C/2025/4198

24.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4198)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Prosciutto di San Daniele'

Uimh. AE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Ainm an táirge**

'Prosciutto di San Daniele'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Tionscnaimh faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc Geografach faoi Chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

An Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit a bhfuil an leasú caighdeánach á chur in iúl aige**

An Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta - An Roinn Biafhlaithis agus Spóirt Eachaíochta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Maidir leis na leasuithe ar an tsonraíocht táirge le haghaidh ATFC Prosciutto di San Daniele:

— níl i gceist leo athrú ar ainm an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint ná ar ainm an táisc gheografaigh faoi chosaint, ná ar úsáid an ainm sin;

— níl baol ann dá dheasca go gcuirfí an nasc dá dtagraítear in Airteagal 5(1), pointe (b), le haghaidh ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint, nó an nasc

— dá dtagraítear in Airteagal 5(2), pointe (b), i gcás tásca geografacha faoi chosaint ar neamhní; agus

— níl srianta breise ar mhargú an táirge i gceist leo.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

Leasú ar Airteagal 5

Leasú 1

Baineann an leasú le hAirteagal 5.3 den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.3 den doiciméad aonair.

Tuairisc: Leis an leasú cuirtear meáchan uasta nua 180,0 kg in ionad mheáchan uasta reatha conablaigh muice throm aonair – 168,0 kg.

Cúis: Mar thoradh ar leathadh leanúnach víreas fhiabhras Afracach na muc, mar aon le cur i bhfeidhm na rialacha táirgthe a bhí ann le déanaí maidir le tógáil muc, go háirithe a mhéid a bhaineann le feabhsú géiniteach agus feabhas a chur ar chleachtais feirmeoireachta, lena n-áirítear beathú, tá méadú tagtha ar mheáchan na muc. Mar sin féin, fanfaidh meáchan uasta na gcos muiceola ag 17,5 kg, ionas go mbeidh meáchan uasta 12,8 kg sna liamhása ag deireadh na céime leasaithe, rud atá ar cheann de shaintréithe sainiúla ATFC Prosciutto di San Daniele.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Prosciutto di San Daniele’

Uimh. AE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

ATFC (X) TGFC ( )

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

‘Prosciutto di San Daniele’

2. **Ballstát nó tríú tír**

An Iodáil

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 liamhás *prosciutto crudo* é ‘Prosciutto di San Daniele’ a sailleadh agus tirimleasaíodh ar feadh 400 lá ar a laghad ó dháta tosaithe an leasaithe. Is saintréith de ‘Prosciutto di San Daniele’ é go bhfuil cruth giotáir air agus go bhfuil an chuid aimhneasach den chos (crúibín) ann. Níor cheart meáchan níos lú ná 8,3 kg ná níos mó ná 12,8 kg a bheith in ‘Prosciutto di San Daniele’ iomlán a bhfuil an cnámh ann. Bíonn an fheoil bog agus an tsaill bán agus í i gcoibhneas ceart leis an gcuid thrua den fheoil, atá dearg agus bándearg agus í marmaraithe le roinnt saille. Bíonn blas fíneálta air, blas tathagach atá cothrom go maith, agus a mbaineann iarbhlas níos suntasaí leis. Bíonn dea-bholadh cumhra de liamhás leasaithe uaidh mar thoradh ar an tréimhse leasaithe fhada.

Is iad seo a leanas saintréithe fisiciúla agus ceimiceacha ‘Prosciutto di San Daniele’, mar a thástáiltear ar an mbícéips fhéimearach iad sula mbrandáiltear an liamhás leis an lógó:

1. cion taise nach lú ná 57,0 % nó níos mó ná 63,0 %;
2. cion salainn (clóiríd sóidiam) nach lú ná 4,3 % nó níos mó ná 6,0 %;
3. innéacs próitéilísis nach mó ná 31 %;
4. gníomhaíocht an uisce (aw) nach mó ná 0,930.

Is féidir ‘Prosciutto di San Daniele’ a dhíol ina iomláine agus an chnámh ann nó as, agus is féidir freisin é a ghearradh ina sciartha de chruthanna agus de mheáchain éagsúla. Gan beann ar an bhformáid, ní mór an lógó a bheith brandáilte ar an gcraiceann agus/nó modh eile aitheantais a bheith ag an liamhás lena n-áirithítear nó lena ráthaítear go bhfuil an t-amhábhar agus na liamhása inrianaithe.

Díoltar ‘Prosciutto di San Daniele’ mar liamhás slisnithe réamhphacáistithe freisin. Maidir le liamhás atá le gearradh ina shlisní agus le pacáistiú, is é 430 lá an tréimhse íosta leasaithe, cuirtear teorainn 62,0 % lena chion taise agus ní féidir gníomhaíocht an uisce (aw) a bheith níos mó ná 0,920.

