

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 65



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

22 febbraio 2023

Sommario

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2023/C 65/01 Tassi di cambio dell'euro — 21 febbraio 2023 1

Garante europeo della protezione dei dati

2023/C 65/02 Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulle strutture con azioni a voto plurimo nelle società che chiedono l'ammissione alla negoziazione delle loro azioni in un mercato di crescita per le PMI (*Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>*) 2

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2023/C 65/03 Decisione di chiudere il procedimento di indagine formale dopo il ritiro della misura da parte dello Stato membro — Aiuti di stato — Polonia (Articoli da 107 a 109 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea) — Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 108, paragrafo 2, TFUE — Ritiro di notifica — SA.46981 2018/C (ex 2016/N) — Polonia — Imposta sul fatturato ad aliquota forfettaria nell'industria cantieristica ⁽¹⁾ 4

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

Commissione europea

2023/C 65/04	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008	5
2023/C 65/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

21 febbraio 2023

(2023/C 65/01)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0664	CAD	dollari canadesi	1,4351
JPY	yen giapponesi	143,76	HKD	dollari di Hong Kong	8,3645
DKK	corone danesi	7,4456	NZD	dollari neozelandesi	1,7092
GBP	sterline inglesi	0,87925	SGD	dollari di Singapore	1,4272
SEK	corone svedesi	11,0098	KRW	won sudcoreani	1 387,03
CHF	franchi svizzeri	0,9853	ZAR	rand sudafricani	19,4579
ISK	corone islandesi	154,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,3372
NOK	corone norvegesi	10,9468	IDR	rupia indonesiana	16 194,81
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,7268
CZK	corone ceche	23,730	PHP	peso filippino	58,684
HUF	fiorini ungheresi	382,19	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,7478	THB	baht thailandese	36,897
RON	leu rumeni	4,9188	BRL	real brasiliano	5,5110
TRY	lire turche	20,1223	MXN	peso messicano	19,6085
AUD	dollari australiani	1,5517	INR	rupia indiana	88,2835

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

GARANTE EUROPEO DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulle strutture con azioni a voto plurimo nelle società che chiedono l'ammissione alla negoziazione delle loro azioni in un mercato di crescita per le PMI

(2023/C 65/02)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>.)

Il 7 dicembre 2022 la Commissione europea ha pubblicato la proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulle strutture con azioni a voto plurimo nelle società che chiedono l'ammissione alla negoziazione delle loro azioni in un mercato di crescita per le PMI ⁽¹⁾.

Tale proposta mira a conseguire un'armonizzazione minima delle legislazioni nazionali sulle strutture con azioni a voto plurimo delle società quotate nei mercati di crescita per le piccole e medie imprese («PMI»), lasciando nel contempo agli Stati membri sufficiente flessibilità nell'attuazione. Inoltre, la proposta rientra nel contesto del pacchetto della normativa sulle quotazioni, che consiste in una serie di misure volte a rendere i mercati dei capitali pubblici più attraenti per le imprese dell'UE e a facilitare l'accesso delle piccole e medie imprese al capitale.

Per quanto concerne la pubblicazione dei dati personali di cui all'articolo 6 della proposta, il Garante europeo della protezione dei dati («GEPD ⁽²⁾») ricorda che qualsiasi obbligo di pubblicazione di dati personali, oltre a essere previsto dalla legge, deve soddisfare anche gli altri requisiti derivanti dalla Carta e dal regolamento generale sulla protezione dei dati, in particolare deve perseguire un obiettivo di interesse pubblico ed essere proporzionato all'obiettivo legittimo perseguito.

Il GEPD si chiede se la pubblicazione dell'identità dei titolari di azioni a voto plurimo o delle persone autorizzate a esercitare i diritti di voto per loro conto o dei possessori di titoli che conferiscono diritti speciali di controllo sia di fatto strettamente necessaria per rafforzare la fiducia degli investitori e per facilitare un processo decisionale consapevole in materia di investimenti. In ogni caso il GEPD ritiene che l'obiettivo o gli obiettivi di interesse pubblico che giustificerebbero l'accessibilità da parte del pubblico a tali dati dovrebbero essere definiti in maniera chiara nel dispositivo della proposta. Inoltre il GEPD raccomanda di considerare la possibilità di prevedere un meccanismo che consenta l'accesso alle parti in grado di dimostrare un legittimo interesse legato agli obiettivi della proposta, quale salvaguardia destinata ad assicurare che l'accesso a tali dati sia limitato a finalità connesse agli investimenti.

1. INTRODUZIONE

1. Il 7 dicembre 2022 la Commissione europea ha pubblicato la proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulle strutture con azioni a voto plurimo nelle società che chiedono l'ammissione alla negoziazione delle loro azioni in un mercato di crescita per le PMI («la proposta»).
2. L'obiettivo di tale proposta è conseguire un'armonizzazione minima delle legislazioni nazionali sulle strutture con azioni a voto plurimo delle società quotate nei mercati di crescita per le PMI, lasciando nel contempo agli Stati membri sufficiente flessibilità nell'attuazione.

⁽¹⁾ COM/2022/761 final.

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) (GU L 119 del 4.5.2016, pag. 1).

