C/2025/5627

20.10.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú táisc gheografaigh de bhun Airteagal 15(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(C/2025/5627)

Laistigh de 3 mhí ó dháta 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, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le táirgí talmhaíochta

‘Erbazzone Reggiano’

Uimh. AE: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Ainm (nó ainmneacha) an TGFC**

‘Erbazzone Reggiano’

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC ☐ TGFC ☒

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Iodáil

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

4.1. *Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir le ceannteideal agus cód na hAinmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143*

19 — ULLMHÓIDÍ GRÁNACH, PLÚIR, STÁIRSE NÓ BAINNE; TÁIRGÍ CÓCAIRÍ TAOSRÁIN

1905 – arán, taosrán, cácaí, brioscaí agus táirgí eile báicéirí, bíodh cócó iontu nó ná bíodh; abhlanna, capsúil fholmha de chineál atá oiriúnach d’úsáid chógaisíochta, sliseoga séalaithe, ríspháipéar agus táirgí comhchosúla

4.2. *Tuairisc ar an táirge talmhaíochta lena mbaineann an t-ainm cláraithe*

Nuair a scaoiltear Erbazzone Reggiano lena thomhailt, is pióg shaillte é atá líonta le luibheanna, arb éard atá inti dhá leathán taois gan laibhín ina bhfuil líonadh a dhéantar as spionáiste agus biatas bán, grabhróga aráin agus cáis Parmigiano Reggiano.

Féadfaidh cruth cruinn nó dronuilleogach a bheith air. Féadfaidh sé a bheith neamhrialta agus a bheith ar fáil i méideanna éagsúla. Bíonn an taos gan laibhín tanaí agus bíonn sé mórthimpeall an líonta ar fad. Déantar scealpóga muiceola (saill mhuiceola shaillte) a chroitheadh ar an tsraith uachtarach taosráin. Bíonn an líonadh bog ach tirim agus dath glas/donn air. Itear Erbazzone Reggiano agus é cócaráilte.

Nuair a scaoiltear Erbazzone Reggiano lena thomhailt, bíodh sé cócaráilte nó réidh le cócaráil, bíonn na saintréithe seo a leanas ann:

Saintréithe fisiceacha Erbazzone Reggiano nach bhfuil ina chodanna:

— cruth: cruinn nó dronuilleogach, neamhrialta;

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 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).

— idir 1 cm agus 3 cm ar tiús;

— meáchan: idir 200 g agus 3 kg;

— scealpóga muiceola (craiceann muiceola) ar an dromchla uachtarach.

Saintréithe céadfacha Erbazzone Reggiano chócaráilte agus réidh le hithe:

— Cuma sheachtrach: Ar an taobh amuigh den táirge, bíonn dath an taosráin sa raon idir donn éadrom agus donn dorcha le himireacha órga/ómra (ar an dromchla), ag brath ar an méid cócaireála. Is féidir béal beag a bheith ar imlíne an táirge san áit a bhforluíonn an dá leathán taosráin ar a chéile. Ar dhromchla uachtarach an táirge, bíonn píosaí craicinn muiceola, arb é is saintréith díobh brisce thipiciúil, a mbíonn dath níos dorcha ná an taosrán orthu de ghnáth.

— Cuma inmheánach: Bíonn dath glas/donn de dhéine éagsúil ar an líonadh;

— Uigeacht: Ní bhíonn taosrán Erbazzone chócaráilte mar an gcéanna ó thaobh uigeachta de, ach bíonn sé níos teinne ná an líonadh bog tirim, mar sin féin;

— Dea-bholadh: Ar dtús, bíonn dea-bholadh ar an táirge arb é is saintréith dó mionbhlas chun tosaigh ann de bhiatas bán/spionáiste cócaráilte agus ina dhiaidh sin, in ord déine, ruainnín de cháis Parmigiano Reggiano agus d'oinniún;

— Blas: Ar an gcéad bhlas, líontar an béal le blas láidir an líonta. Bíonn an blas foriomlán dian, agus mionbhlasanna bhiatais bháin/spionáiste chócaráilte go tréan chun tosaigh, agus ina dhiaidh sin blasanna cháis Parmigiano Reggiano, oinniúin agus saille ainmhíche. Bíonn an blas an-ghoirt, gan bheith plúchtach riamh. Ina dhiaidh sin, tagann blas na scealpóg muiceola bhriosc ar shraith uachtarach an taosráin chun cinn. Feabhsaíonn brisce na scealpóg muiceola an chodarsnacht leis an líonadh bog.

Bíonn Erbazzone Reggiano réidh le cócaráil éagsúil le Erbazzone cócaráilte sa mhéid nach bhfuil na saintréithe sonracha dea-bholaidh agus blais faighte aige go fóill, agus bíonn an tsaintréith chéadfach seo a leanas aige freisin:

— Cuma sheachtrach: Ar an taobh amuigh den táirge, bíonn dath an taosráin sa raon idir glas éadrom agus eabhar. Is féidir béal beag a bheith ar imlíne an táirge san áit a bhforluíonn an dá leathán taosráin ar a chéile. Bíonn píosaí craicinn muiceola ar dhromchla uachtarach an táirge.

