C/2025/2997

4.6.2025

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/2025/2997)

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

‘Carne Salada del Trentino’

Uimh. AE: PGI-IT-03201

Seolta an 7 Márta 2024

1. **Ainm(neacha) TGFC**

‘Carne Salada del Trentino’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an Iodáil

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

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.2. Táirgí feola (cócaráilte, saillte, deataithe, etc.)

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)*

Ciallaíonn an t-ainm ‘Carne Salada del Trentino’ táirge feola leasaithe a dhéantar as feoil eallaigh mairteola idir 18 agus 48 mí d’aois, ar feoil í a fhaightear ó ghearrthacha den mhás [*fesa*], de shúil an íostiarpa [*punta d’anca*], den íostiarpa [*sottofesa*] agus de shúil an spóla [*magatello*], a bhlaistítear agus a leasaítear faoi sháile. Ní mór na saintréithe seo a leanas a bheith ag an táirge nuair a scaoiltear é lena chaitheamh, ar táirge é nach mór a fháil i gcónaí ó shraith matán aonair.

Saintréithe fisiceacha

Cruth: *má tá sé ann ina iomláine*, is cruth neamhrialta, leathfhada nó barrchaolaithe a bhíonn air ag brath ar an gcineál gearrtha a úsáidtear, nó bíonn cruth sorcóireach nó dronuilleogach air de ghnáth i gcásanna ina ndearnadh an fheoil a bhrú agus/nó a phacáil i gcásáil nó i líontán leaisteach; má *roinntear ina chodanna é*, bíonn an cruth atá air ag brath ar an gcaoi ar gearradh é, nó bíonn cruth sorcóireach nó dronuilleogach air de ghnáth i gcásanna ina ndearnadh an chuid den fheoil a bhrú agus/nó a phacáil i gcásáil nó i líontán leaisteach; má *dhéantar é a réamhshlisniú*, bíonn slisní de chruth rialta orthu, agus fágtar ar lár an dá cheann den ghearradh a úsáidtear. Uamanna nádúrtha a d’fhéadfadh a bheith ann, ceadaítear i ngach ceann de na trí chineál iad.

([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).

Meáchan: idir 0,2 agus 6,0 kg;

Uigeacht: teann, dlúth, gan bheith lag, measartha éasca le cogaint.

Tréithe orgánaileipteacha

An chuma a bhíonn air agus é gearrtha: dath aonfhoirmeach dearg an rúibín ar féidir leis athrú go dúdhearg ar an dromchla seachtrach;

Boladh: fíneáilte, suaithinseach;

Blas: measartha blasta, blas na feola aibí air;

Dea-bholadh: beagán spíosrach.

Saintréithe ceimiceacha: *bogthaise* 73,50 % ar a mhéad; *próitéin*: íosmhéid 20,50 %; *clóiríd sóidiam*: 4,0 % ar a mhéad; saill: 7 % ar a mhéad; pH: 4,6 % ar a laghad.

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

Níl úsáid beatha faoi réir aon choinníoll cáilíochta.

Faightear 'Carne Salada del Trentino' go heisiach ó na maiseanna matáin seo a leanas a thógtar ó chosa díchnámhaithe eallaigh idir 18 agus 48 mí d'aois: an más [*fesa*], súil an íostiarpa [*punta d'anca*], an t-íostiarpa [*sottofesa*] agus súil an spóla [*magatello*].

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

Cóiriú. Déantar na maiseanna matáin thuasluaite a chóiriú trí shaill infheicthe, saill ionmhatánach agus teannáin sheachtracha a bhaint, agus cinnte á dhéanamh de nach gcuirtear gearradh iontu ionas nach gcuirfear isteach ar aonfhoirmeacht an tsaillte ná ar aonchineálacht an táirge.

