

Den Europæiske Unions Tidende

C 65



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

66. årgang

22. februar 2023

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2023/C 65/01	Euroens vekselkurs — 21. februar 2023	1
--------------	---	---

Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse

2023/C 65/02	Sammenfatning af udtalelsen fra Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse om forslaget til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om strukturer med aktier med flere stemmer i selskaber, der anmoder om, at deres aktier optages til handel på et SMV-vækstmarked (<i>Udtalelsen findes i sin helhed på engelsk, fransk og tysk på EDPS' websted https://edps.europa.eu</i>)	2
--------------	--	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2023/C 65/03	Beslutning om at indstille den Formelle undersøgelsesprocedure, efter at medlemsstaten har trukket anmeldelsen tilbage — Statsstøtte — Polen (Artikel 107-109 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde) — Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 108, stk. 2, i TEUF — tilbagetrækning af anmeldelse — SA.46981 2018/C (tidligere 2016/N) — Polen — Fast omsætningsafgift i skibsbygningssektoren ⁽¹⁾	4
--------------	---	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

Europa-Kommissionen

2023/C 65/04	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivelse, præsentation og mærkning af spiritus, brugen af betegnelser for spiritus i præsentation og mærkning af andre fødevarer, beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus, brugen af landbrugsethanol og landbrugsdestillater i alkoholholdige drikkevarer samt om ophævelse af forordning (EF) nr. 110/2008	5
2023/C 65/05	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	12

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

21. februar 2023

(2023/C 65/01)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0664	CAD	canadiske dollar	1,4351		
JPY	japanske yen	143,76	HKD	hongkongske dollar	8,3645		
DKK	danske kroner	7,4456	NZD	newzealandske dollar	1,7092		
GBP	pund sterling	0,87925	SGD	singaporeanske dollar	1,4272		
SEK	svenske kroner	11,0098	KRW	sydkoreanske won	1 387,03		
CHF	schweiziske franc	0,9853	ZAR	sydafrikanske rand	19,4579		
ISK	islandske kroner	154,10	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3372		
NOK	norske kroner	10,9468	IDR	indonesiske rupiah	16 194,81		
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR	malaysiske ringgit	4,7268		
CZK	tjekkiske koruna	23,730	PHP	filippinske pesos	58,684		
HUF	ungarske forint	382,19	RUB	russiske rubler			
PLN	polske zloty	4,7478	THB	thailandske bath	36,897		
RON	rumænske leu	4,9188	BRL	brasilianske real	5,5110		
TRY	tyrkiske lira	20,1223	MXN	mexicanske pesos	19,6085		
AUD	australske dollar	1,5517	INR	indiske rupee	88,2835		

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

DEN EUROPÆISKE TILSYNSFØRENDE FOR DATABESKYTTELSE

Sammenfatning af udtalelsen fra Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse om forslaget til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om strukturer med aktier med flere stemmer i selskaber, der anmoder om, at deres aktier optages til handel på et SMV-vækstmarked

(2023/C 65/02)

(Udtalelsen findes i sin helhed på engelsk, fransk og tysk på EDPS' websted <https://edps.europa.eu>)

Den 7. december 2022 udsendte Europa-Kommissionen forslaget til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om strukturer med aktier med flere stemmer i selskaber, der anmoder om, at deres aktier optages til handel på et SMV-vækstmarked ⁽¹⁾.

Forslaget har til formål at opnå en minimumsharmonisering af nationale love om strukturer med aktier med flere stemmer for selskaber, der noteres på SMV-vækstmarkeder, samtidig med at medlemsstaterne får tilstrækkelig fleksibilitet til at gennemføre det. Desuden er forslaget en del af lovpakken om børsnotering, som består af en række foranstaltninger, der skal gøre de offentlige kapitalmarkeder mere attraktive for EU-virksomheder og lette adgangen til kapital for SMV'er.

Med hensyn til offentliggørelse af personoplysninger i henhold til forslagets artikel 6 minder EDPS om, at ethvert krav om offentliggørelse af personoplysninger, ud over at være fastsat ved lov, også bør opfylde de øvrige krav, der følger af chartret og GDPR ⁽²⁾, og navnlig skal opfylde et mål af almen interesse og stå i et rimeligt forhold til det legitime mål, der forfølges.

EDPS sætter spørgsmålstegn ved, om det er strengt nødvendigt at gøre identiteten af indehavere af aktier med flere stemmer eller personer, der har ret til at udøve stemmerettigheder på deres vegne, eller indehavere af værdipapirer med særlig kontrol, tilgængelig for offentligheden for at styrke investorernes tillid og fremme informerede investeringsbeslutninger. Under alle omstændigheder mener EDPS, at mål af almen interesse, der kan begrunde offentlig adgang til sådanne data, bør fremgå klart af forslagets dispositive del. Desuden anbefaler EDPS, at det overvejes at indføre en mekanisme, der giver adgang til parter, der kan påvise en legitim interesse med tilknytning til forslagets mål, som en sikkerhedsforanstaltning for at sikre, at adgangen til disse data begrænses til investeringsrelaterede formål.

1. INDLEDNING

1. Den 7. december 2022 fremsatte Europa-Kommissionen forslaget til »Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om strukturer med aktier med flere stemmer i selskaber, der anmoder om, at deres aktier optages til handel på et SMV-vækstmarked« (»forslaget«).
2. Formålet med forslaget er at opnå en minimumsharmonisering af nationale love om strukturer med aktier med flere stemmer for selskaber, der noteres på SMV-vækstmarkeder, samtidig med at medlemsstaterne får tilstrækkelig fleksibilitet til at gennemføre det.