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

Ní mór beatha na muc a bheith de thionscnamh an limistéir gheografaigh ina dtógtar iad. Mar sin féin, i mblianta áirithe, d'fhéadfadh sé nach mbeadh sé indéanta go teicniúil 100 % de na hábhair bheatha a fháil go háitiúil ar chúiseanna aeráide nó tráchtála, agus sa chás sin ní mór an nasc leis an limistéar áitiúil a ráthú, i gcomhréir le hAirteagal 1 de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143, trína áirithiú go dtagann 50 % ar a laghad d'iontógáil ábhair thirim na muc as an limistéar geografach ina dtógtar iad.

Is féidir an bheatha a thabhairt i bhfoirm leachta agus i bhfoirm thirim araon.

Ní mór na hamhábhair a cheadaítear faoin reachtaíocht Aontais atá ann faoi láthair maidir le beostoc a bheathú a bheith san aiste bia a thugtar do bhainbh diúil. Féadfar aiste bia na muc a fhorlíonadh le vitimíní, mianraí agus aimíonaigéid agus is féidir breiseáin a úsáid i gcomhréir leis an reachtaíocht atá ann faoi láthair.

Ceadaítear na hamhábhair seo a leanas ag an gcéim fáis: arbhar Indiach (suas le 65 % d'iontógáil ábhair thirim); sorgam, eorna, cruithneacht, triteacál, min gráin bhuí agus/nó min déise arbhair (suas le 55 % d'iontógáil ábhair thirim); mionghránaigh, piseanna (suas le 25 % d'iontógáil ábhair thirim); min gráin bhuí lándéise, bran cruithneachta agus seachtháirgí eile ó phróiseáil cruithneachta, táirgí a fhaightear le linn pónairí soighe a úscadh (suas le 20 % d'iontógáil ábhair thirim); sadhlas arbhair Indiaigh, min glútain arbhair Indiaigh nó beathú glútain arbhair, laíon biatais dhíhiodráitithe, táirgí a fhaightear le linn síolta lus na gréine, min ráibe agus síolta léagúim eile a úscadh, pónairí soighe iomlána rósta agus/nó asbhrúchán soighe (suas le 10 % d'iontógáil ábhair thirim); min ginidín arbhair Indiaigh, molás (suas le 5 % d'iontógáil ábhair thirim); meidic na mbó (triomaithe ag teocht ard) (suas le 4 % d'iontógáil ábhair thirim); triosc tirim driogaireachta agus ábhair intuaslagtha (suas le 3 % d'iontógáil ábhair thirim); laíon torthaí nó laíon tráta (prabhait trátaí) mar iompróirí réamh-mheascáin, asbhrúchán rois, beatha asbhrúcháin rois, min rois, beatha mine rois, lipidí ag a bhfuil leáphointe os cionn 36 °C, giosta (suas le 2 % d'iontógáil ábhair thirim); min éisc (suas le 1 % d'iontógáil ábhair thirim); meadhg (suas le 15 l in aghaidh na muice in aghaidh an lae); agus bláthach (suas le 250 g d'iontógáil ábhair thirim in aghaidh na muice in aghaidh an lae).

Ní mór na critéir seo a leanas a chur san áireamh ag an gcéim fáis freisin: féadfar an aiste bia a fhorlíonadh le vitimíní agus mianraí agus is féidir breiseáin a úsáid i gcomhréir le reachtaíocht an Aontais atá i bhfeidhm faoi láthair; chun cumhdach saille d'ardcháilíocht a áirithiú, tá an cion aigéid líonoiléach teoranta ag 2 % d'iontógáil ábhair thirim agus tá saill teoranta ag 5 % d'iontógáil ábhair thirim; agus ní mór 45 % ar a laghad d'iontógáil fhoriomlán ábhair thirim a bheith ina ghránach.

Na rialacha céanna atá i bhfeidhm maidir leis an gcéim fáis, tá siad i bhfeidhm freisin maidir leis an gcéim mhéathaithe, cé is moite de na heisceachtaí seo a leanas: ní mór 55 % ar a laghad d'iontógáil fhoriomlán ábhair thirim a bheith ina ghránach agus ní féidir muca méathaithe a bheathú le min éisc ná le pónairí soighe iomlána rósta agus/nó le hasbhrúchán soighe.

