceannaíodh ó na táirgeoirí áitiúla in Buzău;

féadfaidh an piobar sillí a úsáidtear a bheith: úr (ina iomláine agus na síolta ann) nó leasaithe (trí shailleadh agus/nó trí thriomú agus meilt).

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Comhábhair bhreise:

cásálacha laofheola/mairteola nádúrtha atá leasaithe trí shailleadh.

Ábhar coimhdeach:

Crua-adhmad.

Saintréithe orgánaileipteacha

Cuma sheachtrach: maidí fáiscthe a bhíonn idir 20 cm agus 40 cm ar fad (maidí iomlána) nó suas le 100 cm (salámaí níos tibhe lena sliseadh), a bhíonn idir 25 mm agus 45 mm ar trastomhas agus a mbíonn meáchan idir 200 gram agus 1 kg iontu. Bíonn na cinn ceangailte nó fáiscthe. Bíonn an chásáil nádúrtha gan damáiste agus greamaíonn sí go maith den mheascán. Bíonn mionroic ar an gcásáil agus uaireanta bíonn sé clúdaithe go míchothrom i mbrat tanaí giosta bháin.

Uigeacht: bíonn a dhromchla agus a chinn idir lingeach agus teann, bíonn sé níos boige sa lár ach ní bhriseann ina phíosaí.

An chuma a bhíonn air nuair a ghearrtar é: bíonn mais an chomhdhéanaimh dlúth, comhsheasmhach agus breac, agus bíonn dabaí beaga saille mairteola agus/nó saille muiceola dáilte go haonfhoirmeach ar fud an trasghearrtha ar fad. Bíonn an piobar sillí le feiceáil sa salámaí.

Dath: bíonn dath na cásála idir donn éadrom agus donn dorcha ar an taobh amuigh agus bíonn cuma ghlan agus neamhghreamaitheach uirthi, ar a mbíonn paistí giostaí bána ó am go chéile. Bíonn dath an trasghearrtha idir donn scothdhearg agus dath dearg an rúibín, ina léirítear patrún mósáice marmarach, ar patrún é a mbíonn cuma cothrom go maith air. Ceadaítear fordhath níos dorcha a shíneann suas le 15 mm ar a mhéad isteach ón imeall.

Blas agus dea-bholadh: dea-bholadh deataigh agus spíosrach agus blas te, spíosrach, géar mar gheall ar an gcumasc spíosraí a úsáidtear; réasúnta goirt.

Saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha i ndeireadh na tréimhse leasaithe

Paraiméadair atá le fíorú	Luachanna incheadaithe
Saill (%)	20 ar a mhéad
Próitéin (%)	18 ar a laghad
Salann (%)	5 ar a mhéad

Déantar 'Babic de Buzău' a chur ar an margadh ar dhá bhealach:

— *mar mhaidí salámaí fáiscthe*, ar an mórchóir agus/nó pacáistithe i bpáipéar céarach nó i bpacáistíocht thréscaoilteach, i gceallafán, i bpacáistíocht mhicreathollta nó fholús-shéalaithe; nó

— *mar mhaidí salámaí atá beartaithe lena ndíol i slisní* – déantar an táirge a shlisniú agus an chásáil air. Díoltar na slisní i meáchain éagsúla agus i méideanna éagsúla, iad pacáilte i bpáipéar céarach, in atmaisféar cosanta, nó folúsphacáilte.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

—

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Na hamhábhair, na comhábhair agus na hábhair choimhdeacha a ghlacadh, na conablaigh agus na gearrthacha anatamaíocha a ghearradh, na cásálacha a shailleadh, a mhionú, a stuáil, na maidí salámaí a thriomú agus a fhuardheatú os cionn crua-adhmaid, ansin iad a fháscadh, a aibiú agus a thriomú – ní mór na céimeanna sin uile a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe.

An fheoil mheilte a tháirgeadh: Déanfar an miosúr céanna den fheoil a mheá agus cuirfear sa mheilteoir í. Déantar an fheoil mheilte a fhaightear ar an mbealach sin a homaiginiú de láimh agus a mheascadh leis na spíosraí. Déantar é a aibiú ansin ar feadh 12 uair an chloig ag teocht idir -1 °C agus + 4 °C.

Na cásálacha a stuáil: Stuáiltear na cásálacha nádúrtha leis an bhfeoil mheilte.

