C/2025/483

23.1.2025

Foilsiú iarratais ar fhormheas ar leasú ar shonraíocht táirge de bhun Airteagal 59(4) de 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

(C/2025/483)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilseacháin 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 nó uirthi i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún i gcomhréir le hAirteagal 61 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle [1].

IARRATAS AR FHORMHEAS AR LEASÚ AR SHONRAÍOCHT TÁIRGE SAINEARRA TRAIDISIÚNTA FAOI RÁTHAÍOCHT

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Ainm an táirge**

Berthoud

2. **Ballstát nó tríú tír**

an Fhrainc

3. **Ceannteideal sa tsonraíocht táirge lena mbaineann an leasú (nó na leasuithe)**

☐ *Ainm an táirge*

☒ *Tuairisc ar an táirge*

☒ *Tuairisc ar an modh táirgthe*

☐ *Eile*

4. **Leasú (nó leasuithe)**

— Na téarmaí a úsáidtear chun tuairisc a thabhairt ar an gcoimeádán ‘Berthoud’

Cuirtear an téarma *coupelle à Berthoud* (‘mias Berthoud’) in ionad an téarma *assiette à Berthoud* (‘mias Berthoud’). Maidir le cur i bhfeidhm an leasaithe seo, is leasú eagarthóireachta amháin é ionas go gcomhfhreagraíonn an téarma a úsáidtear sa tsonraíocht táirge don téarma beacht a úsáideann gairmithe san earnáil. Fanann coimeádán ‘Berthoud’ mar an gcéanna ó thaobh toisí agus ábhair araon de.

— Cáis ‘Abondance’ a ghearradh

De bhreis ar an rogha maidir le cáis ‘Abondance’ a ghrátáil nó í a ghearradh ina stiallacha tanaí, cuireadh isteach an rogha maidir lena gearradh ina ciúbanna.

Gearrann cuid mhór bialann cáis ‘Abondance’ ina ciúbanna anois (rud is cúis le spáráil ama mar thoradh ar shimplíocht theicniúil níos mó).

Tá na bialanna sin uile, nach mór, ina mbialanna nach bhfuil grátálaí leictreach acu agus, dá bharr sin, cuirtear cuid mhaith ama amú le linn cáis ‘Abondance’ a ghearradh ina stiallacha.

Ullmhaíonn formhór mór na mbialann cáis ‘Abondance’ roimh ré freisin, ciallaíonn gearradh na cáise ina ciúbanna go gcoimeádann sí níos fearr mar atá an scéal i gcás cáis ghrátáilte nó shlisnithe arb iondúil ina leith go dtriomaíonn sí níos tapúla.

[1] IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Má ghearrtar cáis ‘Abondance’ ina ciúbanna, ní athraítear an t-oideas deiridh le haghaidh ‘Berthoud’ ar aon bhealach, toisc go bhfanann na cainníochtaí cáise a úsáidtear mar an gcéanna agus fágann an raon ama cócaireachta a cheadaítear leis an tsonraíocht gur féidir ‘Berthoud’ a fháil fós a ghríosctar ar an mbarr agus a leáitear go hiomlán í ag deireadh na cócaireachta agus í ina ciúbanna.

— Gairleog a úsáid san oideas

Chomh maith leis an bhféidearthacht maidir bun na méise ‘Berthoud’ a chuimilt le hingne gairleoige, dúradh freisin go bhféadfar an mhias a chuimilt le gairleog mhionghearrtha nó bhrúite agus/nó go bhféadfar méid beag gairleoige mionghearrtha nó brúite a chur i mbun na méise.

Sábhálann an rogha maidir le gairleog mhionghearrtha nó bhrúite a úsáid cuid mhór ama ar an mbialann le linn orduithe iolracha ‘Berthoud’ a chócaráil, toisc go bhfuil sé níos tapúla méid beag gairleoige a chur ag bun na méise ná ionga gairleoige a scamhadh agus an mhias a chuimilt léi.

