

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 208/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ceylon Cinnamon“

ES Nr. PGI-LK-02298 – 2017 3 5

SKVN () SGN (X)

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-AI)

„Ceylon Cinnamon“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Šri Lanka

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.8 klasė „Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)“ ir 2.10 klasė „Eteriniai aliejai“.

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Ceylon Cinnamon“ yra augalinio produkto, daugiausia vartojamo kaip prieskonis, pavadinimas. Produktai „Ceylon Cinnamon“ gaminami iš *Cinnamomum zeylanicum* Blume – Šri Lankoje (Ceilone) augančių vietinių medžių.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ yra šiek tiek saldaus skonio ir citrusinių vaisių aromato su medaus prieskoniu. Jis yra nuo šviesiai rudos iki šiek tiek rausvos spalvos, o maltas cinamonas – nuo gelsvai auksinės iki rudos spalvos.

Cinnamomum zeylanicum Blume medžio žievė ir lapai yra produkto „Ceylon Cinnamon“ gamybos žaliavos. Žievė yra ypač plona, švelni ir minkšta, todėl cinamono lazdelės lengvai lūžta ir yra minkštos tekstūros. Žievės spalva yra šviesiai ruda, skonis – saldus su vos juntamu citrusinių vaisių prieskoniu. Cinamono medyje kumarino kiekis yra mažesnis kaip 0,004 proc., o cinamono aldehido kiekis eteriniuose aliejuose yra 8–70 proc.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ pateikiamas įvairiomis formomis:

i) lazdelėmis

Nugremžta subrendusio cinamono medžio kamieno vidinės žievės odelė pirma išdžiovinama saulėje (netiesioginėje saulėje), susukama ir sujungiama užleidžiant vieną jos kraštą ant kito, o jos tuščias vidurys užpildomas mažais nuluptos cinamono žievės gabalėliais taip, kad išeitų maždaug 1050 mm ± 50 mm ilgio lazdelė. Drėgmės kiekis žievėje ne didesnis kaip 15 proc. Eterinių aliejų kiekis – ne mažesnis kaip 1 proc. sausosios medžiagos. Spalva – nuo CC4 iki CC9. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

ii) Pjaustytomis lazdelėmis

Pjaustytos lazdelės gaminamos iš cinamono lazdelių, kurios supjaustomos iki reikiamo ilgio (20 mm ≤ 525 mm). Pjaustytos cinamono lazdelės rūšiuojamos pagal skersmenį, spalvą ir pagal rausvai rudų dėmių kiekį. Drėgmės kiekis – ne didesnis kaip 15 proc. Eterinių aliejų kiekis yra lygus arba mažesnis kaip 1 proc. sausosios medžiagos. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Spalva – nuo CC4 iki CC9. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

iii) Miltelių pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ milteliai yra rudos (CC10) arba gelsvai auksinės (CC5) spalvos; jie gaunami iš nuluptos vidinės žievės. Eterinių aliejų kiekis yra ne mažesnis kaip 0,5 proc. sausosios medžiagos. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

iv) Lapų aliejaus pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ aliejus gaunamas distiliuojant vandens garais po derliaus nuėmimo likusius cinamono medžio lapus ir šakeles. Aliejaus spalva gali būti įvairi – nuo labai blyškiai geltonos (CC1) iki gintaro (CC7). Cinamono aldehido kiekis yra 8–40 proc. masės. Lūžio rodiklis esant 28 °C temperatūrai yra 1,527–1,540, santykinis tankis – 1,034–1,54. Laikymo trukmė – 2 metai.

v) Žievės aliejaus pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ žievės aliejus gaunamas distiliuojant cinamono žievę. Cinamono aldehido kiekis šiame produkte yra 30–70 proc., o jo spalva – nuo blyškiai geltonos (CC2) iki gintaro (CC7). Cinamono aldehido kiekis sudaro 30–50 proc. masės. Lūžio rodiklis esant 28 °C temperatūrai yra 1,555–1,580, santykinis tankis – 1,01–1,03. Laikymo trukmė – 2 metai.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi produkto „Ceylon Cinnamon“ gamybos veiksmai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje. Jiems priskiriama:

- dauginimas,
- produkcijos auginimas,
- plantacijų valdymas,
- derliaus nuėmimas,
- perdirbimas,
- rūšiavimas.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Lazdelės, pjaustytos lazdelės ir milteliai

- Po pjaustymo ir malimo produktas pakuojamas į džiuoto / popieriaus / medvilnės / polietileno maišus, maistinės aliuminio folijos pakuotes ar kitas maistines pakuotes. Tam, kad į pakuotes nepatektų drėgmės, jos turi būti užsandarintos.
- Laikoma kambario temperatūros, sausose ir vėdinamose patalpose, kad būtų išvengta cheminio ir mikrobiologinio užteršimo.
- Drėgmė – <15 proc. nelaikant tiesioginėje saulėje.

