C/2026/750

3.2.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2026/750)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Babic de Buzău"

Nru tal-UE: PGI-RO-03000 — 22.9.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Babic de Buzău"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Rumanija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-prodott "Babic de Buzău" huwa salami ppressat pikkanti u mnixxef nej magħmul minn laħam ta' kwalità għolja (qatgħat ta' laħam mingħajr ebda framment tal-għadam, xaħam artab, għeruq, ligamenti, qarquċa, vażi kbar jew tessut bid-demm), nofs majjal u nofs ċanga, ikkurat permezz tat-tmelliħ niexef, ikkapuljat f'daqs ta' 10 mm, imħawwar u mimli f'budellat taċ-ċanga naturali. L-ingredjenti użati biex jitħawwar is-salami: trab tal-paprika ħelu, trab tal-felfel u felfel. It-taħlita timtela f'budellati taċ-ċanga naturali li mbagħad jiġu affumikati permezz tal-injam iebes, ippressati, immaturati u jitħallew jinxfu (għal tal-anqas 20 jum) fil-kesħa.

Il-materja prima bażika użata fil-produzzjoni tal-""Babic de Buzău" hija: qatgħat ta' laħam ta' kwalità għolja ta' majjal u ta' ċanga, f'porzjonijiet indaqs.

Ingredjenti għall-preparazzjoni tal-"Babic de Buzău":

taħlita tat-tmelliħ (f'konformità mad-dispożizzjonijiet legali rilevanti);

taħwir tal-ikel: trab tal-paprika ħelu, trab tal-felfel, felfel mixtri mill-produtturi lokali f'Buzău;

il-felfel użat jista' jkun: frisk (sħiħ biż-żerriegħa) jew ippreservat (permezz tat-tmelliħ u/jew tat-tnixxif u tat-tħin).

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ingredjenti addizzjonali:

budellat tal-vitella/taċ-ċanga naturali ppreservat bit-tmelliħ.

Materjal anċillari:

Injam iebes.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra ta' barra: stikek ippressati b'tul ta' 20 cm sa 40 cm (stikek sħaħ) jew sa 100 cm (salami eħxen għat-tfettit), dijametru ta' bejn 25 mm u 45 mm u piż ta' bejn 200 gramma u kilogramma. It-truf huma marbutin jew ikklippjati. Il-budellat naturali ma jkollux ħsara u jeħel sew mat-taħlita. Fuqu jidher tikmix fin u xi drabi jkun miksi b'mod mhux uniformi f'saff irqiq ta' ħmira bajda.

Sawra: minn jimmolla sa iebes fil-wiċċ u fit-truf, aktar artab iżda mingħajr ma jinqasam fin-nofs.

Dehra meta jitqatta': il-massa tal-kompożizzjoni hija kompatta, konsistenti u bit-tikek, bi dbabar tax-xaħam taċ-ċanga u/jew tal-majjal imxerrdin b'mod uniformi matul is-sezzjoni trasversali kollha. Il-felfel fis-salami huwa viżibbli.

Kulur: fuq barra, il-budellat ivarja minn kannella ċar għal kannella skur u jidher nadif u ma jwaħħilx, bi dbabar okkażjonali ta' ħmira bajda. Il-kulur tas-sezzjoni trasversali jvarja minn kannella jagħti fl-aħmar għal aħmar rubin li juri disinn tal-mużajk qisu rħam bilanċjat tajjeb mil-lat viżwali. Hija permessibbli sfumatura aktar skura li testendi sa massimu ta' 15 mm miċ-ċirkonferenza.

