C/2024/1464

9.2.2024

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

(C/2024/1464)

Lena fhoilsiú seo, tugtar an ceart 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 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

'Kayseri Pastırması'

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

ATFC ( ) TGFC (X)

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

'Kayseri Pastırması'

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Tuirc

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

3.1. *An cineál táirge*

Aicme 1.2. Táirgí feola (cócaráilte, saillte, deataithe, etc.)

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

Is pastrami mairteola é 'Kayseri Pastırması' a tháirgtear trí úsáid a bhaint as smutáin mairteola sa limistéar geografach ar a dtugtar tuairisc i gCaibidil 4. Tá sé cothrom.

Tá 'Kayseri Pastırması' ar fáil i bpacáistí, bíodh blastanas an chiumhais air nó ná bíodh, agus is féidir é a dhíol ina iomláine nó ina shlisní. Nuair a dhíoltar ina iomláine é, bíonn sé cumhdaithe le blastanas, rud a thugann cuma dhonn don taobh amuigh agus dath scothdhearg don taobh istigh. Triomaítear 'Kayseri Pastırması' i limistéir faoi chosaint amuigh faoin aer a bhfuil sreanga timpeall orthu i saoráidí monaraíochta. I gcásanna ina bhfuil na dálaí aimsire neamhfhabhrach, úsáidtear seomraí faoi rialú aeráide atá socraithe ag 20-25 °C laistigh de na saoráidí. Is é an ghné shainiúil de 'Kayseri Pastırması' an blas spíosrach láidir a thagann as cuimín agus spíosraí.

Nuair a ghearrtar an pastrami ina shlisní, bíonn cuma mharmarach air mar gheall ar an éagsúlacht datha de bharr na coda saillí den fheoil, rud atá cosúil le dromchla marmarach ar a bhfuil spotaí bána. Tá cruth cothrom ar pastrami slisnithe, agus é idir 3 agus 6 cm ar leithead agus idir 8 agus 15 cm ar fad.

Is iad seo a leanas sonraíochtaí 'Kayseri Pastırması'.

Sonraíocht	Cainníocht
Taise de réir maise (gan feinigréag)	50 % ar a mhéad
pH	6 ar a mhéad
Salann de réir maise in ábhar tirim (gan feinigréag)	10 % ar a mhéad
Feinigréag tirim de réir maise	10 % ar a mhéad

([1]) IO L 343, 14.12.2012, lch. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

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

Smutáin feola a dhíorthaítear ó stéig mhuiníl, lorga agus codanna cruinne de na hainmhithe fireanna atá 2-5 bliana d'aois, atá sláintiúil agus a bhfuil meáchan 250 kg ar a laghad iontu, úsáidtear iad chun 'Kayseri Pastırması' a tháirgeadh.

Comhdhéanamh an fheinigréig a úsáidtear sa táirgeadh mar a leanas:

— 45 % feinigréag – peasair – meascán cruithneachta: 30 % plúr síl an fheinigréig, 30 % peasair agus 40 % cruithneacht

— 5 % meascán spíosraí: 1,5 % paiprice púdraithe, 1,5 % paiprice sillí púdraithe, 2 % cuimín

— 5 % gairleog

— 45 % uisce

Is ionann an méid feinigréig fhliuch a úsáidtear sa táirgeadh agus 15 % den fheoil a gcuirfear cuimín uirthi agus ní féidir leis an gcóimheas sin a bheith níos mó ná 10 % den pastrami agus é triomaithe. Mar gheall ar an méid feinigréig in 'Kayseri Pastırması', tá blas feinigréig láidir air.

Próiseas leasaithe 'Kayseri Pastırması': Cuirtear 5 g de nítrít le 1 kg de shalann chun salann leasaithe nítríte a ullmhú. Úsáidtear 60-80 kg de shalann leasaithe nítríte le haghaidh 1 tonna feola.

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

Na feolta atá le húsáid sa táirgeadh, sa leasú (sailleadh), sa ní, san fháscadh, sa triomú, agus sa triomú tar éis an cuimín a chur ar na feolta chun 'Kayseri Pastırması' a tháirgeadh, ní mór na feolta sin a roghnú go heisiach laistigh den limistéar geografach a leagtar amach i Roinn 4.

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

—

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

Cuirtear lógó 'Kayseri Pastırması' agus suaitheantas na Tuirce um Thásca Geografacha ar an táirge nó ar a phacáiste. Mura féidir iad a chur ar an táirge nó ar an bpacáiste, cuirtear san fhiontar iad in áit infheicthe.



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

Cumhdaíonn an limistéar geografach críochaithe na sráidbhailte agus na bailte uile a bhaineann le cúige Kayseri san Anatóil Láir sa Tuirc.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá 'Kayseri Pastırması' á tháirgeadh go traidisiúnta i gcúige Kayseri leis na céadta blianta. Tá an nasc idir 'Kayseri Pastırması' agus an limistéar geografach bunaithe ar an gcáil atá ar an táirge a bhuí le fios gnó na dtáirgeoirí maidir leis na comhábhair a roghnú agus a ullmhú agus ag na céimeanna éagsúla den phróiseas táirgthe a thugann an blas agus an dea-bholadh sainiúil don táirge (lena n-áirítear roghnú na feola).

Tá cúige Kayseri suite ar Bhóthar an tSíoda, a bhí ar an bpríomhbhealach trádála le haghaidh spíosraí le linn thréimhse na nOtamánach. Mar gheall ar an mbuntáiste sin, bhí daoine áitiúla in ann go leor spíosraí a fháil go héasca na céadta blianta ó shin, amhail púdar piobair dheirg, cuimín agus piobar dubh. Dá bhrí sin, tá ról tábhachtach ag na spíosraí sin i dtáirgeadh 'Kayseri Pastırması'.

Chomh maith le bheith ina ionad trádála, is cúige é Kayseri ina bhfuil an talmhaíocht agus an fheirmeoireacht ainmhithe coitianta ó bhí an chianaois ann mar gheall ar a shuíomh geografach agus a dhálaí aeráide. Tá an fheirmeoireacht ainmhithe ar cheann de shlite beatha tábhachtacha na ndaoine áitiúla leis na céadta blianta. Dá bhrí sin, roghnaítear go sonrach an fheoil a úsáidtear chun 'Kayseri Pastırması' a tháirgeadh.

Fágann aeráid thirim Kayseri, go háirithe an ghaoth a shéideann ó Shliabh Erciyes san fhómhar, gur féidir 'Kayseri Pastırması' a thriomú go rathúil.

Tá difríocht shuntasach teochta idir an lá agus an oíche le linn na tréimhse gaofaire sin. Tugtar 'Pastırma Summer' ar an tréimhse sin. Sa tréimhse sin, athraíonn an teocht idir 25-30 °C i rith an lae agus titeann sí go 0-5 °C san oíche.

Déantar 'Kayseri Pastırması' a choipeadh i ndálaí teo i rith an lae agus tagann a dhea-bholadh in aibíocht i ndálaí fuara san oíche. Dá bhrí sin, tarlaíonn triomú mall aonchineálach.

Ar an taobh eile, forbraíodh réitigh thionsclaíocha chun na coinníollacha triomaithe céanna a sholáthar laistigh de na fiontair chun freastal ar an éileamh méadaitheach ar an táirge. Sa chomhthéacs sin, is féidir 'Kayseri Pastırması' a tháirgeadh le linn na bliana ar fad.

Is iomaí alt a scríobh daoine áitiúla agus eachtrannaigh faoi 'Kayseri Pastırması'. Tagann ceann de na saothair is sine agus is tábhachtaí sin ón 17ú haois agus is é Evliya Çelebi a scríobh é, a bhfuil cáil air mar an taistealaí agus an t-údar is fearr de chuid na Tuirce agus a bhfuil cáil air ar fud an domhain. Ina shraith leabhar dar teideal 'Seyahatname' (leabhar taistil), luaigh sé 'Kayseri Pastırması' i bhfoirm liteartha agus rinne sé tagairt dó freisin mar bhronntanas luachmhar a cuireadh chuig cúige Iostanbúl.

Seanfhoilseachán eile is ea *Military Medical Veterinarian Magazine* a foilsíodh in 1928 ina dtagraítear do bhlas sainiúil blasta 'Kayseri Pastırması'.

Tá 'Kayseri Pastırması' ar cheann de na táirgí is mó a bhfuil tóir orthu i measc chuairteoirí náisiúnta agus idirnáisiúnta an limistéir gheografaigh agus tá ról tábhachtach aige sa gheilleagar áitiúil. Taispeánadh den chéad uair é in 1938 ag an 8ú Aonach Idirnáisiúnta in İzmir.

Ó shin i leith, feictear go rialta é ag go leor aontaí bia idirnáisiúnta, náisiúnta agus áitiúla, ceardlanna gastranamaíochta, etc. I measc na n-imeachtaí sin, meallann 'Sujuk, Pastrami and Bread Fest' a reáchtáiltear in Ionad Sciála Erciyes in Kayseri go leor cuairteoirí náisiúnta agus idirnáisiúnta.

Tá cáil 'Kayseri Pastırması' á caomhnú go fóill in go leor alt nuachta, colún, clár teilifíse, leabhar cócaireachta, etc.

Luaitear sa leabhar cócaireachta 'Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri' é, arna fhoilsiú ag Hayrünissa Gül, bean chéile an 11ú Uachtarán ar Phoblacht na Tuirce, Abdullah Gül, agus cuirtear blasanna chócaireacht Kayseri in iúl sa leabhar. Ina theannta sin, luaitear 'Kayseri Pastırması' sa leabhar 'Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı' a scríobh an cócaire iomráiteach Turcach Yunus Emre Akkor in 2019, leabhar ar tugadh aitheantas dó ag Gradaim *Gourmand Cookbook* i gcatagóir na cócaireachta áitiúla.

In 2023, luadh sa leabhar 'Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar' le Assoc é. Chuir an tOllamh Dr. Kadriye Alev Akmeşe 'Kayseri Pastırması' i láthair na léitheoirí mar cheann de mhiasa cáiliúla na Tuirce. I gcolún dar dáta an 29 Samhain 2022, a foilsíodh in 'Hürriyet Gazetesi', rinne an t-iriseoir agus an colúnaí cáiliúil Ahmet Hakan cur síos ar 'Kayseri Pastırması' mar cheann de na blasanna is riachtanaí nach mór a bhlaiseadh in Kayseri.

An saineolaí bia agus scríbhneoir bia ón Tuirc Sahrap Soysal (‘Hürriyet Gazetesi’, 2021), na hiriseoirí iomráiteacha Mehmet Yaşin (‘Hürriyet Gazetesi’, an 26 Feabhra, 2018) agus Ayşe Arman (‘Hürriyet Gazetesi’, an 21 Nollaig, 2017), chomh maith leis an scríbhneoir *gourmet* İdil Çimrin (‘Sabah Gazetesi’, 2019), thug siad uile moladh do ‘Kayseri Pastırması’ ina gcolúin. Ina leabhar ‘Kültür Yönetimi ve Ekonomi’, thug Saineolaí Béaloidis na Tuirce, an tOllamh Dr. Nebi Özdemir, tuairisc ar ‘Kayseri Pastırması’ mar cheann de na príomhearnálacha i gcúige Kayseri. In 2022, le linn na féile gastranamaíochta ‘Memleket Günleri’ arna heagrú ag Bardas Cathrach Iostanbúl in Iostanbúl, chuir cuairteoirí an-spéis in ‘Kayseri Pastırması’.

Tagairt d’fhoilsiú na sonraíochta táirge

—