GNÍOMHARTHA EILE

AN COIMISIÚN EORPACH

Foilsiú 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

(2022/C 40/03)

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 [1] laistigh de thrí mhí ó dháta an fhoilseacháin seo.

DOICIMÉAD AONAIR

“Wrångebäcksost”

Uimh. AE: PDO-SE-02413 – 14 Márta 2018

STFC (X) TGFC ( )

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

“Wrångebäcksost”

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an tSualainn

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

3.1. *Cineál táirge*

Aicme 1.3. Cáiseanna

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

Is é “Wrångebäcksost” an t-ainm atá ar cháis leathchrua a dhéantar as bainne bó lánmhéathrais orgánach teirmithe.

Tá na tréithe seo a leanas le sonrú in “Wrångebäcksost”:

Cruth: Tá an cháis sorcóireach, 30-45 cm ar trastomhas agus 10-18 cm ar airde.

Meáchan: 8-13 kg.

Tréimhse aibithe: Tréimhse nach lú ná 9 mí.

Craiceann: Craiceann de mhúscán baictéir.

Dath:

Craiceann: Flannbhuí go rua, agus imireacha ciardhonna ann. Athraíonn an dath le haois.

Craiceann gearrtha: Leathbhuí. Athraíonn an dath de réir an tséasúir agus an aibithe, ó bheith béas buí éadrom go buí éadrom a bhfuil stríocaí flannbhuí air.

[1] IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

Uigeacht: Is dlúth an craiceann gearrtha agus tá poill anseo agus ansiúd ann.

Raimhre: Dlúth, uachtarúil agus criostail ann.

Boladh: Claon beag géar agus blas clóis agus bainne as.

Blas: Iomlán agus casta agus iarbhlas a mhaireann i bhfad, gnéithe de bhlas saillte agus clóis air, tréanghoirteamas agus roinnt milseachta air.

Conas atá sé le hithe: Leáiteach.

Cion taise: 34-38 %

Cion saille: 34-38 %

Saill in ábhar tirim: 55-60 %

Cion próitéine: 21-24 %

Cion salainn: 1.7-2.1 %

Aigéid charbocsaileacha sho-ghalaithe: 14-27 mmol/kg

Aimíonaigéid shaora: 32-46 g/kg

Cóimheas aigéid oiléach le haigéad pailmíteach: 0.8-0.9

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

Tá beatha an eallaigh déiríochta ríthábhachtach chun gurb ann do na tréithe tipiciúla a bhaineann le "Wrångebäcksost". I rith thréimhse an tsamhraidh, ón 15 Aibreán go dtí an 15 Deireadh Fómhair, is amuigh faoin aer a bhíonn na ba. I rith na tréimhse sin is féar agus luibheanna ó fhéaraigh i réigiún Guldkroken atá sa bheatha go príomha. Féarthailte saothraithe is mó atá sna féaraigh agus tá roinnt fiarach iontu freisin.

I rith na tréimhse nach bhfásann go leor féir ar na féaraigh chun beatha leordhóthanach a sholáthar, déantar meascán beatha a thabhairt do na ba, beatha ina bhfuil sadhlas, tuí, gránaigh (eorna (*Hordeum vulgare*), coirce (*Avena sativa*) agus cruithneacht (*Triticum aestivum*)), pónairí machaire / pónairí leathana (*Vicia faba*), císte ola síl ráibe (déanta as gráin síl ráibe (*Brassica napus*)), mianraí, salann agus aol.

Meascán síolta móinéir a chuirtear san fhéarthalamh (seamair bhán (*Trifolium repens*), tiomóid (*Phleum pratense*), feisciú móinéir (*Festuca pratensis*), seagalach bhuan (*Lolium perenne*), feisciú rua reatha (*Festuca rubra*), cuise mín (*Poa pratensis*), siocair (*Cichorium intybus*), cearbhas (*Cuminum cyminum*) agus slánlus (*Plantago lanceolata*), agus i móinéir arúla, cuirtear meascán síolta ina bhfuil seamair dhearg (*Trifolium pratense*), seamair bhán (*Trifolium repens*), alfalfa (*Medicago sativa*), tiomóid (*Phleum pratense*), feisciú móinéir (*Festuca pratensis*) agus seagalach bhuan (*Lolium perenne*).

Coimeádtar an féarthalamh ar feadh 6-8 mbliana agus na móinéir arúil ar feadh 3-5 bliana sula ndéantar an cur arís iontu. De thairbhe na dtréimhsí fada a mbíonn an talamh ina branar, bíonn faill phéactha ag an stór síolta san ithir agus ag na síolta a shéideann an ghaoth isteach ó na ceantair máguaird. Athraíonn comhdhéanamh speiceas na bhféarthailte agus na móinéar ó bhliain go bliain dá bharr. Cuirtear tuilleadh leis an athrú sin freisin de thairbhe fhlúirse na gcineálacha ithreacha atá ar an talamh agus cumas éagsúil na n-ithreacha sin uisce a choimeád. Dá bhrí sin, tosaíonn na speicis atá ag fás ar an bhféarthalamh, go háirithe, ag dul i gcosúlacht de réir a chéile leis na speicis a fhaightear i bhfiaraigh.

Ní mór ar a laghad 85 % den tiúchan agus den fharae garbh araon a tháirgeadh laistigh den limistéar geografach aitheanta. Ní fhéadfar beatha allmhairithe a úsáid ach amháin i gcás adhaimsire a d'fhéadfadh a bheith ina siocair le ganntanas beatha a tháirgtear ar an bhfeirm.

Déantar "Wrångebäcksost" as bainne bó úr orgánach neamhphaisteartha a tháirgtear sa limistéar dá dtagraítear i bpointe 4. Ba den phór SLB agus Brown Swiss, agus ba dá bpór measctha, is mó a tháirgeann an bainne. Déantar na ba a bhleán faoi dhó sa lá. Déantar an bainne a fhuarú go dtí go n-úsáidtear sa déirí cáise é. Ní mór gan bainne is sine ná 24 uair an chloig a úsáid chun "Wrångebäcksost" a dhéanamh.

Is í cáilíocht an bhainne, seachas pór na mbó, a thugann airíonna "Wrångebäcksost". Ba cheart líon na spór agus na mbaictéar a bheith faoi bhun 20 agus 50 le haghaidh eintreacocas agus spór, faoi seach. Athraíonn an cion saille agus próitéine idir 3.8 agus 4.4 % agus 2.9 agus 3.3 %, faoi seach, de réir an tséasúir. Sa gheimhreadh is ea is airde a bhíonn na leibhéil. Agus "Wrångebäcksost" á dhéanamh, ba cheart an cóimheas saille le próitéin a bheith thart ar 1.15-1.30.

Maidir le cion aigéad sailleach saor, amhail aigéad bútarach agus aigéad caprach, ar féidir leo blas camraithe a chur ar cháis, ní mór é a choinneáil íseal (3.0-3.5 mmol/10 kg) ionas gur féidir an cháis a aibiú ar feadh na tréimhse fada ama a theastaíonn ó "Wrångebäcksost" chun go mbeidh a shaintréithe tipiciúla aige.

Binid bhuaibheach agus saothráin tosaithe méisifileacha agus sin amháin is cead a chur isteach le linn "Wrångebäcksost" a dhéanamh. Níl aon bhreiseán in "Wrångebäcksost" seachas salann cócaireachta (NaCl).

3.4. *Céimeanna sonracha sa táirgeadh nach mór a thabhairt sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór na céimeanna go léir, ó fhéarach agus táirgeadh bainne go treamhnú, a dhéanamh sa limistéar geografach aitheanta dá dtagraítear i bpointe 4.

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

–

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

–

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

Is éard atá i limistéar táirgthe "Wrångebäcksost" an réigiún feadh bhruach thiar Loch Vättern, ar a dtugtar "Guldkroken" go traidisiúnta. Cuimsítear ann paróistí Grevbäck, Mofalla, baile mór agus ceantar tuaithe Hjo, agus Norra agus Södra Fågelås.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is machaire fadaithe é réigiún Guldkroken atá suite idir Loch Vättern san oirthear agus masaíf Hökensås, speir de chuid raon Tiveden, san iarthar. Talamh talmhaíochta oscailte is mó atá sa réigiúin.

Tá suíomh Guldkroken fabhrach don talmhaíocht i gcomparáid le suíomhanna eile. Tugann masaíf Hökensås fothain ón ngaoth aniar, agus fanann an teocht i mbun na measarthachta de bharr Loch Vättern, an cúigiú loch is mó san Eoraip, a bheith ar na gaobhair. Tá meánteocht Guldkroken beagán níos airde ná mar atá sna ceantair máguaird dá bharr (thart ar 6 °C). Ar an gcaoi chéanna, is faide líon na n-uaireanta gréine agus bíonn an mheánfhrasaíocht beagán níos ísle (thart ar 500 mm, agus a huasmhéid i lár agus i ndeireadh an tsamhraidh agus a híosmhéid i lár an gheimhridh).

Is éard atá san ithir meascán de chineálacha ithreach - cré, gaineamh mín, siolta, ithir ghainmheach, ithir chaonaigh agus seornaiseom – meascán is siocair le coinníollacha éagsúla feirmeoireachta ar na féarthailte aonair agus móinéir arúla. An rith chun srutha ó Hökensås, cibé acu rith chun srutha atá le feiceáil nó a tharlaíonn faoi thalamh atá ann, cuireann sé leis an mósáic sin.

De thairbhe na ndálaí nádúrtha fabhracha le haghaidh táirgeadh beatha agus beostoic araon, déantar beatha a tháirgeadh go forleathan inniu in Guldkroken le haghaidh táirgeadh orgánach bainne (KRAV-fhormheasta), atá ina bhonn le "Wrångebäcksost" a dhéanamh.

Ag deireadh na Meánaoise, is in Guldkroken a táirgeadh cáis le haghaidh mhainistreacha Östergötland in Alvastra agus Vadstena. Tar éis an Reifirméisin, ba ghníomhaíocht bhaile, den chuid is mó, a bhí sa táirgeadh déiríochta. Cuireadh tús le cáis a thairgeadh lena díol i lár an 19ú haois. Ag deireadh an 20ú haois bhí thart ar 15 dhéirí in Guldkroken. Is minic a ainmníodh na cáiseanna a rinneadh as ainm na feirme inar táirgeadh iad. Tá "Wrångebäcksost" ar cheann de na cáiseanna sin a táirgeadh ar dtús ar fheirm dhéiríochta darb ainm Wrångebäck.

Tháinig snag i dtáirgeadh tráchtála "Wrångebäcksost" sna 1960idí agus thosaigh sé arís in 2008 faoi cheannaireacht an déantóra caise a tháirg Wrångebäcksost sna 1960idí. Dá bhrí sin, an fios gnó a bhaineann le déanamh agus próiseáil na cáise, agus a fuair an déantóir cáise óna réamhtheachtaí, fios gnó a cuireadh ar aghaidh ó tháirgeoir déiríochta go chéile ó bhí 1889 ann, bhíothas in ann é a aistriú chuig glúin úr táirgeoirí déiríochta. Táirgtear "Wrångebäcksost" ar bhonn ceardaíochta i gcónaí, i gcomhréir leis an oideas bunaidh.

Brúitear an cháis faoi mheadhg agus aibítear ar thaise 90-94 % í. I rith na chéad trí mhí, déantar an cháis a aibiú ag 14-15 °C ar sheilfeanna de ghiúis dhlúthshnaitheach. Déantar na cáiseanna a iompú go laethúil i rith na chéad trí seachtaine. Le linn an ama sin déantar na cáiseanna a ní go laethúil freisin as tuaslagán salainn 5 % (NaCl) chun fás miocrorgánach ar chraiceann na cáise a spreagadh agus í a chosaint ar fhás múscáin neamh-inmhianaithe. Iompaítear an cháis agus nítear as tuaslagán salainn í trí huaire sa tseachtain go ceann an dá mhí ina dhiaidh sin.

Leanann an próiseas aibithe ag 10-11 °C agus ar thaise 90-94 %. Le linn na tréimhse sin, déantar an cháis a iompú agus a ní as tuaslagán salainn uair sa tseachtain.

Aibítear "Wrångebäcksost" go dtí go mbíonn na naoi mí slán aige ar a laghad. Laghdaíonn ar mheáchan na cáise thart ar 12-14 % agus í ag aibiú.

Mar thoradh ar an níochán as tuaslagán salainn fásann múscán baictéir, lena n-áirítear *Brevibacterium linens* ssp., ar an gcáis. Tá go leor de na cineálacha baictéir sin láthairshainiúil agus fásann siad ar chraiceann na cáise. Aistrítear na miocrorgánaigh sin ó cháis go cáis trí cháiseanna atá níos sine a ní as tuaslagán salainn a úsáidtear ansin chun cáiseanna atá níos óige a ní. Bíonn tionchar suntasach ag baictéir mhúscáin ar bholadh agus blas na cáise agus bíonn siad an-tábhachtach le linn phróiseas an aibithe chun tréithe "Wrångebäcksost" a theacht ar an gcáis.

Braitheann saintréithe "Wrångebäcksost" freisin ar chumas an duine úsáid agus tairbhe a bhaint as dálaí nádúrtha Guldkroken agus iad a bhainistiú chun beatha ainmhithe agus bainne a tháirgeadh. Cuirtear roghnú na meascán síolta le haghaidh na bhféarthailte agus na móinéar arúil in oiriúint do na dálaí éagsúla fáis in Guldkroken agus do na ceanglais deimhniúcháin orgánacha agus don ghá le beatha mhaith a bheith ag na hainmhithe déiríochta ionas gur féidir leo bainne ardchaighdeáin a tháirgeadh, bainne is féidir a úsáid chun "Wrångebäcksost" a dhéanamh.

Maidir le dea-acmhainn aibithe agus na leibhéil an-íseal aigéad carbocsaileach so-ghalaithe ar saintréithe "Wrångebäcksost" iad, is réamhriachtanais lena n-aghaidh sin ardchaighdeán bainne, próiseas déanta cáise atá dea-rialaithe, agus straitéis aibithe atá dea-oiriúnaithe. Is de thairbhe na gcoinníollacha céanna a bhíonn an próitéilíseas agus an dí-aimíniú measartha ard argainín ann is siocair le dúbholadh "Wrångebäcksost".

Is de bharr soláthar beatha oiriúnaí ar ardchaighdeán do na hainmhithe déiríochta atá an cóimheas idéalach aigéid oiléach le haigéad pailmíteach in "Wrångebäcksost". Is í an teagmháil idir aigéad oiléach agus aigéad pailmíteach is cúis freisin le tréith de chuid "Wrångebäcksost" mar atá an uachtarúlacht, agus is cúis leis an bhfocal "leáiteach" mar chur síos air in anailísí céadfacha.

Is difriúil go mór airíonna "Wrångebäcksost" le hairíonna na gcáiseanna traidisiúnta leathchrua Eorpacha a dhéantar as bainne teirmithe. Is as próiseas táirgthe dea-chomhtháite a thagann na saintréithe sin, ó tháirgeadh na beatha go dtí an cháis aibí, próiseas táirgthe atá bunaithe ar thraidisiún fada gníomhaíochta ceardaí.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

(an dara fomhír d'Airteagal 6(1) den Rialachán seo)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/2017-01461-34-ansokan_wrangebacksost_2020_06_14.pdf