Togħma u aroma: aroma affumikata u pikkanti u togħma taħraq, pikkanti, qawwija minħabba t-taħlita ta' ħwawar użati; moderatament mielaħ.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi fi tmiem il-perjodu tal-ikkurar

Parametri li għandhom jiġu vverifikati	Valuri permissibbli
Xaħam (%)	massimu ta' 20
Proteina (%)	minimu ta' 18
Melħ (%)	massimu ta' 5

Il-"Babic de Buzău" jiġi kkummerċjalizzat f'żewġ forom:

— *bħala stikek tas-salami ppressat*, bl-ingrossa u/jew ippakkjati permezz tal-karta tax-xama' jew imballaġġ permeabbli, tas-cellophane, b'toqob żgħar ħafna jew issiġillat bil-vakwu; jew

— *bħala stikek tas-salami maħsubin għall-bejgħ f'fetet* – il-prodott jitfettet bil-budellat fuqu. Il-fetet jinbiegħu f'piżijiet u f'daqsijiet varji, ippakkjati fil-karta tax-xama', f'atmosfera protettiva jew ippakkjati bil-vakwu.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

It-teħid tal-kunsinna tal-materja prima, tal-ingredjenti u tal-materjali anċillari, it-tqattigħ tal-karkassi u tal-qatgħat anatomiċi, it-tmelliħ niexef, il-forma f'ikkapuljat, il-mili fil-budellat, it-tnixxif u l-affumikar kiesaħ tal-istikek tas-salami fuq l-injam iebes, imbagħad l-ippressar, il-maturazzjoni u t-tnixxif tagħhom – dawn il-passi kollha jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita.

Produzzjoni tal-laħam miṫun: Il-laħam għandu jintiżen fi proporzjonijiet indaqs u jitqiegħed fil-mola. Hekk, il-laħam miṫun li jinkiseb jiġi omoġenizzat bl-idejn u jiṫhallat mal-ħwawar. Imbagħad jiṫhalla jiġi mmaturat għal 12-il siegħa f'temperatura ta' bejn -1 °C u + 4 °C.

Mili tal-budellat: Il-laħam miṫun jimtela fil-budellat naturali.

Tnixxif u affumikar kiesaħ: Dan il-proċess jitwettaq għal 8 sigħat sa 24 siegħa f'temperatura ta' bejn 10 °C u + 12 °C.

Jintuża l-injam iebes għall-affumikar. Is-salami jiġi affumikat imbagħad ippressat għal bejn 3 u 8 ijiem.

Wara l-ewwel ċiklu ta' affumikar, l-istikek tas-salami jiġu ppressati. Kull saff ta' stikek tas-salami jiġi ppressat manwalment (fl-ewwel stadju) billi jintużaw lembubi tal-injam jew tal-metall. Imbagħad jitwettaq l-ippressar b'mod mekkaniku jew idrawliku.

Wara l-ewwel operazzjoni tal-ippressar, l-istikek tas-salami jerġgħu jitqiegħdu fuq il-grilji u jiġi affumikati fil-kesħa għal madwar 6 sigħat.

Jekk ikun meħtieġ, jerġgħu jiġu ppressati (jum sa jumejn). L-istikek tas-salami mbagħad jittieħdu għall-maturazzjoni u t-tnixxif.

Perjodu ta' maturazzjoni/tnixxif: f'temperatura ta' 12-16 °C, għal madwar 14 sa 16-il jum. Il-proċess jitlesta meta l-istikek tas-salami jagħmlu ħoss ta' "tħaxwix" meta jintmessu.

Iċ-ċiklu tal-produzzjoni jieħu minimu ta' 20 jum biex il-prodott jikkonforma mal-valuri fiżiċi u kimiċi taħt il-punt 2.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketta fiha l-kliem "IĠP Babic de Buzău".

4. Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika definita tinkludi l-unità territorjali amministrattiva tal-Kontea ta' Buzău.