Triomú agus fuardheatú: Déantar an próiseas sin ar feadh idir 8 agus 24 uair an chloig ag teocht idir 10 °C agus + 12 °C.

Úsáidtear crua-adhmad le haghaidh an deataithe. Déantar an salámaí a dheatú agus ansin déantar é a fháscadh ar feadh idir 3 agus 8 lá.

Tar éis an chéad timthrialla deataithe, fáisctear na maidí salámaí. Déantar gach sraith de mhaidí salámaí a fháscadh de láimh (sa chéad chéim) ag úsáid crainn fuinte adhmaid nó mhiotail. Déantar fáscadh meicniúil nó hiodrálach ansin.

Tar éis na chéad oibríochta fáiscthe, cuirtear na maidí salámaí ar ais ar na gríoscáin agus fuardheataítear iad ar feadh thart ar 6 uair an chloig.

Más gá, féadfar iad a fháscadh arís (1-2 lá). Tógtar na maidí salámaí ansin lena n-aibiú agus lena dtriomú.

Tréimhse aibithe/thriomaithe: ag 12-16 °C, ar feadh thart ar idir 14 agus 16 lá. Cuirtear an próiseas i gcrích nuair a bhíonn torann 'seordáin' as na maidí salámaí nuair a theagmhaítear leo.

Maireann an timthriall táirgthe 20 lá ar a laghad chun go gcomhlíonfaidh an táirge na luachanna fisiceacha agus ceimiceacha faoi phointe 2.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Bíonn na focail 'TGFC Babic de Buzău' ar an lipéad.

4. Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach

Is éard atá sa limistéar geografach sainithe aonad críochach riaracháin Chontae Buzău.

5. Nasc leis an limistéar geografach

Tá an t-iarratas ar chlárú an ainm 'Babic de Buzău' mar TGFC bunaithe ar a cháil, ar an ngné dhaonna a eascraíonn as scileanna na ndaoine a bhfuil baint acu lena tháirgeadh agus ar an mblas spíosrach a bhíonn air mar gheall ar na piobair sillí a úsáidtear ann, ar piobair iad a tháirgtear go háitiúil. Is é sin le rá, tá cáilíochtaí sainiúla 'Babic de Buzău' nasctha leis an limistéar geografach ina ndéantar é agus leis an modh áitiúil sonrach a úsáidtear sa limistéar sin. Tá na cáilíochtaí sin mar thoradh ar an gcumasc roghnaithe blastanais a úsáidtear, lena n-áirítear sillí, agus ar an traidisiún lenar bunaíodh cáil an táirge agus as ar forbraíodh scileanna sonracha na ndaoine sin a raibh baint acu leis an bpróiseas táirgthe, ar scileanna iad a tugadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin.

Is táirge traidisiúnta é 'Babic de Buzău' a bhfuil dea-cháil air, a forbraíodh le himeacht ama agus faoi threoir chultúr agus thíreolaíocht an réigiúin, chomh maith leis an aitheantas atá bainte amach ag an táirge, go náisiúnta agus go hidirnáisiúnta araon. Ní sólaiste amháin é, is siombail é den oidhreacht ghastranómach áitiúil, atá fréamhaithe go domhain i stair agus i gcultúr Chontae Buzău. Is i thart ar 1900 a thosaigh scéal an 'Babic de Buzău', agus tugadh an traidisiún a bhaineann leis ar aghaidh ó ghlúin go glúin, traidisiún a thug leis cuid de stair an cheantair.

Bunús agus traidisiún áitiúil

Tá dlúthnasc idir an t-ainm 'Babic de Buzău' agus an limistéar geografach inar táirgeadh an salámaí ón gcianaois. Is príomhfhoinse ioncaim é an salámaí Babach a rinneadh i gContae Buzău do go leor daoine áitiúla agus is biathaisce riachtanach é do theaghlaigh sa cheantar. Ba le dúthracht mhór a caomhnaíodh an modh traidisiúnta, ar modh é a tugadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin, agus, in ainneoin na ndeacrachtaí a d'fhorchuir réimeas na gCumannaithe, a chuir srian ar rochtain ar fhaisnéis agus ar eolas, leanadh den cheird a thabhairt ar aghaidh ó bhéal, gan aon doiciméad oifigiúil.