Comhdhéanamh agus comhábhair an taosráin (i gcainníochtaí a chomhfhreagraíonn do 1 kg de phlúr cruithneachta boige):

— plúr cruithneachta boige;

— a mhéid uisce is gá chun taos mín a fháil;

— blonag (6 % de mheáchan iomlán an phlúir ar a laghad);

— Salann (4 % de mheáchan iomlán an phlúir ar a mhéad);

— scealpóga muiceola, chun iad a chroitheadh ar an dromchla uachtarach;

— comhábhar roghnach: — ubh sicín phaistéartha (1 % de mheáchan iomlán an phlúir ar a mhéad)

Comhdhéanamh agus comhábhair an líonta (i gcainníochtaí a chomhfhreagraíonn do 1 kg de líonadh):

— spionáiste agus biatas bán (60 % ar a laghad);

— Parmigiano Reggiano (a aibíodh ar feadh 24 mhí ar a laghad, 5 % ar a laghad);

— grabhróga aráin (12 % ar a mhéad);

— oinniún;

— saill mhuiceola;

— salann;

— comhábhair roghnacha: gairleog, peirsil, piobar, saillte eile (ola olóige úríon, im, chomh maith le saill mhuiceola), bainne.

Tá toirmeasc ar leasaithigh, blastáin agus/nó breiseáin eile a chur isteach.

4.3. *Maoluithe ar fhoinsiú beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch arna n-ainmniú le hAinmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint agus sa chás sin amháin) agus srianta ar fhoinsiú amhábhar (i gcás táirgí próiseáilte arna n-ainmniú le Tásc Geografach faoi Chosaint agus sa chás sin amháin)*

Tá úsáid Parmigiano Reggiano ina cuid de thraidisiún agus cáil Erbazzone Reggiano, a tháirgtear i limistéar beag atá go hiomlán laistigh de limistéar táirgthe Parmigiano Reggiano.

Ba cheart a thabhairt faoi deara go bhfuil Parmigiano Reggiano flúirseach i limistéar táirgthe Erbazzone Reggiano agus go bhfuil sé ar fáil i ngach slabhra dáilte.

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

Gach céim i dtáirgeadh 'Erbazzone Reggiano', lena n-áirítear an taos a dhéanamh, a fhuineadh agus a mhúnlú, an líonadh a dhéanamh, an líonadh a scaipeadh idir an dá shraith taosráin, na scealpóga muiceola a scaipeadh ar an tsraith uachtarach taosráin agus an táirge a chócaráil, ní mór iad a dhéanamh go hiomlán sa limistéar geografach dá dtagraítear i bpointe 4.

Déantar an próiseas táirgthe ar fad ag an láthair táirgthe ionas nach gcuirfear isteach ar shaintréithe orgánaileipteacha an táirge le linn na próiseála agus chun éilliú miocróbach a chosc. Dá gcuirfí an próiseas ar fionraí agus dá n-iomprófaí an táirge leathchríochnaithe chuig ceardlanna eile chun na céimeanna ina dhiaidh sin a dhéanamh, bheadh an baol ann go ndéanfaí na comhábhair plandaí a ocsaídiú agus go mbeadh éilliú miocróbach do-ghlactha ann.

Ní féidir é a chócaráil in áit eile ach amháin i gcás ina gcuirtear an táirge ar an margadh reoite.

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

Féadfar 'Erbazzone Reggiano' a dhíol cócaráilte agus réidh le hithe nó reoite, é i bpacáistíocht agus réidh le cócaráil. Féadfar an táirge cócaráilte a sholáthar lena thomhailt láithreach, ina iomláine nó i bpíosaí nó slisní, é clúdaithe i bpáipéar biaghráid.

Ní mór 'Erbazzone Reggiano' a phacáistiú trí úsáid a bhaint as ábhair teagmhála bia oiriúnacha a luaithe is féidir tar éis é a chríochnú chun a shaintréithe orgánaileipteacha céadfacha a chaomhnú agus chun meathlú nó an riosca éillithe a sheachaint.

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

Ní mór na nithe seo a leanas a thaispeáint ar an lipéad:

(1) an t-ainm 'Erbazzone Reggiano' agus na focail 'Indicazione Geografica Protetta' ['Tásc Geografach faoi Chosaint'] nó an t-acrainm comhfhreagrach 'IGP' ['TGFC'] ina dhiaidh. I gcás táirgí atá beartaithe le haghaidh margaí idirnáisiúnta, féadfar an fhoclaíocht 'Tásc Geografach faoi Chosaint' a úsáid i dteanga na tíre lena mbaineann;

(2) siombail an Aontais;

(3) lógó an ainm 'Erbazzone Reggiano', mar a léirítear thíos:



Tá toirmeasc ar aon tuairisc a chur isteach nach bhforáiltear go sainráite ina leith. Féadfar tagairtí d'ainmneacha branda a úsáid, áfach, ar choinníoll nach bhfuil aon chiall mholta leo agus nach gcuirfidís an ceannaitheoir amú.