5. Rabta maż-żona ġeografika

L-applikazzjoni għal reġistrazzjoni tal-isem "Babic de Buzău" bħala IĠP hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu, fuq id-dimensjoni umana li tirriżulta mill-ħiliet ta' dawk involuti fil-produzzjoni tiegħu u mit-togħma pikkanti li jingħata mill-felfel prodott lokalment. Fi kliem ieħor, il-kwalitajiet distintivi tal-"Babic de Buzău" huma marbutin maż-żona ġeografika fejn isir u l-metodu lokali speċifiku li jintuża hemm. Dawn il-kwalitajiet huma riżultat tat-taħlita magħżula ta' taħwir tal-ikel użata, inkluż il-felfel, u tat-tradizzjoni li stabbiliet ir-reputazzjoni tal-prodott u wasslet għall-iżvilupp ta' ħiliet speċifiċi minn dawk involuti fil-proċess tal-produzzjoni, ħiliet li ngħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra.

Il-"Babic de Buzău" huwa prodott tradizzjonali b'reputazzjoni b'saħħitha, li żviluppa matul iż-żmien u ġie ggwidat mill-kultura u mill-ġeografija tar-reġjun, kif ukoll mir-rikonoxximent tal-prodott, kemm fil-livell nazzjonali kif ukoll f'dak internazzjonali. Huwa aktar minn sempliċiment speċjalità, huwa simbolu tal-wirt gastronimiku lokali, li għandu għeruq profondi fl-istorja u fil-kultura tal-Kontea ta' Buzău. L-istorja tiegħu tibda madwar l-1900, u t-tradizzjoni tiegħu ngħaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra, u ġarr miegħu parti mill-istorja taż-żona.

Oriġini u tradizzjoni lokali

L-isem "Babic de Buzău" huwa marbut mill-qrib maż-żona ġeografika li fiha s-salami ilu jiġi prodott sa minn żminijiet il-qedem. Is-salami Babic li jsir fil-Kontea ta' Buzău kien sors ewlieni ta' introjtu għal bosta nies tal-lokal u riżerva tal-ikel essenzjali għall-familji fiż-żona. Dan il-metodu tradizzjonali ġie ppreservat b'dedikazzjoni kbira, ingħadda minn ġenerazzjoni għall-oħra, u, minkejja d-diffikultajiet li ħoloq ir-reġim komunist, li rrestriġa l-aċċess għall-informazzjoni u għall-għarfien, is-sengħa kompliet tingħadda bil-fomm, mingħajr ebda dokument uffiċjali.

Fid-dokumenti enċiklopediċi bit-titolu "Buzău county: traditions, legends, habits, customs" (l-Istamperija Editgraph, 2012, p. 219-220) u "The gastronomic heritage of Buzău County" (l-Istamperija Universul Școlii, 2018, p. 23-26), il-"Babic de Buzău" huwa deskritt fir-riċetta bħala "prodott tal-ikel famuż, li ilu magħruf sa minn tmiem is-seklu 18", meta ttieħed b'self l-użu tal-bżar "mill-ġardinara Serbi li kienu jgħixu fil-belt ta' Buzău" (...), li juża "laħam tal-majjal (u

ċanga), bżar mitħun, melħ u budellat taċ-ċanga". (...) Il-bżar jitħalla "jitħassar" f'borża għal ġimgħa (...), imbagħad jingħadda minn għarbiel biex jinkiseb pejst, (...) u l-qxur jintużaw biex isir it-trab tal-paprika. "Preparazzjoni: il-laħam jintaħan oħxon, jiżdiedu l-ingredjenti msemmija hawn fuq u t-taħlita tingħaġen diversi drabi fuq medda ta' jumejn. Il-budellat jimtela u s-salami mbagħad jiġi ċċattjat bi flixkun biex jiġu eliminati l-bżieżaq tal-arja. Jitħalla jinxef imbagħad jiġi affumikat".