3. La proposta rientra nel contesto del pacchetto della normativa sulle quotazioni, che consiste in una serie di misure volte a rendere i mercati dei capitali pubblici più attraenti per le imprese dell'UE e a facilitare l'accesso delle PMI al capitale ⁽³⁾. Il pacchetto della normativa sulle quotazioni intende: i) ridurre l'onere normativo laddove sia considerato eccessivo (ossia quando la regolamentazione potrebbe contribuire alla protezione degli investitori/all'integrità del mercato in modo più efficiente sotto il profilo dei costi per i portatori di interessi) e ii) aumentare la flessibilità concessa dal diritto societario ai fondatori/azionisti di controllo delle società nella scelta delle modalità di distribuzione dei diritti di voto dopo l'ammissione alla negoziazione di azioni ⁽⁴⁾.
4. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 14 dicembre 2022, ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati (EUDPR) ⁽⁵⁾. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 17 della proposta.

4. CONCLUSIONI

16. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:
- (1) aggiungere un considerando che confermi l'applicabilità del regolamento generale sulla protezione dei dati al trattamento dei dati personali effettuato nel contesto della proposta;
 - (2) sopprimere il riferimento alla «proprietà finale» di cui al considerando 13 della proposta, in quanto ciò non rispecchia la finalità e il contenuto delle informazioni da fornire;
 - (3) indicare chiaramente, nel dispositivo della proposta, l'obiettivo o gli obiettivi di interesse pubblico perseguiti che giustificerebbero la pubblicazione dei dati personali e l'accessibilità da parte del pubblico agli stessi;
 - (4) considerare la possibilità di prevedere un meccanismo che consenta l'accesso alle parti in grado di dimostrare un legittimo interesse legato agli obiettivi della proposta, quale salvaguardia destinata ad assicurare che l'accesso a tali dati sia limitato a finalità connesse agli investimenti.

Bruxelles, 6 febbraio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

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

⁽⁴⁾ COM(2022) 761 final, pag. 1.

⁽⁵⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**DECISIONE DI CHIUDERE IL PROCEDIMENTO DI INDAGINE FORMALE DOPO IL RITIRO
DELLA MISURA DA PARTE DELLO STATO MEMBRO**

Aiuti di stato – Polonia

(Articoli da 107 a 109 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea)

**Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 108, paragrafo 2, TFUE – Ritiro di notifica
SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Polonia – Imposta sul fatturato ad aliquota forfettaria nell'industria
cantieristica**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 65/03)

La Commissione ha deciso di chiudere il procedimento di indagine formale a norma dell'articolo 108, paragrafo 2, TFUE, avviato il 15 gennaio 2018 ⁽¹⁾ relativamente alla misura succitata, prendendo atto del fatto che la Polonia ha ritirato la propria notifica il 23 marzo 2021 e non intende portare avanti questo progetto di aiuto.

⁽¹⁾ GU C 80 del 2.3.2018, pag. 9.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008

(2023/C 65/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«CUBA»

PGI-CU-2768

Data di applicazione: 8.4.2021

1. Nome o nomi da registrare

Cuba

2. Paese terzo o paesi terzi cui appartiene la zona geografica

Repubblica di Cuba

3. Tipo di indicazione geografica

Indicazione geografica

4. Categoria o categorie della bevanda spiritosa

Rum [Categoria 1 dell'allegato I del regolamento (UE) 2019/787]

5. Descrizione delle caratteristiche della bevanda spiritosa

Bevanda alcolica prodotta con distillati ottenuti da melassa estratta da canna da zucchero coltivata e trasformata a Cuba, e miscele di tali distillati, invecchiati in botti di quercia bianca. I distillati così ottenuti presentano un titolo alcolometrico volumico inferiore al 96 %.

⁽¹⁾ (GU L 130 del 17.5.2019, pag. 1).

Principali caratteristiche fisico-chimiche

Caratteristiche	Minimo	Massimo
Etanolo, espresso in % di volume a 20 °C.	37,5	41,0
Acidità totale, espressa in grammi di acido acetico per ettolitro di alcole a 100 % vol.	2	100
Aldeidi, espresse in grammi di acetaldeide per ettolitro di alcole a 100 % vol.	-	30
Esteri, espressi in grammi di acetato di etile per ettolitro di alcole a 100 % vol.	1	90
Alcoli superiori, espressi in grammi di alcoli superiori per ettolitro di alcole a 100 % vol.	8	400
Metanolo, espresso in grammi di acetaldeide per ettolitro di alcole a 100 % vol.	-	10
Colore, espresso come unità di densità ottica. Per questa misurazione si possono utilizzare campioni standard.	-	1,3

Alla luce delle caratteristiche della loro progettazione tecnologica e del fatto che sono usate basi particolarmente invecchiate, i rum della categoria «Extra» possono superare i limiti massimi stabiliti nel disciplinare, ad eccezione del limite del contenuto di metanolo.

Principali caratteristiche organolettiche

- *Aspetto*: bevanda traslucida, brillante, corposa, priva di particelle sospese. Il colore varia da ambra chiarissimo ad ambra scuro, a seconda dell'invecchiamento.
- *Olfatto*: aroma a bassa intensità alcolica, caratterizzato da una complessità fruttata e dall'equilibrio tra gli aromi presenti nei distillati iniziali e le note acquisite nel processo di invecchiamento; gli aromi legnosi non sviluppati non sono predominanti ed è mantenuto un profilo sensoriale compatto. Tale equilibrio aromatico si avvicina ai distillati iniziali, che nei rum bianchi sono più freschi, erbacei e leggermente fruttati, mentre nei rum scuri presentano note di invecchiamento, vaniglia, frutta secca, cacao e tabacco.
- *Gusto*: sensazione piacevole in bocca. I sapori si manifestano e si amplificano al palato e dopo la deglutizione. Al palato, a seconda della tipologia di rum, bianco o scuro, i sapori si evolvono, richiamando il gusto di miele, frutta, caffè, cacao, tabacco e spezie essiccate. L'effetto retronasale evoca l'acquavite originale senza essere aggressivo, netto, astringente, amaro o con aromi legnosi predominanti.