Žievės aliejus ir lapų aliejus

Siekiant išvengti oro tarpo susidarymo, cinamono žievės ir lapų aliejai tiekiami hermetiškose stiklinėse arba epoksidine derva dengtose metalinėse talpyklose. Talpyklų medžiaga turi būti tokia, kad nepakeistų produkto savybių ir apsaugotų jį nuo tiesioginės saulės šviesos. Pirkėjas ir tiekėjas gali susitarti dėl kitokių talpyklų, jeigu aliejus juose bus apsaugotas nuo tiesioginės saulės šviesos.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant vartotojui parduoti supakuoto produkto nurodomas pavadinimas „Ceylon Cinnamon“. Ant kiekvienos produkto „Ceylon Cinnamon“ pakuotės turi būti nurodytas gamintojo registracijos numeris.

Specialios privalomos produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelių miltelių (kaip žmonėms vartoti skirtų produktų) ženklavimo taisyklės yra šios:

- nurodomi gamintojo ar pakuotojo pavadinimas, prekybinis pavadinimas ar prekės ženklo pavadinimas ir adresas,
- partijos arba kodo numeris,

- neto masė,
- produkto rūšis (jei taikoma),
- kilmės vieta – Šri Lanka.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė apima visą Šri Lankos salą – 65 651 km² ploto teritoriją, kuriai būdingos vienodos klimato ir agronominės sąlygos, pasižyminčios savitu dviejų metų musonų ciklu ir atitinkamai periodiškais krituliais, pastoviu saulėtumu ir pastoviomis dirvožemio bei kitomis agronominėmis savybėmis. Šios sąlygos susidaro tik 10–700 m virš jūros lygio aukštyje. Cinamonas, gaminamas ne nustatyto aukščio vietovėje ir ne pagal specifikacijas, negali būti platinamas kaip produktas „Ceylon Cinnamon“.

5. Ryšys su geografine vietove

Prašymas įregistruoti produktą „Ceylon Cinnamon“ grindžiamas produktų savybėmis, ypatybėmis ir reputacija.

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Aplinkos veiksniai

Geografinė vietovė pasižymi specifinėmis topografinėmis ir klimato sąlygomis, tinkamomis cinamonui „Ceylon Cinnamon“ auginti. Produktas „Ceylon cinnamon“ auginamas įvairiomis Šri Lankos klimato – nuo pusiau sausringo iki drėgno – ir dirvožemio – nuo kvarcinio smėlio iki priemolio ir nuo lateritinio iki žvyringo dirvožemio – sąlygomis.

Paprastai temperatūra svyruoja nuo 25 °C iki 32 °C. Regione per metus iškrenta 1 250–3 500 mm kritulių. Šri Lankai būdingi du laikotarpiai tarp musonų, dėl kurių saloje per metus pasikeičia keturi metų laikai ir vyrauja atogrąžų klimatas, pasižymintis labai aiškiai besiskiriančiais sausuoju ir drėgnuoju laikotarpiais. Cinamonas „Ceylon Cinnamon“ auginamas visoje Šri Lankos saloje 10–700 m aukštyje virš jūros lygio.

Žmogiškieji veiksniai

Produktas „Ceylon Cinnamon“ auginamas ir perdirbamas nuo neatmenamų laikų, taigi visas auginimo procesas yra grindžiamas ilgametėmis tradicijomis ir praktika. Igūdžiai ir metodai perduodami šeimos nariams, dirbantiems grupėmis.

Produkto „Ceylon Cinnamon“ auginimą sudaro įvairūs etapai, kurie padeda pasiekti kuo geresnę produkto kokybę ir derlingumą:

- Cinamono lazdeles ruošiantys žmonės vadinami „igudusiais žievės lupėjais“ arba „cinamono meistrais“. Būtent cinamono žievės lupėjas sprendžia, kada tinkamiausias laikas nuimti derlių. Kai augalo vystymasis ir drėgnas klimatas atitinka tokias sąlygas, kurios leidžia pagaminti aukščiausios kokybės „Ceylon Cinnamon“ produktus, žievės lupėjai pradeda nuimti cinamono derlių nulupdami vidinę žievę, kuri lengvai atsiskiria nuo medžio šerdies. Taip užtikrinama, kad žievėje bus išsaugotas didelis aliejaus kiekis.
- Derliaus rinkėjai sukaupė praktinės patirties, kaip nustatyti tinkamiausius kirsti medžius ir naudoti specialius įrankius. Naudodamiesi šiais įrankiais, ypač *keththa* ir *sooruna koketha*, jie gali pjaustyti cinamono stiebus tokio storio ir ilgio gabalais, kad būtų pasiektas nustatytas produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelių storis ir ilgis.
- Lupėjai švelniai ir profesionaliai nugranda išorinę žievę plieniniu grandikliu, kad nesugadintų vidinės žievės. Paskui žievė kruopščiai trinama žalvariniu strypu, kad būtų atskirta nuo sumedėjusio stiebo.
- Lupėjai paima vidinės žievės ritinėlius ir užpildo juos kitais žievės gabalėliais, kad susidarytų 42 colių ilgio lazdelės, matuojamos pagal lazdelę, žinomą kaip „Pethi Kotuwa“.