Sailleadh agus Leasú. Déantar an sailleadh i gcoimeádáin speisialta a dhéantar as cruach dhosmálta nó as ábhar eile a oireann d'úsáid bia, agus déantar é ag teochtaí sa raon ó 0 °C go +7 °C. Déantar meascán de shalann, piobar dubh agus gairleog, a úsáidtear sna cainníochtaí seo a leanas i gcoibhneas le meáchan na feola úire, a chroitheadh de láimh ar na maiseanna matáin nó trí dháileoir meicniúil a úsáid: salann (clóiríd sóidiam) 2,0 % – 2,8 %; piobar dubh 0,1 % – 1,0 %; gairleog 0,1 % – 1,0 %. Toirmisctear an sáile a instealladh isteach sna snáithíní matáin trí mhodhanna meicniúla a úsáid. Le linn na céime sin, féadfar ceann amháin nó níos mó de na comhábhair seo a leanas a chur leis, suas le huasmhéid 1 % de mheáchan na feola úire: labhróg, marós, caora aitil, noitmig, ainís agus sáiste. Ceadaítear deastrós agus/nó siúcrós a úsáid suas le huasmhéid 0,60 % de mheáchan na feola ag tús na cóireála. Ní cheadaítear dathúcháin ná comhábhair ina bhfuil glútan agus/nó ailléirginí a úsáid. Le gníomhaíocht an tsalainn cuirtear an leacht atá i láthair go nádúrtha i bhfíocháin na feola á scaoileadh, rud a fhágann go bhfoirmítear tuaslagán uiscí a thugann leis, de réir mar a charnann sé de réir a chéile laistigh de na coimeádáin, na blasanna a thagann ó na comhábhair a chuirtear isteach le linn an tsaillte (an 'sáile'), rud a chuidíonn lena n-ionsú isteach sna snáithíní matáin. Le linn chéim an leasaithe, céim ba cheart maireachtáil 15 lá ar a laghad ó thús phróiseas an tsaillte, ceadaítear an fheoil a bhrú sna coimeádáin, agus suathaireacht a dhéanamh ar an bhfeoil agus í a aistriú ó choimeádán amháin go coimeádán eile. Féadfar oibríochtaí den sórt sin a dhéanamh de láimh nó trí threalamh meicniúil a úsáid.

Pacáil. Nuair a bhíonn an leasú críochnaithe, ceadaítear na píosaí feola a phacáil i gcásáil nó i líontán leaisteach chun cruth rialta a chur orthu, cruth a bhíonn ag claonadh i dtreo cruth sorcóireach nó dronuilleogach.

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*

Féadfar 'Carne Salada del Trentino' a mhargú ina iomláine, ina chodanna nó ina shlisní. Ar an bpacáistíocht, ní mór na focail 'Carne Salada del Trentino' agus na heilimintí a cheanglaítear le rialacha an Aontais agus leis na rialacha náisiúnta a bheith ar an lipéad i gcló soiléir inléite, agus ní mór an lógó a atáirgtear thíos a bheith air chomh maith, ar lógó é ina bhfuil imlíne ingearach atá ina suí ar bhonn dronuilleogach neamhrialta ar a bhfuil trí chúinne chruinne agus cúinne cearnach amháin. Ar an taobh istigh tá an giorrúchán 'CS' a léirítear le stríoca scuabacha, imlíne de cheann buaibhigh fásta (a léiríonn an t-amhábhar as a ndéantar an táirge) agus imlíne de mhullaí sléibhe (tagairt do thírdhreach Trentino). Feidhmíonn an ceann deiridh, dá réir sin, mar chúlra i gcomhair na bhfocal 'Carne Salada del Trentino' agus i gcomhair an ghiorrúcháin 'IGP' [TGFC], focail arb ina leith a úsáidtear an cló 'Montserrat' *sans-serif* i gceannlitreacha ina leagan'extrabold' agus rianú 100 i bhfeidhm, agus tá na litreacha 'IGP' níos éadroime agus úsáidtear an leagan 'rialta' den chló céanna iontu. Is iad seo a leanas sonraí dathmhéadracha na himlíne seachtraí, ghiorrúchán 'CS' arna léiriú le stríoca scuabacha, imlíne de cheann an bhuaibhigh fásta agus imlíne na mullaí sléibhe: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Dath bán atá ar an gcuid eile den spás. Féadfar an lógó a thaispeáint faoi dhath dubh agus bán freisin.



Maidir le 'Carne Salada del Trentino' a chur i láthair agus a fhógairt ar an lipéad: tá toirmeasc ar aon tuairisc ar tháirge nach ndéantar foráil shainráite maidir léi a chur leis an lipéad; ceadaítear ainmneacha gnó/cuideachta agus ainmneacha branda a úsáid ach amháin má ghabhann airbheartú molta leo agus ar choinníoll nach gcuirtear an tomhaltóir ar míthreoir leo nó nach dtarraingítear aird leo ar shaintréithe nach mór a bheith ag an táirge in aon chás, de réir mar a cheanglaítear leis an tsonraíocht táirge; toirmisctear ainm an táirge a cheangal le híomhánna nó le téarmaí lena meabhraítear críocha sonracha laistigh den limistéar táirgthe; ceadaítear, áfach, i gcomhréir leis an reachtaíocht atá i bhfeidhm, tagairtí fírinneacha infhíoraithe a úsáid, lena n-áirítear léiriú ar stair an táirge agus/nó an táirgeora, ar choinníoll nach bhfuil siad i gcoinbhleacht le cuspóirí agus le hinneachar na sonraíochta táirge seo; ceadaítear marcanna comhchoiteanna nó marcanna deimhniúcháin arna nglacadh ag comhlachtaí oifigiúla a úsáid.

4. Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach

Cuimsíonn an limistéar ina dtáirgtear agus ina bpacáistítear 'Carne Salada del Trentino' críoch riaracháin iomlán Chúige Féinrialaithe Trento, cé is moite de bhardais Castello Tesino, Cinte Tesino agus Pieve Tesino.

5. Nasc leis an limistéar geografach

An nasc leis an limistéar geografach tá sé bunaithe go bunúsach ar chlú an táirge. Eascraíonn sin go príomha as staid shonrach chomhshaoil, staid a raibh tionchar suntasach aici ar an gcaoi a raibh an mhairteoil ina bonn i gcónaí le haiste bia dhaonra Trentino. An saibhreas móinéar agus féarach atá ann, saibhreas atá nasctha le tírdhreach na críche atá sléibhtiúil den chuid is mó, bhí sé oiriúnach do phórú beostoic, rud a d'fhág go raibh táirgeadh feola áitiúil nach beag ann. Thairis sin, cuireadh leis an gcineál sin tomhaltais thar thréimhse fhada mar gheall ar riail áitiúil neamhghnách a bheith ann. Ón 18ú haois ar a laghad – cé go dtugtar le fios le doiciméid is sine gur nós is luaithe a bhí ann – na 'heachtrannaigh' uile a chuaigh trí Trentino le beostoc, cuireadh ceanglas orthu an cúigiú cuid de na hainmhithe a bhí á n-iompar a mharú agus a dhíol leis an bpobal (féach Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714*' [Reacht Trento, Leabhar II de na Méaraí 1714], caibidil 8). Go stairiúil, an gá a bhí le modh díolacháin a sholáthar don fhlúirse feola ar an margadh, a raibh an-chuid di ann le linn tréimhsí áirithe, agus an gá a bhí le soláthar leanúnach di a áirithiú don phobal ó cheann ceann na bliana, is nithe iad sin a d'fhág gur mhair cleachtas traidisiúnta próiseála agus caomhnaithe amhail cleachtas 'Carne Salada del Trentino', ar cleachtas é a théann siar go dtí an tSean-Róimh (Columella, *De re rustica*, XII, 55) ach atá tréigthe a bheag nó a mhór in áiteanna eile. An fáth ar coinníodh ar bun in Trentino é, baineann sé freisin le staid mheitéareolaíoch agus aeráide na críche, a mhéid a choinníonn na gaotha taise aneas a shéideann ó Mhuir Aidriad go dtí an t-oirthear agus ó Loch Garda ar an

taobh thiar (gaoth cháiliúil Òra), a mhéid a choinníonn siad na dálaí taise sin ar bun go nádúrtha, rud a fhágann gur féidir sáile a tháirgeadh agus an próiseas leasúcháin is fearr is féidir a bhaint amach. Chomh maith leis na tosca stairiúla agus nádúrtha, is cosúil go bhfuil tosca daonna cinniúnach freisin. Tá an-speisialtóireacht ag an gcríoch in earnáil an táirgthe feola próiseáilte, agus léiríonn na 27 speisialtacht ghastranómacha atá inti go bhfuil leibhéal scileanna gairmiúla na críche chomh saibhir céanna. Is bonn é an cúlra cultúrtha sin freisin le cáil 'na feasa gnó' a bhaineann le táirgeadh 'Carne Salada del Trentino', tacar eolais agus taithí a forbraíodh ó ghlúin go glúin – ón gcumas na gearrthacha feola agus na comhábhair is oiriúnaí a roghnú chun an táirge a leasú i gceart – as ar eascair mionchoigeartú ar leith ar na teicnící atá in úsáid.

Dá bhrí sin, tháinig 'Carne Salada del Trentino' ón meascán de thosca nádúrtha agus daonna sa timpeallacht sin. Sa lá atá inniu ann, níl aon táirge ann a d'fhéadfadh a bheith inchomparáide agus, dá bhrí sin, is feiniméan gastranómach é atá beagnach uathúil agus a bhfuil roinnt saintréithe aige a aithnítear go forleathan: truas suntasach, measartha blasta, ar a bhfuil blas na feola aibí, boladh fíneálta sainiúil, dea-bholadh beagán spíosrach, cion ard próitéine agus é éasca le cogaint.