Ir-reputazzjoni tal-"Babic de Buzău"

Fi snin reċenti, il-"Babic de Buzău" deher dejjem aktar f'pubblikazzjonijiet gastronomiċi, xandiriet televiżivi, u artikli tal-istampa, li saħħaħ ir-reputazzjoni tiegħu kemm fil-livell nazzjonali kif ukoll dak internazzjonali. Xi whud mir-referenzi l-aktar importanti tiegħu dehru fil-media Rumena, inkluża l-aġenzija tal-istampa Agerpres u l-gazzetti *Financiarul* u *Adevărul*, fejn intwerew kemm it-togħma awtentika tiegħu kif ukoll il-metodu ta' preparazzjoni tradizzjonali. Il-"Babic de Buzău" deher f'diversi xandiriet televiżivi, li kollha kkontribwew biex jippromwovu l-prodott u t-tradizzjoni kulinari tal-Kontea ta' Buzău.

Il-prodott kiseb ukoll rikonoxximent internazzjonali kbir. Fi snin reċenti, il-"Babic de Buzău" ġie kklassifikat fis-seba' post fil-klassifikazzjoni dinjija tas-salami minn TasteAtlas fl-2017. Fl-2023, irċieva stilla tad-deheb mill-Istitut Internazzjonali tat-Togħmiet fi Brussell, li jikkonferma l-kwalità u t-togħma awtentiċi tiegħu.

Preżenza f'fieri u promozzjoni permezz tat-turiżmu gastronomiku

Il-"Babic de Buzău" dejjem ikun preżenti fil-fieri agroalimentari li jiġu organizzati fir-Rumanija u fir-Repubblika tal-Moldova, u huwa wieħed mill-aktar prodotti popolari f'dawn l-avvenimenti. Il-prodott kiseb rikonoxximent fis-suq internazzjonali bis-saħħa ta' fieri kbar, bħal dawk li jsiru f'Romexpo Bucharest u f'Chișinău.

Illum il-ġurnata, it-turiżmu gastronomiku lokali għandu rwol ewlieni fit-tisħiħ tar-reputazzjoni tal-prodott. Fil-kuntest taċ-ċirkwiti kulinari organizzati fil-Kontea ta' Buzău, il-"Babic de Buzău" jidher bħala oġġett rappreżentattiv tal-wirt lokali, kif jidher fil-"Mappa ta' prodotti tradizzjonali" (ANTREC Buzău, il-paġna 295).

Il-Leġġenda ta' Napuljun

Waħda mill-aktar leġġendi popolari tal-"Babic de Buzău", magħrufa min-nies tal-lokal fiż-żona ġeografika u msemmija online fuq is-sit adevărul.ro (https://adevarul.ro/stiri-locale/buzau/secretele-babicului-de-buzau-deliciosul-salam-1760382.html tat-18 ta' Jannar 2017), hija marbuta mal-Imperatur Napuljun Bonaparte. Il-"Babic de Buzău" ukoll sar suġġett tal-leġġenda. L-istorja tgħid li meta kien qed jirtira mill-kampanja Russa, l-Imperatur Napuljun kien mistieden għal lejl fid-dar tas-Sur Vernescu, boyar minn Buzău. Fost id-delikatezzi lokali li ġew offruti fuq il-mejda kien hemm it-"țuică de Lopătari" (tip ta' brandi), il-"brânză de burduf de Penteleu" (tip ta' ġobon), iżda wkoll il-"Babic de Buzău" – li nġieb mill-mexxej tal-ġardinara Serbi – li l-imperatur apprezza ħafna. Mat-tluq tiegħu, Napuljun irċieva 20 stikka ta' "Babic de Buzău" u offra lill-boyar ftit versi bil-miktub bħala rigal ta' apprezzament."

Fir-rigward tal-fattur uman, ir-riċetta għall-"Babic de Buzău" ngħaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra, peress li l-prodott kien is-sors ta' introjtu ewlieni tan-nies tal-lokal u prodott tal-ikel li ma jitħassarx ippreservat.