I rum protetti dall'indicazione geografica «Cuba» sono classificati conformemente ai nomi e ai profili sensoriali indicati di seguito.

- *Rum bianco invecchiato*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiarissimo. Al naso presenta lievi note di invecchiamento naturale bilanciate dalle note dolci ed erbacee dell'acquavite originale. Usando la tecnica «copa seca», in cui è usato un bicchiere appena svuotato per respirare gli aromi, sono percepibili le note del processo di invecchiamento che permangono a lungo. Al palato presenta il tipico sapore del rum bianco, leggermente speziato con una buona armonia tra gli aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento; note ben equilibrate di dolce e amaro; un corpo leggero e un retrogusto deciso, morbido e caldo in gola alla deglutizione.
- *Rum invecchiato etichetta bianca o ambrato*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiaro. Al naso l'aroma è intenso ed equilibrato tra note erbacee e chiari sentori di vaniglia. Usando la tecnica «copa seca» sono percepibili le note del processo di invecchiamento naturale che permangono a lungo. Al palato presenta il tipico sapore del rum bianco, con una piccantezza da leggera a moderata e aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento; sono percepibili leggere note dolci-fruttate associate a note agrumate, equilibrate con moderate note di amaro; buon corpo e retrogusto deciso che riempie il palato e scalda delicatamente la gola alla deglutizione.

- *Rum etichetta dorata*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiaro. Al naso l'aroma è intenso e armonioso, con leggere note dolci-fruttate in cui predomina la frutta, e un sentore di invecchiamento moderato e ben sviluppato. Usando la tecnica «copa seca» si avverte un persistente aroma di invecchiamento naturale con una rapida cessione di composti fenolici da parte del legno, aroma che termina con note dolci di mandorla quando il bicchiere è completamente asciutto. Al palato oscilla tra una piccantezza leggera e moderata, con una lieve dolcezza bilanciata da un leggero amaro, aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento, un corpo che riempie il palato e una sensazione di delicato calore in gola alla deglutizione, nonché un retrogusto pulito con una leggera nota astringente persistente.
- *Rum invecchiato «reserva»*: brillante, trasparente e di colore ambrato. Al naso l'aroma è robusto, con un equilibrio armonioso tra moderate note di invecchiamento e note leggermente fruttate ben sviluppate; usando la tecnica «copa seca» si avverte un aroma persistente che passa dal legno ai composti fenolici e termina su una nota dolce di mandorla. Al palato oscilla tra una piccantezza leggera e moderata, con una lieve dolcezza bilanciata da un moderato amaro e note ben sviluppate provenienti dall'invecchiamento, un corpo che riempie il palato e una sensazione di delicato calore in gola alla deglutizione, nonché un retrogusto pulito e lungo con note dolci provenienti dal processo di invecchiamento naturale.
- *Rum invecchiato*: brillante, trasparente e di colore ambrato. Al naso l'aroma è intenso e secco, con forti note di invecchiamento e sentori predominanti di vaniglia e noce di cocco. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono persistenti e marcate note del processo di invecchiamento naturale e la cessione da parte del legno di composti fenolici, con un finale che si chiude su dolci note di mandorla. Al palato si avverte una leggera piccantezza pervasa di una lieve dolcezza che è ben bilanciata con un moderato amaro persistente e forti note, ben sviluppate, di invecchiamento; corpo robusto che riempie il palato con una notevole intensità e una sensazione di delicato calore (senza irritazione) in gola alla deglutizione; si percepisce anche un retrogusto lungo che riempie il palato con note dolci-amare.
- *Rum extra dry*: rum brillante, trasparente e di colore leggermente ambrato, talvolta con lievissime sfumature verdi. Al naso l'aroma è intenso e secco, con chiare note che richiamano la melassa di canna da zucchero bilanciate da note fruttate e terminano con note intense provenienti dal processo di invecchiamento. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono forti note, ben sviluppate, provenienti dal processo di invecchiamento naturale, che vanno da note legnose a sensazioni di secchezza. Al palato si avvertono una leggera piccantezza, il corpo robusto e i sapori dell'acquavite invecchiata; predominano note legnose, bilanciate da note di frutta dolce. Delicato calore in gola alla deglutizione, con un retrogusto pulito e lungo dove spiccano note persistenti di invecchiamento e una leggera astringenza che riempie completamente il palato.
- *Rum extra invecchiato*: rum brillante, trasparente e di colore ambrato scuro. Al naso si percepisce un aroma lungo e intenso proveniente dal processo di invecchiamento che offre complesse note di vaniglia-cocco / dolce-caramellato. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono note di invecchiamento lunghe e molto definite, con un forte carattere e una rapida cessione di composti fenolici seguite da note evidenti e persistenti di mandorla. Al palato si avverte una leggera piccantezza iniziale, con un sapore corposo la cui intensità riempie completamente la bocca, e una lieve dolcezza bilanciata con un persistente e moderato amaro; si percepiscono aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento, con un favorevole equilibrio delle note di invecchiamento, completato da note di vaniglia e cioccolato, di carattere robusto e notevole persistenza. Delicato calore (senza irritazione) in gola alla deglutizione, con un retrogusto pulito e lungo e una nota di amaro dovuta al processo di invecchiamento che persiste e riempie completamente la bocca.