⁽¹⁾ COM(2022) 761 final.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/679 af 27. april 2016 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger og om fri udveksling af sådanne oplysninger og om ophævelse af direktiv 95/46/EF (generel forordning om databeskyttelse) (EUT L 119 af 4.5.2016, s. 1.).

3. Forslaget er en del af lovpakken om børsnotering, som består af en række foranstaltninger, der skal gøre de offentlige kapitalmarkeder mere attraktive for EU-virksomheder og lette adgangen til kapital for SMV'er ⁽³⁾. Lovpakken om børsnotering har til formål at: i) mindske den lovgivningsmæssige byrde, når den anses for at være for stor (dvs. hvor regulering kan bidrage til investorbeskyttelse/markedsintegritet på en mere omkostningseffektiv måde for interessenterne) og ii) øge den fleksibilitet, der i henhold til selskabsretten gives selskabers stifter(e) eller kontrollerende aktionær(er) med hensyn til at vælge, hvordan stemmerettighederne skal fordeles efter aktiernes optagelse til handel ⁽⁴⁾.
4. Denne udtalelse fra EDPS er afgivet på grundlag af en høring fra Europa-Kommissionen af 14. december 2022 i henhold til artikel 42, stk. 1, i EUDPR ⁽⁵⁾. EDPS glæder sig over henvisningen til denne høring i betragtning 17 i forslaget.

4. KONKLUSION

16. På baggrund af ovenstående fremsætter EDPS følgende henstillinger:

- (1) at tilføje en betragtning, der bekræfter anvendeligheden af GDPR på den behandling af personoplysninger, der foretages i forbindelse med forslaget
- (2) at slette henvisningen til »det endelige ejerskab« i betragtning 13 i forslaget, da dette ikke afspejles af formålet med og indholdet af de oplysninger, der skal gives
- (3) klart at angive, hvilke(t) mål af almen interesse, der kan begrunde offentliggørelse og offentlig adgang til personoplysninger i forslagens dispositive del som sådan
- (4) at overveje at indføre en mekanisme, der giver adgang til parter, der kan påvise en legitim interesse med tilknytning til forslagens mål, som en sikkerhedsforanstaltning for at sikre, at adgangen til disse data begrænses til investeringsrelaterede formål.

Bruxelles, den 6. februar 2023.

Wojciech Rafał Wiewiórowski

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

⁽⁴⁾ COM(2022) 761 final, s. 1.

⁽⁵⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 af 23. oktober 2018 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger i Unionens institutioner, organer, kontorer og agenturer og om fri udveksling af sådanne oplysninger og om ophævelse af forordning (EF) nr. 45/2001 og afgørelse nr. 1247/2002/EF (EUT L 295 af 21.11.2018, s. 39.).

V

*(Øvrige meddelelser)***PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN****EUROPA-KOMMISSIONEN****BESLUTNING OM AT INDSTILLE DEN FORMELLE UNDERSØGELSESPROCEDURE, EFTER AT
MEDLEMSSTATEN HAR TRUKKET ANMELDELSEN TILBAGE****Statsstøtte — Polen****(Artikel 107-109 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde)****Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 108, stk. 2, i TEUF — tilbagetrækning af
anmeldelse****SA.46981 2018/C (tidligere 2016/N) — Polen — Fast omsætningsafgift i skibsbygningssektoren****(EØS-relevant tekst)****(2023/C 65/03)**

Kommissionen har besluttet at indstille den formelle undersøgelsesprocedure i henhold til artikel 108, stk. 2, i TEUF, der blev indledt den 15. januar 2018 ⁽¹⁾ for ovennævnte foranstaltning, idet Polen trak sin anmeldelse tilbage den 23. marts 2021 og ikke vil gå videre med dette støtteprojekt.

⁽¹⁾ EUT C 80 af 2.3.2018, s. 9.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivelse, præsentation og mærkning af spiritus, brugen af betegnelser for spiritus i præsentation og mærkning af andre fødevarer, beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus, brugen af landbrugsethanol og landbrugsdestillater i alkoholholdige drikkevarer samt om ophævelse af forordning (EF) nr. 110/2008

(2023/C 65/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 27 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»CUBA«

PGI-CU-2768

Ansøgningsdato: 8.4.2021

1. Betegnelse, der skal registreres

Cuba

2. Tredjeland eller tredjelande, som det geografiske område tilhører:

Republikken Cuba

3. Type geografisk betegnelse:

Geografisk betegnelse

4. Spirituskategori(er)

Rom [Kategori 1 i bilag I til forordning (EU) 2019/787]

5. Beskrivelse af spiritussens kendetegn:

Alkoholholdig drikkevare fremstillet af destillater af melasse, der er udvundet af sukkerrør, som er dyrket og forarbejdet i Cuba, og blandinger af sådanne destillater, lagret på fade af hvidegetræ. De fremstillede destillater har et alkoholindhold på under 96 % vol.

⁽¹⁾ (EUT L 130 af 17.5.2019, s. 1).

Vigtigste fysisk-kemiske kendetegn

Kendetegn	Minimum	Maksimum
Ethanol udtrykt i volumenprocent ved 20 °C.	37,5	41,0
Samlet syreindhold udtrykt i gram eddikesyre pr. hl alkohol (100 % vol.).	2	100
Aldehyder udtrykt i gram acetaldehyd pr. hl alkohol (100 % vol.).	—	30
Estere udtrykt i gram ethylacetat pr. hl alkohol (100 % vol.).	1	90
Højere alkoholer udtrykt i gram højere alkoholer pr. hl alkohol (100 % vol.).	8	400
Methanol udtrykt i gram acetaldehyd pr. hl alkohol (100 % vol.).	—	10
Farve udtrykt som enheder af absorptions. Der kan anvendes standardprøver til denne måling.	—	1,3

I betragtning af kendetegnene ved den teknologiske udformning af rom i kategorien »Extra« og den omstændighed, at der anvendes særligt lagrede baser, kan rom i denne kategori overskride de maksimumsgrænser, der er fastsat i specifikationerne, med undtagelse af grænsen for methanolindhold.