Na cosa muiceola a úsáidtear chun 'Prosciutto di San Daniele' a tháirgeadh, ní mór dóibh teacht ó chonablaigh a aicmítear faoin gcatagóir 'H' (trom) agus meáchan íosta 110,1 kg agus meáchan uasta 180 kg iontu, agus ní mór dóibh teacht faoi réim aicmithe 'U', 'R', nó 'O' ar scála an Aontais Eorpaigh maidir le haicmiú conablach muc. Ní mór nach lú na cosa ná 11,8 kg meáchain ná nach mó iad ná 18 kg meáchain, agus ní fhéadfaidh meáchain na coise a bheith níos lú ná 11,3 kg ná níos mó ná 17,5 kg i gcás ina bhfuil sí beartaithe le haghaidh tíortha nach de chuid an Aontais iad agus nach gceadaíonn go bhfágfaí an crúibín ar an gcos liamháis.

Ní mór na cosa muiceola a ghearradh i gcomhréir leis an gcaighdeán bunaithe atá in úsáid agus sraith saille sheachtrach a bheith orthu atá 17 mm ar a laghad ar tiús, lena n-áirítear an craiceann. Ní mór an tsaill sin a bheith teann go leor, i.e. luach iaidín a bheith inti nach mó ná 70 nó cion aigéid líonoiléach a bheith inti nach mó ná 15 %.

Ní fhéadfar cosa a úsáid as muca a bhfuil miópaití liathbhána, boga agus taise nó miópaití dorcha, teanna agus tirime follasach orthu nó a bhfuil iarmhairtí follasacha orthu de ghalair athlastacha agus trámacha.

Cosa ó mhuca a mharaítear níos mó ná 5 lá roimhe sin, ní fhéadfar iad a phróiseáil chun liamhás a dhéanamh díobh.

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

Ní mór na céimeanna uile a bhaineann le 'Prosciutto di San Daniele' a dhéanamh, idir bearradh na gcos úr muiceola agus críochnú an phróisis triomaithe, a dhéanamh laistigh den limistéar táirgeachta aitheanta, arb í an chríoch laistigh de theorainneacha riaracháin bhardas San Daniele del Friuli i gcúige Udine i Réigiún Féinrialaitheach Friuli-Venezia Giulia í.

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

Chun barántúlacht 'Prosciutto di San Daniele' a dhíoltar ina shlisní réamhphacáistithe a ráthú agus tomhaltóirí a chosaint dá réir, ní mór sliseadh agus pacáistiú a dhéanamh laistigh den limistéar geografach táirgeachta.

Tá gá leis sin chun tionscnamh an táirge shlisnithe réamhphacáistithe a ráthú toisc nach bhfuil na marcanna aitheantais a thaispeántar ar chraiceann 'Prosciutto di San Daniele' le feiceáil a thuilleadh ar liamhás slisnithe. Eascraíonn sé freisin as an ngá lena áirithiú go ndéantar an sliseadh agus an pacáistiú ar bhealach a sheachnaíonn an díhiodráitiú, an t-ocsaídiú nó aon lagú ar shaintréithe orgánaileipteacha bunaidh 'Prosciutto di San Daniele'. Baintear den liamhás an chosaint nádúrtha a thugann an craiceann dó nuair a ghearrtar ina shlisní é agus fágtar an táirge neamhchosanta ar an timpeallacht.

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

Ní mór 'Prosciutto di San Daniele' a bheith brandáilte le lógó ar an gcraiceann agus/nó modh eile aitheantais a bheith aige lena n-áirithítear nó lena ráthaítear go bhfuil an t-amhábhar agus na liamhása inrianaithe.

Is mar a leanas an lógó a bhrandáiltear ar na liamhása:



Ní mór na mionsonraí seo a leanas a áireamh i lipéadú 'Prosciutto di San Daniele' a bhfuil an chnámh ann nó as, bíodh sé á dhíol ina iomláine nó gearrtha i sciartha:

1. 'Prosciutto di San Daniele' (san Iodáilis), agus na focail *Denominazione di Origine Protetta* (ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint) nó *DOP* (ATFC) ina dhiaidh;

2. ainm nó trádmharc na cuideachta agus seoladh an táirgeora liamhás atá cláraithe sa chóras faireacháin lena dtugtar an próiseas táirgthe i gcríoch nó lena ndéantar an liamhás a chur ar an margadh.

Ní mór 'Prosciutto di San Daniele' (san Iodáilis) agus na focail *Denominazione di Origine Protetta* nó *DOP* ina dhiaidh, an lógó a thaispeántar thuas, uimhir aitheantais an phacálaí agus cód aitheantais, rialaithe agus deimhnithe gach pacáiste aonair a bheith ar phacáistíocht 'Prosciutto di San Daniele' slisnithe.

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

Ní mór 'Prosciutto di San Daniele' a tháirgeadh laistigh de theorainneacha riaracháin bhardas San Daniele del Friuli i gcúige Udine i Réigiún Féinrialaitheach Friuli-Venezia Giulia.