Sna páipéir chiclipéide dar teideal *Buzău county: traditions, legends, habits, customs* [Contae Buzău: traidisiúin, finscéalta, nósanna, custaim] (Teach Foilsitheoireachta Editgraph, 2012, lgh. 219-220) agus *The gastronomic heritage of Buzău County* [Oidhreacht ghastranómach Chontae Buzău] (Teach Foilsitheoireachta Universul Şcolii, 2018, lgh. 23-26) tugtar tuairisc ar 'Babic de Buzău' san oideas mar 'tháirge bia cáiliúil, a bhfuil eolas faoi ó bhí deireadh an ochtú haois déag ann', nuair a rinneadh aithris ar an úsáid a bhain 'garraíodóirí Seirbiacha a raibh cónaí orthu i gcathair Buzău'

(...), a úsáideann ‘muiceoil (agus mairteoil), piobair mhionaithe, salann agus cásálacha mairteola’ as piobar. (...) Fágtar an piobar i mála ar feadh seachtaine ‘go n-éiríonn sé lofa’ (...), cuirtear trí shíothlán ansin é chun taos a dhéanamh de, (...) agus úsáidtear na craicne chun púdar paiprice a dhéanamh. Ullmhú: déantar an fheoil a mheilt go garbh, cuirtear na comhábhair thuasluaite léi, agus déantar an meascán a fhuineadh roinnt uaireanta i gcaitheamh 2 lá. Líontar an chásáil agus déantar an salámaí a leacú ansin le buidéal chun fáil réidh le haon bholgán aeir. Fágtar é lena thriomú agus ansin lena dheatú’.

Cáil ‘Babic de Buzău’

Le blianta beaga anuas, tá ‘Babic de Buzău’ le feiceáil níos minice i bhfoilseacháin ghastranómacha, i gcraoltaí teilifíse agus in ailt phreasa, rud a neartaigh a cháil go náisiúnta agus go hidirnáisiúnta araon. Bhí cuid de na tagairtí is tábhachtaí sna meáin Rómánacha, lena n-áirítear i ngníomhaireacht preasa Agerpres agus sna nuachtáin Financiarul agus Adevărul, inar leagadh béim ar a bhlas barántúil agus ar a mhodh traidisiúnta ullmhúcháin araon. Bhí ‘Babic de Buzău’ luaite i gcraoltaí teilifíse éagsúla, agus chuidigh gach ceann díobh sin leis an táirge agus le traidisiún cócaireachta Chontae Buzău a chur chun cinn.

Tá aitheantas idirnáisiúnta leathan bainte amach ag an táirge freisin. Le déanaí, rangaigh TasteAtlas ‘Babic de Buzău’ mar an 7ú salámaí is fearr ar domhan in 2017. In 2023, fuair sé réalta órga ón Institiúid Idirnáisiúnta Blais sa Bhruiséil, rud a dheimhnigh a cháilíocht agus a bhlas barántúil.

Láithreacht ag aontaí agus cur chun cinn trí thurasóireacht ghastranómach

Bíonn ‘Babic de Buzău’ le fáil i gcónaí ag na haontaí agraibhia a eagraítear sa Rómáin agus i bPoblacht na Moldóive, agus tá sé ar cheann de na táirgí is mó a bhfuil tóir orthu ag na himeachtaí sin. Fuair an táirge aitheantas ar an margadh idirnáisiúnta a bhuí le haontaí móra, amhail iad siúd a tionóladh in Romexpo Búcairist agus in Chișinău.

Tá ról lárnach ag an turasóireacht ghastranómach áitiúil maidir le cáil an táirge a neartú sa lá atá inniu ann. I gcomhthéacs na gciorcad cócaireachta a eagraítear i gContae Buzău, is earra ionadaíoch den oidhreacht áitiúil é ‘Babic de Buzău’, mar a chuirtear i dtábhacht i ‘Léarscáil na dtáirgí traidisiúnta’ (ANTREC Buzău, leathanach 295).

Finscéal a bhaineann le Napoléon

Tá ceann de na finscéalta faoi ‘Babic de Buzău’ is mó a bhfuil gean air i measc mhuintir na háite sa limistéar geografach agus a luaitear ar líne ar shuíomh adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html an 18 Eanáir 2017), nasctha leis an Impire Napoléon Bonaparte. ‘Is ábhar finscéala anois é “Babic de Buzău” freisin. De réir an scéil, nuair a bhí sé ag cúlú tar éis fheachtas na Rúise, bhí an tImpire Napoléon ina aoi ag teach an Uasail Vernescu, *boyar* as Buzău, ar feadh oíche amháin. I measc na sólaistí áitiúla a cuireadh chun boird bhí “țuică de Lopătari” (cineál branda), “brânză de burduf de Penteleu” (cineál cáise), ach “Babic de Buzău” freisin – a bhí tugtha leis ag ceannaire na ngarraíodóirí Seirbiacha – ar mhór ag an impire é. Ar fhágáil dó, fuair Napoleon 20 maide “Babic de Buzău” agus thairg sé roinnt línte scríofa don *boyar* mar bhronntanas buíochais.’