Il-farms fiż-żona ġeografika huma ta' kapaċità baxxa sa medja, u ħafna stadji tal-produzzjoni jitwettqu manwalment: it-tmelliħ niexef tal-laħam, it-tidwir tiegħu, l-omoġenizzazzjoni tal-laħam mitħun, l-irbit tat-trufijiet tal-istikek tas-salami bl-ispag, l-ippressar tal-istikek tas-salami waqt l-ewwel stadju, u t-tħejjija tas-salami kif meħtieġ biex jitqiegħed fis-suq. Il-ħiliet tal-produtturi jidhru f'dawn l-istadji kollha, flimkien mal-ħiliet lokali fit-tkabbir tal-felfel u tal-bżar ħelu użati.

Dawn il-ħiliet huma parti mill-wirt gastronomiku li ngħadda minn ġenerazzjonijiet sħaħ u ġew ivvalidati biċ-ċertifikat li ngħata mill-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali fl-2016, li jirrikonoxxi l-"Babic de Buzău" bħala prodott tradizzjonali.

Il-wirt ta' dan l-għarfien u l-esperjenza żammew il-kontinwità, fiż-żona ġeografika msemmija, ta' prodott apprezzat kemm fir-Rumanija kif ukoll barra mill-pajjiż.

Dawn il-ħiliet huma apprezzati ferm min-nies tal-lokal li ddedikaw ħajjithom biex jagħmlu l-prodott tajjeb kemm jista' jkun. Bir-reqqa għaddew is-sigrieti lill-ġenerazzjoni li jmiss b'passjoni u b'dedikazzjoni. Dan il-legat huwa bħal ċertifikat li jgħaddi l-għarfien lill-ġenerazzjoni li jmiss u jiżgura li kull aspett tas-sengħa jiġi mifhum u apprezzat bis-sħiħ (sors: Dokument ta' nutar li jgħaddi s-sengħa lill-ġenerazzjoni li jmiss mis-Sinjura Georgeta Marica, 77 sena, għan-neputijiet tagħha, 2014).

Il-metodi ta' produzzjoni użati tradizzjonalment mill-popolazzjoni lokali ta' Buzău, li ngħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra, huma riflessi fl-għarfien tagħhom ta' kif jagħżlu l-qatgħat tal-majjal u taċ-ċanga meħtieġa biex jagħtu lill-prodott id-dehra ppressata u omoġenja tiegħu meta jitfettet. Id-dehra esterna tiegħu ġejja mit-teknika tal-ippressar. It-togħma taħraq u pikkanti tiegħu hija r-riżultat tat-taħlita t-tajba ta' laħam u ta' ħwawar (paprika ħelu, trab tal-felfel u l-felfel lokali).

Teknika oħra li tintuża min-nies tal-lokal hija l-ikkurar bl-affumikar, li tinvolvi l-esponiment tal-prodott "Babic de Buzău" għall-affumikar prodott permezz tal-ħruq bil-mod tal-injam iebes xott b'tali mod li jagħmel fjamma żgħira u ħafna duħħan. Il-produtturi jafu eżattament meta s-salami jikseb l-intensità ta' togħma affumikata tipika tiegħu u meta għandu jiġi ppressat manwalment b'lembubi tal-injam jew tal-metall. Matul il-proċess tal-affumikar, il-produtturi lokali, abbażi tal-għarfien espert tagħhom, jivvalutaw il-ħin meħtieġ għall-ippressar u għat-tnixxif u jafu meta l-"Babic de Buzău" jkun lest, billi jidentifikaw il-ħoss ta' "tħaxwix" tal-istikek tas-salami.

F'termini ta' karatteristiċi tat-togħma, għall-kuntrarju ta' reġjuni oħrajn, ir-reġjun Buzău biss huwa magħruf għall-użu tal-felfel bħala ingredjent fis-salami Babic u għat-taħlita tal-ikkapuljat tal-majjal u taċ-ċanga. Buzău għandu klima kontinentali moderata, bi sjuf sħan u xtiewi moderati. Dawn il-kundizzjonijiet huma xierqa għall-maturazzjoni tal-"Babic de Buzău". L-umdità moderata tinfluwenza l-proċess tat-tnixxif li jagħtih is-sawra speċifika tiegħu.