6. Definizione della zona geografica

La zona geografica interessata è ubicata nel territorio della Repubblica di Cuba nell'arcipelago delle Antille, situato a una latitudine di 23.2-19.9° N e a una longitudine di 84.8-74.2° O.

7. Metodo di produzione

Il metodo di produzione comprende le fasi indicate di seguito, che devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

Coltivazione della canna da zucchero

Nel fertile terreno di Cuba sono seminate differenti varietà della pianta (note localmente come «cloni»), generalmente a un'altitudine equivalente o prossima al livello del mare. Le varietà impiegate sono originarie quasi esclusivamente di Cuba.

Estrazione della melassa dalla canna da zucchero.

Fermentazione

Nella fermentazione della melassa necessaria alla produzione delle acquaviti impiegate per produrre il rum entrano in gioco due fattori principali:

- 1) le specifiche proprietà della melassa, che presenta una bassa concentrazione acida, positiva per la qualità della fermentazione e la qualità stessa del rum. Pertanto nessuna melassa impiegata per produrre il rum «Cuba» contiene composti solforati in concentrazioni tali da provocare la formazione di composti indesiderati;
- 2) le caratteristiche specifiche del lievito impiegato nel processo di fermentazione per ottenere fresche acquaviti di canna da zucchero per il rum «Cuba» devono essere tali che, associate alla concentrazione di sali nutrienti utilizzati e al grado di fermentazione secondaria, la concentrazione di alcol isoamilico non sia mai superiore a 2,5 volte la somma delle concentrazioni di alcol isobutilico e n-propilico.

Il tempo di fermentazione è relativamente breve (tra 24 e 26 ore).

Distillazione

Le acquaviti sono distillate in un processo specifico, differente da quello impiegato in altri paesi, caratterizzato dagli elementi tecnici seguenti:

- velocità superficiale dei vapori nella colonna di distillazione;
- tempo in cui il liquido riposa su ogni piatto nella zona di arricchimento;
- la colonna di distillazione deve garantire il contatto necessario tra i vapori e il rame;
- rapporto specifico di volume di liquido a contatto con la superficie in rame;
- piatti di distillazione appositamente progettati per evitare temperature elevate nel ribollitore e dunque evitare di conferire alle acquaviti un sapore di bruciato;
- condensazione frazionata impiegata per selezionare le correnti che effettivamente comporranno le acquaviti. Ciò significa che esiste un rapporto specifico delle superfici di condensazione in ogni condensatore e che il profilo sensoriale della miscela che viene accettata per costituire le acquaviti tradizionali per il rum «Cuba» è soggetto a un aggiornamento e controlli costanti.

Le acquaviti risultanti dalla distillazione devono essere formate da miscele a condensazione parziale con un titolo alcolometrico volumico compreso tra il 74 % e il 76 % e possono essere ottenute dalla distillazione continua e diretta del mosto di melassa di canna da zucchero fermentata.

Invecchiamento

Sono necessarie almeno due fasi di invecchiamento. La prima corrisponde alle acquaviti originali. La seconda corrisponde al «rum di base», che consiste in una miscela di acquaviti invecchiate con un distillato di rum (entrambi filtrati con carbone attivo) e acqua purificata, o solo acqua purificata. Nel caso specifico del rum extra invecchiato, è necessario l'impiego di una determinata proporzione di «rum di base» che ha subito una terza fase di invecchiamento. L'inclusione di ulteriori fasi di invecchiamento è facoltativa e la scelta è lasciata alla discrezione dei maestri di rum «Cuba».

Il processo di invecchiamento è naturale, cioè causato dai distillati che entrano a contatto con le botti di legno, che devono in tutti i casi essere realizzate in quercia bianca.

Miscelazione

La miscelazione è l'arte di miscelare le acquaviti e i vari tipi di rum di base prodotti in ognuna delle tre fasi di invecchiamento in un modo indifferenziato per ogni prodotto e marchio, operazione che produce il rum finito o miscele che subiranno una terza o successiva fase. Per accentuare la leggerezza può essere aggiunto un distillato di rum.

Gli impianti di invecchiamento per il rum «Cuba» contengono rum di età e fasi di trasformazione molto diversi. Alla luce della pratica che prevede che parte di alcuni prodotti finiti subisca un invecchiamento successivo, tali impianti contengono rum realizzati da differenti generazioni di maestri di rum di Cuba, che i maestri ritengono costituire un vero archivio del rum cubano.

Filtrazione

Sono consentiti vari tipi di filtrazione: con mezzi meccanici, filtrazione a carbone attivo e filtrazione a piastre (nota anche come «filtrazione con carta»).

La pietra di silice e la sabbia impiegate come supporti per il carbone attivo nei filtri usati nella produzione di rum «Cuba» sono estratte da miniere cubane.

8. Norme specifiche in materia di confezionamento

—

9. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

10. Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica, compresi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustificano il legame

Il legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica è basato sulla reputazione del nome, «Cuba», e su determinate caratteristiche specifiche dovute essenzialmente alla combinazione di fattori naturali e umani rilevati nella zona.

Specificità

Il clima cubano differisce da quello delle altre parti dell'America caraibica e centrale in cui viene analogamente prodotto il rum. Le temperature invernali a Cuba sono più basse e le precipitazioni sono inferiori rispetto al resto della zona. Ciò crea condizioni molto favorevoli alla coltivazione della canna da zucchero e in particolare alla concentrazione del saccarosio durante la stagione della raccolta.

Invece in estate (il periodo dell'anno in cui la canna da zucchero cresce e si sviluppa), il minore impatto dell'anticiclone atlantico produce precipitazioni più abbondanti e costanti.

Le varietà di canna da zucchero piantate sono quasi tutte originarie di Cuba e fanno parte di un unico patrimonio genetico.

Questi fattori naturali favoriscono la produzione di melassa che presenta le caratteristiche specifiche indicate di seguito, che a loro volta hanno un impatto sulla specificità del prodotto finale.

- Viscosità e acidità basse, che favoriscono il processo di fermentazione e fundamentalmente la qualità dell'aroma del rum, poiché la concentrazione di zolfo nella melassa non è abbastanza alta da causare aromi indesiderati durante la fermentazione o la distillazione.
- Un elevato contenuto di zuccheri e un eccellente rapporto tra zuccheri fermentescibili e non fermentescibili, che contribuisce a ottenere una fermentazione breve ed efficiente, permettendo così di mantenerne il tipico equilibrio nell'aroma dell'acquavite.
- È inoltre presente una microflora naturale - nota come microflora naturale non nociva, consistente in microrganismi mesofili e termofili, tra cui batteri, lieviti e funghi - che ha un ruolo anche nella formazione dell'aroma del prodotto finale durante la fase di fermentazione.
- Presenza di un'adeguata concentrazione di composti azotati, soprattutto aminoacidi, che favoriscono la formazione di alcoli superiori, composti che sono componenti essenziali del tipico profilo sensoriale dell'acquavite e finiscono per essere trasferiti al rum.

Infine è importante sottolineare che il clima cubano consente ai distillati e alle miscele di essere invecchiati in condizioni di temperatura e umidità naturali per tutto l'anno. Ciò garantisce il corretto svolgimento del processo, senza squilibri nella formazione di composti durante il lungo periodo di invecchiamento.

Per quanto riguarda il metodo di produzione, l'impiego di una specifica coltura di lievito nel processo di fermentazione, che ha un impatto decisivo anche nei processi di distillazione e condensazione realizzati dopo la fermentazione, contribuisce a rendere unico il metodo di produzione per il rum «Cuba» e garantisce il raggiungimento di un profilo aromatico specifico del distillato ottenuto.

Un altro passaggio importante nel processo di produzione è la filtrazione delle acquaviti invecchiate e dei distillati di rum con carbone attivo al fine di ottenere le tipiche caratteristiche sensoriali durante la produzione dei rum di base, che subiscono un successivo invecchiamento e contribuiscono in modo decisivo al profilo sensoriale dei rum finiti.

Infine non è possibile comprendere il rum «Cuba» senza i maestri di rum cubani. Le sottigliezze dell'invecchiamento e l'espressione delle sue miscele rappresentano un fattore umano essenziale e una componente chiave nella produzione di rum. I maestri di rum cubani hanno la responsabilità di garantire la trasmissione dei valori, dell'identità e del carattere cubani. Hanno anche il compito di garantire che il loro lavoro, tramandato attraverso le generazioni, sia genuino, autentico e assicuri continuità storica.

La competenza dei maestri di rum cubani, garanti del profilo aromatico specifico del rum «Cuba», è presente in tutto il processo di produzione e soprattutto nelle fasi di invecchiamento e miscelazione:

- nella fase di invecchiamento del processo, i maestri di rum cubani prestano un'attenzione particolare al valore sensoriale dell'acquavite impiegata, poiché sono consapevoli del fatto che costituisce un elemento decisivo nella determinazione del profilo sensoriale del futuro rum. Tra gli altri aspetti, devono selezionare le caratteristiche della botte (quercia bianca, dimensioni e durata di utilizzo) impiegata per ognuna delle fasi del processo di invecchiamento (minimo due) al fine di ottenere il tipico profilo sensoriale richiesto per ognuna delle fasi;
- le miscele di acquaviti e i vari rum di base utilizzati in ciascuna delle fasi del processo di invecchiamento, realizzate sotto la guida del maestro, sono determinanti per ottenere il rum finito che viene invecchiato fino alla maturazione, senza la predominanza del legno o dei suoi difetti e con il caratteristico equilibrio di aromi.

Reputazione

L'indiscussa reputazione di cui gode il rum «Cuba» è legata alla sua origine geografica. Sebbene il rum come prodotto generico non sia originario di Cuba, si ritiene comunemente che Cuba sia il luogo di nascita del concetto e dei sapori associati a un rum leggero, inclusa la sua morbidezza e gli aromi delicati. È stata Cuba a far conoscere il prodotto al resto del mondo.

Cuba vanta una lunga storia di produzione di acquaviti. Da alcuni riferimenti emerge che gli alambicchi erano già in funzione all'inizio del XVI secolo e che in quasi tutti gli impianti di trasformazione della canna da zucchero erano prodotte acquaviti di canna da zucchero.

Nel XIX secolo a Cuba è iniziata la produzione di rum di qualità come lo conosciamo oggi, fase che è coincisa con un aumento delle esportazioni.

Nel 1862 a Santiago de Cuba era prodotto un rum di qualità superiore: un prodotto leggero e trasparente privo di aromi indesiderati. Nel 1873 venne estratto dalle botti un rum extra dry, che successivamente sarebbe stato chiamato «rum etichetta bianca». Sebbene i suoi creatori non ne fossero consapevoli all'epoca, avevano appena inventato l'originale rum cubano.

