

**Foilsíú iarratais ar ainm a chlárú de bhun Airteagal 50(2)(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**

(2023/C 272/07)

Leis an bhfoilseachán seo, tugtar an ceart chun cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 51 de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle <sup>(1)</sup> laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilseacháin seo.

DOICIMÉAD AONAIR

**‘Vit färsksaltad Östgötagurka’**

**Uimh. AE: PGI-SE-02824 — 14.12.2021**

STFC ( ) TGFC (X)

**1. Ainm nó ainmneacha [STFC nó TGFC]**

‘Vit färsksaltad Östgötagurka’

**2. Ballstát nó Tríú Tír**

An tSualainn

**3. Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó ar an mbia-earra**

**3.1. An cineál táirge**

Aicme 1.6. Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte

**3.2. Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)**

Is gircín bán a fhástar i dteach gloine é ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ a phiciltar faoi sháile agus spíosraí. Úsáidtear na comhábhair seo a leanas: Salann (NaCl), spíosraí, lus mín, leasaitheigh (beansóait sóidiam, sorbáit photaisiam) agus aigéad citreach. Cé is moite den lus mín a bhfuil sé éigeantach é a chur leis, d’fhéadfadh comhdhéanamh na spíosraí a bheith éagsúil. Go traidisiúnta is iad na táirgeoirí a chinneann an cóimheas idir salann agus uisce don sáile.

Is táirge úr meatach é ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’. Díoltar ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ ina iomláine nó slisnithe.

Tá na saintréithe seo a leanas ag ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’.

Airíonna fisiceacha:

‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ ina iomláine:

Fad: 120–150 mm

Trastomhas: 30–50 mm

Meáchan: 50–90 gram

‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ slisnithe:

Trastomhas: 30–50 mm

Tiús: 5–7 mm

Craiceann: iomaireach

Tá feidhm ag an méid seo a leanas maidir le ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ ina iomláine agus slisnithe araon:

Saintréithe ceimiceacha:

Cion salainn: 10–15 %

(1) IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

Saintréithe orgánaileipteacha:

Dath:

Craiceann: Buíbhán teolaí agus imreacha glasa ann (NSC S0520-G60Y go S0520-G50Y).

An taobh istigh: Dath aonfhoirmeach ar an scála datha céanna le taobh seachtrach ‘Vit färksaltad Östgötagurka’. Bíonn feoil an ghircín líoma-bhuí, agus tá imir beagán níos dorcha ar an gcroílár ná mar atá ar an gcráiceann.

Blas: Goirteamas suntasach a mhaolaítear le milseacht bhunaidh an ghircín bháin. Bíonn blas tathagach air freisin a chuirfeadh lus mín agus cearbhas i gcuimhne duit.

Iarbhlas: Goirt le himireacha de lus mín agus piseanna glasa úra.

Boladh: Pailéad domhain dea-bholaithe agus bolaithe d’ithir / de shiléar faoi thalamh mar aon le bolaithe de phéacáin phiseanna agus alcól driogtha gan spíosraí.

Raimhre: Measartha crua agus briosc, agus croí ann nach bhfuil chomh crua céanna.

An blas sa bhéal: Struchtúr taitneamhach agus teinne sa phlaic. Goirteamas ar leith ann, agus cnagarnacht ar leith a bhfuil cuid mhór de shaintréith úr an ghircín bháin nua-bhainte arna fhás i dteach gloine coinnithe aige.

### 3.3. *Beatha (maidir le táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (maidir le táirgí próiseáilte amháin)*

Amhábhair: Gircíní bána den chineál Lilla Delikatessen, arna bhfás i dteach gloine. Bíonn an gircín bán a fhástar i dteach gloine 120-150 mm ar fad agus tá trastomhas de 30-50 mm aige. Bíonn an gircín nua-bhainte scothbhán, agus imir ghlas éadrom air. Bíonn cnapáin chaola ar an gcráiceann agus bíonn sé réasúnta crua. Bíonn dath líoma-bhuí ar fheoil an ghircín bháin arna fhás i dteach gloine, agus bíonn dath scothghlas ar an gcroí a bhíonn réasúnta beag.