Vigtigste organoleptiske kendetegn

- *Udseende:* En gennemsigtig, skinnende, fyldig drik uden opslæmmede partikler. Farve, der varierer fra meget lys ravgul til mørk ravgul, afhængigt af lagringen.
- *Aroma:* Aroma med lav alkoholintensitet. Højdepunkterne er rommens frugtagtige kompleksitet, balancen mellem de aromaer, der findes i de oprindelige destillater, og de noter, der har udviklet sig i løbet af lagringsprocessen. Uudviklede træaromaer er ikke fremherskende, og der opretholdes en sammenhængende sensorisk profil. Denne aromatiske balance ligger tættere på de oprindelige destillater, som er mere friske, urteagtige og let frugtagtige, i hvid rom, og på noter fra lagring samt noter af vanilje, tørret frugt, kakao og tobak, i mørk rom.
- *Smag:* Behagelig fornemmelse i munden. Smagene åbner sig og forstærkes i munden efter synkning. Afhængigt af, om rommen er hvid eller mørk, udvikler smagen sig i munden og minder om honning, frugt, kaffe, kakao, tobak og tørrede krydderier. Den retronasale virkning får den oprindelige spiritus frem uden at være aggressiv, skarp, sammensnerpende eller bitter, og uden at de træagtige aromaer bliver fremherskende.

Rom, der er omfattet af den geografiske betegnelse »Cuba«, klassificeres i overensstemmelse med følgende navne og sensoriske profiler:

- *Aged white rum:* Skinnende, gennemsigtig og meget lys ravgul farve. Duften er præget af svage noter fra naturlig lagring, der er afbalanceret med de søde, urteagtige noter af den oprindelige spiritus. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken, hvor et nyligt tømt glas anvendes til at indånde aromaerne, bliver noterne fra lagringsprocessen tydelige og hænger ved i et stykke tid. Smagen er den typiske smag af hvid rom, let krydret med god harmoni mellem de veludviklede aromaer fra destillation og lagring, velafbalancerede noter af sødme og bitterhed med en let krop og en ren, blød og varm eftersmag i svelget ved synkning.
- *White label or amber-coloured aged rum:* Skinnende, gennemsigtig og let ravfarvet. Duften er intens og afbalanceret mellem urteagtige noter og klare nuancer af vanilje. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken bliver noterne af den naturlige lagringsproces tydelige og hænger ved i et stykke tid. Smagen er den karakteristiske for hvid rom med let til moderat krydrede nuancer og veludviklede aromaer fra destillation og lagring. Der er tydelige, let sødlige til frugtagtige noter samt citrusnoter, som er velafbalancerede med moderate noter af bitterhed med god krop og en blød eftersmag, der fylder munden og nænsomt varmer svelget ved synkning.

- *Gold label rum*: Skinnende, gennemsigtig og let ravfarvet. Duften er intens og harmonisk med let sødlige til frugtagtige noter, hvor frugten er fremherskende, med noter fra moderat, veludviklet lagring. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken er der en vedvarende aroma fra naturlig lagring med en hurtig overgang fra træ til phenolforbindelser, som munder ud i søde mandelnoter, når glasset er helt tørt. Smagen varierer mellem let og moderat krydrede nuancer med en svag sødme, der er afbalanceret med en let bitterhed, veludviklede aromaer fra destillation og lagring, en krop, der fylder munden, og en følelse af blid varme i svelget ved synkning samt en ren eftersmag med en let vedvarende og skarp nuance.
- *»Reserva« aged rum*: Skinnende, gennemsigtig og ravgul farve. Duften er robust med en harmonisk balance mellem moderate noter fra lagringen og veludviklede, let frugtagtige noter. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken opstår der en vedvarende aroma, som skifter fra træ til phenolforbindelser og munder ud i søde mandelnoter. Smagen varierer mellem let og moderat krydrede nuancer med en svag sødme, der er afbalanceret med en moderat bitterhed, og veludviklede, moderate noter fra lagringen, en krop, der fylder munden, og en følelse af blid varme i svelget ved synkning samt en ren, lang eftersmag med søde noter fra den naturlige lagringsproces.
- *Aged rum*: Skinnende, gennemsigtig og ravgul farve. Duften er intens og tør med stærke noter fra lagringen og dominerende strejf af vanilje og kokosnød. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken opstår der markante noter fra den naturlige lagringsproces, der bliver hængende, og overgangen fra træ til phenolforbindelser, som munder ud i søde mandelnoter. Smagen er let krydret med en svag sødme, der er velafbalanceret med en moderat vedvarende bitterhed og stærke, veludviklede noter fra lagringen, en robust krop, der fylder munden med tydelig intensitet og en følelse af blid varme (uden irritation) i svelget ved synkning, samt en lang, fyldig eftersmag med bittersøde noter.
- *Extra dry rum*: Skinnende, gennemsigtig og let ravfarvet rom, undertiden med meget lysegrønne toner. Duften er intens og tør med tydelige noter, der minder om sukkerrøsmelasse, som er afbalanceret med frugtagtige noter og munder ud i intense noter fra lagringsprocessen. Ved anvendelse af »copa seca«-teknikken opstår der stærke, veludviklede noter fra den naturlige lagringsproces, som spænder fra træagtige noter til en fornemmelse af tørhed. Smagen er let krydret med en robust krop og smag af den lagrede spiritus. Træagtige noter er fremherskende afbalanceret med noter af søde frugter. Der opstår en blid varme i svelget ved synkning med en ren og lang eftersmag med vedvarende noter fra lagringen og en let snerpende tendens, der fylder munden helt.
- *Extra aged rum*: Skinnende, gennemsigtig og mørk ravfarvet rom. Duften er lang og intens på grund af lagringsprocessen, der giver komplekse noter af vanilje og kokosnød/søde karamelliserede noter. På grund af »copa seca«-teknikken er noterne fra lagringen langvarige og meget klare, og de har en stærk karakter og en hurtig overgang til phenolforbindelser efterfulgt af tydelige og vedvarende mandelnoter. Smagen er let krydret i begyndelsen med megen fylde, der dominerer munden helt med sin intensitet, og er præget af en let sødme, afbalanceret med vedvarende, moderat bitterhed og veludviklede aromaer fra destillationen og lagringen, og har en god balance mellem noter fra lagringen og noter af vanilje og chokolade og en robust karakter og tydelig vedholdenhed. Der opstår en blid varme (uden irritation) i svelget ved synkning med en ren og lang eftersmag og noter af bitterhed fra lagringsprocessen, der bliver hængende og fylder munden helt.