Ní mór an mhuiceoil a úsáidtear chun 'Prosciutto di San Daniele' a dhéanamh teacht ó mhuca ar rugadh banbh dóibh, a tógadh, a maraíodh agus ar gearradh a gconablaigh sa limistéar geografach a chuimsíonn críoch na réigiún seo a leanas: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, an Lombaird, Píodmant, Emilia-Romagna, Umbria, an Toscáin, Marche, Abruzzo agus Lazio.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

5.1. *Sainiúlacht an limistéir gheografaigh*

Is éard atá i limistéar táirgeachta 'Prosciutto di San Daniele' bardas San Daniele del Friuli i lár Friuli, a shíneann leis an abhainn Tagliamento, agus níos faide ar shiúl tosaíonn na chéad bhunchnoic ag ardú i dtreo na Réamh-Alpa Carnic.

Idirghníomhaíonn topagrafaíocht shainiúil an limistéir le patrún gaoithe ina dtagann gaotha teo a ardaíonn aníos ón Muir Aidriad agus gaotha níos fuaire a thagann anuas ó na hAlpa le chéile feadh chúrsa abhainn Tagliamento, i sruth díreach trí Canale del Ferro del Tarvisano. Cruthaítear leis sin miocraeráid shonrach lena n-áirithítear aerchúrsaíocht shéimh agus timpeallacht ina bhfuil bogthaise íseal atá an-oiriúnach do thirimleasú faidréiseach liamháis.

5.2. *Sainiúlacht an táirge*

Saintréith de 'Prosciutto di San Daniele' is ea go gcoinnítear an crúibín ar an liamhás, mar is amhlaidh an cás leis an lógó a bhrandáiltear ar an gcraiceann agus/nó le modh malartach aitheantais a úsáidtear. Nuair a fhágtar an crúibín ar an gcos, cuidíonn sé sin le caomhnú an liamháis le linn próiseála agus aithníonn tomhaltóirí láithreach dá bharr gur 'Prosciutto di San Daniele' iomlán atá ann. Ina theannta sin, is gnéithe sainiúla de 'Prosciutto di San Daniele' iad an cruth sainiúil giotáir atá air, an blas séimh atá air ar blas tathagach é atá agus cothrom go maith, agus a dhea-bholadh cumhra a eascraíonn as na cosa a bhearradh agus a bhrú, gan aon chomhábhar eile seachas salann sáile a chur leis ag tús an phróisis táirgthe agus an tréimhse fhada ina gcrochtar an fheoil lena triomú.

De bharr chumhdach feola agus shaintréithe blais na gcos muiceola ón limistéar bunaithe tógála muc, a fhaightear ó na pórtha a shonraítear i bpointe 3 agus a thógtar mar a shonraítear sa phointe céanna sin, tá siad oiriúnach go nádúrtha chun liamhása fadleasaithe a dhéanamh astu.

5.3. *Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus cáilíocht nó saintréithe an táirge*

Is as an limistéar geografach táirgeachta agus as a shaintréithe timpeallachta agus daonna a fhaigheann 'Prosciutto di San Daniele' a cháilíocht. Faigheann 'Prosciutto di San Daniele' a shaintréithe sainiúla ón tsaill den cháilíocht is airde atá air, a bhfaightear sa mhéid díreach mar is ceart sna 'muca troma' a fheictear de ghnáth i nGleann na Pó. Ráthaítear an brat saille sin trí phórú roghnaitheach agus aeráid an limistéir gheografaigh ina dtógtar na muca agus óna bhfaightear na hamhábhair a úsáidtear chun na muca sin a bheathú.

Tá tionchar ag miocraeráid shonrach an limistéir gheografaigh táirgeachta ar an tréimhse leasaithe fhada agus cuidíonn sí le blas agus dea-bholadh 'Prosciutto di San Daniele' a fhorbairt. Mar gheall ar dhálaí ithreach agus aeráide áitiúla, lonnaítear an táirgeadh go heisiach i gcónaí sa bhardas óna dtagann ainm an liamháis, agus is lucht saothair ardoilte speisialaithe a phróiseálann na cosa muiceola – a fhaightear go traidisiúnta ón limistéar ar a dtugtar tuairisc i bpointe 4.

Is ríthábhachtach taithí na 'mórleasaitheoirí' a úsáideann teicnící sonracha a tháinig aníos ó ghlúin go glúin chucu chun an liamhás a dhéanamh. Rialaíonn siad na paraiméadair éagsúla a bhaineann leis na céimeanna chun liamhás a dhéanamh ag brath ar dhálaí aeráide agus ar shaintréithe na gcos muiceola, ag úsáid seomraí triomaithe ina bhfuil neart fuinneog a nochtann na liamhása do séideáin nádúrtha a éascaíonn tirimleasú 'Prosciutto di San Daniele' a dhéantar de réir a chéile agus ar feadh tréimhse fhada agus a chuidíonn le forbairt an dea-bholaidh shainiúil atá air.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download