C/2025/4234

1.8.2025

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

(C/2025/4234)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

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

'Piment d'Espelette' / 'Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra'

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Ainm an táirge**

'Piment d'Espelette' / 'Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra'

2. **Cineál an táisc gheografaigh:**

☒ Ainmniúchán 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 Fhrainc

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

An Aireacht Talmhaíochta agus Bhiafhlaithis

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Ní bhaineann an t-iarratas ar leasú ar an ATFC 'Piment d'Espelette' / 'Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra' le haon cheann de na trí chás ar leasú ar leibhéal an Aontais iad; go sonrach, ní áirítear leis:

(a) athrú ar ainm an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint;

(b) baol dá dheasca go gcuirfí an nasc leis an limistéar geografach ar neamhní;

(c) srianta breise ar mhargú an táirge.

Measann údaráis na Fraince dá bhrí sin gur le haghaidh leasú caighdeánach atá an t-iarratas.

[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**

1. *Tuairisc ar an táirge*

(1) Cuirtear an speiceas, an cineál agus an cineál cineáil leis tríd an tuairisc luibheolaíoch (planda agus torthaí) a shonrú mar a leanas: Tagann na piobair sillí go heisiach ón speiceas *Capsicum annuum L.* den chineál cineáil seo a leanas: planda bliantóige luibheach suas le 80 cm ar airde; duilleoga ailtéarnacha atá iomlán agus ubhchruthach; duilleoga bána aonair ag ascaill na nduilleog; Torthaí ramhra, crochta, cónúla, ar a tagann dath dearg nuair a bhíonn siad aibí; roinneann deighilt na torthaí (go neamhiomlán ag an mbarr) ina dtrí chealla ina bhfuil go leor síolta. Faightear piobair sillí an ainmniúcháin sin ó shíolta de chineál Gorria nó ó shíolta de chineál áitiúil den chineál a shainítear thuas.

(2) Leasú ar an tuairisc chéadfach ar phiobair sillí úra iomlána i sreangáin: sonraítear anois go bhforbraíonn na dea-bholaithe de réir mar a fhorbraíonn na piobair sillí tirim/aibí agus dá bhrí sin ní bhaineann siad ach leis an bpúdar. Dá bhrí sin, baineadh na tuairisceoirí orgánaileipteacha de shaintréithriú na bpiobar sillí iomlán úr i sreangáin.

(3) An méid piobar sillí iomlán úr a úsáidtear chun púdar a dhéanamh a scriosadh: scriosadh an méid piobar sillí a úsáidtear chun púdar a dhéanamh, toisc nach ndéanann an tsaintréith sin difear do cháilíocht orgánaileipteach an phúdair.

(4) An líon piobar sillí in aghaidh an tsreangáin a scriosadh: tá an fhoráil seo sa chuid den tsonraíocht a bhaineann leis an modh táirgthe cheana féin.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Fianaise gur de thionscnamh an limistéir gheografaigh an táirge*

(1) Tugadh an sprioc-am chun an dearbhú sainaitheantais a tharchur, a bhí le bheith roimh an 1 Feabhra den bhliain roimh an gcéad bhliain cur chun feidhme ar dtús, ar aghaidh go dtí an 31 Deireadh Fómhair chun céim an tsíolchurtha sa limistéar geografach a chur san áireamh agus chun a áirithiú go n-údarófar oibreoirí roimh thús an táirgthe.

(2) Sonraíodh aonfhoirmeacht na dtáirgí atá i mbaisc agus an sainmhíniú ar bhaisc an phúdair mar a leanas:

— piobair sillí iomlána úra nach sine ná 2 lá a tháirgeadh;

— sreangáin a tháirgeadh le linn seachtain amháin;

— púdar meilte teoranta d'uasmhéid 180 kg. Toirmisctear púdair nó málaí púdair ó mheiltí éagsúla a mheascadh.

(3) Leasaíodh dátaí an tséasúir chun an timthriall barr a léiriú i bhfianaise na hoibleagáide curaíochta sa limistéar geografach: mairfidh an séasúr anois ón 1 Feabhra go dtí an 31 Eanáir.

(4) Léirítear anois tréimhse choinneála le haghaidh taifead: ní mór d'oibreoirí na sonraí atá sna cláir a choinneáil le linn an tséasúir lena mbaineann siad agus ar feadh an dá shéasúr ina dhiaidh sin.

(5) Déantar athbhunú na gcóras marcála a leathnú chuig oibreoirí ar cuireadh a n-údarú ar fionraí (agus ní hamháin chuig oibreoirí ar tarraingíodh siar a n-údarú).