6. Afgrænsning af det geografiske område

Det pågældende geografiske område er Republikken Cubas territorium i øgruppen Antillerne beliggende ved 23,2-19,9° nordlig bredde og 84,8-74,2° vestlig længde.

7. Produktionsmetode

Produktionsmetoden omfatter følgende faser, som alle skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Dyrkning af sukkerrør

Forskellige sorter (lokalt kendt som »kloner«) af planten sås i frugtbar jord i Cuba, generelt i en højde, der svarer til eller ligger tæt på havets overflade. De anvendte sorter stammer næsten udelukkende fra Cuba.

Fremstilling af melasse af sukkerrør.

Gæring

Der er to hovedfaktorer i gæringen af melasse med henblik på produktion af den spiritus, der anvendes til fremstilling af rom:

- 1) Melassens særlige kvalitetskendtegn, hvor en lav syrekonzentration er gavnlig for gæringskvaliteten og rommens kvalitet. Derfor indeholder melasse, der anvendes til fremstilling af »Cuba«-rom, ingen svovlforbindelser i koncentrationer, som kan forårsage dannelse af uønskede forbindelser.
- 2) De særlige kendetegn ved den gær, der anvendes i gæringsprocessen med henblik på fremstilling af frisk sukkerrørs-spirituskoncentration til »Cuba«-rom, skal være af en sådan art, at koncentrationen af amylalkohol i kombination med koncentrationen af anvendte næringssalte og graden af sekundær gæring aldrig er højere end 2,5 gange summen af koncentrationen af isobutylalkohol og n-propylalkohol.

Gæringstiden er forholdsvis kort (mellem 24 og 26 timer).

Destillation

Spiritussen destilleres ved en særlig proces, der adskiller sig fra den, der anvendes i andre lande, med følgende karakteristiske tekniske elementer:

- Overfladehastigheden for dampe i destillationssøjlen.
- Det tidsrum, hvor væsken hviler på hver bakke i berigelseszonen.
- Destillationssøjlen skal sikre den nødvendige kontakt mellem dampe og kobber.
- Specifik volumen af den væske, der er i kontakt med kobberoverfladen.
- Destillationsbakker, der er specielt konstrueret til at forhindre høje temperaturer i kedlen og således forhindre, at spiritussen brænder.
- Fraktionel kondensering, der anvendes til at vælge de strømme, der i sidste ende vil udgøre spiritussen. Dette betyder, at der er et specifikt forhold mellem kondensationsoverfladerne i hver kondensator, og at blandingens sensoriske profil, der er accepteret som traditionel spiritus for »Cuba«-rom, løbende ajourføres og kontrolleres.

Spirituskoncentrationen fra destillationen skal dannes ved delvise kondensatblandinger med et alkoholindhold på mellem 74 % og 76 %, og den kan kun fremstilles ved kontinuerlig, direkte destillation af most af gæret sukkerrørmelasse.

Lagring

Der kræves mindst to lagringsfaser. Den første svarer til den oprindelige spiritus. Den anden svarer til »basisrom«, som består af en blanding af lagret spiritus med et destillat til rom (begge filtreret gennem aktivt kul) og rensat vand eller kun rensat vand. I det særlige tilfælde med »Extra aged rum« er det nødvendigt at anvende en vis del »basisrom«, der har gennemgået en tredje lagringsfase. Medtagelsen af yderligere lagringsfaser er valgfri og overlades til de cubanske rommestres skøn.

Lagringsprocessen er naturlig, dvs. forårsaget af destillater, der kommer i kontakt med træfadene, som under alle omstændigheder skal være fremstillet af hvideg.

Blanding

Blanding er den teknik, der består i at blande spiritus og de forskellige typer basisrom, der fremstilles i hver af de tre lagringsfaser, på en udifferentieret måde for hvert produkt og mærke, hvilket resulterer i den færdige rom eller de færdige blandinger, der går videre til en tredje eller efterfølgende fase. Der kan tilsættes et destillat til rom for at fremhæve lethed.

Lagringsfaciliteterne for »Cuba«-rom indeholder rom af meget forskellige aldre og fra meget forskellige forarbejdningsfaser. På grund af den praksis, hvorefter en del af visse færdige produkter efterfølgende undergår en lagringsproces, indeholder de rom fremstillet af forskellige generationer af cubanske rommestre, som ifølge mestrene udgør et ægte arkiv over cubansk rom.

Filtrering

Forskellige typer filtrering er tilladt, nemlig mekanisk filtrering og filtrering gennem aktivt kul og plader (også kendt som »papir«).

Kiselsten og sand, der anvendes som medium for aktivt kul i de filtre, som anvendes til fremstilling af »Cuba«-rom, udvindes fra cubanske miner.

8. **Særlige regler for emballering:**

—

9. **Særlige regler for mærkning:**

—

10. **Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse, herunder, hvis det er relevant, de specifikke elementer af produktbeskrivelsen eller produktionsmetoden, der begrundes sammenhængen:**

Forbindelsen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse er baseret både på det omdømme, som betegnelsen »Cuba« nyder, og på en række specifikke kendetegn, der hovedsagelig skyldes kombinationen af naturlige og menneskelige faktorer, som findes i området.

Særlige kendetegn

Det cubanske klima adskiller sig fra klimaet i andre dele af Caribien og Mellemamerika, hvor der også produceres rom. Om vinteren er temperaturerne i Cuba lavere, og der er mindre nedbør end i resten af området. Dette skaber meget gunstige betingelser for dyrkning af sukkerrør, navnlig for at koncentrationen af saccharose kan stige i høstsæsonen.

I sommerperioden (den tid på året, hvor sukkerrørene vokser og udvikler sig) giver det atlantiske højtryk derimod en mere rigelig og ensartet nedbørsmængde.

De plantede sukkerrørssorter stammer næsten alle fra Cuba og er en del af en unik genetisk arv.

Disse naturlige faktorer fremmer melasse med følgende særlige kendetegn, som igen indvirker på slutproduktets særlige karakter:

- lav viskositet og lavt syreindhold, hvilket fremmer gæringsprocessen og i sidste ende kvaliteten af rommens aroma, da svovlkoncentrationen i melassen ikke er høj nok til at forårsage uønskede aromaer under gæringen eller destillationen
- et højt totalt sukkerindhold og et enestående forhold mellem gæringsdygtigt og ikkegæringsdygtigt sukker, hvilket bidrager til en kort og effektiv gæring og dermed gør det muligt at bevare den typiske balance i spiritussens aroma
- der findes også en naturlig mikroflora — kendt som ikkeskadelig naturlig mikroflora, der består af mesofile og termofile mikroorganismer, herunder bakterier, gær og svampe — som også spiller en rolle med hensyn til dannelsen af aroma i slutproduktet i gæringsfasen
- tilstedeværelse af en passende koncentration af kvælstofforbindelser, navnlig aminosyrer, som fremmer dannelsen af højere alkoholprocenter, forbindelser, der er væsentlige bestanddele af spiritussens typiske sensoriske profil, og som i sidste ende overføres til rommen.

Endelig er det vigtigt at understrege, at det cubanske klima gør det muligt at modne destillater og blandinger under naturlige temperatur- og fugtighedsforhold året rundt. Dette sikrer, at processen kan gennemføres korrekt, uden at der opstår ubalancer med hensyn til dannelsen af forbindelser i den lange lagringsperiode.

Hvad angår produktionsmetoden bidrager anvendelsen af en bestemt gærkultur i gæringsprocessen, der også har en afgørende indvirkning på de destillations- og kondensationsprocesser, som udføres efter gæringen, til at gøre produktionsmetoden for »Cuba«-rom unik og sikrer, at det fremstillede destillat har en særlig aromatisk profil.

En anden vigtig fase i produktionsprocessen er filtrering af den lagrede spiritus og destillaterne til rom gennem aktivt kul for at opnå typiske sensoriske kendetegn ved fremstillingen af basisrom, som undergår efterfølgende lagring og bidrager afgørende til den færdige roms sensoriske profil.

Endelig er det ikke muligt at forstå begrebet »Cuba«-rom uden de cubanske rommestre. Dette er en væsentlig menneskelig faktor og et centralt element i ekspertisen inden for romproduktion, de spidsfindigheder, der er forbundet med lagringen, og blandingernes udtryk. Cubanske rommestre er ansvarlige for at sikre, at de cubanske værdier samt den cubanske identitet og karakter gives videre. De er også ansvarlige for at sikre, at deres arbejde, som er gået i arv gennem generationer, er ægte, autentisk og sikrer historisk kontinuitet.

Ekspertisen hos de cubanske rommestre, der er garanter for den aromatiske profil, som er særegen for »Cuba«-rom, er til stede i hele fremstillingsprocessen og navnlig i lagrings- og blandingsfaserne:

- I lagringsfasen af processen er de cubanske rommestre særligt opmærksomme på den anvendte spiritus' sensoriske værdi, da de er klar over, at det er et afgørende element i fastlæggelsen af den fremtidige roms sensoriske profil. De skal blandt andet vælge de særlige karakteristika ved det fad (hvideg, størrelse og længden af den periode, hvor det har været i brug), der anvendes i hver af faserne i lagringsprocessen (mindst to) for at opnå den typiske sensoriske profil, der kræves for hver af faserne.
- De blandinger af spiritus og de forskellige typer basisrom, der anvendes i hver fase af lagringsprocessen, som udføres under ledelse af mesteren, er afgørende for at opnå den færdige rom, der er lagret til modenhed, uden at træet eller dets fejl er fremherskende, og med dens karakteristiske aromatiske balance.

Omdømme

Det ubestridte omdømme, som »Cuba«-rom nyder, er knyttet til dens geografiske oprindelse. Selv om rom som et generisk produkt ikke har oprindelse i Cuba, er det almindeligt anerkendt, at Cuba er fødestedet for begrebet og de smage, der forbindes med lys rom, herunder dens glatte og delikate aromaer. Det var Cuba, der gjorde produktet kendt i resten af verden.

Der er en lang tradition for fremstilling af spiritus i Cuba. Det fremgår af referencer, at der allerede var destillations-apparater i drift i begyndelsen af det 16. århundrede, og at der blev fremstillet spiritus af sukkerrør på næsten alle sukkerrørsforarbejdningsanlæg.

Det var i det 19. århundrede, at produktionen af kvalitetsrom, som vi kender den i dag, begyndte i Cuba, hvilket faldt sammen med en stigning i eksporten.

I 1862 blev der fremstillet rom af høj kvalitet i Santiago de Cuba, nemlig et lyst, gennemsigtigt produkt uden uønskede aromaer. I 1873 blev der udtrukket en »extra dry rum« fra fade, som senere blev benævnt »White Label Rum«. Selv om ophavsmændene ikke var klar over det på daværende tidspunkt, havde de netop opfundet den oprindelige cubanske rom.

I 1876 var den cubanske romindustri så veludviklet, at den deltog i en international udstilling for første gang, nemlig 100-års-udstillingen i Philadelphia. Programmet for udstillingen indeholder en beskrivelse af fire typer rom og tre typer spiritus, hvoraf den ene blev tildelt en æresmedalje. Et år senere blev der uddelt en guldmedalje på verdensudstillingen [sic] i Madrid. Cubansk rom vandt medaljer på verdensudstillingen i Barcelona (1888), på den internationale udstilling i Bruxelles (1888), på den internationale udstilling i Paris (1889) og på verdens colombianske udstilling i Chicago, Illinois (1893) på vinudstillingen i Bordeaux i Frankrig (1895), på den internationale udstilling i Bruxelles i Belgien (1897), på udstillingen i Paris (1898), på verdensudstillingen i Paris (1900), på den panamerikanske udstilling i Buffalo (1901) og på udstillingen i Charleston i South Carolina (1902) osv.

Siden da har cubansk rom fortsat med at vinde priser ved de vigtigste internationale konkurrencer. Her er nogle af de seneste priser: »Ron Eminente Reserva« vandt guldmedalje i juni 2021 ved den meget prestigefyldte vin- og spirituskonkurrence i Kina, China W&S Awards, International Taste and Quality Institute (ITQI) tildelte »Ron Cubay 1870« to stjerner i juni 2021 i Bruxelles, der blev tildelt en »Master Medal« til »Havana Club Tributo 2021«, og der blev tildelt flere guldmedaljer til andre »Havana Club«-rommærker ved SB & DB-efterårsblindsmagningen i 2021, der blev tildelt tre guldmedaljer til »Havana Club«-rommærker ved den internationale spirituskonkurrence i 2021, og der blev tildelt Master and Master & Taste Master-medaljer til »Havana Club Professional Edition C« og til »Havana Club Maximo Extra Añejo« ved Rum Masters i 2021 osv.

Produktet nyder et ubestridt omdømme, der er knyttet til dets geografiske oprindelse, for så vidt som der nu er en uløselig forbindelse mellem Cuba og rom i den brede offentlighed. Referencer til »Cuba«-rom findes i rejseguider og andre generelle publikationer om landet. Som eksempler kan nævnes magasinerne *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, Travel Trade Center, *Guía de Turismo Nacional* eller rejsevejledningen Lonely Planet Cuba. Bogen *El Sabor Líquido de lo Cubano*, der udelukkende er helliget cocktails fremstillet af cubansk rom, vandt fjerdepræmien i kategorien spiritus ved Gourmand Best Cookbook Awards, der betragtes som fødevareindustriens Oscars.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 65/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Çağlayancerit Cevizi«

EU-nr.: PDO-TR-02608 — 18.5.2020

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Çağlayancerit Cevizi«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Çağlayancerit Cevizi er en valnød af middel størrelse, 16 g pr. stk., og fylder skallen ca. 99 % ud. Forholdet mellem kernevægt og frugtens vægt ligger i intervallet 53-54 %. Valnøddens bredde er ca. 33-35 mm, valnøddens længde er 40-44 mm, og skallens tykkelse er 1-1,10 mm. Skallen knækkes let, og valnøddekernen kan let fjernes i hel tilstand. Den sælges i tørret form med eller uden skal.

Fysiske kendetegn

Frugternes vægt uden skal: 16 g

Kernens vægt: 8-9 g

Kernens andel: 53-54 %

Skallen tykkelse: 1,00-1,10 mm

Kernens farve: Lysegult (hvid)

Længde: Kronen udvikler sig fladt, og dens omkreds kan være 15-20 m.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Sammenligning med indenlandske og udenlandske valnøddesorter:

Lokale valnøddetyper						
Valnøddens kendetegn	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Frugternes vægt uden skal (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Kernens vægt (g)	8-9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Kernens andel (%)	53-54	50,30	54	50	63	50,15

Udenlandske valnøddetyper				
Valnøddens kendetegn	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Frugternes vægt uden skal (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Kernens vægt (g)	8-9	4,78	6,88	6,50
Kernens andel (%)	53-54	44,46	43,68	49,02

Kemiske kendetegn:

Sammensætning af 100 g Çağlayancerit Cevizi-kerner:

Parametre	Enheder	Gennemsnit Værdi	Minimums-værdi	Maksimums-værdi
Samlet fedtindhold	%	62,33	52,00	72,00
Mættede fedtsyrer	%	5,86	5,00	7,00
Umættede fedtsyrer	%	56,47	49,00	65,00
Protein	%	13,99	11,00	15,00
Vandindhold	%	3,09	2,50	3,50
Aske i alt	%	1,95	1,50	2,20
Kulhydrat	%	18,63	11,00	27,00
Energi	kcal	691,55	620,00	750,00
Energi	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Fedtsyresammensætning	Gennemsnits- værdi	Minimums- værdi	Maksimums-værdi
C14:0 Myristinsyre	0,02	0,00	0,05
C16:0 Palmitinsyre	6,40	5,00	7,00
C16:1 Palmitoleinsyre	0,07	0,03	0,10
C17:0 Heptadecansyre	0,05	0,03	0,08
C17:1 Cis-10-heptadecansyre	0,02	0,00	0,05
C18:0 Stearinsyre	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c Oliesyre	23,68	20,00	29,00

Fedtsyresammensætning	Gennemsnits- værdi	Minimums- værdi	Maksimums-værdi
C18:2n6c Linolsyre	55,65	50,00	60,00
C20:0 Arachinsyre	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 Y-linolensyre	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 Eicosensyre	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 Linolensyre	10,92	9,00	12,00
C20:2 Cis-11,14-eicosadiensyre	0,02	0,00	0,03
C22:0 Behensyre	0,02	0,00	0,03

Organoleptiske kendetegn

Çağlayancerit Cevizi er fyldig med en lys skorpe, har en symmetrisk oval form, en lysegul kerne med middel sprødhed og en hinde af middel tykkelse. Smagen er kendetegnet ved meget svag bitterhed, middel sødme og stærk olieagtig aroma.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionsprocessen skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

De geografiske grænser for produktionen af Çağlayancerit Cevizi er Çağlayancerit Central District, Boylu Village, Bölükdamlar Village, Emiruşağı Village, Kale Village, Küçükcerit Village, Soğukpınar Village, Oruçpınar Village, Zeynep Uşağı Village, Küçükünült Village, Bozlar og Helete Town.

Længde- og breddekoordinaterne for Çağlayancerit er: 37°45'0,5904"N og 37°17'35,5524"E.

5. Tilknytning til det geografiske område

Naturlige og menneskelige faktorer

Naturlige faktorer

Vintersolen begunstiger ikke denne region direkte, men det gør forårssolen fra april. Derfor kan valnødderne vågne sent, så de ikke rammes af den sene forårsfrost. På grund af kunstvandingsanlæg og den naturlige kølighed bliver valnødderne desuden ikke mørke. Valnødder kan modstå temperaturer på -20 °C i vintersæsonen, men det er tilstrækkeligt, at temperaturen holder sig under +7 °C i 2-3 uger, og om sommeren behøver den ikke at komme over 35 °C. Disse forhold er fremherskende Çağlayancerit-distriktet. Der er ingen voldsomme og pludselige fald i lufttemperaturen, hvilket skaber et meget velegnet miljø.

Çağlayancerit-distriktet er meget gunstigt for valnøddernes udvikling med et grundvandsniveau på ikke over 2,5-3 meter, der ikke indeholder meget vand, og med dets løse alluviale jordbundsstruktur og den fugtige, dybe og bløde jordbund, hvor valnøddernes rødder kan gå dybt ned. Afhængigt af højden over havet er podningsraten i Çağlayancerit-distriktet 95 %. Distriktets middelhøjde er 1 150 meter. Valnødder kan ikke dyrkes i fugtige områder, og de bliver ikke mørke på steder med en højde på 1 000-1 500 m. Den kølige og tørre vind, der blæser fra vest mod øst i dalen, gør fugtighedsbalancen i regionen velegnet til valnødder. På grund af Çağlayancerit-distriktets geografiske

forhold samt klima-, højde- og kunstvandingsforholdene findes de sygdomme, som ses hos andre valnødderarter, ikke hos Çağlayancerit Cevizi-valnødden, og dens modstandsdygtighed over for antraknose og indvendige orm er meget høj. Desuden har omfattende biavl i distriktet en stor indvirkning på valnøddens bestøvningsegenskaber i blomstringsperioden.

Çağlayancerit Cevizi-valnøddens tilpasning i regionen har øget dens modstandsdygtighed over for sygdomme og skadegørere og bevirket, at den kan dyrkes uden brug af kemiske pesticider.

Menneskelige faktorer

Dyrkning af valnødder og valnøddekulturen i Çağlayancerit er blevet en vigtig tradition. Çağlayancerit Cevizi har været et symbol i Kahramanmaraş i mange år. Det, der tydeligst viser valnøddeproduktionens historiske betydning og nuværende udbredelse i regionen, er valnøddetræer med en alder på 400-500 år.

I Çağlayancerit-distriktet blev valnødder nu som før dyrket af alle familier for at dække deres egne behov. Valnøddeproduktion er en tradition, der gives videre fra familie til familie. Nu har 80 % af befolkningen i Çağlayancerit-distriktet deres udkomme fra valnødder.

Der afholdes valnøddefestivaler og workshopper i Çağlayancerit for at promovere valnødder. Lokalt kaldes valnødden Koz. Koz er et lokalt udtryk, der anvendes som synonym for ordet valnød. Men Çağlayancerit Cevizi er betegnelsen for den valnød, der dyrkes i regionen. Før 1930 blev disse valnøddetræer også dyrket ved at producere kimplanter eller frøplanter af deres egne frø, der ikke blev podet. Det store antal træer, der dyrkes på basis af frø i distriktet, har gjort, at regionen er blevet et center for valnøddeavl. Med dette karakteristiske træk har valnødden fået strategisk betydning for det økonomiske liv for menneskene i Çağlayancerit. Om efteråret bruger menneskene i Çağlayancerit alt deres arbejde på valnødder, som er deres vigtigste indtægtskilde. Çağlayancerit Cevizi-valnødder er i mange år blevet solgt, mens de stadig sad på grenene, og inden lagringen, hvilket er et bevis på deres kvalitet. Valnøddehøsten i distriktet foregår ved hjælp af gamle, nedarvede metoder med 4-5 meter lange stænger. Hvert år under valnøddehøsten slår husets mænd i hver familie valnødderne ned fra træet med stokke. Kvinder og børn samler valnødderne op fra området rundt om træets fod. Efter 3-5 dage fjernes de grønne valnødde-skaller manuelt af familien, og valnødderne stilles til tørring. Efter at valnødderne med de grønne skaller har været opbevaret i sække i 3-5 dage, fjernes de grønne skaller én for én med en kniv med deltagelse af hele husstanden. Der anvendes ingen kemisk metode ved fjernelsen af skallen eller tørringen. Familier, der arbejder med store mængder, udfører nu også mekanisk fjernelse af skallen. Men manuel fjernelse af skallen er sundest. Ved mekanisk fjernelse af skallen fremkommer der lidt vand som følge af knusningen af skallen, hvilket kan have negativ indvirkning på kvaliteten af valnøddens indre. Der kan forekomme brud på frugterne, og der kan opstå fugtighed. Avlernes viden om, at der skal være større afstande mellem planterne end ved andre sorter, medfører fordele for træerne, som ikke bliver stressede, og for frugt-kvaliteten, reduktionen af sygdomme og skadedyrsbestanden og indebærer en fordel i forhold til andre valnødde-sorter. Takket være den produktions- og forberedelsesteknik, der overføres fra generation til generation, finder der en traditionel overførsel af erfaring sted. I regionen er valnøddeplantager og produktionserfaringer den største arv, der kan videregives fra bedstefar til barnebarn.

Selv om der ikke officielt blev oprettet en institution i 1900-tallet, foregik handelen ved hjælp af en udvekslingsordning med årlige aftaler mellem producenter og handlende i andre provinser. Den person, der spillede den største rolle i udbredelsen af vildt produktion, er İbrahim KÖŞKER. I 1930 udbredte han Çağlayancerit-valnødden gennem podning og spredte den til landsbyerne. Denne metode blev anvendt af alle landsbyboere. Çağlayancerit Cevizi blev officielt godkendt som et »geografisk symbol« i 2012 og registreret hos landbrugskammeret i Çağlayancerit med henblik på beskyttelse. Kooperativet for landbrugsudvikling i Çağlayancerit Cevizcilik, der officielt blev oprettet i 2019, har samlet 1500 landbrugere og alle producenter. Landbrugerne vil få flere udviklingsmuligheder med det anlæg til forarbejdning og emballering af valnødder i Çağlayancerit, der blev påbegyndt i 2019 og næsten er afsluttet.

Familierne spiser normalt denne valnød som snack om vinteren sammen med tarhana, der er et lokalt produkt. Denne form for spisning af valnødder er en del af kulturen i distriktet. Valnødder anvendes også i produktionen af lokale produkter, f.eks. samsa og sucuk. En af de ældste kunstarter i Kahramanmaraş er »træskæringsarbejde«. Det vigtigste råmateriale til træskæringsarbejde er valnøddetræ. Valnødder udgør 80 % af de udskårne artikler, der fremstilles. Produkter fremstillet af valnøddetræ såsom »medgiftskister«, smykkeskrin med kode, cemekan, stole, kaffebordssæt og bakker markedsføres over hele landet.

Produktets egenart

Çağlayancerit-regionen er blevet en naturlig valnøddehave med en kombination af mange elementer til dyrkning af valnødder. Selv om der generelt finder valnøddeproduktion sted omkring Kahramanmaraş, er Çağlayancerit Cevizi-valnødderne de bedste med hensyn til aroma, størrelse og kvalitet på grund af Çağlayancerit-distriktets beliggenhed, og det er her produktionsmængden er størst.

Valnøddens bredde er ca. 33-35 mm, valnøddens længde er 40-44 mm, og skallens tykkelse er 1-1,10 mm. Skallen knækkes let, og valnøddekernen kan let fjernes i hel tilstand. Den er kendetegnet ved meget svag bitterhed, middel sødme og stærk olieagtig aroma. Çağlayancerit Cevizi er fyldig med en lys skorpe, har en symmetrisk oval form, en lysegul kerne med middel sprødhed og en hinde af middel tykkelse.

Årsagssammenhæng

Çağlayancerit-distriktet er en valnøddehave i byen, der har egnede betingelser for valnøddedyrkning på grund af dets beliggenhed, klima, geografiske struktur og knowhow, som alle har sikret valnøddernes kvalitet og omdømme.

Ved de undersøgelser, som vores provinsdirektorat for landbrug har gennemført, er det blevet fastslået, at valnødder dyrket i store højder har en tykkere grøn skal end valnødder dyrket i lave højder. Det er blevet fastslået, at tykkelsen af valnøddefrugtens grønne skal påvirker frugtens indvendige farve og smag. Den tykkere grønne skal bevirker, at frugten får tilført mere næring, hvilket gør den mere olieagtig, fyldig og aromatisk. Çağlayancerit Cevizi-valnøddens høje frugtudbytte og indre udbytte har medført, at valnøddens ydre skal er blevet tyndere. Den mindre tykkelse af valnøddens indre skal gjorde det lettere at adskille frugten fra skallen, hvilket har gjort, at den blev foretrukket.

Çağlayancerit Cevizi har en højere kvalitet end valnødder, der produceres i andre regioner, med hensyn til skallens hvidhed, kernens fylde, olieagtige smag og smagsintensitet. Et af de vigtigste kendetegn ved Çağlayancerit Cevizi er muligheden for at fjerne enten hele kernen fra frugten eller i to stykker.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)