- Po pradinio maždaug 24 valandas trunkančio džiovinimo cinamono lazdelės suspaudžiamos ir voliojamos rankomis, kad būtų vienodo skersmens. Tada lazdelės rūšiuojamos ir paliekamos džiūti antrą kartą nuo šešių iki dešimties dienų, kad drėgmės kiekis būtų mažesnis kaip 15 proc. Lazdelės džiovinamos ore ant ištemptų lynų arba specialių arti lubų įtaisytų lentynų, kad joms būtų sukurtos geros oro cirkuliacijos sąlygos.
- Cinamono „Ceylon Cinnamon“ lazdelės ir pjaustytos lazdelės rūšiuojamos pagal tradicinę Šri Lankos rūšiavimo sistemą, pagal kurią jos skirstomos į tokias kategorijas, kaip „Alba“ – apie 0,24 colio skersmens ir trapios, „Continental“ – apie 0,63 colio skersmens, ne tokios trapios, tačiau išskiriamos į šešias papildomas kategorijas, „Mexican“ – mažesnio nei 0,75 colio skersmens (ji yra pagrindinė daugelio Meksikos patiekalų sudedamoji dalis, pasižyminti saldžiu ir šiltu skoniu su švelniu citrusinių vaisių prieskoniu, ir „Hamburg“ – mažesnio nei 1,3 colio skersmens ir laikomos storesnėmis ir tamsesnėmis nei kitų rūšių lazdelės.

Taikant šiuos metodus aliejus ir syvai iš medžio šerdies gali sutekėti į vidinę žievę ir patekti į produktą „Ceylon Cinnamon“. Dėl to pagerėja produkto „Ceylon Cinnamon“ kokybė, ypač jo ryškios juslinės savybės.

Reputacija

Prekyba produktu „Ceylon Cinnamon“ minima jau senovės Egipto, Babilono, arabų, Venecijos respublikos, graikų ir romėnų rašytiniuose šaltiniuose.

Arabai, siekdami išlaikyti savo monopolį, kontroliavo prekybą cinamonu ir laikė produkto kilmę paslapyje. Šio vertingo prieskonio auginimo vieta pirmą kartą buvo nurodyta tik XIII a. arabų kronikoje „Šalių paminklai ir dievo tarnų istorija“ (angl. *Monument of Places and History of God's Bondmen*). Tuo metu cinamonas buvo laikomas vertingesniu nei auksas.

„Negali būti abejonių, kad cinamonas „Ceylon Cinnamon“ yra geriausias pasaulyje, remiantis autentiškais šaltiniais, pripažįstamas nuo XIV a. vidurio ir vienas iš nedaugelio svarbių vietinių salos produktų. Arabų pirklių karavanai atgabeno jį romėnams, kurie Romoje už šio aromatingo prieskonio svarą mokėjo 8 svarus sterlingų. Todėl Šri Lankos (Ceilono) sala (kurią J. de Barros'as pavadino „cinamono motina“) pelnytai vadinama „cinamono sala“ (Fergusonas, 1887 m.).“

„Encyclopaedia Britannica“ 1911 m. leidime pažymima, kad iš šios rūšies medžių kitose vietose pagamintas cinamonas nė iš tolo neprilygsta Šri Lankoje auginamam cinamonui, ir palyginama, kad „geros kokybės produkto „Ceylon Cinnamon“ žievė yra labai plona, glotni, šviesiai gelsvai rudos spalvos, labai kvapni ir ypač saldi, šilto ir malonaus aromatingo skonio“.

2019 m. žurnalas „New Food Magazine“ paskelbė Priyashanthos straipsnį apie cinamoną „Ceylon Cinnamon“, kuriame pabrėžiama gera produkto kokybė ir savybės, „ypač daug dėmesio skiriant palyginimui su kininiu cinamonu“.

Dokumentiniame filme apie Šri Lankos eterinius aliejus „Eterinių aliejų pramonė Šri Lankoje“ (angl. *Essential Oil Industry in Sri Lanka*) nagrinėjama „Ceylon Cinnamon“ istorija bei žinomumas ir aprašomos vertingosios aliejaus savybės. Filmą sumanė ir 2014 m. sukūrė Šri Lankos Moratuvos universiteto Chemijos ir procesų inžinerijos katedra. Tris filmo dalis galima pažiūrėti gerai žinomose dalijimosi vaizdo rinkmenomis interneto svetainėse.