(6) Leasaíodh roinnt forálacha i ndáil leis na hathruithe a rinneadh ar an roinn ‘Modh táirgthe’ den tsonraíocht táirge agus chun inrianaitheacht a fheabhsú (faireachán feabhsaithe ar chainníochtaí buainte agus rialuithe a chur chun feidhme ar bhealach níos fearr), is é sin:

— dhá chéim dar teideal ‘Síolchur’ agus ‘Athphlandú’ a chur isteach;

— faoin gcéim dar teideal ‘Plandú’, cuireadh tionscnamh na bplandaí isteach;

— faoin gcéim dar teideal ‘Bainistiú’, cuireadh foráil isteach lena sonraítear go spreagtar oibríochtaí próiseála ar bhonn breathnóireacht a thaifeadtar i gclár;

— faoin gcéim dar teideal ‘Buaint’, leasaíodh an dearbhú buainte agus an achoimre ar mhéideanna buainte;

— faoin gcéim dar teideal ‘Monarú púdar’, cuireadh isteach mionsonraí maidir le conas na baisceanna a shainaithint (an dáta dó, an dáta meilte agus an meáchan);

— faoin gcéim dar teideal ‘Iontráil, baint agus stoic piobair sillí úra iomlána agus piobair sillí i sreangáin nó i bhfoirm púdair’, tugadh an dáta dearbhaithe stoic chun cinn.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

3. *Críochú an limistéir gheografaigh*

Athraíodh foclaíocht na roinne den tsonraíocht a bhaineann leis an tuairisc ar an limistéar geografach chun a shonrú go ndéantar na céimeanna uile i dtáirgeadh an ATFC ‘Piment d’Espelette’, ó shíolchur go pacáistiú, laistigh den limistéar geografach.

Sonraíodh freisin na socruithe chun dáileachtaí talún a shainaithint atá oiriúnach do tháirgeadh an ATFC ‘Piment d’Espelette’.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

4. *Tuairisc ar an modh chun an táirge a fháil*

(1) Cuireadh fochaibidil nua dar teideal ‘Síolchur’ leis chun táirgeoirí síolóige a áireamh sa tsonraíocht táirge agus chun foráil a dhéanamh nach mór síológa a tháirgeadh sa limistéar geografach: Ní mór d’oibreoir sa limistéar a chumhdaítear leis an ainmniúchán na síológa a tháirgeadh (síolchur agus a shaothrú). Féadfaidh táirgeoirí síolta óna ngabháltais féin a úsáid. Déantar an síolchur go díreach i gcoimeádáin, potaí, tráidirí, bloic nó tráidirí síolóige. Déantar é i gceardlann ainmnithe a bhfuil foscadh ann. Ní mór na síolta a chumhdach. Déantar na plandaí a athphlandú go díreach i gcoimeádáin, potaí, tráidirí, bloic nó tráidirí síolóige. Féadfar an chéim sin a dhéanamh a luaithe a bheidh dhá chotailéadón ar an tsíológ. Ní mór na plandaí a athphlandú i gceardlann ainmnithe.

(2) Plandú agus bainistiú:

Cuireadh deireadh leis an oibleagáid mótú plaisteach a úsáid.

Coinnítear spásáil na síológ ar an líne, socraithe ag 40 cm ar a laghad ar dtús gan beann ar an gcineál plandála, ag 40 cm ar a laghad le haghaidh síológa aonair ach méadaítear í go 50 cm le haghaidh síológa dúbailte. Leis an méadú sin ar an spás, tugtar deis do na fréamhacha forbairt níos fearr a dhéanamh le haghaidh síológa dúbailte agus, dá bhrí sin, cuirtear feabhas ar an gcumas chun freagairt ar ghuaiseacha aeráide.

An dlús plandaithe, a bhí idir íosmhéid 10 000 planda/ha ar dtús agus uasmhéid 30 000 planda/ha i gcás ina gcuirtear síológa aonair nó 60 000 planda/ha i gcás ina gcuirtear síológa dúbailte, athraíodh é go 40 000 planda/ha i gcás ina gcuirtear síológa dúbailte, chun comhleanúnachas a áirithiú leis an athrú ar an spásáil ar an líne.

Bainistíocht sláinte

Cuireadh isteach na forálacha seo a leanas chun úsáid táirgí cosanta plandaí a laghdú: ‘Le linn na bliana féilire, ní féidir luibhicídí a úsáid ach amháin in éineacht le táirgí bithrialaithe atá ar an liosta táirgí bithrialaithe a fhoilsíonn Ard-Stiúrthóireacht an Bhia. Tá toirmeasc ar chóireálacha fíteashláintíochta eile a úsáid go córasach. Cuirfear tús le hoibríochtaí cóireála ar bhonn breathnóireachta a thaifeadtar i gclár.’