A mhéid a bhaineann leis an toisc dhaonna, tugadh an t-oideas le haghaidh ‘Babic de Buzău’ ar aghaidh ó ghlúin go glúin, ós rud é gurbh é an táirge príomhfhoinse ioncaim mhuintir na háite agus gur chaomhnaigh sé bia domheata.

Tá acmhainneacht idir íseal agus meánach ag feirmeacha sa limistéar geografach, agus déantar go leor céimeanna táirgthe de láimh: an fheoil a thriomú, í a chasadh, an fheoil mheilte a homaiginiú, cinn na maidí salámaí a nascadh le sreangán, na maidí salámaí a fháscadh le linn na chéad chéime, agus an salámaí a ullmhú de réir mar is gá chun í a chur ar an margadh. Teastaíonn scileanna na dtáirgeoirí sna céimeanna sin go léir, mar aon leis na scileanna áitiúla chun na piobair sillí agus na piobair mhilse a úsáidtear a fhás.

Is cuid den oidhreacht ghastranómach na scileanna sin, oidhreacht a tugadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin, agus bailíochtaíodh iad leis an deimhniú a bhronn an Aireacht Talmhaíochta agus Forbartha Tuaithe in 2016, lena n-aithnítear ‘Babic de Buzău’ mar tháirge traidisiúnta.

Le tarchur an eolais agus na taithí sin, coinníodh leanúnachas táirge, sa limistéar geografach thuasluaite, a raibh meas air sa Rómáin agus ar an gcoigríoch araon.

Tá ardmheas ag muintir na háite a bhfuil a saol caite acu ag déanamh táirge atá chomh maith agus is féidir de ar na scileanna sin. Tá na rúin tugtha ar aghaidh go cúramach acu chuig an gcéad ghlúin eile agus sin déanta acu le paisean agus le dúthracht. Is geall le teastas an oidhreacht sin, teastas lena dtugtar an t-eolas ar aghaidh, agus lena gcinntítear go dtuigtear gach gné den cheird go hiomlán agus go léirítear meas iomlán uirthi (foinse: Doiciméad an nótaire ag tabhairt an cheird ar aghaidh chuig an chéad ghlúin eile ó Georgeta Marica, 77 mbliana d'aois, chuig a garpháistí, 2014).

Léirítear na modhanna táirgthe a úsáideann pobal áitiúil Buzău go traidisiúnta, a thugtar ar aghaidh ó ghlúin go glúin, san eolas atá acu ar an gcaoi leis na gearrthacha muiceola agus mairteola a theastaíonn a roghnú chun cuma fáiscthe agus aonchineálach a thabhairt don táirge nuair a shlisnítear é. Is ón teicníc fáiscthe a fhaightear a chuma sheachtrach. Is mar thoradh ar an úsáid a bhaintear as an gcumasc ceart feola agus spíosraí (paiprice milis, púdar sillí agus an piobar sillí áitiúil) a bhíonn a bhlas te agus spíosrach.

Teicníc eile a úsáideann muintir na háite is ea leasú deataigh, lena gcuirtear an táirge 'Babic de Buzău' i dteagmháil le deatach a tháirgtear trí chrua-adhmad tirim a dhó go mall ar bhealach gur beag bladhm a bhíonn uaidh agus go mbíonn go leor deataigh uaidh. Tuigeann na táirgeoirí go díreach an uair a gheobhaidh an salámaí a ghnáthdhéine blais deataigh agus an uair a cheart é a fháscadh de láimh le crainn fuinte adhmaid nó mhiotail. Le linn an phróisis deataithe, déanann táirgeoirí áitiúla, bunaithe ar a gcuid saineolais, measúnú ar an tréimhse ama a theastaíonn chun fáscadh agus triomú a dhéanamh agus bíonn a fios acu nuair a bhíonn 'Babic de Buzău' réidh, nuair a airíonn siad torann 'seordáin' as na maidí salámaí.