L-interess fil-kultivazzjoni tal-felfel u tal-bżar ħelu f'din iż-żona kiber mit-Tieni Gwerra Dinjija bis-saħħa ta' prattiki ta' għażla metikoluża li rnexxielhom iżommu l-varjetajiet lokali. Fil-faċilità tar-riċerka ta' Buzău, twettqu għadd ta' studji mill-1996 biex jiġu stabbilizzati l-karatteristiċi tal-felfel fil-varjetajiet nattivi Rumeni. Iż-żona ta' tkabbir tal-ħaxix hija kkaratterizzata minn altitudni baxxa u topografija li fil-biċċa l-kbira tagħha hija ċatta, tipika ta' terrazzi ta' pjanuri tal-għargħar. Din il-konfigurazzjoni ġeografika tiffaċilita d-distribuzzjoni uniformi tal-ilma fil-ħamrija u tiżgura skular effiċjenti, kundizzjonijiet essenzjali għall-iżvilupp ottimali tal-għelejjel tal-felfel. Il-ħamrija ramlija tat-terrazza ta' pjanuri tal-għargħar ta' Buzău hija perfetta għall-ġardinaġġ, iż-żona hija ideali għall-kultivazzjoni tal-felfel jaħraq li jintuża għall-produzzjoni tal-"Babic de Buzău", u jagħtih it-togħma taħraq, pikkanti u qawwija karatteristika tiegħu. Il-felfel użat fil-prodott jitkabbar f'din iż-żona. Il-bżar jiġi pproċessat b'mod tradizzjonali (ikkurar permezz tat-tmelliħ u/jew tnixxif u tħin).

Il-produtturi tal-"Babic de Buzău" għadhom jakkwistaw il-ħwawar naturali li jużaw mill-ġardinara tas-suq f'Buzău (sorsi: Viorel Frîncu, *Buzău and the Bulgarian gardeners*, l-Istamperija DacoRomână, 2005; Marius Constantinescu, l-Anness 6 tal-Ispeċifikazzjonijiet tal-"IĠP Cârnați de Pleșcoi").

F'qiegħ l-għoljiet sub-Karpatjani ta' Buzău, il-foresti b'weraq wiesa' tradizzjonalment kienu sorsi importanti tal-injam għall-proċess tal-affumikar tal-"Babic de Buzău". L-ispeċijiet predominanti jinkludu varjetajiet tal-ballut varji, adattati għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona, ikkaratterizzati minn ħamrija ġulġliena, skulata tajjeb u rikka fin-nutrijenti. It-tradizzjoni tal-użu ta' essenzi ta' injam iebes (ballut) tinżamm u tiżgura l-kontinwità tal-metodu tal-affumikar u l-preservazzjoni tal-kwalitajiet organolettiċi speċifiċi tal-prodott.

Bħala konsegwenza, matul deċennji li fihom il-proċess tal-produzzjoni, ispirat mill-ħiliet tal-produtturi lokali, fil-biċċa l-kbira tiegħu baqa' l-istess, il-konnessjoni inseparabbli bejn il-prodott, ismu u l-oriġini ġeografika tiegħu saru stabbiliti sew f'moħħ il-konsumatur. Il-konsumaturi jagħrfu l-"Babic de Buzău" bħala salami mnixxef nej u ppressat prodott fiż-żona ġeografika definita minn majjal u ċanga mħawrin bil-melħ u b'taħlita ta' ħwawar, li għandu kulur kannella jagħti fl-aħmar, b'aroma pikkanti u togħma attribwibbli għall-felfel jaħraq lokali, flimkien mal-proċess ta' affumikar kiesaħ bl-użu ta' injam iebes, u l-proċeduri tal-ippressar, tal-maturazzoni u tat-tnixxif.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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