Cosaint ar shioc: Foráiltear leis an bhforáil bhunaidh do chosaint ar shioc idir an 1 Aibreán agus an 31 Bealtaine agus ag deireadh an tséasúir fáis, ón 25 Deireadh Fómhair. Tugadh an dáta féideartha chun cosaint ar shioc a chur i bhfeidhm ar aghaidh go dtí an 15 Deireadh Fómhair. Is é an t-údar atá leis an athrú sin go dtagann an sioc níos luaithe. Tá na huaireanta inar féidir bearta cosanta a dhéanamh sonraithe anois (idir 17.00 agus 10.00).

Buaint

Chun oiriúnú don athrú aeráide agus chun teorainn a chur le húsáid iarrataí ar athruithe sealadacha, leasaíodh soláthar na ndátaí buainte mar a leanas: ‘Déantar na piobair sillí a bhuain de láimh ina gcéimeanna, go dtí go mbíonn sioc ag an bplanda go sioc nó ar a dhéanaí faoin 15 Nollaig.’

Tar éis athruithe ar chleachtais, agus chun an bhuaint a chumasú ag an am is fearr chun íosghrádú na dtorthaí buainte a theorannú, laghdófar toirt íosta na bpiobar sillí úr is gá chun 1 kg de phúdar a fháil ó 8 kg go 6.5 kg.

Maidir le piobair sillí úra: rinneadh leasuithe nó soiléirithe éagsúla ar an táirge seo, arb é is aidhm dóibh den chuid is mó foclóir a chomhchuibhiú agus téarmaí áirithe a shoiléiriú, go háirithe chun críche rialaithe (‘i bhfolach ón ngrian’, ‘foscadh ón mbáisteach’ agus ‘pacáistítear i mboscaí bia’).

Maidir le piobair sillí i sreangáin: sonraítear anois san fhoráil maidir le sreangú nach ndéantar é ach amháin ar phiobair sillí ón ngabháltas, chun cleachtais oibreoirí a chur san áireamh. Cuireadh tairseach lamháltais leis maidir leis an líon piobar sillí in aghaidh an tsreangáin (15 % níos mó piobair sillí).

Maidir leis an bpúdar: rinneadh leasuithe éagsúla chun forálacha áirithe a shoiléiriú nó chun iad a oiriúnú i bhfianaise chleachtais na n-oibreoirí:

— Leasaíodh an tuairisc ar an áit a n-aibíonn na púdair: cuirtear ‘áit dhea-aeraithe (foscadh nó aghaidh)’ in ionad ‘áit bhogtha agus dhea-aeraithe’ chun rialú a éascú.

— Cuireadh síneadh 25 lá leis an tréimhse aibithe i gcás piobair sillí a bhuaintear idir an 2 agus an 15 Nollaig.

— Maidir le dálaí aibithe na dtáirgí, cuireadh foráil leis lena sonraítear nach mór na piobair sillí a leathadh amach in aon chiseal amháin ar leathán pollta agus nach mór 10 cm ar a laghad a bheith sa spás idir dhá leathán pollta chun na dálaí aibithe sin a fheabhsú.

— Tugadh an dáta deiridh próiseála ar aghaidh go dtí an 15 Feabhra (ón 30 Márta) chun próiseáil thapa na dtorthaí tar éis an aibithe a áirithiú agus ar an gcaoi sin a gcáilíochtaí a chaomhnú.

— Cuireadh isteach tréimhse uasta pacáistithe: Cuireadh 'Laistigh de 24 uair an chloig' in ionad 'díreach tar éis meilte' chun rialú a éascú.

— Sonraíodh na nósanna imeachta chun na táirgí éagsúla a shainaithint agus a mharcáil (an dáta dó agus an dáta meilte, an meáchan) chun inrianaitheacht an táirge a áirithiú (ceanglas na baisceanna púdair a shonrú ag gach céim phróiseála, ceanglas maidir le pacáistiú i ndáil le díol idir oibreoirí, córas marcála crioscaíldíonach, coimeádán aerdhíonach).

Forlíonadh na cineálacha pacáistíochta a údaraíodh: chun teorainn a chur le hathphacáistiú neamhriachtanach (dramhaíl a laghdú), le haghaidh díolacháin idir oibreoirí agus sula gcuirtear ar an margadh é, ní cheadaítear pacáistíocht ag meáchan iarbhír (nach bhfreagródh do na ceithre mheáchan réamhshainithe chun an táirge a chur i láthair) ach amháin i gcás dheireadh na baisce (suas le huasmhéid 5 kg) agus i gcás na málaí a sampláladh. Is é is cuspóir do shrian a chur le pacáistíocht ag an meáchan iarbhír fíorú na stoc a éascú le linn cigireachtaí.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

5. *Fianaise ar an nasc leis an gcomhshaol*

Forlíonadh an roinn den tsonraíocht táirge a bhaineann leis an nasc idir an táirge agus a thimpeallacht, chun a chur i dtábhacht go bhfuil an nasc le tionscnamh 'Piment d'Espelette' bunaithe ar a cháil agus ar cháilíocht a thorthaí dearga aibí, a bhfuil cumhracht dhian ag a phúdar.

Cuireadh leis abairt lena dtugtar isteach an nasc: tá an nasc le tionscnamh 'Piment d'Espelette' bunaithe ar a cháil agus ar cháilíocht a thorthaí dearga aibí, a bhfuil cumhracht dhian ag a púdar ina bhfuil dea-bholaithe torthaíocha agus/nó rósta den chuid is mó, ar dea-bholaithe iad lena mbíonn iarracht den fhéar triomaithe leo uaireanta chomh maith agus in éineacht le mothú láidir, gan bheith scalltach, sa bhéal.

Leasaíodh an doiciméad aonair freisin chun Roinn 5 'Nasc leis an limistéar geografach' a ghiorrú.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

6. *Sonraí sonracha maidir le lipéadú*

I gcomhréir leis na ranna eile den tsonraíocht, cuireadh na forálacha seo a leanas isteach:

— I gcás piobair sillí iomlána úra, ní mór gach bosca a shainaithint le córas marcála crioscaíldíonach arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta. Is féidir an córas sin a úsáid mar chuidiú le lipéadú.

— I gcás piobair sillí a bhfuil sé beartaithe iad a dhíol i sreangáin, ní mór gach sreangán a shainaithint le córas marcála crioscaíldíonach arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta lena léirítear an líon piobar sillí. Is féidir é a úsáid mar bhonn don lipéadú.

— I gcás piobair sillí i bhfoirm púdair atá beartaithe lena ndíol, ní mór córas marcála crioscaíldíonach a bheith i ngach coimeádán púdair arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta lena léirítear an bhliain bhuainte freisin. Is féidir an córas sin a úsáid mar chuidiú le lipéadú.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

7. *Tagairtí don chomhlacht cigireachta*

Tugadh na sonraí teagmhála agus na tagairtí don reachtaíocht cothrom le dáta.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

8. *Ceanglais náisiúnta*

Tugadh na príomhphointí rialaithe cothrom le dáta i bhfianaise na n-athruithe ar dhálaí táirfeachta.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Piment d’Espelette’ / ‘Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra’

Uimh. AE: EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

ATFC (X) TGFC ( )

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

‘Piment d’Espelette’ / ‘Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra’

2. **Ballstát nó tríú tír**

An Fhrainc

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

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 07 – GLASRAÍ, FRÉAMHACHA AGUS TIÚBAIR INITE ÁIRITHE

0709 – Glasraí eile, iad úr nó fuaraithe

0709 60 – Torthaí den ghéineas *Capsicum* nó den ghéineas *Pimenta*

0709 60 10 – Piobair mhilse

— 09 – CAIFE, TAE, MAITÉ AGUS SPIOSRAÍ

0904 – Piobar den ghéineas *Piper*; Torthaí triomaithe, brúite nó meilte den ghéineas *Capsicum* nó den ghéineas *Pimenta*

0904 21 – Triomaithe, gan a bheith brúite ná meilte

0904 21 10 – Piobair mhilse (*Capsicum annum*)

— 09 – CAIFE, TAE, MAITÉ AGUS SPIOSRAÍ

0904 – Piobar den ghéineas *Piper*; torthaí triomaithe, brúite nó meilte den ghéineas *Capsicum* nó den ghéineas *Pimenta*

0904 22 – Brúite nó meilte

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

Tagann na piobair sillí go heisiach ón speiceas *Capsicum annuum L.* den chineál seo a leanas: planda luibheach bliantóige suas le 80 cm ar airde; duilleoga ailtéarnacha atá iomlán agus ubhchruthach; duilleoga bána aonair ag ascaill na nduilleog; Torthaí ramhra, crochta, cónúla, ar a dtagann dath dearg nuair a bhíonn siad aibí; roinneann deighilt na torthaí (go neamhiomlán ag an mbarr) ina dtrí chealla ina bhfuil go leor síolta. Faightear piobair sillí an ainmniúcháin sin ó shíolta de chineál Gorria nó ó shíolta de chineál áitiúil den chineál a shainmhínítear thuas.