I dtéarmaí saintréithe blais, murab ionann agus réigiúin eile, is ar réigiún Buzău amháin atá clú as piobar sillí a úsáid mar chomhábhar sa salámaí Babic agus as an meascán de mhuiceoil agus mairteoil mhionaithe. Tá aeráid ilchríochach mheasartha in Buzău, ina mbíonn an samhradh te agus an geimhreadh cineálta. Tá na coinníollacha sin oiriúnach d'aibiú 'Babic de Buzău'. Bíonn tionchar ag an mbogthaise mheasartha ar an bpróiseas triomaithe, rud a thugann a uigeacht shonrach dó.

Tá méadú tagtha ar an spéis atá ag daoine i bpiobair sillí agus i bpiobair mhilse a shaothrú sa limistéar sin ó bhí an Dara Cogadh Domhanda ann, a bhuí le cleachtais roghnúcháin as cuimse trínar éirigh leo cineálacha áitiúla a choinneáil ar bun. Ag saoráid taighde Buzău, rinneadh roinnt staidéar ó bhí 1996 ann chun saintréithe piobar sillí i gcineálacha dúchasacha Rómánacha a chobhsú. Saintréith den limistéar fáis glasraí is ea airde íseal agus topagrafaíocht réidh den chuid is mó, ar saintréith iad de chuid léibhinn tuilemhá. Leis an gcumraíocht gheografach sin, éascaítear dáileadh aonfhoirmeach uisce san ithir agus áirithítear draenáil éifeachtúil, ar dálaí fíor-riachtanacha iad chun go bhforbróidh barra piobair sillí ar an mbealach is fearr. Tá ithreacha gainmheacha léibheann tuilemhá Buzău foirfe don gharraíodóireacht, agus tá an limistéar an-oiriúnach chun na piobair sillí the a úsáidtear chun 'Babic de Buzău' a tháirgeadh agus a thugann a bhlas sainiúil te, spíosrach agus géar dó a shaothrú. Fástar na piobair sillí a úsáidtear sa táirge sa limistéar sin. Déantar na piobair a phróiseáil go traidisiúnta (leasú trí shailleadh agus/nó trí thriomú agus meilt).

Faigheann táirgeoirí 'Babic de Buzău' na spíosraí nádúrtha a úsáideann siad fós ó na garraíodóirí margaidh in Buzău (foinsí: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners* [Buzău agus garraíodóirí na Bulgáire], Teach Foilsitheoireachta DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, Iarscríbhinn 6 a ghabhann le Sonraíochtaí 'TGFC Cârnați de Pleșcoi'.

Ar bhunchnoic fho-Chairp Buzău, bhí na foraoisí leathanduilleacha ina bhfoinse thábhachtach adhmaid go traidisiúnta do phróiseas deataithe 'Babic de Buzău'. Áirítear ar na príomhspeicis cineálacha éagsúla darach, atá oiriúnaithe d'ithir agus do dhálaí aeráide an limistéir, arb é is saintréith díobh ithreacha dúrabháin, dea-dhraenáilte agus ilchothaitheach. Coinnítear ar bun an traidisiún a bhaineann le húscraí crua-adhmaid (dair) a úsáid, rud a áirithíonn leanúnachas an mhodha deataithe agus a chaomhnaíonn tréithe orgánaileipteacha sonracha an táirge.

Mar thoradh air sin, tá an nasc doscartha idir an táirge, a ainm, agus a thionscnamh geografach bunaithe go daingean in intinn an tomhaltóra ós rud é gur beag athrú atá tagtha ar an bpróiseas táirgthe le blianta fada anuas, próiseas atá bunaithe ar scileanna na dtáirgeoirí áitiúla. Aithníonn tomhaltóirí gur salámaí fáiscthe amhthriomaithe é 'Babic de Buzău' a tháirgtear sa limistéar geografach sainithe ó mhuiceoil agus ó mhairteoil a bhíonn blaistithe le salann agus le meascán spíosraí, a mbíonn dath donnrua air, a mbíonn dea-bholadh agus blas spíosrach air arb iad na piobair sillí te áitiúil, chomh maith leis an bpróiseas deataithe fuar ina n-úsáidtear crua-adhmad, agus na nósanna imeachta fáiscthe, aibithe agus triomaithe is cúis leo.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

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