Ní athraítear toradh deiridh an oidis le haghaidh ‘Berthoud’ ar aon bhealach, ós rud é go bhfuil an blas céanna gairleoige fós uirthi agus go ndíscaoileann bácáil an Berthoud san oigheann an gairleog mhionghearrtha nó bhrúite ionas nach mbíonn aon phíosaí gairleoige ann nuair a itear í.

— Piobar a úsáid san oideas

Scriosadh na focail ‘cuirtear piobar isteach [agus cócaráiltear an mhias]’ agus cuireadh isteach gur féidir piobar a chur isteach roimh chócaireacht nó dá éis, toisc gur fearr le bialanna a théann a n-oigheann go 200 céim (seachas 180 céim i gcás bialanna eile) piobar a chur isteach tar éis na cócaireachta ionas nach n-éiríonn sé róthe agus nach bhforbraíonn sé blas ‘tóstáilte’.

Ní athraíonn sé sin an t-oideas le haghaidh ‘Berthoud’ ná a blas ar aon bhealach — fanann na cainníochtaí mar an gcéanna agus bíonn blas an phiobair fós uirthi.

— Teocht chócarála

Athraítear an teocht uasta chócarála ó 200 °C go 240 °C.

Chun am feithimh na gcustaiméirí ag an mbord a íoslaghdú, ní chuireann bialanna oigheann in áirithe go heisiach do ‘Berthoud’ agus cócarálann siad roinnt mias ag an am céanna san oigheann céanna (lena n-áirítear Berthoud). I gcás roinnt mias, áfach, níl teocht chócarála 200 °C ard go leor agus, dá bhrí sin, ní mór do na bialanna teocht a n-oighinn a mhéadú go dtí leibhéal chomh hard le 240 °C.

Ní chruthaíonn sé sin fadhb do ‘Berthoud’, toisc go bhfágann an raon ama cócarála a cheadaítear leis an tsonraíocht táirge gur féidir ‘Berthoud’ a fháil a bhíonn gríosctha ar an mbarr agus a bhíonn leáite go hiomlán tríd an am cócarála agus an teocht a oiriúnú (mar shampla 180 °C ar feadh 15 nóiméad nó 240 °C ar feadh 8-10 nóiméad).

Thairis sin, níl teocht 240 °C ró-ard chun dromchla órdhonn a fháil gan é a dhó.

SONRAÍOCHT TÁIRGE SAINEARRA TRAIDISIÚNTA FAOI RÁTHAÍOCHT

‘Berthoud’

Uimh. AE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Ballstát nó tríú tír: an Fhrainc

1. **Ainm (nó ainmneacha) le clárú**

‘Berthoud’

2. **Cineál an táirge (mar atá in iarscríbhinn xi)**

Aicme 2.21. béilí ullmhaithe

3. **An foras le clárú a dhéanamh**

3.1. *Cé acu de na nithe seo a leanas is fíor i leith an táirge*

☐ is toradh é ar mhodh táirgthe, ar mhodh próiseála nó ar mhodh comhdhéanaimh a chomhfhreagraíonn do chleachtas traidisiúnta maidir leis an táirge sin nó leis an táirge bia sin

☒ táirgtear é ó amhábhair nó ó chomhábhair arb iad a úsáidtear go traidisiúnta.

Mias the aonair is ea 'Berthoud' atá bunaithe go traidisiúnta ar cháis ATFC 'Abondance' leáite.

3.2. *Cé acu is fíor nó nach fíor iad na nithe seo a leanas i leith an ainm*

☒ tá sé in úsáid go traidisiúnta chun tagairt a dhéanamh don táirge sonrach;

Is oideas traidisiúnta í 'Berthoud' a cruthaíodh agus ar tugadh a ainm di ag tús an 20ú haois. Sloinne coitianta a bhí ann ar dtús i limistéar Chablais (sa chuid tuaisceartach de Haute-Savoie).

☐ aithníonn sé carachtar traidisiúnta nó carachtar sonrach an táirge.