Nel 1876 l'industria cubana di rum era così ben sviluppata che partecipò per la prima volta a un'esposizione internazionale: l'Esposizione centennale tenuta a Philadelphia. Il programma dell'esposizione includeva una descrizione di quattro rum e tre acquaviti, uno dei quali è stato premiato con una «Medaglia d'onore». Un anno dopo è stata assegnata una «Medaglia d'oro» all'Esposizione universale di Madrid. I rum cubani continuarono a vincere medaglie all'Esposizione universale di Barcellona (1888), all'Esposizione internazionale di Bruxelles (1888), all'Esposizione internazionale di Parigi (1889), all'Esposizione universale colombiana tenutasi a Chicago, Illinois nel 1893; all'Esposizione vinicola di Bordeaux in Francia (1895); all'Esposizione internazionale di Bruxelles in Belgio (1897); all'Esposizione di Parigi (1898); all'Esposizione universale di Parigi (1900); all'Esposizione panamericana di Buffalo (1901); all'Esposizione di Charleston in Carolina del sud (1902), ecc.

Da allora i rum cubani hanno continuato a vincere premi nei più importanti concorsi internazionali. Di seguito si riporta un elenco dei premi più recenti: medaglia d'oro vinta da «Ron Eminente Reserva» nel giugno 2021 al più prestigioso concorso di vini e liquori della Cina, il China W&S Awards; due stelle assegnate dall'International Taste and Quality Institute (ITQI) al «Ron Cubay 1870» a Bruxelles nel giugno 2021; medaglia Master assegnata a «Havana Club Tributo 2021» e varie medaglie d'oro assegnate ad altri rum del marchio «Havana Club» nell'edizione 2021 di SB & DB Autumn Blind Tasting; tre medaglie d'oro assegnate ai rum del marchio «Havana Club» nell'edizione 2021 dell'International Spirits Challenge; medaglie Master e Master & Taste Master assegnate ad «Havana Club Professional Edition C» e «Havana Club Maximo Extra Añejo» nell'edizione 2021 dei Rum Masters; ecc.

Il prodotto gode di un'indiscussa reputazione collegata alla sua origine geografica, a tal punto che presso il grande pubblico sussiste ormai la convinzione dell'esistenza di un legame inestricabile tra Cuba e il rum. Si possono trovare riferimenti al rum «Cuba» nelle guide di viaggio e altre pubblicazioni generali sul paese; alcuni esempi sono rappresentati dalle riviste *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* o la guida *Lonely Planet* su Cuba. Il libro *El Sabor Líquido de lo Cubano*, che è dedicato esclusivamente ai cocktail realizzati con rum cubano, ha vinto il 4° premio nella categoria bevande spiritose ai Gourmand Best Cookbook Awards, che sono considerati gli Oscar dell'industria alimentare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 65/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Çağlayancerit Cevizi»

N. UE: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Çağlayancerit Cevizi»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La Çağlayancerit Cevizi è una noce di calibro medio, 16 gr/pezzo, piena al 99 % circa. Il rapporto in termini di peso tra il gheriglio e il frutto si aggira intorno al 53-54 %. Le noci hanno una larghezza di circa 33-35 mm e una lunghezza compresa tra 40 e 44 mm. Il guscio ha uno spessore di 1-1,10 mm e si rompe senza difficoltà; è facile estrarre il gheriglio intero. Le noci sono vendute essiccate in guscio o sgusciate.

Caratteristiche fisiche

Peso del frutto in guscio: 16 g

Peso del gheriglio: 8-9 g

Rapporto gheriglio/frutto: 53-54 %

Spessore del guscio: 1,00–1,10 mm

Colore del gheriglio: giallo chiaro (bianco)

Lunghezza: La corona si sviluppa in larghezza e può giungere a una circonferenza di 15-20 metri.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Confronto con varietà di noci autoctone e straniere:

Tipi di noci locali						
Proprietà delle noci	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Peso del frutto in guscio (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Peso del gheriglio (g)	8-9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Rapporto gheriglio/frutto (%)	53-54	50,30	54	50	63	50,15

Tipi di noci straniere				
Proprietà delle noci	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Peso del frutto in guscio (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Peso del gheriglio (g)	8-9	4,78	6,88	6,50
Rapporto gheriglio/frutto (%)	53-54	44,46	43,68	49,02

Caratteristiche chimiche:

Composizione di 100 grammi di gheriglio di Çağlayancerit Cevizi

Parametri	Unità	Valore medio	Valore minimo	Valore massimo
Grassi totali	%	62,33	52,00	72,00
Acidi grassi saturi	%	5,86	5,00	7,00
Acidi grassi insaturi	%	56,47	49,00	65,00
Proteine	%	13,99	11,00	15,00
Umidità	%	3,09	2,50	3,50
Totale ceneri	%	1,95	1,50	2,20
Carboidrati	%	18,63	11,00	27,00
Energia	kcal	691,55	620,00	750,00
Energia	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Composizione in acidi grassi	Valore medio	Valore minimo	Valore massimo
C14:0 acido miristico	0,02	0,00	0,05
C16:0 acido palmitico	6,40	5,00	7,00
C16:1 acido palmitoleico	0,07	0,03	0,10
C17:0 acido eptadecanoico	0,05	0,03	0,08
C17:1 acido cis-10-eptadecenoico	0,02	0,00	0,05
C18:0 acido stearico	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c acido oleico	23,68	20,00	29,00

Composizione in acidi grassi	Valore medio	Valore minimo	Valore massimo
C18:2n6c acido linoleico	55,65	50,00	60,00
C20:0 acido arachico	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 acido γ-linolenico	0,04	0,00	0,07
C20:1 acido cis-11-eicosenoico	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 acido linolenico	10,92	9,00	12,00
C20:2 acido cis 11-14 eicosadienoico	0,02	0,00	0,03
C22:0 acido beenico	0,02	0,00	0,03

Caratteristiche organolettiche

La Çağlayancerit Cevizi è corposa, ha guscio chiaro, forma ovale simmetrica, gheriglio giallo chiaro e mediamente croccante ed episperma di medio spessore. Il gusto è assai debolmente amaro, mediamente dolce, con un deciso aroma oleoso.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi dei processi di produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata specificata al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

I limiti geografici della produzione della Çağlayancerit Cevizi sono i seguenti: distretto centrale di Çağlayancerit, villaggio di Boylu, villaggio di Bölükdamlar, villaggio di Emiruşağı, villaggio di Kale, villaggio di Küçükcerit, villaggio di Soğukpınar, villaggio di Oruçpınar, villaggio di Zeynep Uşağı, villaggio di Küçükünült, Bozlar e città di Helete.

La coordinate di latitudine e longitudine di Çağlayancerit sono le seguenti: 37°45'0.5904"N, 37°17'35.5524"E.

5. Legame con la zona geografica

Fattori naturali e umani

Fattori naturali:

Questa regione non riceve direttamente il sole invernale, ma può ricevere il sole primaverile a partire da aprile. Ciò consente ai noci di risvegliarsi più tardi, sfuggendo alle ultime gelate primaverili. Inoltre grazie alla facilità dell'irrigazione e alla naturale freschezza del clima i noci non anneriscono. Nella stagione invernale i noci resistono a -20°C, ma è sufficiente che la temperatura rimanga al di sotto di + 7°C per due - tre settimane; in estate non dovrebbe superare i 35 °C. Tutte queste condizioni si registrano nel distretto di Çağlayancerit. La temperatura dell'aria non scende in maniera brusca e improvvisa, e ciò dà luogo a un ambiente particolarmente idoneo.

Il Çağlayancerit è assai adatto alla crescita dei noci, poiché il livello delle acque sotterranee non supera i 2,5 - 3 metri e non trattiene quindi grandi quantità di acqua; la soffice struttura alluvionale del suolo, umida e profonda, consente alle radici dei noci di penetrare in profondità. A seconda dell'altitudine, il tasso di innesto nel distretto di Çağlayancerit è del 95 %. L'altitudine centrale del distretto è di 1 150 metri. Non è possibile coltivare i noci in zone umide, e nelle

località la cui altitudine è compresa tra 1 000 e 1 500 metri le noci non anneriscono. Grazie ai venti freschi e secchi che soffiano nella vallata da ovest verso est, l'equilibrio igrometrico della regione è propizio alla coltura del noce. A causa delle condizioni geografiche del Çağlayancerit, del clima, dell'altitudine e delle caratteristiche dell'acqua per l'irrigazione, malattie osservate in altre specie di noci non colpiscono la Çağlayancerit Cevizi, che può vantare una resistenza assai elevata all'antracnosi e ai parassiti interni. Anche l'apicoltura, assai diffusa nel distretto, influisce profondamente sulla qualità dell'impollinazione dei noci durante il periodo della fioritura.

L'adattamento della Çağlayancerit Cevizi alla regione ne ha migliorato la resistenza alle malattie e ai parassiti, e permette di coltivarla senza ricorrere a pesticidi chimici.

Fattori umani:

Nel Çağlayancerit la coltivazione e la coltura del noce è diventata una tradizione importante. Nel Kahramanmaraş la Çağlayancerit Cevizi costituisce ormai da anni un simbolo. Gli alberi di noce la cui età va dai 400 ai 500 anni offrono la testimonianza più evidente dell'importanza storica e dell'odierna entità della produzione di noci nella regione.

Nel distretto di Çağlayancerit, dal passato a oggi, la coltivazione del noce serviva in primo luogo a ciascuna famiglia per soddisfare le proprie esigenze. La produzione di noci è una tradizione che si trasmette da famiglia a famiglia. Attualmente la sussistenza dell'80 % degli abitanti del distretto di Çağlayancerit si basa sulla coltura del noce.