Šiandien aukščiausios klasės restoranuose, esančiuose, pavyzdžiui, Malaizijos bokštuose dvyniuose „Petronas“ arba Honkonge, produktas „Ceylon Cinnamon“ siūlomas su vakarienei arba pusryčiams tiekiamomis čiūromis su cinamonu „Ceylon Cinnamon“. Vašingtone (Kolumbijos apyg.) įsikūrusių viešbučių į kambarius tiekiamų patiekalų valgiaraščiuose galima rasti prieskoniu „Ceylon Cinnamon“ pagardintos arbatos be kofeino. 2020 m. interneto svetainėje „Penzeys Spices“ pateikiama daug receptų, kuriuose naudojamos produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelės ir milteliai.

5.2. Produkto ypatumai

Produktas „Ceylon Cinnamon“ gaminamas iš *Cinnamomum zeylanicum* Blume – su kultūrinto vietinio Šri Lankos cinamono medžio.

Visų formų produktas „Ceylon Cinnamon“ (lazdelės, žievė ir milteliai) pasižymi stipriu aromatu, subtiliu, švelniai saldžiu skoniu ir citrusinių vaisių aromatu su subtiliu medaus poskoniu bei tuo, kad jame yra aliejaus.

Cinnamomum zeylanicum Blume žievė yra ypač plona, švelni ir minkšta, todėl cinamono lazdelės lengvai lūžta ir yra minkštos tekstūros. Žievė yra šviesiai rudos spalvos, saldi ir pasižymi vos juntamu citrusinių vaisių prieskoniu. Ją galima palyginti su kininio cinamono žieve, kuri yra tamsesnės rudos spalvos, stora ir kieta, o jos skonis – neišraiškingas.

Visų formų produktuose „Ceylon Cinnamon“ cinamono aldehido kiekis svyruoja nuo vidutinio iki mažo, o kumarino kiekis yra nedidelis, palyginti su kininiu cinamonu, kuriame abiejų medžiagų yra labai daug.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kitų ypatybių ryšys

Produktas „Ceylon Cinnamon“ pasižymi savybėmis ir ypatybėmis, kurias lemia tradiciniai Šri Lankos aplinkos ir žmogiškieji veiksniai, be to, jis jau šimtmečius turi gerą vardą, kurį užsitarnauti padėjo nenutrūkstama gamybos metodų tradicija.

Ypač stiprus ir šiek tiek salsvas produkto „Ceylon Cinnamon“ aromatas susijęs su specifinėmis geografinės vietovės topografinėmis ir klimato sąlygomis (kritulių kiekiu, aukščio ir temperatūros deriniu) ir vietiniais gamybos metodais.

Konkrečios cheminės ir juslinės produkto „Ceylon Cinnamon“ savybės yra susijusios su derliaus nuėmimo laikotarpiais, kurie priklauso nuo pietvakarių musono (gegužės–rugsėjo mėn.) ir šiaurės rytų musono (gruodžio–vasario mėn.), taip pat su tradicinėmis žiniomis apie cinamono derliaus nuėmimą, žievės lupimą, džiovinimą ir lazdelių gamybą.

Lazdelės rūšiuojamos pagal skersmenį ir rausvai rudų dėmių kiekį. Lazdelių kategorijos vadinamos „Alba“, „Continental“, „Mexican“ ir „Hamburg“. Kiekvienoje iš šių kategorijų yra papildomos kategorijos. Rūšiuojama ne pagal spalvą. Dėl tradicinės gamintojų praktinės patirties, susijusios su rūšiavimo procesu, cinamono lazdelės pasižymi konkrečiomis fizinėmis savybėmis, nes jos rūšiuojamos pagal skersmenį ir rausvai rudų dėmių kiekį.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ nuo kininio cinamono skiriasi stipresnėmis aromatinėmis savybėmis ir saldumu – tą lemia Šri Lankos klimato, agronominės ir botaninės sąlygos. Žievė yra minkšta, labiau primenanti popierių, ir plona. Produktas „Ceylon Cinnamon“ perdirbamas ir iš jo formuojamos geresnės kokybės lazdelės, kad labiau atsiskleistų jo juslinės savybės. Šie skirtumai padeda užtikrinti, kad produkto „Ceylon Cinnamon“ tekstūra būtų švelnesnė, ir kad supakuotas produktas ilgiau išlaikytų šias savybes, o jo laikymo trukmė dėl didesnio jame esančios drėgmės kiekio būtų nuo 2 iki 3 metų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Konsoliduotas specifikacijos tekstas pateikiamas šiuo SLEDB interneto adresu: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>