4. **Tuairisc**

4.1. ***Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis, lena n-áirítear a phríomhthréithe fisiceacha, ceimiceacha, micribhitheolaíocha nó orgánaileipteacha lena léirítear saintréith shonrach an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh 668/2014)***

Mias the aonair is ea 'Berthoud' atá bunaithe ar cháis ATFC 'Abondance' leáite.

Cur i láthair

Cuirtear an táirge ar an mbord i mias oighinn, ar a dtugtar 'mias Berthoud' ['*coupelle à Berthoud*'], agus í déanta as poirceallán.

Is é atá in uigeacht an táirge uigeacht cáise leáite nuair a bhíonn sí te, agus bíonn dath idir órga agus donn ar an gcrústa a chruthaítear le linn na cócarála.

Tá éagsúlacht ann maidir le saintréithe sonracha 'Berthoud':

1. Comhábhar bunúsach an oidis

   — Cáis 'Abondance': cáis a dhéantar as bainne bó iomlán amh agus faigheann sí a hainm ó Ghleann Abondance agus ón sráidbhaile ar a bhfuil an t-ainm céanna. Tá cáis 'Abondance' á déanamh leis na céadta bliain agus aithnítear mar Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint í sa lá atá inniu ann. Níor táirgeadh í riamh in aon áit eile seachas i sléibhte Haute-Savoie.

     Tugann taos brúite, leathchócaráilte 'Abondance' uigeacht mhín uachtarúil do 'Berthoud' nuair a bhíonn sí cócaráilte.

2. Comhábhair shonracha eile an oidis

   — 'Vin de Savoie' nó 'Savoie': fíon bán ag a bhfuil Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint, agus a tháirgtear i ranna Savoie agus Haute-Savoie sa Fhrainc.

   — 'Madeira': fíon licéir ag a bhfuil Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint, agus a tháirgtear ar oileánra Portaingéalach Maidéara.

   NÓ

   — 'Port': fíon licéir ag a bhfuil Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint, agus a tháirgtear i réigiún Alto Douro sa Phortaingéil.

   — gairleog (ingne iomlána, agus iad mionghearrtha nó brúite): arna húsáid chun í a chuimilt ar bhun na méise Berthoud agus/nó chun í a chur i bun na méise Berthoud.

   — noitmig: is féidir pinse noitmige a chur leis an ullmhúchán.

   — piobar

3. Mias aonair bhoird, rud a áirithíonn go mbíonn uigeacht ar leith aici

   Cuirtear 'Berthoud' ar an mbord mar chuid aonair. Is mias í nach mór a ithe agus í te agus go tapa ós rud é go n-athraíonn an uigeacht le linn tomhaltais agus go n-éiríonn sí go riocht níos snáithíní agus níos leaistí de réir mar a fhuaraíonn an mhias. Má chuirtear ar an mbord ina haonar í, is féidir 'Berthoud' a ithe níos tapúla ná mar a bheadh i gceist dá mbeadh sí i mias níos mó lena comhroinnt.

4.2. ***Tuairisc ar mhodh táirgthe an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis agus ar modh táirgthe é nach mór do na táirgeoirí a leanúint lena n-áirítear, i gcás inarb iomchuí, cineál agus saintréithe na n-amhábhar nó na gcomhábhar a úsáidtear, agus an modh ina n-ullmhaítear an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh 668/2014)***

Comhábhair (do dhuine amháin): Comhábhair éigeantacha:

— Cáis ATFC 'Abondance' (gan an craiceann): íosmhéid 180 g

— ATFC 'Vin de Savoie': Idir 3 cl agus 4 cl

— ATFC 'Madeira' nó ATFC 'Port': Idir 1 cl agus 2 cl

— Gairleog: ingne iomlána, agus iad mionghearrtha nó brúite

— Piobar

Comhábhar roghnach:

— Noitmig: pinse

Ní fhéadfar aon chomhábhar seachas iad siúd dá dtagraítear thuas a chur le 'Berthoud'.

Má chuirtear comhábhair eile leis an oideas, ní mór iad a chur ar an mbord mar thionlacain.

Modh táirgthe:

Comhfhreagraíonn an modh táirgthe don oideas traidisiúnta le haghaidh 'Berthoud'.

Ar dtús, ní mór bun na méise Berthoud a chuimilt leis an ionga gairleoige, leis an ngairleog mhionghearrtha nó leis an ngairleog bhrúite, agus/nó ní mór gairleog mhionghearrtha nó bhrúite a chur i mbun na méise.

Ní mór an mhias seo a bheith déanta as poirceallán agus a bheith measartha tiubh ionas go bhfanfaidh sí te.

Ní mór í a bheith idir 12 cm agus 15 cm ar trastomhas agus idir 2,5 cm agus 4,5 cm ar airde, agus ní mór tiús an bhuin a bheith 0,7 cm ar a laghad.

Fágann na toisí sin gur féidir cainníochtaí an 'Abondance' a úsáidtear a homaiginiú, uigeacht mhín uachtarúil a thabhairt don mhias ar an taobh istigh, mar aon le dromchla gríosctha, agus gur féidir teorainn a chur le cailleadh teasa.

Ní mór craiceann na cáise 'Abondance' a bhaint, agus ní mór an cháis a ghearradh ina stiallacha tanaí, a ghrátáil nó a ghearradh ina ciúbanna ansin (180 g ar a laghad in aghaidh an duine) agus a chur sa mhias 'Berthoud'.

Déantar 'Vin de Savoie' agus 'Madeira' nó 'Port' a dhoirteadh uirthi ansin.

Is féidir pinse noitmige a chur leis an mias freisin, de rogha an chócaire.

Is féidir an piobar a chur isteach roimh chócaráil nó dá héis.

Ar deireadh, cócaráiltear an mhias *au gratin* in oigheann traidisiúnta ag teocht idir 180 agus 240 céim, ar feadh 8 go 15 nóiméad, go dtí go leánn an cháis agus go n-éiríonn an dromchla órdhonn.

Cuirtear an mhias ar an mbord láithreach agus ní fhéadfar í a atéamh. Tá toirmeasc ar oigheann micreathonnach a úsáid.

Saintréithe sonracha an oidis

— Cáis 'Abondance' a úsáid: chun a dea-bholaithe a léiriú ar an mbealach is fearr le linn cócarála, ní mór 'Abondance' a ghearradh ina stiallacha tanaí, a ghrátáil nó a ghearradh ina chiúbanna tar éis an craiceann a bhaint ar dtús. Ní thugtar mar phíosa amháin riamh í don fhaighteoir.

— Am cócaireachta: murab ionann agus oidis cháisbhunaithe eile, tá am cócarála 'Berthoud' measartha gearr, agus is leor 8 go 15 nóiméad chun dromchla órdhonn a bhaint amach.

Rialacha sonracha maidir le lipéadú

De bhreis ar an ainm 'Berthoud', taispeánann gach bunaíocht lógó STR na hEorpa ar a biachláir, agus sin sa réimse radhairc céanna.

Féadfaidh na focail 'Sainearra Traidisiúnta faoi Ráthaíocht' nó an giorrúchán comhfhreagrach 'STR' a bheith le feiceáil ar bhiachláir freisin, roimh an ainm 'Berthoud' nó ina dhiaidh agus gan aon téacs idir eatarthu.

4.3. *Tuairisc ar na príomheilimintí lena mbunaítear saintréith thraidisiúnta an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh 668/2014)*

Tá carachtar traidisiúnta 'Berthoud' bunaithe ar cháis 'Abondance' a úsáid (ar ATFC é ó 1996 i leith) mar an príomh-chomhábhar (agus mar an t-aon cháis amháin), chomh maith le fíon geal a úsáid; is táirgí áitiúla iad sin ó limistéar Chablais (ó thuaidh de Haute-Savoie, ar theorainn na hEilvéise) leis na céadta bliain.

Míníonn láithreacht, infhaighteacht agus cineál seanbhunaithe na dtáirgí sin sa réigiún ina dtionscnaíonn 'Berthoud' an fáth a n-úsáidtear iad mar chomhábhair san oideas. Is í 'Abondance' cáis chomharthach an réigiúin seo (agus í á déanamh ansin í ón 12ú haois i leith). Is é fíon geal an príomhchineál fíona atá á tháirgeadh in Chablais le fada an lá, agus, sa lá atá inniu ann, cumhdaítear é leis an ainmniúchán 'Vin de Savoie'.

Tá comhábhair aramatacha eile ('Port' nó 'Madeira' agus gairleog) á n-úsáid freisin le 30 bliain anuas ar a laghad.

Cruthaíodh 'Berthoud' ag tús an 20ú haois, ag Cercle Républicain, bistro in Concise (in Thonon-les-Bains) a bhí á reáchtáil ag muintir Berthoud, as bardas Abondance i nGleann Abondance.

Ba ghnách leis na custaiméirí mias a ithe a bhí déanta as cáis 'Abondance' leáite ina raibh gairleog agus fíon geal, piobar agus noitmig. Fuair sí ainm an teaghlaigh a d'ullmhaigh í, tosaíodh ag tabhairt 'Berthoud' uirthi.

Tá an t-oideas le haghaidh 'Berthoud' le fáil i saothar Eugénie Julie dar teideal 'Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes',Eagráin ATRA, lgh. 25-26. Foilsíodh an leabhar in 1978 ina léiríonn go bhfuil an t-ainm in úsáid ar feadh níos mó ná 40 bliain.

Luaitear 'Berthoud' i gcuid mhór saothar de chuid an 20ú haois, mar shampla, an méid seo a leanas:

— sa leabhar 'Le Fromage d'Abondance', Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, lch. 10, a foilsíodh in 1981.

— leabhair de chuid Marie-Thérèse Hermann:

  — 'La cuisine paysanne de Savoie', Foilsitheoirí Philippe Sers, lch. 169, a foilsíodh in 1982;

  — 'La Savoie traditionnelle', Foilsitheoirí Curandera, lch. 37, a foilsíodh in 1987;

  — 'Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes', Foilsitheoirí Christine Bonneton, lch. 21, a foilsíodh in 1992.

— saothar le Roger Lallemand, dar teideal 'Les Savoies gastronomiques', Foilsitheoirí Charles Corlet, lgh. 32-33, a foilsíodh in 1988.

— Treoir CNAC (Comhairle Náisiúnta na nEalaíon Cócaireachta) 'Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995' (lch. 395 a bhaineann le 'Abondance').

— saothar Bruno Gillet dar teideal 'Au fil de la Dranse', 1992.

— saothar Didier Richard dar teideal 'Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...', Foilsitheoirí Didier-Richard, lch. 58, a foilsíodh in 1997.

— saothar de chuid chomhlachas na ndiaitéiteach labhartha Fraincíse [*association des diététiciens de la langue française*] dar teideal 'Recettes régionales et menus équilibrés', Foilsitheoirí Solal, lch. 13, a foilsíodh in 1997.

Tá páipéar fillte de chuid na Fermiers Savoyards ann fiú (a d'úsáid gairmithe san earnáil go dtí 1985), ar páipéar é ina dtugtar tuairisc ar oidis le haghaidh 'Fondue savoyarde', 'Raclette' agus 'Berthoud'.

IARSCRÍBHINN

Na príomhphointí atá le seiceáil

Soláthar na sonraíochta	Modh measúnaithe
Comhábhar bunúsach an oidis a úsáid, is é sin, cáis ‘Abondance’	— Amharcbhunaithe nó doiciméadbhunaithe
Comhlíonadh liosta na gcomhábhar éigeantach san oideas	— Amharcbhunaithe nó doiciméadbhunaithe
Formáid aonair mhias Berthoud	— Amharcach