Nel Çağlayancerit si organizzano feste e seminari per promuovere le noci. In ambito locale la noce è chiamata Koz, termine del luogo usato come sinonimo della parola «noce». La noce coltivata nella regione è però la Çağlayancerit Cevizi. Prima del 1930 questi alberi di noce si coltivavano anche producendo piantine oppure piantando sementi da proprie sementi non frutto di innesti. Grazie al cospicuo numero di alberi coltivati a partire da sementi nel distretto, la regione è diventata un centro di moltiplicazione dei noci. In tale situazione il noce ha acquisito importanza strategica nella vita economica della popolazione del Çağlayancerit. In autunno gli abitanti del distretto dedicano tutti il proprio lavoro ai noci, che rappresentano la loro principale fonte di reddito. Da molti anni le Çağlayancerit Cevizi si vendono quando sono ancora sui rami, prima di immagazzinarle, cosa che ne rivela la qualità. Nel distretto la raccolta delle noci si effettua con metodi ancestrali, per mezzo di pertiche di quattro o cinque metri di lunghezza. Ogni anno, durante la raccolta delle noci, in tutte le famiglie gli uomini di casa bacchiano le noci dagli alberi usando le pertiche; le donne e i bambini raccolgono le noci ai piedi dell'albero. Dopo tre-cinque giorni la famiglia asporta manualmente il mallo dalle noci, che vengono lasciate essiccare. Le noci sono conservate in sacchi per tre-cinque giorni con il mallo, poi questo viene asportato da ogni noce da tutti i membri della famiglia, che si servono di un coltello. Non si usano metodi chimici né per l'asportazione del mallo né per l'essiccazione. Oggi le famiglie che vendono quantità cospicue effettuano la smallatura anche con mezzi meccanici, ma il metodo manuale rimane quello più sano. La smallatura meccanica produce infatti una piccola quantità d'acqua a causa della frantumazione del mallo, e questo può incidere negativamente sulla qualità interna della noce. I frutti possono rompersi o inumidirsi. Le conoscenze relative alla coltivazione, in particolare per quanto riguarda le distanze più ampie, rispetto ad altre varietà, tra un albero e l'altro, recano benefici agli alberi in termini di minore stress, qualità dei frutti, diminuzione delle malattie e della popolazione di parassiti, e comportano un vantaggio rispetto ad altre varietà di noci. Grazie alla trasmissione delle tecniche di produzione e preparazione da una generazione all'altra, si verifica un tradizionale trasferimento di esperienze. Nella regione i noceti e le esperienze produttive costituiscono l'eredità più preziosa che i nonni lasciano ai nipoti.

Benché nel secolo scorso non sia stata ufficialmente fondata alcuna istituzione, il commercio avveniva con il sistema dello scambio mediante accordi annuali tra agricoltori e mercanti di altre province. La persona che svolse la funzione più importante nella proliferazione della produzione selvatica fu İbrahim KÖŞKER. Nel 1930 egli propagò la noce Çağlayancerit tramite innesto e la diffuse nei villaggi. Questo metodo è stato adottato da tutti gli abitanti dei villaggi. La Çağlayancerit Cevizi è stata accettata ufficialmente come «indicazione geografica» nel 2012, e registrata presso la Camera dell'agricoltura del Çağlayancerit a fini di tutela. La Cooperativa di sviluppo agricolo Çağlayancerit Cevizcilik, istituita ufficialmente nel 2019, ha riunito 1500 agricoltori e tutti i produttori. Agli agricoltori si offriranno ulteriori opportunità di sviluppo grazie allo stabilimento per la lavorazione e il confezionamento delle noci di Çağlayancerit, avviato nel 2019 e quasi completato.

Le famiglie consumano di solito questa noce come spuntino invernale, assieme alla tarhana (un prodotto locale). Questo modo di consumare le noci fa parte della cultura del distretto. Le noci si utilizzano anche nella preparazione di prodotti locali come samsa e sucuk. Una delle arti più antiche praticate nel Kahramanmaraş è l'intagliatura del legno. Il legno di noce è la materia prima più importante per l'intagliatura. L'80 % degli articoli intagliati è prodotto con legno di noce. Prodotti fabbricati con legno di noce come cassoni nuziali, cofanetti intarsiati per gioielli, cemekan, sedie, tavolini da caffè e vassoi sono commercializzati in tutto il paese.

Specificità del prodotto

La regione del Çağlayancerit è diventata un noceto naturale in cui la combinazione di varie caratteristiche favorisce la coltivazione dei noci. Benché la produzione di noci sia generalmente praticata nei dintorni di Kahramanmaraş, la Çağlayancerit Cevizi è la noce di gran lunga migliore in termini di aroma, calibro e qualità grazie alla posizione del Çağlayancerit; in questa regione inoltre la produzione raggiunge i volumi massimi.

Le noci hanno una larghezza di circa 33-35 mm e una lunghezza compresa tra 40 e 44 mm. Il guscio ha uno spessore di 1-1,10 mm e si rompe senza difficoltà; è facile estrarre il gheriglio intero, che è assai debolmente amaro, mediamente dolce, con un deciso aroma oleoso. La Çağlayancerit Cevizi è corposa, ha guscio chiaro, forma ovale simmetrica, gheriglio giallo chiaro e mediamente croccante ed episperma di medio spessore.

Legame causale

Il distretto di Çağlayancerit è il noceto della città, offre condizioni idonee alla coltivazione di noci grazie alla posizione, al clima, alla struttura geografica e alle conoscenze: a tutti questi fattori si devono la sua qualità e la sua reputazione.

Dagli studi svolti dalla direzione provinciale dell'agricoltura emerge che le noci coltivate ad altitudini più elevate hanno un mallo più spesso rispetto a quelle coltivate ad altitudini inferiori. Si è osservato che lo spessore del mallo incide sul colore interno e sul gusto del frutto. Grazie al maggior spessore del mallo il frutto riceve un nutrimento più sostanzioso, e ha un gusto più oleoso, pieno e aromatico. A causa dell'elevata resa del frutto e della resa interna della Çağlayancerit Cevizi il mallo della noce si è assottigliato. L'assottigliamento del guscio interno della noce facilita il distacco del frutto dal guscio e rende preferibile questo tipo di noce.

La Çağlayancerit Cevizi è superiore alle noci prodotte in altre regioni in termini di bianchezza del guscio, pienezza del gheriglio, gusto oleoso e intensità del sapore. Una delle caratteristiche più importanti della Çağlayancerit Cevizi è la possibilità di rimuoverne il frutto intero o in due pezzi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT