



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66
22 февруари 2023 г.

Съдържание

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2023/C 65/01 Обменен курс на еврото — 21 февруари 2023 година 1

Европейски надзорен орган по защита на данните

2023/C 65/02 Резюме на становището на Европейския надзорен орган по защита на данните относно предложението за директива на Европейския парламент и на Съвета относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, които искат акциите им да бъдат допуснати до търговия на пазар за растеж на малки и средни предприятия [Пълният текст на настоящото становище може да се намери на английски, френски и немски език на уебсайта на ЕНОЗД <https://edps.europa.eu>] 2

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2023/C 65/03 Решение за закриване на официалната процедура по разследване след оттегляне от страна на държавата членка — Държавна помощ — Полша (членове 107—109 от Договора за функционирането на Европейския съюз) — Известие на Комисията съгласно член 108, параграф 2 от ДФЕС — оттегляне на уведомление — SA.46981 2018/C (ex 2016/N) — Полша — Плосък данък върху продажбите в корабостроителния сектор ⁽¹⁾ 4

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/С 65/04	Публикация на заявление съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета за определението, описанието, представянето и етикетирването на спиртни напитки, за използването на наименованията на спиртните напитки при представянето и етикетирването на други храни, за защитата на географските указания на спиртни напитки, за използването на етилов алкохол и дестилати от земеделски произход в алкохолните напитки и за отмяна на Регламент (ЕО) № 110/2008	5
2023/С 65/05	Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	12

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

21 февруари 2023 година

(2023/C 65/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0664	CAD	канадски долар	1,4351
JPY	японска йена	143,76	HKD	хонконгски долар	8,3645
DKK	датска крона	7,4456	NZD	новозеландски долар	1,7092
GBP	лира стерлинг	0,87925	SGD	сингапурски долар	1,4272
SEK	шведска крона	11,0098	KRW	южнокорейски вон	1 387,03
CHF	швейцарски франк	0,9853	ZAR	южноафрикански ранд	19,4579
ISK	исландска крона	154,10	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3372
NOK	норвежка крона	10,9468	IDR	индонезийска рупия	16 194,81
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,7268
CZK	чешка крона	23,730	PHP	филипинско песо	58,684
HUF	унгарски форинт	382,19	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,7478	THB	тайландски бат	36,897
RON	румънска лея	4,9188	BRL	бразилски реал	5,5110
TRY	турска лира	20,1223	MXN	мексиканско песо	19,6085
AUD	австралийски долар	1,5517	INR	индийска рупия	88,2835

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

ЕВРОПЕЙСКИ НАДЗОРЕН ОРГАН ПО ЗАЩИТА НА ДАНИТЕ

Резюме на становището на Европейския надзорен орган по защита на данните относно предложението за директива на Европейския парламент и на Съвета относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, които искат акциите им да бъдат допуснати до търговия на пазар за растеж на малки и средни предприятия

(2023/C 65/02)

[Пълният текст на настоящото становище може да се намери на английски, френски и немски език на уебсайта на ЕНОЗД <https://edps.europa.eu>]

На 7 декември 2022 г. Европейската комисия представи Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, които искат акциите им да бъдат допуснати до търговия на пазар за растеж на малки и средни предприятия ⁽¹⁾.

Целта на предложението е да се постигне минимална степен на хармонизация на националните законодателства относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, допуснати до търговия на пазарите за растеж на малки и средни предприятия (МСП), като същевременно се оставя достатъчна гъвкавост на държавите членки за неговото прилагане. Освен това предложението е част от пакета от мерки във връзка с Акта за допускането до търговия, чието предназначение е публичните капиталови пазари да станат по-привлекателни за търговските дружества от ЕС и да се улесни достъпът до капитал за МСП.

По отношение на публикуването на лични данни, предвидено в член 6 от предложението, ЕНОЗД припомня, че всяко изискване за публикуване на лични данни следва, в допълнение към предвиденото в закона, да отговаря и на другите изисквания, произтичащи от Хартата и Общия регламент относно защитата на данните (ОРЗД) ⁽²⁾, и по-специално, да отговаря на цел от обществен интерес и да е пропорционално на преследваната легитимна цел.

ЕНОЗД поставя въпроса дали разкриването пред широката общественост на самоличността на притежателите на акции с право на повече гласове или на лицата, които имат право да упражняват права на глас от тяхно име, или на притежателите на ценни книжа с специални права на контрол в действителност е строго необходимо, за да се укрепи доверието на инвеститорите и да се улесни вземането на информирани инвестиционни решения. Във всеки случай ЕНОЗД счита, че целта или целите от обществен интерес, които биха оправдали обществения достъп до такива данни, следва да бъдат ясно посочени в постановителната част на предложението. Освен това ЕНОЗД препоръчва да се обмисли осигуряването на механизъм, чрез който да се предоставя достъп на страните, които могат да докажат законен интерес, свързан с целите на предложението, като предпазна мярка, за да се гарантира, че достъпът до тези данни ще бъде ограничен до цели, свързани с инвестициите.

1. ВЪВЕДЕНИЕ

1. На 7 декември 2022 г. Европейската комисия публикува предложението за „Директива на Европейския парламент и на Съвета относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, които искат акциите им да бъдат допуснати до търговия на пазар за растеж на малки и средни предприятия“ („предложението“).
2. Целта на предложението е да се постигне минимална степен на хармонизация на националните законодателства относно структурите с акции с право на повече гласове в дружествата, регистрирани на пазарите за растеж на малки и средни дружества (МСП), като същевременно се остави достатъчна гъвкавост на държавите членки за неговото прилагане.

⁽¹⁾ COM(2022) 761 final.

⁽²⁾ Регламент (ЕС) 2016/679 на Европейския парламент и на Съвета от 27 април 2016 година относно защитата на физическите лица във връзка с обработването на лични данни и относно свободното движение на такива данни и за отмяна на Директива 95/46/ЕО (Общ регламент относно защитата на данните) (ОВ L 119, 4.5.2016 г., стр. 1).

3. Освен това предложението е част от пакета от мерки във връзка с Акта за допускането до търговия, чието предназначение е публичните капиталови пазари да станат по-привлекателни за търговските дружества от ЕС и да се улесни достъпът до капитал за МСП ⁽³⁾. Пакетът от мерки във връзка с Акта за допускането до търговия има за цел: i) намаляване на регулаторната тежест, когато тя се смята за прекомерна (т.е. когато регулирането би могло да осигури защита на инвеститорите/почтеността на пазара по по-ефективен начин от гледна точка на разходите за заинтересованите лица); и ii) повишаване на гъвкавостта, която се предоставя съгласно дружественото право на учредителя(ите) на дружеството или на контролиращия акционер(и) да избират как да разпределят правата на глас след допускането на акциите до търговия ⁽⁴⁾.
4. Настоящото становище на ЕНОЗД се издава в отговор на консултация на Европейската комисия от 14 декември 2022 г. съгласно член 42, параграф 1 от Регламента относно защитата на данните от Европейския съюз ⁽⁵⁾. ЕНОЗД приветства позоваването на тази консултация в съображение 17 от предложението.

4. ЗАКЛЮЧЕНИЯ

16. Предвид посоченото по-горе ЕНОЗД дава следните препоръки:

- (1) да се добави съображение, с което се потвърждава приложимостта на ОРЗД към обработването на лични данни в рамките на предложението;
- (2) да се заличи позоваването на „крайните собственици“ в съображение 13 от предложението, тъй като това не се отразява от целта и съдържанието на информацията, която трябва да се предостави;
- (3) ясно да се посочат преследваните цели или цели от обществен интерес, които биха оправдали публикуването и публичната достъпност на личните данни в механизма на предложението като такава;
- (4) да се обмисли осигуряването на механизъм, чрез който да се предоставя достъп на страните, които могат да докажат законен интерес, свързан с целите на предложението, като предпазна мярка, за да се гарантира, че достъпът до тези данни ще бъде ограничен до цели, свързани с инвестициите.

Брюксел, на 6 февруари 2023 г.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_22_7348

⁽⁴⁾ COM(2022) 761final, стр. 1.

⁽⁵⁾ Регламент (ЕС) 2018/1725 на Европейския парламент и на Съвета от 23 октомври 2018 година относно защитата на физическите лица във връзка с обработването на лични данни от институциите, органите, службите и агенциите на Съюза и относно свободното движение на такива данни и за отмяна на Регламент (ЕО) № 45/2001 и Решение № 1247/2002/ЕО (ОВ L 295, 21.11.2018 г., стр. 39.).

V

*(Становища)***ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА****ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ****РЕШЕНИЕ ЗА ЗАКРИВАНЕ НА ОФИЦИАЛНАТА ПРОЦЕДУРА ПО РАЗСЛЕДВАНЕ СЛЕД ОТТЕГЛЯНЕ
ОТ СТРАНА НА ДЪРЖАВАТА ЧЛЕНКА****Държавна помощ — Полша****(членове 107—109 от Договора за функционирането на Европейския съюз)****Известие на Комисията съгласно член 108, параграф 2 от ДФЕС — оттегляне на уведомление
SA.46981 2018/C (ex 2016/N) — Полша — Плосък данък върху продажбите в корабостроителния
сектор****(текст от значение за ЕИП)****(2023/C 65/03)**

Комисията реши да закрие официалната процедура по разследване съгласно член 108, параграф 2 от ДФЕС, започната на 15 януари 2018 г. ⁽¹⁾ във връзка с посочената по-горе мярка, като отчита, че Полша е оттеглила своето уведомление на 23 март 2021 г. и прекратява този проект за помощ.

⁽¹⁾ ОВ С 80, 2.3.2018 г., стр. 9.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета за определението, описанието, представянето и етикетирането на спиртни напитки, за използването на наименованията на спиртните напитки при представянето и етикетирането на други храни, за защитата на географските указания на спиртни напитки, за използването на етилов алкохол и дестилати от земеделски произход в алкохолните напитки и за отмяна на Регламент (ЕО) № 110/2008

(2023/C 65/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CUBA“

PGI-CU-2768

Дата на подаване на заявлението: 8.4.2021 г.

1. **Наименование/наименования за регистрация**

Cuba

2. **Трета държава/трети държави, към която/които принадлежи географският район**

Република Куба

3. **Вид на географското указание**

Географско указание

4. **Категория/категории на спиртната напитка**

Ром (категория 1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2019/787)

5. **Описание на характеристиките на спиртната напитка**

Алкохолна напитка, произведена от дестилати на меласа, извлечена от захарна тръстика, отгледана и обработена в Куба, както и смеси от такива дестилати, отлежали в бъчви от бял дъб. Получените дестилати имат алкохолно съдържание в обемни проценти под 96 %.

(¹) (ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1).

Основни физикохимични характеристики

Характеристики	Минимална стойност	Максимална стойност
Етанол, изразен като процентно съдържание при температура 20 °С.	37,5	41,0
Обща киселинност, изразена в грамове оцетна киселина на хектолитър алкохол със 100 об. %:	2	100
Алдеhide, изразени в грамове ацеталдехид на хектолитър алкохол със 100 об. %:	—	30
Естери, изразени в грамове етилацетат на хектолитър алкохол със 100 об. %:	1	90
Висши алкохоли, изразени в грамове висши алкохоли на хектолитър алкохол със 100 об. %:	8	400
Метанол, изразен в грамове ацеталдехид на хектолитър алкохол със 100 об. %:	—	10
Цвят, изразен в единици оптична плътност. За това измерване може да се използват стандартни образци.	—	1,3

Предвид характеристиките на технологичния процес и факта, че са използвани изключително отлежали базови дестилати, ром, класифициран в категорията „екстра“, може да надвишава максималните стойности, заложи в класификацията, с изключение на ограничението за пределно съдържание на метанол.

Основни органолептични характеристики

- *Външен вид*: Полупрозрачна, блестяща напитка с плътен вкус без съдържание на неразтворени твърди частици. Цветът варира от много светлокехлибарен до тъмнокехлибарен в зависимост от продължителността на отлежаване.
- *Аромат*: Аромат с нисък алкохолен интензитет. Основните акценти са комплексният плодов характер, балансът между ароматите в началните дестилати и нотките, придобити по време на процеса на отлежаване; наченките на дървесни аромати не са преобладаващи и се поддържа цялостен органолептичен профил. При белия ром този баланс на аромати се доближава повече до началните дестилати, които са по-свежи, с тревисти и леко плодови нотки, а при тъмния ром се усещат нотки, придобити в резултат на отлежаването, аромати на ванилия, сушени плодове, какао и тютюн.
- *Вкус*: Приятно усещане за текстура. Вкусовите нотки се отварят и разгръщат в устата и след преглъщане. В устата, в зависимост от това дали ромът е бял или тъмен, вкусовете се развиват, като се съживяват нотки на мед, плод, кафе, какао, тютюн и сушени подправки. Ретроназалният ефект извежда на преден план първоначалния дестилат, но без вкусът да е агресивен, остър, стипчив, горчив или с преобладаващи дървесни нотки.

Разновидностите ром, обхванати от географското указание „Cuba“, се класифицират съгласно следните наименования и органолептични профили:

- *Отлежал бял ром*: блестящ, прозрачен и много светлокехлибарен на цвят. Ароматът съчетава нежни нотки от естественото отлежаване, балансирани от сладките, тревисти нотки на първоначалния дестилат. При използване на техниката сора сеса, при която наскоро изпразнена чаша бива оставена, за да поеме ароматите, се усещат трайни нотки от процеса на отлежаване. При отпиване има типичния вкус на бял ром, леко пикантен, с хармонично съчетание на добре развити аромати в резултат на процесите на дестилация и отлежаване; добре балансирани сладки и горчиви нотки; с лека текстура и чист, мек и топъл послевкус в гърлото след преглъщане.
- *White label или отлежал ром с кехлибарен цвят*: блестящ, прозрачен и светлокехлибарен на цвят. Ароматът е наситен и балансиран, като съчетава тревисти нотки и ясно осезаеми нюанси на ванилия. При използване на техниката сора сеса се усещат нотки от процеса на естествено отлежаване, чийто аромат се задържа за по-дълго време. При отпиване има типичния вкус на бял ром, с лека до умерена пикантност и добре развити аромати от процесите на дестилация и отлежаване; усещат се нотки на сладки плодове и цитрусови нотки, добре балансирани от умерено горчив привкус; с добра текстура и чист послевкус, който обгръща небцето и нежно затопя гърлото при преглъщане.

- *Rom Gold label*: блестящ, прозрачен и светлокехлибарен на цвят. Ароматът е наситен и хармоничен, с леки сладко-плодови нотки, в които преобладават плодовете, както и умерени, добре развити вкусови нотки от процеса на отлежаване. При използване на техниката сора сеса има траен аромат от естественото отлежаване, с бърз преход от дърво към фенолни съединения, а накрая, когато чашата е напълно суха, се усещат сладки нотки на бадем. Вкусът варира от леко до умерено пикантен, като леката сладост е балансирана от леко горчив привкус с добре развити аромати от процесите на дестилация и отлежаване, текстура, която обгръща небцето и дава усещане за нежна топлина в гърлото при преглъщане, както и чист послевкус с трайна леко стипчива нотка.
- *Отлежал rom Reserva*: блестящ, прозрачен, с кехлибарен цвят. Ароматът е силен, с хармоничен баланс между умерени нотки от процеса на отлежаване и добре развити леко плодови нотки; при използване на техниката сора сеса има траен аромат, който преминава от дърво към фенолни съединения и завършва със сладки бадемски нотки. Вкусът варира от леко до умерено пикантен, като леката сладост е балансирана от умерено горчив привкус и добре развити, умерени нотки от процеса на отлежаване, текстура, която обгръща небцето и дава усещане за нежна топлина в гърлото при преглъщане, както и чист, продължителен послевкус със сладки нотки от процеса на естествено отлежаване.
- *Отлежал ром*: блестящ, прозрачен, с кехлибарен цвят. Ароматът е наситен и сух, със силни нотки от процеса на отлежаване и преобладаващи нюанси ванилия и кокос. При използване на техниката сора сеса има отчетливи нотки от процеса на естествено отлежаване, които се задържат и преминават от дървесина към фенолни съединения, а накрая се усещат сладки нотки на бадем. Вкусът е леко пикантен, с известна сладост, добре балансирана от умерено трайна горчивина и силни, добре развити нотки от процеса на отлежаване; плътна текстура, която обгръща небцето с осезаема наситеност и чувство за нежна топлина (без дразнене) в гърлото при преглъщане, както и продължителен, изпълващ небцето послевкус със сладко-горчиви нотки.
- *Екстра сух ром*: блестящ, прозрачен ром с лек кехлибарен цвят, понякога с много леки зелени нюанси. Ароматът е наситен и сух, с осезаеми нотки на меласа от захарна тръстика, балансирани от плодови аромати и завършващи с наситени нотки от процеса на отлежаване. При използване на техниката сора сеса има силни, добре развити нотки от процеса на естествено отлежаване, вариращи от дървесни аромати до усещане за сухота. На вкус се усещат лека пикантност и плътната текстура и вкусови нотки на отлежалия алкохол; преобладават дървесните нотки, балансирани от нотки на сладки плодове. При преглъщане в гърлото се усеща нежна топлина с ясен, дълъг послевкус с трайни нотки от процеса на отлежаване и лека тръпчивост, която изцяло обгръща небцето.
- *Екстра отлежал ром*: блестящ, прозрачен, тъмнокехлибарен на цвят. Има траен наситен аромат от процеса на отлежаване, който се характеризира с комплексни нотки на ванилия и кокос / сладък карамел. При използване на техниката сора сеса нотките от процеса на отлежаване са трайни и много отчетливи, със силен характер и бърз преход към фенолни съединения, последван от осезаеми и продължителни нотки на бадем. Вкусът в началото е леко пикантен, с богата текстура, която изцяло изпълва небцето със своята наситеност, както и с лека сладост, балансирана от траен, умерено горчив привкус и добре развити аромати от процесите на дестилация и отлежаване, като нотките от отлежаването са приятно балансирани от нотки на ванилия и шоколад със силен характер и забележителна продължителност. Нежна топлина (без дразнене) в гърлото при преглъщане с чист, продължителен послевкус и горчива нотка от процеса на отлежаване, която остава в небцето и изцяло го обгръща.

6. Определение на географския район

Географският район обхваща територията на Република Куба, част от архипелаг Големи Антили, разположена на географска ширина 23,2—19,9° N и географска дължина 84,8—74,2° W.

7. Метод на производство

Методът на производство обхваща следните етапи, като всички те трябва да протичат в рамките на определения географски район:

Отглеждане на захарна тръстика

Различни разновидности (известни сред местното население като „клонинги“) на растението се сеят в плодородна почва в Куба, обикновено на надморска височина, равна на или близка до морското равнище. Използваните разновидности са почти изцяло с произход от Куба.

Извличане на меласа от захарна тръстика.

Ферментация

Има два основни фактора при ферментацията на меласа за производство на дестилатите, използвани за ром:

- 1) Специфичните качества на меласата, като ниската киселинност, допринасят за по-високо качество на ферментацията и съответно на рома. Поради това меласата, използвана за направата на ром „Cuba“, не съдържа серни съединения в концентрации, които могат да доведат до образуването на нежелани съединения.
- 2) Специфичните характеристики на дрождите, използвани в процеса на ферментация с цел извличане на дестилат от свежа тръстика за рома „Cuba“, трябва да са такива, че в комбинация с концентрацията на използваните хранителни соли и степента на вторична ферментация концентрацията на изоамилов алкохол да не надвишава никога 2,5 пъти сбора от концентрациите на изобутилов и п-пропилов алкохол.

Времето за ферментация е относително кратко (между 24 и 26 часа).

Дестилация

Алкохолът се дестилира посредством специфичен процес, различен от този в други държави, който се характеризира със следните технически елементи:

- повърхностна скорост на изпаренията в дестилационната колона;
- време, за което течността престоява върху всяка дестилационна тарелка в зоната за обогатяване;
- дестилационната колона трябва да осигурява необходимия контакт между парите и медта;
- специфично съотношение на обем течност в контакт с медната повърхност;
- дестилационни тарелки, специално разработени така, че да се предотвратяват високи температури при повторното нагряване и по този начин да се избягва изгаряне на дестилата;
- използвана фракционна кондензация за подбор на потоците, които ще влязат в крайния дестилат. Това означава, че съотношението на концентрационните повърхности във всеки кондензатор е специфично, както и че органолептичният профил на сместа, приета като традиционен дестилат за направата на ром „Cuba“, е обект на постоянни актуализации и контрол.

Алкохолът, произведен в резултат на дестилацията, трябва да се състои от частично кондензирани смеси с алкохолно съдържание в обемни проценти между 74 % и 76 % и може да се извлича единствено чрез постоянна, директна дестилация на място от ферментирала тръстикова меласа.

Отлежаване

Изискват се поне два етапа на отлежаване. Първият прилага за първоначалните дестилати. Вторият се прилага за „базовия ром“, който се състои от смес от отлежали дестилати и дестилат за ром (филтрирани с активен въглен) и пречистена вода, или само пречистена вода. Конкретно при екстра отлежания ром е задължително използването на определено съотношение на „базов ром“, преминал през трети етап на отлежаване. Включването на допълнителни етапи на отлежаване не е задължително и се решава по преценка на майсторите на ром „Cuba“.

Процесът на отлежаване е естествен, т.е. протича при контакт на дестилата с дървените бъчви, които във всички случаи трябва да са направени от бял дъб.

Смесване

Смесването като част от процеса на производство представлява смесване на дестилатите и различните видове „базов ром“, произведен на всеки от трите етапа на отлежаване по различен начин за различните продукти и търговски марки, като резултатът е готов ром или смеси, които са обект на трети или на следващи етапи. Може да се добавя дестилат за ром, за да се подчертае светлият цвят.

В помещенията за отлежаване на ром „Cuba“ се съхранява ром на различна възраст и на различни етапи на обработка. С оглед на практиката част от крайните продукти да преминават през последващо отлежаване в тези помещения се съхранява ром, направен от различни поколения майстори на ром „Cuba“, и това според майсторите представлява истински архив на кубинския ром.

Филтрация

Разрешени са различни видове филтрация: механична, филтрация с активен въглен и с преса (известна още като „хартиена“ филтрация)

Силициевите частици и пясъкът, използвани като среди във филтрите с активен въглен при производството на ром „Cuba“, се добиват в кубински мини.

8. Специфични правила относно опаковането

—

9. Специфични правила относно етикетирането

—

10. Описание на връзката между спиртната напитка и нейния географски произход, включително, когато е уместно, специфични елементи от описанието на продукта или метода на производство за обосновка на връзката:

Връзката между спиртната напитка и географския ѝ произход се основава както на репутацията на името „Cuba“, така и на определени специфични характеристики, които се дължат на комбинацията от природни и човешки фактори в региона.

Специфичен характер

Климатът в Куба се различава от този в други части на Карибския регион и Централна Америка, където също се произвежда ром. През зимата температурите в Куба са по-ниски и има по-малко валежи, отколкото в останалата част от региона. Това създава условия, които са много благоприятни за отглеждането на захарна тръстика, по-конкретно за повишаване концентрацията на захароза в периода на събиране на реколтата.

От друга страна, през лятото (периодът от годината, в който захарната тръстика расте и се развива) по-слабото влияние на атлантическия антициклон означава по-обилни и постоянни валежи.

Почти всички разновидности захарна тръстика, които се засаждат, произхождат от Куба и са част от уникално генетично наследство.

Тези природни фактори допринасят за добива на меласа със следните специфични характеристики, които от своя страна оказват влияние върху специфичния характер на крайния продукт:

- нисък вискозитет и киселинност, които благоприятстват процеса на ферментация, а оттам и качеството на аромата на рома, тъй като концентрацията на сярата в меласата не е достатъчно висока, за да предизвика появата на нежелани аромати по време на ферментацията или дестилацията;
- високо съдържание на захар и отлично съотношение между ферментиращи и неферментиращи захари, което допринася за кратка, ефективна ферментация, като по този начин създава условия за поддържане на типичния баланс в аромата на дестилата;
- наличие също така на естествена микрофлора — позната като безвредна естествена микрофлора, състояща се от мезофилни и термофилни микроорганизми, включително бактерии, дрожди и гъбички — която също играе роля за формиране аромата на крайния продукт по време на етапа на ферментация;
- наличие на подходяща концентрация на азотни съединения, особено аминокиселини, които благоприятстват образуването на висши алкохоли, съединения, които са компоненти от основно значение в типичния органолептичен профил на дестилата и впоследствие се предават на рома.

На последно място е важно да се подчертае, че кубинският климат позволява дестилатите и смесите да отлежават при естествена температура и във влажни условия през цялата година. Това гарантира правилното протичане на процеса, без дисбаланс по отношение образуването на съединения по време на продължителния период на отлежаване.

Що се отнася до метода на производство, използването на специфична култура дрожди в процеса на ферментация, което има решаващо въздействие и върху процесите на дестилация и кондензация, извършвани след ферментацията, допринася за уникалността на метода на производство на ром „Cuba“ и гарантира, че извлеченият дестилат притежава специфичен ароматен профил.

Друга важна стъпка в процеса на производство е филтрирането на отлежалите алкохолни продукти и дестилати за ром с активен въглен с цел постигане на типичните органолептични характеристики при направата на базов ром, който след това преминава през допълнително отлежаване и има решаващ принос за органолептичния профил на крайния продукт.

И накрая, ромът „Cuba“ няма как да бъде разбран без кубинските майстори на ром. Това е изключително важен човешки фактор и ключов компонент в експертните познания за производство на ром, тънкостите на отлежаването и характеристиките при смесването. Кубинските майстори на ром са отговорни за предаването на кубинските ценности, идентичност и характер. Те също така трябва да гарантират, че работата им, предавана от поколение на поколение, е истинска, автентична и осигурява историческа приемственост.

Експертният опит и познания на кубинските майстори на ром, пазители на ароматния профил, толкова характерен за рома „Cuba“, намират израз в целия производствен процес и особено на етапите на отлежаване и смесване:

- На етапа на отлежаване кубинските майстори на ром обръщат специално внимание на органолептичната стойност на използвания дестилат, тъй като знаят, че това е решаващ елемент за определяне на органолептичния профил на бъдещия ром. Наред с други аспекти, те трябва да изберат характеристиките на бъчвата (бял дъб, размер и продължителност на употреба) за всеки от етапите на процеса на отлежаване (минимум два), за да постигнат типичния органолептичен профил, който се изисква за всеки от етапите.
- Смесите от дестилати и различните видове базов ром, използвани на всеки от етапите в процеса на отлежаване, които се осъществява под ръководството на майстора, са от решаващо значение за създаване на готовия ром, който отлежава до достигане на зрялост, без дървото или неговите дефекти да вземат превес и с характерния си баланс на аромати.

Репутация

Безспорната репутация на рома „Cuba“ е свързана с неговия географски произход. Макар че ромът като първоначален продукт не произлиза от Куба, обикновено се приема, че Куба е родното място на концепцията и вкусовете, свързани със светлия ром, включително мекия вкус и деликатните му аромати. Именно Куба прави този продукт известен по света.

Куба има дълга история на производство на дестилати. Според източниците казани за дестилиране се използват още от началото на 16-и век и почти всички съоръжения за преработка на захарна тръстика произвеждат и дестилат.

Производството на качествения ром, който познаваме днес, започва в Куба през 19-и век, което съвпада с ръст на износа.

През 1862 г. в Сантяго де Куба вече се произвежда ром с изключително високо качество: светъл на цвят, прозрачен продукт без нежелани аромати. През 1873 г. от бъчвите се добива екстра сух ром, който по-късно бива наречен ром White label. Макар създателите му навремето да не си дават сметка за това, те изобретяват оригиналния кубински ром.

През 1876 г. индустрията за производство на кубински ром е толкова добре развита, че за пръв път участва в международно изложение: Изложението на столетието, проведено във Филаделфия. Програмата за изложението включва описание на четири вида ром и три спиртни напитки, една от които бива наградена с почетен медал. Една година по-късно се присъжда златен медал на Световното изложение [sic] в Мадрид. Различни видове кубински ром печелят медали на Световното изложение в Барселона (1888 г.), на Международното изложение в Брюксел (1888 г.), на Международното изложение в Париж (1889 г.), на Световното Колумбово изложение, проведено в Чикаго, Илинойс, през 1893 г., на Изложението за вино в Бордо, Франция (1895 г.), на Международното изложение в Брюксел, Белгия (1897 г.), на Парижкото изложение (1898 г.), на Световното изложение в Париж (1900 г.); на Панамериканското изложение в Бъфало (1901 г.) и на Изложението в Чарлстон, Южна Каролина (1902 г.) и др.

Оттогава кубинският ром продължава да печели награди в най-важните международни надпревари. Ето и някои от последните награди: златен медал за Ron Eminent Reserva през юни 2021 г. на най-престижното състезание за вина и спиртни напитки в Китай, China W&S Awards; присъдени две звезди от Международния институт за вкус и качество (ITQI) на Ron Cubay 1870 в Брюксел през юни 2021 г.; майсторски медал за Havana Club Tributo 2021 и няколко златни медала на други видове ром от марката Havana Club в конкурса SB & DB Autumn Blind Tasting през 2021 г.; три златни медала за ромове от марката Havana Club в конкурса International Spirits Challenge през 2021 г.; медали Master и Master & Taste Master за Havana Club Professional Edition C и Havana Club Maximo Extra Añejo в конкурса Rum Masters през 2021 г. и др.

Продуктът има безспорна репутация, свързана с географския му произход, до такава степен, че днес хората неизбежно асоциират Куба с ром. Ромът „Cuba“ се споменава в пътеводители и други публикации от общ характер за държавата; сред тях са например списанията *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* и пътеводителят *Lonely Planet Cuba*. Книгата *El Sabor Líquido de lo Cubano*, посветена изцяло на коктейли с кубински ром, печели 4-то място в категорията за спиртни напитки на наградите *Gourmand Best Cookbook*, считани за Оскарите на хранителната индустрия.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSse_t9LKZYQPo

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 65/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Çağlayancerit Cevizi“

ЕС №: PDO-TR-02608 — 18.5.2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Çağlayancerit Cevizi“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Продуктът „Çağlayancerit Cevizi“ е орех със среден размер, 16 грама/брой, при който наличието на ядка в черупката е около 99 %. Съотношението на теглото на ядката към теглото на плода е в диапазона 53—54 %. Ширината на ореха е приблизително 33—35 mm, дължината му — между 40 и 44 mm, а дебелината на черупката е 1—1,10 mm. Черупката се чупи лесно и ореховата ядка може да се извади цяла без затруднения. Продава се в изсушен вид със или без черупка.

Физически характеристики

Тегло на плода с черупката: 16 g

Тегло на ядката: 8—9 g

Рандеман на ядката: 53—54 %

Дебелина на черупката: 1,00—1,10 mm

Цвят на ядката: светложълт (бял)

Дължина: Формира се плоска корона, чиято обиколка може да е 15—20 m.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Сравнение с местни и чуждестранни сортове орехи:

Местни видове орехи						
Свойства на ореха	Çağlayan- cerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebın	Sütyemez-1
Тегло на плода с черупката (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Тегло на ядката (g)	8—9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Рандеман на ядката (%)	53—54	50,30	54	50	63	50,15

Видове орехи с чуждестранен произход				
Свойства на ореха	Çağlayan- cerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Тегло на плода с черупката (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Тегло на ядката (g)	8—9	4,78	6,88	6,50
Рандеман на ядката (%)	53—54	44,46	43,68	49,02

Химични характеристики:

Състав на 100 грама ядки „Çağlayan-
cerit Cevizi“:

Параметри	Мерни единици	Средна стойност	Минимална стойност	Максимална стойност
Общо мазнини	%	62,33	52,00	72,00
Наситени мастни киселини	%	5,86	5,00	7,00
Ненаситени мастни киселини	%	56,47	49,00	65,00
Белтъчини	%	13,99	11,00	15,00
Съдържание на вода	%	3,09	2,50	3,50
Общо съдържание на пепел	%	1,95	1,50	2,20
Въглехидрати	%	18,63	11,00	27,00
Енергийна стойност	kcal	691,55	620,00	750,00
Енергийна стойност	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Състав на мастните киселини	Средна стойност	Минимална стойност	Максимална стойност
C14:0, миристинова киселина	0,02	0,00	0,05
C16:0, палмитинова киселина	6,40	5,00	7,00
C16:1, палмитолеинова киселина	0,07	0,03	0,10
C17:0, хептадеканова киселина	0,05	0,03	0,08
C17:1, цис-10-хептадеканова киселина	0,02	0,00	0,05
C18:0, стеаринова киселина	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c, олеинова киселина	23,68	20,00	29,00

Състав на масните киселини	Средна стойност	Минимална стойност	Максимална стойност
C18:2n6c, линолова киселина	55,65	50,00	60,00
C20:0, арахинова киселина	0,08	0,03	0,10
C18:3n6, гама-линоленова киселина	0,04	0,00	0,07
C20:1c11, ейкозанова киселина	0,16	0,10	0,20
C18:3n3, линоленова киселина	10,92	9,00	12,00
C20:2, цис-11-14-ейкозациенова киселина	0,02	0,00	0,03
C22:0, бехенова киселина	0,02	0,00	0,03

Органолептични характеристики:

Продуктът „Çağlayancerit Sevizi“ представлява цял плод с лъскава черупка, който има симетрична овална форма, средно хрупкава ядка със светложълт цвят и средно дебела пеликула. На вкус е много слабо горчив, средно сладък и със силен маслен аромат.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производствените процеси трябва да се извършват в рамките на определения географски район, посочен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Географските граници на района на производство на продукта „Çağlayancerit Sevizi“ са централна околия Çağlayancerit, село Boylu, село Bölükdamlar, село Emiruşağı, село Kale, село Küçükcerit, село Soğukpınar, село Oruçpınar, село Zeuner Uşağı, село Küçükünült, град Bozlar и град Helete.

Географските координати на Çağlayancerit (географска ширина и географска дължина) са следните: 37°45'0.5904" с.ш., 37°17'35.5524" и.д.

5. Връзка с географския район

Природни и човешки фактори:

Природни фактори:

В този регион липсва директно слънчево греење през зимата, но от месец април нататък е възможно той да бъде огряван от пролетното слънце. Това дава възможност за късно „събуждане“ на ореховите дървета след зимния покой и за предпазването им от късните пролетни слани. Освен това, благодарение на съоръженията за напояване и на естествената прохлада, ядките на орехите не потъмняват. Докато през зимния сезон ореховите дървета са устойчиви на застудявания до $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ и е достатъчно температурите да се задържат под $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ за 2—3 седмици, през лятото температурите не трябва да надвишават $35\text{ }^{\circ}\text{C}$. Точно такива са условията в околия Чаглайансерит. Температурата на въздуха не се понижава рязко и внезапно, поради което околната среда е много благоприятна.

Околия Чаглайансерит е много подходяща за развитието на ореховите дървета, тъй като нивото на подпочвените води на територията ѝ не надвишава 2,5—3 метра и количеството им не е голямо, а почвите са алувиални, с рохкава структура, влажни, дълбоки и меки и корените на ореховото дърво могат да проникнат надълбоко в тях. В зависимост от надморската височина процентът на прихващане на присадките в околия Чаглайансерит е 95 %. Надморската височина на централната околия е 1 150 метра. Във влажните зони не е възможно да се отглеждат орехови дървета.

Освен това на места с надморска височина 1 000—1 500 метра ореховите ядки не потъмняват. Благодарение на наличието на прохладен и сух вятър, който духа от запад на изток по протежение на долината, балансът на влажността в региона е подходящ за отглеждането на орехови дървета. Поради географските условия, климата, надморската височина и характеристиките на водата за напояване в околия Чаглайансерит болестите, наблюдавани при други видове орехи, не се срещат при ореховите дървета за производството на продукта „Çağlayancerit Cevizi“, чиято устойчивост на антракноза и на проникване на червеи в плода е много висока. Освен това широко разпространените пчеларски дейности в околията оказват голямо влияние върху качеството на опрашването на ореховите дървета през периода на цъфтеж.

Адаптирането на ореховите дървета за производството на продукта „Çağlayancerit Cevizi“ към условията в региона е увеличило устойчивостта им срещу болести и вредители и е довело до отглеждането им без използване на химически пестициди.

Човешки фактори

Отглеждането на орехови дървета и орехът като земеделска култура са се превърнали във важна традиция в околия Чаглайансерит. От години продуктът „Çağlayancerit Cevizi“ е символ в Кахраманмараш. Най-важният индикатор за историческото значение и сегашния обем на производството на орехи в региона са ореховите дървета на възраст 400—500 години.

Както в миналото, така и сега ореховите дървета в околия Чаглайансерит се отглеждат основно от отделни семейства за задоволяване на личните им нужди. Производството на орехи е семейна традиция, предавана от поколение на поколение. Понастоящем отглеждането на орехи е поминъкът на 80 % от населението на околия Чаглайансерит.

