C/2025/441

21.1.2025

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar an tsonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2025/441)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

‘Clairette de Die’

PDO-FR-A0301-AM02

Dáta na teachtaireachta: 21 Deireadh Fómhair 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS CÚISEANNA LEIS

1. Scriosadh na bhforálacha a bhaineann le táirgeadh fíona rosé

Tar éis chinneadh na Comhairle Stáit, an t-údarás náisiúnta uachtarach, le breithiúnas 2018, lenar cuireadh aitheantas d’fhíon rosé ar neamhní, baineadh na forálacha a bhaineann le táirgeadh Clairette de Die Rosé den tsonraíocht.

Leasaíodh na pointí seo a leanas den tsonraíocht táirge:

— Caibidil I, Roinn III – Dath agus cineálacha táirgí;

— Caibidil I, Roinn V – Cineálacha fíonchaor;

— Caibidil I, Roinn IX – Fíonóireacht, próiseáil, aibiú, pacáistiú, stóráil – – Cumasc de chineálacha fíonchaor;

— Caibidil I, Roinn X – Nasc leis an limistéar geografach.

Baineadh na forálacha sin maidir le fíonta rosé ó na pointí seo a leanas den doiciméad aonair:

— Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta):

— Cineálacha fíonchaor (scriosadh Gamay N);

— Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha (scriosadh chion na gcineálacha fíonchaor i bhfíonta rosé);

— Nasc leis an limistéar geografach.

2. Lipéadú

I Roinn XII ‘Rialacha maidir le cur i láthair agus lipéadú’ de Chaibidil I den tsonraíocht táirge, forlíonadh pointe 2 ‘Forálacha speisialta’ chun na rialacha lipéadaithe maidir le tagairt don aonad geografach níos leithne ‘Vignobles de la Vallée du Rhône’ a áireamh, mar a leagtar amach sa chomhaontú a síníodh idir na comhlachtaí cosanta agus bainistíochta lena mbaineann. Ní mór an fhaisnéis sin a bheith sa réimse radhairc céanna leis na mionsonraí sainordaitheacha uile, ní mór í a phriontáil i gcarachtair a bhfuil an dearadh grafach céanna agus an dath céanna orthu agus atá ar an ainmniúchán, agus ní fhéadfaidh siad a bheith níos mó ná dhá thrian de mhéid an ainmniúcháin.

Cuireadh an leasú sin leis an doiciméad aonair, faoin gceannteideal ‘Coinníollacha breise’.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

3. **Limistéar geografach**

I Roinn IV 'Limistéir agus áiteanna ina ndéantar na hoibríochtaí éagsúla' de Chaibidil I den tsonraíocht táirge, forlíonadh pointe 1 'Limistéar geografach' chun ainmneacha na mbardas a thabhairt cothrom le dáta agus a cheartú, gan an limistéar geografach a leasú.

Scriosadh bardais Aix-en-Diois agus Molière-Glandaz agus cuireadh bardas Solaure en Diois leis.

Cuireadh an ceartúchán sin ar ainmneacha na mbardas leis an doiciméad aonair, faoin gceannteideal 'Limistéar geografach críochaithe'.

4. **Mionsonraí an chomhlachta cigireachta**

Tugadh Roinn II 'Mionsonraí an chomhlachta cigireachta' de Chaibidil III den tsonraíocht táirge cothrom le dáta chun a shonrú nach mór seiceálacha ar chomhlíonadh na sonraíochta táirge a dhéanamh ar bhonn plean cigireachta formheasta agus ag comhlacht tríú páirtí a thairgeann ráthaíochtaí maidir le hinniúlacht, neamhchlaontacht agus neamhspleáchas arna dtarmligean ag INAO, an t-údarás cigireachta.

Ní dhéanann an nuashonrú sin difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Clairette de Die

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí finiúna**

5. Ciallaíonn fíon súilíneach ar ardchaighdeán

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

3.1. *An Cód de chuid na hAinmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas úrfhíon fíonchaor faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta):**

1. *ATFC 'Clairette de Die' geal gan aon tásc breise*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Úsáidtear ATFC 'Clairette de Die' go heisiach le haghaidh fíonta súilíneacha geala ar ardchaighdeán agus fíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán. Is fíonta geala súilíneacha ar ardchaighdeán iad na fíonta sin a tháirgtear tríd an dara coipeadh sa bhuidéal.

— Tar éis an dáileog a chur leo, tá méid siúcra ag na fíonta, arna shloinneadh mar shiúcraí coiptheacha, nach mó ná 15 ghram in aghaidh an lítir.

— Is é an neart alcóil nádúrtha de réir toirte a bhíonn acu 9 % ar a laghad.

— Ní mór na critéir anailíseacha eile na luachanna arna mbunú i reachtaíocht an Aontais a chomhlíonadh.

Déantar na fíonta sin, a tháirgtear tríd an dara coipeadh i mbuidéil ghloine, as cineál Clairette B amháin agus is 7 % den táirgeadh iad i réigiún Diois. Tar éis 9 mí, déantar na buidéil a dhíscaoileadh agus cuirtear dáileog leo. Is lú a bhaineann úrnuacht an táirge seo leis an teicníc fíonóireachta a úsáidtear, teicníc a úsáidtear le roinnt mhaith fíonta súilíneacha, ná lena chomhdhéanamh atá bunaithe go heisiach ar chineál Clairette B. Tá an cineál sin tipiciúil do Provence agus, anseo, is ar imeall is faide amach an limistéir atá sé ina bhfuil an aeráid oiriúnach chun é a aibiú. Mar thoradh air sin, tá aigéadacht agus fíneáltacht dea-bholaithe ag baint leis.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): 13,5

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. *ATFC 'Clairette de Die' geal arna fhorlíonadh leis an bhfoclaíocht 'méthode ancestrale'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Forchoimeádtar an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Clairette de Die' arna fhorlíonadh leis an téarma 'méthode ancestrale' [modh sinsearach] le haghaidh fíonta súilíneacha aramatacha geala ar ardchaighdeán a tháirgtear trí bhíthin coipeadh aonair.

Is é an neart alcóil nádúrtha de réir toirte a bhíonn acu ná 9 % ar a laghad. Tá brú barrachais dé-ocsaíde carbóin de 3 atmaisféar ar a laghad ag 20 °C ag na fíonta sin agus méid siúcra, arna shloinneadh mar shiúcraí coiptheacha, de 35 ghram in aghaidh an lítir ar a laghad.

Ní mór do na critéir anailíseacha eile na luachanna arna mbunú i reachtaíocht an Aontais a chomhlíonadh.

Tá na fíonta lena ngabhann an tásc 'méthode ancestrale' ar thús cadhnaíochta sa limistéar faoi fhíniúnacha, arb iad níos mó ná 88 % den táirgeadh in Diois iad. Déantar an fíon geal sin a dhéantar as na cineálacha Muscat à petits grains B nó Muscat à petits grains Rg (arb iad 75 % den chumasc iad, ar a laghad), arna fhorlíonadh ag Clairette B/Clairette Rs, trí phróiseas bunaidh arb é atá ann moilliú agus ansin stop a chur leis an gcoipeadh alcólach trí fhuarú a úsáid, agus cainníocht mhór siúcraí coiptheacha á coinneáil an tráth céanna. Déantar an t-úrfhíon leathchoipthe a bhuidéalú ansin, agus leantar dá choipeadh ar feadh 4 mhí ar a laghad. Tá an táirge uathúil sin nua-aimseartha amach is amach mar gheall ar a shaintréith an-aramatach, le dea-bholaithe príomhúla ceannasacha ach dea-bholaithe níos casta freisin, amhail cumhráin citris, meala, bláthanna agus lítsí. Bíonn dath buí éadrom agus imreacha glasa ar na fíonta geala sin de ghnáth. Tá súilíní an-mhín, measartha buan mar shaintréith acu freisin.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): 12,5

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais maidir le fíonóireacht**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. An modh saothraithe

An modh saothraithe

— Níl an t-achar atá ar fáil le haghaidh gach planda níos mó ná 2,20 méadar cearnach. Ríomhtar an t-achar dromchla sin tríd an spásáil idir sraitheanna a mhéadú faoin spásáil idir plandaí. Ní bheidh an spásáil idir na sraitheanna níos mó ná 2,5 méadar. Ní mór gur 0,80 méadar ar a laghad í an spásáil idir na plandaí sa tsraith chéanna, agus ní mór nach mó ná 1,50 méadar í.

— Treoraítear na fíniúnacha agus treorú Guyot nó prúnáil spoir (treorú prúnála Royat) á úsáid, le 12 bhachlóg ar a mhéad in aghaidh an phlanda.

— Féadfar uisciú a údarú.

— Maidir le fíonta geala atá incháilithe chun an tásc 'méthode ancestrale' a úsáid, ní mór cion an chineáil Muscat à petits grains B a bheith 75 % ar a laghad den chumasc.

2. Fíonta a tháirgtear tríd an dara coipeadh sa bhuidéal

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Is as an gcineál Clairette B amháin a dhéantar na fíonta.

Táirgtear fíonta nach bhfuil incháilithe chun an tásc 'méthode ancestrale' a úsáid agus an dara coipeadh i mbuidéil ghloine á úsáid ó fhíon atá coipthe go hiomlán agus a gcuirtear liqueur de tirage leis.

Tarlaíonn an coipeadh tánaisteach i mbuidéil ghloine, lena dtáirgtear na súilíní, ón 1 Eanáir den bhliain tar éis bhliain na buainte.

Ní mór an fíon a choinneáil ar an moirt i mbuidéil ar feadh 9 mí ar a laghad.

3. Fíonta lena ngabhann an tásc 'méthode ancestrale'

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Fíonta atá incháilithe chun an tásc 'méthode ancestrale' a úsáid, táirgtear iad mar a leanas:

Fíonta geala:

— An príomhchineál: Muscat à petits gráin B;

— Cineálacha eile: Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs;

Fíonta rosé:

— Príomhchineálacha: Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg;

— Cineálacha eile: Clairette B, Clairette Rs, Gamay N.

Comhdhéanamh na gcumasc:

— I gcás fíonta geala, ní mór cion chineál Muscat à petits grains B a bheith 75 % ar a laghad.

— I gcás fíonta rosé:

  — ní mór cion Muscat à petits grains B agus Muscat à petits grains Rg le chéile a bheith 75 % ar a laghad;

  — ní mór don chion Muscat à petits grains Rg agus Gamay N le chéile a bheith 5 % ar a laghad; agus

  — níor cheart cion Gamay N a bheith níos mó ná 10 %.

Táirgtear na fíonta trí bhíthin coipeadh aonair, a thosaíonn san umar. Déantar é a rialú trí chuid den phobal giosta a fhuarú agus a dhíothú. Toirmisctear liqueur de tirage a chur leis. Ní fhéadfar coipeadh tánaisteach mar gheall ar úrfhíon leathchoipthe a dhéanamh ach amháin i mbuidéil ghloine. I gcás fíonta rosé, déantar na húrfhíonta leathchoipthe agus/nó na fíonta a chumasc roimh bhuidéalú.

Ní mór iad a choinneáil ar an moirt i mbuidéil ar feadh 4 mhí ar a laghad. Tagann deireadh nádúrtha leis an gcoipeadh sa bhuidéal. Tá cosc ar úsáid dáileoige.

4. Gach cineál fíona

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

I gcás gach cineáil fíona, féadfar an dríodar a bhaint:

— trí dhímhoirtiú;

— trí scagachán iseabarach, i.e. 'ón mbuidéal go buidéal'; nó

— trí scinceáil isteach i gcoimeádán amháin agus scagachán iseabarach. Coinnítear na fíonta sa choimeádán aonair ag teocht nach mó ná 4 °C. Tá an gabhdán feistithe le gaireas rialaithe teochta.

Ní mór do na cleachtais déanta fíona uile na ceanglais a leagtar síos ar leibhéal an Aontais Eorpaigh agus sa Chód Tuaithe agus Iascaireachta Muirí a chomhlíonadh.

5.2. *Uastáirgeachtaí*

1.

70 heictilítear in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Déantar na fíonchaora a bhuain agus na fíonta a dhéanamh, a phróiseáil, a aibiú agus a phacáistiú i gcríoch na 31 bhardas seo a leanas i roinn Drôme:

Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny agus Véronne.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Clairette B

Clairette Rose Rs

8. **Tuairisc ar an nasc (ar na naisc)**

Tá limistéar geografach ATFC 'Clairette de Die' suite soir ó dheas ó Valence, sa chuid thuaidh de bhunchnoic theas na nAlp. Is saintréith den aeráid iad tionchair na Meánmhara, arna maolú ag na sléibhte in aice láimhe. Tá na fíonghoirt suite ar na fánaí atá ag breathnú amach ar ghleann Drôme ar an dá thaobh den abhainn a théann tríd.

Tá ATFC 'Clairette de Die' bunaithe ar dhá tháirge a bhfuil rialacha táirgthe agus saintréithe aitheanta acu; fíonta geala a tháirgtear tríd an dara coipeadh sa bhuidéal, ní dhéantar ach as cineál Clairette B amháin, agus fíonta geala nó rosé lena ngabhann an téarma 'méthode ancestrale', a tháirgtear trí bhíthin coipeadh aonair sa bhuidéal ó chineálacha Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Clairette B, Clairette Rs agus Gamay N.

Tá saineolas an duine tar éis na cineálacha sin a oiriúnú, agus an úsáid is fearr a bhaint astu ar ithreacha marla nó aolchloiche, ar na *serres* [téarma áitiúil le haghaidh fánaí] agus ar leicne cnoic lena nochtadh agus lena ndraenáil den scoth. Is iad na hithreacha 'seornaiseoim' siosta marla agus siosta cailcreach an tír-raon is fearr leis an gcineál Muscat à petits grains, rud a thugann saibhreas, struchtúr agus neart aramatach do na fíonta. Os a choinne sin, is iondúil go gcoinnítear na hithreacha clochacha ar na léibhinn Cheathartha, na feananna gláracha agus an scileach faoi na dromanna aolchloiche le haghaidh chineál Clairette. Tá an cineál deireanach sin tipiciúil do Provence agus, anseo, is ar imeall is faide amach an limistéir atá sé ina bhfuil an aeráid oiriúnach chun é a aibiú. Mar thoradh air sin, tá aigéadacht agus fíneáltacht dea-bholaithe ag baint leis, atá ríthábhachtach le haghaidh fíonta súilíneacha agus fíonta socra.

D'úsáid saothróirí fíona in Diois na cineálacha sin chun teicníc uathúil fíonóireachta sna siléir a fhorbairt, i gcás ina gcuireann an fhionnuaire a eascraíonn as an ngaireacht do na sléibhte moill ar choipeadh alcólach ar bhealach nádúrtha ach dothuartha, rud a thugann fíon súilíneach le siúcraí coiptheacha iarmharacha agus neart íseal alcóil lena ngabhann an tásc 'méthode ancestrale'. Tá an fios gnó forbartha ag táirgeoirí ó ghlúin go glúin chun an teicníc seo maidir le coipeadh a stopadh a fhoirfiú. Tá dea-bholaithe príomhúla ceannasacha ag na fíonta geala nó rosé sin ach dea-bholaithe níos casta freisin, amhail bolaithe citris, meala, bláthanna agus lítsí, arna gcomhlánú le bolaithe torthaí dearga sna fíonta rosé. Bíonn dath buí éadrom orthu de ghnáth le himreacha glasa le haghaidh fíonta geala nó imreacha bándearga éadroma le haghaidh fíonta rosé. Tá súilíní an-mhín, measartha buan mar shaintréith acu freisin.

Le haghaidh fíonta geala a tháirgtear tríd an dara coipeadh sa bhuidéal, déantar na buidéil a dhímhoirtiú tar éis 9 mí agus cuirtear dáileog leo. Baineann úrnuacht an táirge le cineál Clairette B, rud a thugann aigéadacht agus fíneáltacht dea-bholaithe dó.

D'ainneoin na fíonghoirt a bheith ann agus táirge a bhfuil cáil air a théann siar go dtí na cianaoiseanna, ní raibh mórán eolais ar fhíon ó Diear ar feadh i bhfad, go páirteach mar gheall ar dhrochbhealaí cumarsáide agus go páirteach mar gheall ar leochaileacht an táirge de bharr a staid leathchoipthe agus éagobhsaí, rud a d'fhág go raibh sé deacair é a iompar. In 1825, leathnaigh trádálaí tí Joubert et Bernard, a bhí bunaithe in Die, gnólacht a athar (súdaireacht seithí) trí fhíonta óna áitreabh féin a dhíol in éineacht le fíonta a ceannaíodh ó shaothraithe fíniúna. Cuireadh tús le dáileadh na bhfíonta sna limistéir máguaird agus eagraíodh é ina dhiaidh sin chun soláthar a dhéanamh do bhardais limistéar Diois. Bhí rath ar an ngnólacht agus seoladh an fíon a táirgeadh, i luchtóga 110 lítear, chuig Nîmes, Grenoble, Avignon agus Privas. Mar sin féin, bhí an turas fada agus is minic a tháinig an fíon agus é millte, má tháinig sé ar chor ar bith. Bhí gá fanacht go dtiocfadh an t-iarnród a nascann Die le príomhlíne Pháras-Marseille in 1885. Ba é sin an uair a tháinig cáil náisiúnta ar na fíonta suaithinseacha sin. Mar sin féin, luaitear Clairette i gcatalóg oifigiúil Aonach an Domhain i Vín, ó chineálacha súilíneacha Muscat Blanc agus Muscat Rosé ó Barsac (in Drôme), in 1873. Míníonn leochaileacht an táirge sin, i measc nithe eile, nósanna tomhaltais áitiúla agus go raibh an limistéar dáilte teoranta ó thaobh méide de ar dtús. A bhuí le dul chun cinn san fhíoneolaíocht, táthar in ann an próiseas a rialú agus ciallaíonn sé sin gur féidir buidéalú réasúnta a dhéanamh ar deireadh. Bhí Clairette de Die, a aithníodh i mí Aibreáin 1910, ar cheann de na chéad ainmniúcháin tionscnaimh riamh a rialaíodh. I lár an 20ú céad, mar gheall ar mháistreacht ar theicneolaíochtaí fuaraithe agus dímhoirtithe, bhíothas in ann fíon cobhsaí ar ardchaighdeán a fháil a bhí oiriúnach do thomhaltas intíre agus d'onnmhairiú araon.

Tá infheistíocht mhór dhaonna agus airgeadais de dhíth i dtrealamh le haghaidh teicneolaíocht den sórt sin, rud a spreag grúpálacha táirgeoirí agus acmhainní trí chomheagraíochtaí a chruthú. Tagraíonn an téarma 'Clerete' nó 'Clairette de Die' d'fhíonta socra agus d'fhíonta súilíneacha éagsúla. Ag tús an 20ú céad, tháinig deireadh leis cibé tionscal beag a bhí ann, i réimsí amhail fabraicí, páipéar agus síoda. Ina dhiaidh sin, faoi 2010, bhí táirgeadh fíona in Diois, leis an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Clairette de Die' ar thús cadhnaíochta, ar an bpríomhghníomhaíocht eacnamaíoch sa ghleann.

9. **Coinníollacha breise fíor-riachtanacha (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

a) Féadfar an téarma ‘méthode ancestrale’ a chur i ndiaidh ainm an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint i gcás fíonta a chomhlíonann na coinníollacha táirgthe a leagtar síos don téarma sin sa tsonraíocht táirge.

b) Ní mór téarmaí roghnacha a bhféadfaidh na Ballstáit a n-úsáid, faoi rialacha an Aontais, a rialú, a phriontáil ar na lipéid i litreacha nach mó iad, in airde, ar leithead, ná ar thiús, ná dhá oiread mhéid na litreacha ina litrítear an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint.

c) Féadfar an t-aonad geografach níos leithne ‘Vignobles de la Vallée du Rhône’ a shonrú ar lipéid fíonta ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint i gcomhréir leis na coinníollacha a shonraítear sa chomhaontú a síníodh idir na comhlachtaí éagsúla cosanta agus bainistíochta lena mbaineann. Ní mór an fhaisnéis sin a bheith sa réimse radhairc céanna leis na mionsonraí sainordaitheacha uile, ní mór í a phriontáil i gcarachtair a bhfuil an dearadh grafach céanna agus an dath céanna orthu agus atá ar an ainmniúchán, agus ní fhéadfaidh siad a bheith níos mó ná dhá thrian de mhéid an ainmniúcháin.

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Pacáistiú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Déantar na fíonchaora a bhuain agus na fíonta a dhéanamh, a phróiseáil, a aibiú agus a phacáistiú sa limistéar geografach.

— Fíonta a tháirgtear tríd an dara coipeadh sa bhuidéal, cuirtear ar an margadh iad lena n-ól tar éis íostréimhse 9 mí ar an moirt i mbuidéil tar éis tirage, agus tráth nach luaithe ná an 1 Deireadh Fómhair den bhliain tar éis bhliain na buainte.

— Cuirtear fíonta lena ngabhann an téarma ‘méthode ancestrale’ ar an margadh lena n-ól tar éis tréimhse 4 mhí ar an moirt i mbuidéil, agus tráth nach luaithe ná an 1 Márta den bhliain tar éis bhliain na buainte.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2