Bíonn siad dearg nuair a bhíonn siad aibí agus tá trí chruth ann:

— piobair sillí iomlána úra: ní bhíonn aon dath glas orthu, bíonn cruth rialta agus cónúil orthu, agus tá a gcraiceann mín;

— i sreangáin: cuirtear na piobair sillí ar shreang le chéile ina mbeirteanna (i gcruth cnámh éisc), ina dtriúir (i dtriantán) nó ina gceathrair (i gcros); bíonn dath dearg orthu, bíonn cruth rialta agus cónúil orthu, bíonn craiceann mín orthu agus bíonn siad 7-14 cm ar fad, gan an gas a áireamh. Ní mór an sreangán a shocrú go comhchuí agus go cothrom, go ginearálta agus ó thaobh chruthanna agus mhéid na bpiobar sillí de araon. Fágann sé sin gur féidir leis na piobair sillí aibiú agus triomú amach;

— púdar sillí: ní mór na piobair sillí le haghaidh gach baisce púdair teacht ón ngabháltas céanna. Tarlaíonn meilt tar éis tréimhse aibithe, agus triomú in oigheann ina dhiaidh sin. Tá dath idir oráiste agus donndearg ar an bpúdar 'Piment d'Espelette'. Ní mór é a bheith meilte mín go leor ionas nach mó ná 5 mm na cáithníní. Tá boladh dian ar phúdar sillí 'Piment d'Espelette' arb iad is mó ann dea-bholaithe torthaíocha, toiteacha, agus/nó boladh lena mbíonn iarracht den fhéar triomaithe, chomh maith le blas láidir, nach bhfuil thar a bheith scalltach, atá marthanach a bheag nó a mhór, a shroicheann an béal de réir a chéile, in éineacht le mothú teasa nó gan é. D'fhéadfadh iarracht den mhilseacht agus/nó den searbhas a bheith ag púdar sillí 'Piment d'Espelette' sa bhéal. Tá méid taise an phúdair sillí níos ísle ná 12 %.

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

Ní bhaineann le hábhar

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

Ní mór na céimeanna uile i dtáirgeadh an ATFC 'Piment d'Espelette', ó shíolchur go pacáistiú, a dhéanamh sa limistéar geografach.

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

Tarlaíonn pacáistiú sa limistéar táirgeachta. Tá an ceanglas sin ceaptha ní hamháin barántúlacht an táirge a ráthú, ach freisin go gcoinníonn sé a cháilíochtaí agus a shaintréithe agus, ar an gcaoi sin, go gcosnaíonn sé an t-ainmniúchán tionscnaimh 'Piment d'Espelette'. Thairis sin, i bhfianaise chineál inmheasctha phúdar an phiobair sillí, ráthaítear inrianaitheacht agus tionscnamh an táirge leis an oibleagáid an púdar a phacáistiú sa limistéar táirgthe.

Buaintear an piobar sillí nuair a bhíonn dath dearg air (ar 80 % dá dhromchla ar a laghad).

Laistigh de 48 n-uair an chloig tar éis na buainte, sórtáiltear na piobair sillí agus seoltar iad úr agus ina n-iomláine nó i sreangáin nó fágtar iad lena n-aibiú lena meilt ina bpúdar.

Stóráiltear na piobair sillí úra iomlána sula seoltar iad amach ón ngrian agus ón mbáisteach ag áitreabh an oibreora. Déantar iad a phacáistiú i mboscaí beaga lataí a lipéadaítear agus a úsáidtear go heisiach le haghaidh 'Piment d'Espelette'. Tá toilleadh uasta 15 kg ag na boscaí, agus ní fhéadfaidh a n-airde a bheith níos mó ná 25 cm.

Déantar piobair sillí atá le díol i sreangáin de 20, 30, 40, 60, 80 nó 100 piobar (le lamháltas 15 % níos mó piobair) a shreangú de láimh ar shreangán bia ag an táirgeoir nó faoi fhreagracht an táirgeora. Ní dhéantar sreangú ach amháin ar phiobair sillí a fhástar ar an ngabháltas. Mar thoradh ar an eolas sin, atá ag táirgeoirí ATFC, bíonn sreangán piobar ag teacht le tuairisc an táirge.

Tar éis iad a shórtáil, déantar piobair sillí atá le díol i bhfoirm púdair a aibiú ar feadh 15 lá ar a laghad in áit dhea-aeraithe (foscadh nó aghaidh). I gcás piobair sillí a bhuaintear idir an 2 agus an 15 Nollaig, cuirtear síneadh 25 lá ar a laghad leis an tréimhse aibithe. Le haghaidh aibiú in áit a bhfuil foscadh ann, ní mór na piobair a leathadh amach i sraith amháin ar leathán pollta. Ní mór achar 10cm ar a laghad a bheith idir dhá leathán pollta. Ag deireadh na tréimhse aibithe, baintear na gais de na piobair agus déantar iad a thriomú agus a mheilt. Ní mór próiseáil dheireanach an tséasúir ina ndéantar púdar de na piobair a dhéanamh tráth nach déanaí ná an 15 Feabhra tar éis na buainte.

Laistigh de 24 uair an chloig ón meilt, ní mór an púdar a stóráil i gcoimeádán folúis ag a bhfuil toilleadh 250 g, 500 g, 1 kg nó 5 kg. Coinníonn pacáistiú go tapa tar éis meilte an púdar saor ó easnaimh orgánaileipteacha amhail searbhas nach beag nó dea-bholaithe féir thais, fungais, duilliúir nó fiú dea-bholaithe stálaithe. Maidir le críoch na baisce, ní cheadaítear ach aon choimeádán folúis amháin a bhfuil meáchan níos lú ná 5 kg ann.

Tar éis meilte, marcáiltear na baisceanna leis an dáta dó agus leis an dáta meilte.

A luaithe a bheidh siad folúsphacáilte, marcáiltear na baisceanna leis an dáta dó, leis an dáta meilte agus leis an meáchan.

Ní fhéadfar dathúcháin, breiseáin ná leasaithigh a chur isteach, ach amháin triathghás.

Ní mór gach baisc púdair stóráilte atá faoi réir iarraidh ar scrúdú orgánaileipteach a shainaithint.

Maidir le díolacháin idir oibreoirí agus scaoileadh lena thomhailt, ní mór an púdar a phacáistiú i gcoimeádáin heirméiteacha le córas marcála crioscaíldíonach ag a bhfuil toilleadh 250 g, 500 g, 1 kg nó 5 kg nó i gcrúscaí gloine heirméiteacha le córas marcála crioscaíldíonach.

Maidir le díolacháin idir oibreoirí, ní mór coimeádáin heirméiteacha a lipéadú de réir a meáchain iarbhír.

Déantar an pacáistiú sa limistéar táirgeachta. Ní hamháin chun barántúlacht an táirge a ráthú atá an beartas sin ceaptha, ach chun go gcoinneodh sé a cháilíochtaí agus a shaintréithe freisin agus, ar an gcaoi sin, go gcosnódh sé an t-ainmniúchán tionscnaimh 'Piment d'Espelette'. Thairis sin, i bhfianaise chineál inmheasctha phúdar an phiobair sillí, ráthaítear inrianaitheacht agus tionscnamh an táirge leis an oibleagáid an púdar a phacáistiú sa limistéar táirgeachta. Coinnítear an púdar saor ó easnaimh orgánaileipteacha amhail searbhas mór nó cumhracht féir thais, fungais, duilliúir nó fiú cumhracht stálaithe, ach é a phacáistiú go gairid tar éis na meilte.

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

Ní mór na focail 'Piment d'Espelette' nó 'Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra' i litreacha atá 1.3 oiread mhéid na gcarachtar is mó ar an lipéad a bheith ar lipéid ar phiobair sillí úra nó ar na cinn i sreangáin nó i bhfoirm púdair. Ní mór lógó ATFC an Aontais Eorpaigh a bheith ar an lipéad. Ní mór ainm an ainmniúcháin a bheith ag gabháil leis an lógó, gan aon fhocail eatarthu.

Is féidir na téarmaí 'appellation d'origine protégée' (ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint) nó 'AOP' (ATFC) a bheith ar an lipéad freisin, agus ainm an ainmniúcháin díreach ina dhiaidh nó díreach roimhe, gan aon fhocail eatarthu.

Seachas an lipéad, ní mór ainm an ainmniúcháin tionscnaimh agus na téarmaí 'appellation d'origine protégée' (ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint) agus/nó 'AOP' (ATFC) agus/nó lógó ATFC an Aontais Eorpaigh a bheith ar dhoiciméid, sonraisc agus marcálacha a ghabhann leis.

I gcás piobair sillí iomlána úra, ní mór gach bosca a shainaithint le córas marcála crioscaíldíonach arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta. Is féidir an córas sin a úsáid mar chuidiú le lipéadú.

Maidir le piobair sillí a bhfuil sé beartaithe iad a dhíol i sreangáin, ní mór gach sreangán a shainaithint le córas marcála crioscaíldíonach arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta lena léirítear an líon piobar. Is féidir é a úsáid mar bhonn don lipéadú.

I gcás piobair sillí i bhfoirm púdair atá beartaithe lena ndíol, ní mór córas marcála crioscaíldíonach a bheith i ngach coimeádán púdair arna fhormheas ag an Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta lena léirítear an bhliain bhuainte freisin. Is féidir an córas sin a úsáid mar chuidiú le lipéadú.