Bunaithe ar na saintréithe sin, bhíothas in ann cur le clú 'Carne Salada del Trentino'. Cé go raibh dáileadh an táirge teoranta do Trentino ar dtús, cuireadh eolas air lasmuigh de theorainneacha an limistéir gheografaigh sin na céadta blianta ó shin, cé nach raibh ach na huasaicmí ina eolas, mar a léirítear le dhá lámhscríbhinn a scríobhadh i suíomh uasal sa 15ú agus sa 16ú haois faoi seach: *De arte coquinaria* le Maestro de' Rossi, ar thángthas ar chóip de ag Riva del Garda, lámhscríbhinn ina dtugtar tuairisc ar an modh cócaireachta le haghaidh *carbonata di carne salata*, agus an lámhscríbhinn gan údar *De Cucuina*, ina bhfuil an t-oideas le haghaidh *Coch di Carne Salada del Trentino*. Ba cheart a chur síos do bheirt bhan, a raibh ciall acu don dea-bhia agus dúil mhór acu ann, ar mhná iad a bhí gníomhach ag deireadh an 19ú agus ag tús an 20ú haois, gur spreag siad go mór, tríd an tábhacht a chuirtear ar 'Carne Salada del Trentino' ina leabhair oidis rathúla, an tóir níos forleithne atá air i dtéarmaí sóisialta agus geografacha araon (an Iodáil agus na tíortha laistigh d'Impireacht Habsburg). Is iad seo a leanas an bheirt údar: Caterina Prato, údar an lámhleabhair *Manuale di cucina* [Lámhleabhar Cócaireachta], a foilsíodh sa Ghearmáinis in 1858, lámhleabhar ar cuireadh athchló air roinnt uaireanta san Iodáilis ó 1892 agus an-ráchairt air; agus Giulia Turco Lazzari, a scríobh an lámhleabhar tábhachtach toirtiúil *Manuale di Cucina* [Lámhleabhar Cócaireachta] in 1904, lámhleabhar a coimríodh níos faide anonn ina leabhar oidis laghdaithe lena úsáid ag an bpobal, leabhar a scaipeadh go fada fairsing dar teideal *Il Piccolo Focolare* (1908) [An Teallach Beag].

Mar sin féin, is ó lár an 20ú haois ar aghaidh den chuid is mó a tháinig méadú suntasach ar chlú an táirge. Go deimhin, ó shin i leith, níor foilsíodh aon fhoilseachán maidir le táirgí tipiciúla ná maidir le miasa traidisiúnta, agus níor foilsíodh treoir thurasóireachta ná treoir ghastranómach, cibé acu a scaipeadh go háitiúil nó go náisiúnta é, nach ndearna tagairt do 'Carne Salada del Trentino' mar cheann de na léirithe is tipiciúla ar chultúr bia na críche. I measc na bhfoilseachán is tábhachtaí agus is mó a dáileadh tá: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) Touring Club Italiano [Treoir Ghastranómach ar an Iodáil] agus *L'Italia dei salumi* (2003) [An Iodáil gona Charcuterie]; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989) [Atlas de Tháirgí Tipiciúla - Charcuterie] a d'fhoilsigh INSOR (An Institiúid Náisiúnta um Shocheolaíocht Tuaithe); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [An Iodáil de réir Gambero Rosso] agus *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Charcuterie Gambero Rosso]; *Il Buon Paese* (1994) Slow Food [Tír an dea-bhia], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Foclóir de Bhia Áitiúil na hIodáile] agus *L'Atlante dei prodotti italiani* [Atlas de Tháirgí na hIodáile] (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Ciclipéid Chócaireachta Garzanti]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 blas ba cheart do gach duine a bhlaiseadh le linn a saoil]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Corriere della Sera Itineraries. Trentino] (2007); agus treoir na hirise Espresso *I salumi d'Italia* (2017) [Charcuterie na hIodáile]. Is léir ó na foilseacháin sin, agus ó na teistiméireachtaí leanúnacha sa phreas agus ar an raidió agus ar an teilifís, nach de bharr gur gá feoil a chaomhnú a tháirgtear 'Carne Salada del Trentino' a thuilleadh, ach gur rogha d'aon ghnó é chun táirge den scoth a bhfuil stair fhada taobh thiar de a thairiscint don phobal. Tá sé suntasach freisin, de réir taighde ó Chomhlachas Tráchtála Trento, gurb é 'Carne Salada del Trentino' an táirge is mó a bhfuil acmhainneacht fáis aige i measc táirgí charcuterie ó Trentino.

Thairis sin, cuirtear go mór lena cháil toisc go mbíonn sé de shíor sna miasa i mbialanna áitiúla, rud a thugann deis do thurasóirí go leor cáilíocht agus saintréithe an táirge a thuiscint astu féin.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335