### 3.4. *Céimeanna sonracha sa táirgeadh nach mór dóibh tarlú sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór an próiseas táirgthe ar fad – ó shaothrú an ghircín bháin go picilt an ghircín bháin arna fhás i dteach gloine – a dhéanamh laistigh den limistéar geografach a léirítear faoi phointe 4.

### 3.5. *Sainrialacha maidir le slisniú, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláráithe*

-

### 3.6. *Sainrialacha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláráithe*

-

## 4. **Sainiú gonta ar an limistéar geografach**

Tá cúige Östergötland suite i limistéar táirgthe ‘Vit färksaltad Östgötagurka’.

## 5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir saintréithe ‘Vit färksaltad Östgötagurka’ agus an limistéar geografach bunaithe ar na tosca daonna a bhaineann leis an limistéar geografach.

Saintréithe speisialta an táirge:

Bíonn an dath céanna buíbhán teolaí ar an taobh seachtrach de ‘Vit färksaltad Östgötagurka’, bíonn an dath ar an taobh istigh líoma-bhuí agus bíonn croí scothghlas air mar atá ar an ngircín bán nua-bhainte arna fhás i dteach gloine. Tá an blas agus an boladh atá air ina saintréithe den úire atá tipiciúil den ghircín bán nua-bhainte.

Mar gheall ar an gcráiceann réasúnta crua atá air agus mar gheall ar an gcroí réasúnta beag atá air, bíonn ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ i bhfad níos brisce ná gircíní úrshailte a dhéantar as gircíní glasa. Is é raimhre chrua agus bhriosc ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ a thugann teine thaitneamhach don phlaic.

Déantar milseacht bhunaidh an ghircín bháin in ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ an goirteamas suntasach a chothromú. Bíonn an boladh casta, agus bolaithe ithreach, péacáin úra piseanna, agus alcól driogtha ann.

Tá ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ difriúil le cineálacha eile gircíní sailte a bhíonn ar díol go coitianta, toisc nach bhfuil aon siúcra ná fínéagar breise sa sáile spósráithe a úsáidtear le haghaidh an phicilte. Tá ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ difriúil freisin le ‘ättiksgurka’, an gircín picilte géar a bhíonn i bhfad níos coitianta sa tSualainn agus a bhfuil blas milis agus géar ar leith air maidir le fínéagar, siúcra agus mustard.

Tosca daonna a bhaineann leis an limistéar geografach:

Is speisialtacht í ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ atá an-tipiciúil de Östergötland. In Östergötland, is iondúil go mbíonn gircíní picilte bán agus iad ullmhaithe faoi sháile, agus sa chuid eile den tSualainn is fearr le daoine gircíní glasa picilte i dtuaslagán d’fhínéagar, siúcra agus salann.

Tá duais bronnta ag an Acadamh Hagdahl ar tháirgeoirí ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ as a gcuid oibre chun an traidisiún cócaireachta sin ó Östergötland a chaomhnú.

Ní fios bunús na rogha réigiúnaí do ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ in Östergötland, ach ag deireadh an 19ú haois fuarthas amach go raibh saintréithe ag an ngircín bán (craiceann níos crua agus croí níos lú) a tháirg gircíní úr-shailte níos briste ná an gircíní glas, ar choinníoll go láimhseáiltear i gceart é le linn an phróisis picilte.

Is de chineál Lilla Delikatessen an gircín bán a shaothraítear go traidisiúnta chun ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ a tháirgeadh. Fástar an gircín Lilla Delikatessen i dtithe gloine in Östergötland agus baintear é idir mí an Mhárta agus mí Dheireadh Fómhair. Dá bhrí sin, is táirge séasúrach é ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ nach dtáirgtear ach idir mí an Mhárta agus mí Dheireadh Fómhair.

Eilítear iarrachtaí ar leith ón saothróir chun Lilla Delikatessen a shaothrú. Murab ionann agus gircíní glasa, mar shampla, níl Lilla Delikatessen féinphailnítheach. Ionas go gcuirfidh an gircín torthaí, teastaíonn cabhair an tsaothróra uaidh le pailniú, rud a chiallaíonn go gcaithfidh plandaí an ghircín a bheith prunáilte agus treoraithe chun a chumasú don fhásóir na bláthanna a phailniú.

Ullmhaíonn na saothróirí na síolta do tháirgeadh Lilla Delikatessen an bhliain dar gcionn ón bhfeirm féin trí roinnt plandaí gircín a roghnú chun síológa a tháirgeadh. Tá an roghnú bunaithe ar chumas an phlanda fómhar maith de ghircíní bána a tháirgeadh ag a bhfuil na saintréithe cáilíochtúla (dath an ghircín, dath na feola agus an chroí chomh maith le cruas an chraicinn agus méid an chroí) atá riachtanach chun ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’ a tháirgeadh.

Tá ríthábhacht ag baint le cumas na dtáirgeoirí chun dath, briste agus úire an ghircín bháin nua-bhainte arna fhás i dteach gloine a chaomhnú le linn an phicilte maidir leis na saintréithe a bhaineann le ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’.

Chun ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’, a tháirgeadh, ní mór na gircíní bána a bheith nua-bhainte. Dá bhrí sin, baintear an gircín bán ar bhonn laethúil. Ionas go gcomhlíonfaidh an gircín bán na ceanglais cháilíochta le haghaidh ‘Vit färsksaltad Östgötagurka’, ní mór fad idir 12 cm agus 15 cm agus trastomhas idir 3 cm agus 5 cm a bheith ag an ngircín nua-bhainte.

Déantar na gircíní bána nua-bhainte a ní in uisce, déantar iad a scuabadh agus a pholladh ionas go súfar an sáile níos éasca ag an gcúcamar iomlán. Ina dhiaidh sin déantar na gircíní bána a shórtáil agus a rialú de réir cáilíochta sula gcuirtear iad faoi sháile, lus mín agus spíosraí ina n-íomáine – nuair a tháirgtear ‘Vit färsksaltad Östgotagurka’ iomlán.

Agus ‘Vit färsksaltad Östgotagurka’ slisnithe á tháirgeadh, gearrtar an gircín bán nite i slisní thart ar 6 mhilliméadar ar leithead ag úsáid sceana a fhágann dromchla gearrtha iomaireach, agus ina dhiaidh sin cuirtear na slisní sa sáile, sa lus mín agus sna spíosraí.

Agus ‘Vit färsksaltad Östgotagurka’ á tháirgeadh, ní mór do tháirgeoirí na gircíní bána nua-bhainte a chur faoi sháile laistigh de 1 go 2 lá chun dath agus briosc saintréitheach an ghircín bháin a chaomhnú. Má stóráiltear an gircín bán ar feadh tréimhse níos faide, bogann sé agus tagann dath buí air.

Úsáideann gach táirgeoir ‘Vit färsksaltad Östgotagurka’ a oideas féin agus an sáile á ullmhú acu. Go traidisiúnta, ní mór a dhóthain salainn a bheith sa sáile chun go dtéadh ubh circe ar snámh ann. Mar sin féin, níor ceadaiódh don chuid den ubh os cionn dhromchla an uisce a bheith níos mó ná bonn 25-öre. Bíonn lus mín sa sáile i gcónaí, ach bíonn comhdhéanamh cruinn na spíosraí roghnach agus bunaithe go minic ar sheanoidis a tháinig anuas ó ghlúin go glúin.

### **Tagairt d’fhoilsiú na sonraíochta**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_vit\\_farsksaltad-ostgotagurka\\_23-02-08.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf)

---