Ní ceadmhach an t-ainm 'Erbazzone Reggiano' a aistriú.

5. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar táirgthe le haghaidh TGFC 'Erbazzone Reggiano' críoch iomlán Chúige Reggio Emilia.

6. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is ar bhonn na cáile atá ar Erbazzone Reggiano a dhéantar an t-iarratas ar thásc geografach faoi chosaint.

Is cúige é Reggio Emilia atá lonnaithe i gcroílár Emilia, an chuid de réigiún Emilia-Romagna a shíneann ó Piacenza go Bologna, i gcroílár limistéir a bhfuil aithne air ar fud an domhain mar gheall ar luach a thraidisiúin ghastranómaigh agus a bhfuil go leor táirgí faoi chosaint aige.

Tá ceann amháin acu fíor-riachtanach chun Erbazzone Reggiano a dhéanamh: cáis ATFC Parmigiano Reggiano. Fágann an tóir agus an cháil atá uirthi sa limistéar tionscnaimh, áit a bhfuil eolas maith ag táirgeoirí bia agus tomhaltóirí uirthi, gur úsáideadh an cháis sin i gcónaí chun 'Erbazzone Reggiano' a tháirgeadh. Cuireann sé le blas agus dea-bholadh tipiciúil an táirge deiridh. Ní mór an cháis a aibiú ar feadh 24 mhí ar a laghad toisc go dtógann ATFC Parmigiano Reggiano 24 mhí chun aibiú go leor i dtéarmaí blais agus oiriúnachta lena ghrátáil a úsáid chun 'Erbazzone Reggiano' a dhéanamh.

Tá limistéar tionscnaimh 'Erbazzone Reggiano' go hiomlán laistigh de limistéar tionscnaimh cháis Parmigiano Reggiano, agus mar gheall ar dháileadh forleathan Parmigiano Reggiano, atá ar fáil go héasca i ngach áit i gcúige Reggio Emilia, is beag nach mbaineann aon tábhacht leis an srian ar thionscnamh an chomhábhair sin.

Bíonn scealpóga muiceola ar an dromchla uachtarach, rud a thacaíonn leo agus a ligeann dóibh éirí briosc faoi dheireadh na cócaireachta, rud a thugann gné bhreise aitheantais do 'Erbazzone Reggiano'.

Tosaíodh ar Erbazzone Reggiano reoite a tháirgeadh agus a mhargú in 1984, agus san imleabhar *Crescere con passione*, a foilsíodh in 2007, tá íomhánna den chéad phacáiste den táirge agus den chéad stainnín blaiste, rud a cuireadh ar bun chun feasacht a mhúscailt agus chun deis a thabhairt an cineál nua táirge a cuireadh ar an margadh a bhlaiseadh. I gcaitheamh na mblianta, luadh Erbazzone Reggiano freisin in ailt nuachtáin agus irise agus cuireadh i láthair é ar chláir theilifíse réigiúnacha a bhaineann le bia. Cumhdaíodh é sa dara heagrán de *Filo diretto cucina*, foilseachán a rinneadh den chlár raidió agus teilifíse a bhfuil an t-ainm céanna air. Cuireadh i láthair é agus tugadh tuairisc air in eagrán mhí Eanáir 1986 den iris mhíosúil *Donna Più*, a d'fhoilsigh Mondadori, agus in eagrán mhí Iúil/Lúnasa 1991 de *Cucina Naturale*, a d'fhoilsigh Zanfi Editori, inar tugadh tuairisc air mar 'phióg shaillte, a bhfuil grá mór do in Reggio Emilia, a roghnaigh anois é mar shuaitheantas an chúige' agus inar cuireadh in iúl do na léitheoirí go raibh an deis ann é a cheannach i bhfoirm reoite anois. I bhfoilseacháin a tháinig amach le déanaí a bhaineann le gastranamaíocht Reggio Emilia, tagraítear i gcónaí i gcónaí do Erbazzone Reggiano mar ullmhóid a bhfuil dlúthbhaint aici leis an limistéar sin, mar a rinneadh in *I sapori di Reggio Emilia*, leabhrán a táirgeadh ar thionscnamh Bhardas Reggio Emilia agus a atheisíodh le haghaidh EXPO 2015. Bíonn Erbazzone Reggiano le fáil i gcónaí anois in asraonta móra miondíola i gcúige Reggio Emilia, mar aon le bheith ar fáil lasmuigh de go minic, bíonn sé ar fáil do thomhaltóirí deiridh, rud a dheimhnítear i ndoiciméid riaracháin na dtáirgeoirí. Luaitear ar líne freisin é ar bhealach a dhéantar taifead ar cháil Erbazzone agus a thugtar tuairisc ar an modh ullmhúcháin, amhail, mar shampla, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Is féidir teacht ar thagairtí do Erbazzone Reggiano ar YouTube freisin. Féach, mar shampla, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* de chuid Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* de chuid Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* de chuid LaZiaDani (2020), agus *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* de chuid Giro d'Italia (2022).

Tagairt d'fhoilsiú shonraíocht táirge an táisc gheografaigh

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F3%252FD.430baa607cb3d82339da/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download