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

Cumhdaíonn an limistéar geografach críoch na mbardas seo a leanas go hiomlán i roinn Pyrénées-Atlantiques: Larressore agus Souraïde. Cumhdaíonn sé na bardais seo a leanas i bpáirt: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle agus Ustaritz. Déantar teorainneacha an limistéir gheografaigh a iontráil i gclár talún na mbardas atá cumhdaithe go páirteach.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

5.1. *Sainiúlacht an limistéir gheografaigh*

Tá aeráid aigéanach theas ag réigiún beag Espelette. Bíonn an samhradh te (le teocht nach bhfuil níos airde ná 25 °C ar an meán) agus bíonn an geimhreadh séimh (le meánteocht 12 °C i mí Eanáir). Is annamh a bhíonn sioc ann, agus is annaimhe fós laethanta nach leánn sé.

Leoithní farraige, arb í an chodarsnacht idir teocht an aigéin agus teocht na talún is cúis leo, ní dhéanann siad difear do réigiún Espelette, toisc go bhfuil sé cosanta ag raon cnoc atá thart ar 100 m ar airde, raon cnoc a fheidhmíonn mar fhál fothana agus a chuireann cosc ar fheiniméin an imghalaithe agus dhíhiodráitiú na bplandaí tarlú.

Ina theannta sin, teorannaíonn cnoic agus sléibhte na bPiréiní timpeall Espelette limistéar mar a bheadh amfaitéatar ann a bhfuil aghaidh aige siar ó thuaidh aige agus is iad an chéad rud a thugann cosaint don limistéar in aghaidh sreabhadh tais aigéin, sreabhadh is cúis le báisteach throm go minic.

Ar an meán, bíonn báisteach ann 180 lá den bhliain. Tugann sé sin an chothromaíocht uisce is airde sa Fhrainc ag an airde sin. Ar deireadh, trí mhéadú ar chlúdach scamall a chruthú, rialaíonn na cnoic máguaird an teocht agus laghdaíonn siad an difríocht idir teocht an lae agus teocht na hoíche.

Ní mór do na dáileachtaí talún a bheith torthúil agus saibhir go leor in ábhar orgánach chun freastal ar riachtanais an phlanda, chun soláthar maith uisce agus draenáil mhaith a sholáthar, chun tairbhiú de threoshuíomh fabhrach agus nochtadh do sholas na gréine agus chun an baol creimthe a chosc. Cothromaíocht idir cré, síolta agus gaineamh atá in uigeacht na ndáileachtaí talún sin, a thairbhíonn beagnach gach bliain de dhea-sholáthar aoiligh atá lofa go maith.

Ar deireadh, mar gheall ar shléibhte na bPiréiní a bheith ann, iad faoi thionchar an *foehn* idir na fánaí thuaidh agus theas, tá gaoth ó dheas ann ar a dtugtar *haïze hegoa*. Tá an ghaoth the sin neamhghnách sa mhéid is go bhfuil sí chomh dian céanna de lá agus d'oíche; is minic a bhíonn sé ann san fhómhar agus sa gheimhreadh, rud a chuireann le haibiú agus triomú na dtorthaí.

Léirítear leis na sonraí meitéareolaíocha go bhfuil saintréithe aeráide neamhghnácha i réigiún Espelette mar gheall ar an gcomhcheangal idir a shuíomh geografach agus a shuíomh geomorfeolaíoch.

5.2. *Sainiúlacht an táirge*

Bíonn boladh dian ar phiobair sillí 'Piment d'Espelette' arb iad dea-bholaithe torthaíocha agus/nó toite is mó a bhíonn orthu, uaireanta le hiarracht d'fhéar a baineadh le gairid, in éineacht le blas láidir, nach bhfuil róthe. Bíonn siad dearg nuair a bhíonn siad aibí agus tá trí chruth ann: piobair sillí iomlána úra, agus piobair sillí i bhfoirm púdair nó i sreangáin.

Tugadh an piobar sillí isteach i réigiún Espelette den chéad uair sa 16ú haois; is dócha gur shroich sé cúige Labourd tríd an Spáinn trí ghleann Nive. Is sa 17ú haois a chonacthas an chéad tagairt do phiobair sillí den speiceas *Capsicum* agus dá n-úsáid mar spíosra. Rogha eile ar phiobar dubh – a allmhairíodh go dtí sin ar chostas ard – a bhí sna piobair sillí i mblaistiú agus i leasú feola.

Moladh na piobair sillí freisin as a mbuanna teiripeacha agus thosaigh daoine á gcur isteach ina gcófraí cógas ina gcuid tithe. In 1745, rinneadh cur síos ar úsáid 'Piment d'Espelette' mar spíosra i bhfoclóir Bascaise an Athar Manuel de Larramendi.

D'fhás mná iad i ngairdíní cistine, go príomha lena n-úsáid sa bhaile nó lena ndíol le búistéirí muiceola agus le hóstóirí.

Chuir díol 'Piment d'Espelette' ioncam breise ar fáil do na mná a d'fhás é agus chuir sé le hioncam íseal feirmeacha beaga, feirmeacha ilchuraíochta agus gléasraí talmhaíochta.

Ar an gcaoi sin, chuidigh forbairt fás piobar sillí leis na feirmeacha traidisiúnta, ilchuraíochta agus gléasraí talmhaíochta sin a choinneáil ar bun.

Gné shuaithinseach den réigiún is ea gairleoga piobar sillí ag triomú os comhair tithe san fhómhar.

Faoi láthair, ní tháirgtear aon sillí sa bhFrainc a úsáidtear mar spíosra ach amháin piobair 'Piment d'Espelette'. I bhfianaise a thionscnaimh thrópaicigh, níl an speiceas *Capsicum annuum L.* oiriúnach do shaothrú ná do phróiseáil mar spíosra ar choigríoch na Fraince, ach amháin faoi choinníollacha an-speisialta agus i gcás cineál atá oiriúnaithe dóibh.

Ba cheart a thabhairt faoi deara go bhfuil an speiceas *Capsicum annuum* ag fáil aitheantais ó luibheolaithe ó bhí 1930 ann mar gheall an gcaoi a mbíonn sé in ann malairt chrutha a chur air féin ag brath ar an ithir agus ar an aeráid.

Tá uisciú rialta, flaithiúil ag teastáil ón bplanda toisc nach bhfásann sé go maith nuair nach bhfuil dóthain uisce aige ná nuair atá an iomarca uisce aige. Ní féidir leis an bplanda forbairt ach amháin nuair a bhíonn teocht na hithreach os cionn 12 °C agus fásann sé go maith nuair a shroicheann an mheánteocht 20 °C agus gan ach éagsúlachtaí beaga ann idir an lá agus an oíche.

5.3. *Nasc cúisíoch*

Go huathúil sna domhanleithid sin, le haeráid an réigiúin bhig Espelette, tugtar le chéile na dálaí teochta agus bogthaise cearta ann chun go bhfásfaidh an planda agus go ndéanfar é a phróiseáil ina spíosra. Le saintréithe na dteochtaí, na báistí agus na rialála teasa, is féidir freastal ar riachtanais an phlanda.

Tagann an cineál áitiúil ón sean-ollroghnú a rinne táirgeoirí. Tá na saintréithe sin go léir ag teacht le dálaí na timpeallachta áitiúla agus is féidir an piobar sillí a phróiseáil ina spíosra an-sainiúil: aramatach agus te gan a bheith scalltach.

Ó roghnú an tsíl go caomhnú an spíosra lena saintréithe orgánaileipteacha uile, déantar gach céim i gcomhréir le saineolas áitiúil agus oiriúnaithe. Chun 'Piment d'Espelette' a fhás agus a phróiseáil, tá gá le buanna móra breathnóireachta agus úsáid rialta próiseas láimhe. I gcaitheamh na gcéadta bliain, d'éirigh le táirgeoirí an cineál agus na teicnící traidisiúnta saothraithe, triomaithe agus próiseála a chaomhnú a chuir ar a chumas don táirge a úrnuacht a choinneáil.

Tá ról tábhachtach ag 'Piment d'Espelette' sa ghastranómaíocht agus sa chultúr áitiúil: sa Fhrainc, is é spíosra Thír na mBascach é. Mar shampla, tá roinnt nathanna áitiúla bunaithe ar an bhfocal 'piment' [piobar], agus is díol suntais í an fhéile piobair sillí ag Espelette don réigiún ar fad: an lá sin, tagann na mílte daoine chuig an sráidbhaile chun soláthar 'Piment d'Espelette' a cheannach agus chun é a cheiliúradh.

Sna am a chuaigh thart, chuir 'Piment d'Espelette' ar a gcumas do mhná a bhí á tháirgeadh a bheith neamhspleách ó thaobh airgeadais de. Sa lá atá inniu ann, is é is cúis le sciar nach beag d'ioncam na ngabháltas talmhaíochta, agus le táirgeadh 'Piment d'Espelette' is féidir gabháltais bheaga teaghlaigh a chur ar bun nó fanacht i mbun gnó.

Tá baint dhíreach ag go leor gnólachtaí feola ullmhaithe agus leasaithe, táirgeoirí béilí ullmhaithe agus bialannaithe sa réigiún le 'Piment d'Espelette' ó thaobh cúrsaí gnó de.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e7cbb1fb-1ffb-4ddc-b448-4c990d990f2a