В околия Чаглайансерит се организират фестивали на ореха и семинари за отглеждането на орехи с цел популяризиране на тази култура. По тези места орехът се нарича „koz“. В местното наречие „koz“ се използва като синоним на думата „орех“. Въпреки това орехът, който се отглежда в региона, е „Çağlayancerit Cevizi“. Преди 1930 г. отглежданите орехови дървета са били размножавани чрез производство на разсад или чрез засяване на семена, получени от дървета, които не са били присаждани. Поради големия брой дървета в околията, размножени чрез семена, регионът се е превърнал в център по селекция на орехови дървета. Поради тези особености орехът има стратегическо значение за икономическия живот на населението на околия Чаглайансерит. През есента хората от околия Чаглайансерит работят изцяло в ореховите насаждения, които са основният им източник на доходи. В продължение на много години продажбата на продукта „Çağlayancerit Cevizi“ се извършва преди беритбата и съхранението му, което разкрива качеството на ореха. Беритбата на орехи в околията се извършва по традиционни методи с помощта на прътове, дълги 4—5 метра. Всяка година по време на беритбата на орехи мъжете от къщата на всяко семейство брулят орехите от дървото с прътове, а жените и децата ги събират около дънера на дървото. След 3—5 дни зелените обвивки на орехите се обелват ръчно от семейството и орехите се оставят да съхнат. Зелената обвивка на всеки орех се обелва поотделно с нож, след като плодовете са престояли необелени в чували в продължение на 3—5 дни. В беленето на орехите участва цялото домакинство. Не се използват химически методи за белене или сушене. Семействата, които продават големи количества орехи, вече извършват и механично белене. Качеството на ядките обаче се запазва най-добре при ръчното белене. Тъй като при механичното белене се получава малко количество сок поради смачкването на обвивката, това може да окаже отрицателно въздействие върху качеството на ореховите ядки. Възможно е черупките да се счупят и ядките да се овлажнят. С използването на ноу-хау за засаждане на дърветата на по-големи разстоянията от изискваните за другите сортове се осигуряват ползи за дърветата — не са подложени на стрес, подобрява се качеството на плодовете им, намаляват болестите и популацията на вредителите — и се гарантира предимството им пред останалите сортове орехи. Традиционното предаване на опита се извършва чрез предаването на техниката за производство и подготовка на продукта от поколение на поколение. Ореховите насаждения и опитът са най-ценното наследство, което дядовците в региона оставят на внуците си.

Въпреки че през първото десетилетие на ХХ век липсва официално създадена институция, търговията се извършва посредством системата за обмен на стоки с помощта на ежегодни споразумения между земеделските производители и търговците от останалите провинции. Човекът, изиграл най-голяма роля за разрастването на производството в естествени условия, е Ибрахим КЪОШКЕР (İbrahim KÖŞKER). През 1930 г. той размножава ореха „Çağlayancerit“ чрез присаждане и го разпространява в селата. Този метод бива възприет от всички селяни. Наименованието „Çağlayancerit Cevizi“ е официално прието като „географско обозначение“ през 2012 г. и е регистрирано за защита в Земеделската камара на околия Чаглайансерит. Кооперацията за развитие на земеделското производство „Çağlayancerit Sevizcilik“, официално създадена през 2019 г., обединява 1500 земеделски стопани и всички производители. Земеделските стопани ще получат повече възможности за развитие чрез съоръжението за преработка и опаковане на орехи в околия Чаглайансерит. Изграждането на съоръжението започна през 2019 г. и вече е завършено.

Семействата обикновено консумират орехите от този вид като лека закуска през зимата заедно с местния продукт тархана. Консумирането на орехите от този вид е част от културата на околията. Орехите се използват и в производството на местните продукти самса и суджук. Едно от най-старите изкуства в Кахраманмараш е дърворезбата. Ореховата дървесина е най-важната суровина за изработване на дърворезба. За 80 % от произведените дърворезбарски изделия е използвана орехова дървесина. На пазара в цялата страна се предлагат изделия от орехова дървесина, като например ракли, резбовани кутии за бижута, санлъчета, столове, комплекти масички за кафе и подноси.

Специфични особености на продукта

Регионът на Чаглайансерит се е превърнал в естествена орехова градина поради съчетанието на много фактори, които са благоприятни за отглеждането на орехи. Въпреки че обикновено производството на орехи е съсредоточено в района около Кахраманмараш, продуктът „Çağlayançerit Sevizi“ превъзхожда всички останали по отношение на аромата, размера и качеството благодарение на местоположението на Чаглайансерит, където производственият обем е най-голям.

Ширината на ореха е приблизително 33—35 mm, дължината му — между 40 и 44 mm, а дебелината на черупката е 1—1,10 mm. Черупката се чупи лесно и ореховата ядка може да се извади цяла без затруднения. Има много слаба горчивина, средна сладост и силен маслен аромат. Продуктът „Çağlayançerit Sevizi“ представлява цял плод с лъскава черупка, който има симетрична овална форма, средно хрупкава ядка със светложълт цвят и средно дебела пеликула.

Причинно-следствена връзка

Околия Чаглайансерит е ореховата градина на града, в която има подходящи условия за отглеждането на орехови дървета поради местоположението, климата, географските особености и използваното ноу-хау. Всичко това е допринесло за качеството и репутацията на продукта.

При проучванията, проведени от дирекцията по земеделие в тази околия, се наблюдава, че орехите, отгледани на голяма надморска височина, имат по-дебела зелена обвивка от отгледаните на малка надморска височина. Наблюдавано е, че дебелината на зелената обвивка на плода на ореха оказва влияние върху цвета на вътрешната част и върху вкуса на плода. Зелената обвивка с по-голяма дебелина спомага за по-интензивното поемане на хранителни вещества от плода и го прави по-маслен, по-плътен и по-ароматен. Факт е, че поради високия добив на плодове и по-специално на плодове на продукта „Çağlayançerit Sevizi“ дебелината на външната обвивка на ореха е намаляла. Намаляването на дебелината на вътрешната обвивка на ореха улеснява отделянето на плода от черупката и го прави предпочитан.

Продуктът „Çağlayançerit Sevizi“ превъзхожда орехите, произведени в други региони, по отношение на светлия цвят на черупката, размера на ядката спрямо черупката, масления вкус на ядката и интензивността на аромата ѝ. Една от най-важните характеристики на продукта „Çağlayançerit Sevizi“ е възможността ядката да се извади от плода цяла или на две половини.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG