



Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 65/01 Výmenný kurz eura – 21. februára 2023 1

Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov

2023/C 65/02 Zhrnutie stanoviska európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov k návrhu smernice Európskeho parlamentu a Rady o akciových štruktúrach s viacnásobnými hlasovacími právami v spoločnostiach, ktoré sa uchádzajú o prijatie svojich akcií na obchodovanie na rastovom trhu MSP (Úplné znenie stanoviska je k dispozícii v anglickom, francúzskom a nemeckom jazyku na webovom sídle európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov <https://edps.europa.eu>) 2

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 65/03 Rozhodnutie o ukončení formálneho vyšetrovacieho konania po stiahnutí notifikácie členským štátom – Štátna pomoc – Poľsko (Články 107 až 109 Zmluvy o fungovaní Európskej únie) – Oznámenie Komisie podľa článku 108 ods. 2 ZFEÚ – stiahnutie notifikácie – SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poľsko – Paušálna sadzba dane z predaja v odvetví stavby lodí ⁽¹⁾ 4

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 65/04	Uverejnenie žiadosti podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008	5
2023/C 65/05	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	12

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

21. februára 2023

(2023/C 65/01)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0664	CAD	Kanadský dolár	1,4351
JPY	Japonský jen	143,76	HKD	Hongkongský dolár	8,3645
DKK	Dánska koruna	7,4456	NZD	Novozélandský dolár	1,7092
GBP	Britská libra	0,87925	SGD	Singapurský dolár	1,4272
SEK	Švédska koruna	11,0098	KRW	Juhokórejský won	1 387,03
CHF	Švajčiarsky frank	0,9853	ZAR	Juhoafrický rand	19,4579
ISK	Islandská koruna	154,10	CNY	Čínsky juan	7,3372
NOK	Nórska koruna	10,9468	IDR	Indonézska rupia	16 194,81
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,7268
CZK	Česká koruna	23,730	PHP	Filipínske peso	58,684
HUF	Maďarský forint	382,19	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,7478	THB	Thajský baht	36,897
RON	Rumunský lei	4,9188	BRL	Brazílsky real	5,5110
TRY	Turecká líra	20,1223	MXN	Mexické peso	19,6085
AUD	Austrálsky dolár	1,5517	INR	Indická rupia	88,2835

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

EURÓPSKY DOZORNÝ ÚRADNÍK PRE OCHRANU ÚDAJOV

Zhrnutie stanoviska európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov k návrhu smernice Európskeho parlamentu a Rady o akciových štruktúrach s viacnásobnými hlasovacími právami v spoločnostiach, ktoré sa uchádzajú o prijatie svojich akcií na obchodovanie na rastovom trhu MSP

(2023/C 65/02)

(Úplné znenie stanoviska je k dispozícii v anglickom, francúzskom a nemeckom jazyku na webovom sídle európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov <https://edps.europa.eu>)

Dňa 7. decembra 2022 Európska komisia predložila návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o akciových štruktúrach s viacnásobnými hlasovacími právami v spoločnostiach, ktoré sa uchádzajú o prijatie svojich akcií na obchodovanie na rastovom trhu MSP ⁽¹⁾.

Cieľom návrhu je dosiahnuť minimálnu harmonizáciu vnútroštátnych právnych predpisov týkajúcich sa akciových štruktúr s viacnásobnými hlasovacími právami kótovaných na rastových trhoch malých a stredných podnikov, pričom sa členským štátom ponecháva dostatočná flexibilita na jeho vykonanie. Návrh je súčasťou balíka Aktu o kótovaní, ktorý pozostáva zo súboru opatrení na zatriktívnenie verejných kapitálových trhov pre podniky z EÚ a uľahčenie prístupu ku kapitálu pre MSP.

Pokiaľ ide o zverejňovanie osobných údajov stanovené v článku 6 návrhu, európsky dozorný úradník pre ochranu údajov pripomína, že akákoľvek požiadavka na zverejňovanie osobných údajov by mala okrem toho, že je stanovená zákonom, spĺňať aj ostatné požiadavky vyplývajúce z charty a všeobecného nariadenia o ochrane údajov ⁽²⁾, a najmä musí spĺňať cieľ verejného záujmu a byť primeraná sledovanému legitímnemu cieľu.

Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov si kladie otázku, či je skutočne nevyhnutné sprístupniť širokej verejnosti totožnosť majiteľov akcií s viacnásobnými hlasovacími právami alebo osôb oprávnených vykonávať hlasovacie práva v ich mene alebo držiteľov cenných papierov s osobitnými kontrolnými právami, aby sa posilnila dôvera investorov a uľahčilo sa informované investičné rozhodovanie. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov sa v každom prípade domnieva, že ciele verejného záujmu, ktoré by opodstatňovali verejnú dostupnosť takýchto údajov, by mali byť jasne stanovené v normatívnej časti návrhu. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov okrem toho odporúča zvážiť zavedenie mechanizmu, ktorý by umožňoval prístup k údajom tým stranám, ktoré sú schopné preukázať oprávnený záujem spojený s cieľmi návrhu ako záruku, že sa prístup k týmto údajom obmedzí na účely súvisiace s investíciami.

1. ÚVOD

1. Európska komisia uverejnila 7. decembra 2022 návrh „smernice Európskeho parlamentu a Rady o akciových štruktúrach s viacnásobnými hlasovacími právami v spoločnostiach, ktoré sa uchádzajú o prijatie svojich akcií na obchodovanie na rastovom trhu MSP“ (ďalej len „návrh“).
2. Cieľom návrhu je dosiahnuť minimálnu harmonizáciu vnútroštátnych právnych úprav týkajúcich sa akciových štruktúr s viacnásobnými hlasovacími právami kótovaných na rastových trhoch malých a stredných podnikov (MSP), pričom sa členským štátom ponecháva dostatočná flexibilita na jeho vykonanie.

⁽¹⁾ COM (2022) 761 final.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov) (Ú. v. EÚ L 119, 4.5.2016, s. 1).

3. Návrh je súčasťou balíka Aktu o kótovaní, ktorý pozostáva zo súboru opatrení na zatriktívnenie verejných kapitálových trhov pre podniky z EÚ a uľahčenie prístupu ku kapitálu pre MSP ⁽³⁾. Cieľom balíka Aktu o kótovaní je: i) znížiť regulačné zaťaženie tam, kde sa to považuje za nadmerné (t. j. ak by regulácia mohla prispieť k ochrane investorov/bezúhonnosti trhu nákladovo efektívnejším spôsobom pre zainteresované strany) a ii) zvýšiť flexibilitu, ktorú právo obchodných spoločností poskytuje zakladateľom/kontrolujúcim akcionárom spoločností pri výbere spôsobu rozdelenia hlasovacích práv po prijatí akcií na obchodovanie ⁽⁴⁾.
4. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov vydáva toto stanovisko v reakcii na konzultácie s Európskou komisiou zo 14. decembra 2022 podľa článku 42 ods. 1 nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami ⁽⁵⁾, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov víta odkaz na tieto konzultácie v odôvodnení 17 návrhu.

4. ZÁVERY

16. V kontexte uvedeného európsky dozorný úradník pre ochranu údajov uvádza tieto odporúčania:

- (1) doplniť odôvodnenie potvrdzujúce uplatniteľnosť všeobecného nariadenia o ochrane údajov na spracúvanie osobných údajov vykonávaného v kontexte návrhu,
- (2) vypustiť odkaz na „konečné vlastníctvo“ v odôvodnení 13 návrhu, keďže sa to neodzrkadľuje v účele a obsahu informácií, ktoré sa majú poskytnúť,
- (3) jasne vymedziť sledovaný cieľ alebo ciele verejného záujmu, ktoré by odôvodňovali zverejnenie a verejnú dostupnosť osobných údajov v normatívnej časti návrhu ako takého,
- (4) zvážiť vytvorenie mechanizmu, ktorý by umožnil prístup tým stranám, ktoré sú schopné preukázať oprávnený záujem spojený s cieľmi návrhu ako záruku, že sa prístup k týmto údajom obmedzí na účely súvisiace s investíciami.

V Bruseli 6. februára 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

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

⁽⁴⁾ COM (2022) 761 final, s. 1.

⁽⁵⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/1725 z 23. októbra 2018 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 45/2001 a rozhodnutie č. 1247/2002/ES (Ú. v. EÚ L 295, 21.11.2018, s. 39).

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

**ROZHODNUTIE O UKONČENÍ FORMÁLNEHO VYŠETROVACIEHO KONANIA PO STIAHnutí
NOTIFIKÁCIE ČLENSKÝM ŠTÁTOM****Štátna pomoc – Poľsko****(Články 107 až 109 Zmluvy o fungovaní Európskej únie)****Oznámenie Komisie podľa článku 108 ods. 2 ZFEÚ – stiahnutie notifikácie****SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poľsko – Paušálna sadzba dane z predaja v odvetví stavby lodí****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 65/03)

Komisia rozhodla o ukončení formálneho vyšetrovacieho konania podľa článku 108 ods. 2 ZFEÚ, ktoré sa začalo 15. januára 2018 ⁽¹⁾ v súvislosti s uvedeným opatrením, vzhľadom na to, že Poľsko stiahlo 23. marca 2021 svoju notifikáciu a nebude ďalej konať vo veci tohto projektu štátnej pomoci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 80, 2.3.2018, s. 9.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008

(2023/C 65/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 27 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CUBA“

PGI-CU-2768

Dátum žiadosti: 8.4.2021

1. **Názov (názvy) na zápis do registra:**

Cuba

2. **Tretia krajina alebo tretie krajiny, kde sa nachádza zemepisná oblasť:**

Kubánska republika

3. **Druh zemepisného označenia:**

Zemepisné označenie

4. **Kategória liehoviny:**

Rum [kategória 1 prílohy I k nariadeniu (EÚ) 2019/787]

5. **Opis vlastností liehoviny:**

Alkoholický nápoj vyrobený z destilátov pripravených z melasy získanej z cukrovej trstiny pestovanej a spracovanej na Kube a zo zmesí takýchto destilátov zrejúcich v sudoch z bieleho dubu. Získané destiláty majú obsah alkoholu menej ako 96 obj. %.

⁽¹⁾ (Ú. v. EÚ L 130, 17.5.2019, s. 1).

Hlavné fyzikálno-chemické vlastnosti

Vlastnosť	Minimum	Maximum
Etanol vyjadrený v objemových percentách pri teplote 20 °C.	37,5	41,0
Celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny octovej na hektoliter 100 obj. % alkoholu	2	100
Aldehydy vyjadrené v gramoch acetaldehydu na hektoliter 100 obj. % alkoholu	–	30
Estery vyjadrené v gramoch etylacetátu na hektoliter 100 obj. % alkoholu	1	90
Vyššie alkoholy vyjadrené v gramoch vyšších alkoholov na hektoliter 100 obj. % alkoholu	8	400
Metanol vyjadrený v gramoch acetaldehydu na hektoliter 100 obj. % alkoholu	–	10
Farba vyjadrená v jednotkách optickej hustoty. Na toto meranie možno použiť štandardné vzorky.	–	1,3

Rumy v kategórii „Extra“ môžu vzhľadom na vlastnosti ich technologickej úpravy a skutočnosť, že sa používajú obzvlášť vyzreté základné rumy, prekročiť maximálne limity stanovené v špecifikáciách, s výnimkou limitu obsahu metanolu.

Hlavné organoleptické vlastnosti

- *Vzhľad*: priehľadný, žiarivý nápoj s plnou chuťou bez suspendovaných častíc. Farba od veľmi svetlej jantárovej po tmavú jantárovú v závislosti od zrenia.
- *Vôňa*: vôňa s nízkou intenzitou alkoholu. Najvýraznejšia je jeho ovocná komplexnosť, rovnováha medzi vôňami prítomnými v počiatočných destilátoch a tónmi získanými pri procese zrenia; neprevládajú nerozvinuté arómy dreva a je zachovaný súdržný senzorický profil. Táto aromatická rovnováha sa približuje počiatočným destilátom, ktoré sú v bielych rumoch sviežejšie, bylinkové a mierne ovocné, a tónom zrenia, vanilky, sušeného ovocia, kakaa a tabaku v tmavých rumoch.
- *Chuť*: príjemný pocit v ústach. Chuť sa otvára a zosilňuje v ústach a po prehltnutí. V závislosti od toho, či ide o biely alebo tmavý rum, sa v ústach vyvíjajú chute pripomínajúce med, ovocie, kávu, kakao, tabak a sušené korenie. Retronazálny efekt pripomína pôvodnú liehovinu bez toho, aby bol agresívny, ostrý, trpký, horký alebo s prevahou drevitých aróm.

Rumy, na ktoré sa vzťahuje zemepisné označenie „Cuba“, sú klasifikované podľa týchto názvov a senzorických profilov:

- *Vyzretý biely rum*: žiarivý, priehľadný, veľmi svetlej jantárovej farby. Vôňa má jemné tóny prirodzeného zrenia vyvážené sladkými, bylinnými tónmi pôvodnej liehoviny. Pri použití techniky „copa seca“, pri ktorej sa na vdychovanie vôní používa práve vyprázdnený pohár, je možné cítiť tóny procesu zrenia, ktoré chvíľu pretrvávajú. V ústach má typickú chuť bieleho rumu, jemne korenistú s dobrou harmóniou medzi dobre vyvinutými vôňami z destilácie a zrenia; dobre vyvážené tóny sladkosti a horkosti; s ľahkou chuťou a priamou, zamatovou a príjemnou dochuťou v hrdle pri prehltnutí.
- *Vyzretý biely alebo jantárový rum*: žiarivý, priehľadný, svetlej jantárovej farby. Vôňa je intenzívna a vyvážená medzi bylinnými a jasnými vanilkovými tónmi. Pri použití techniky „copa seca“ je možné cítiť tóny prirodzeného procesu zrenia, ktoré chvíľu pretrvávajú. V ústach má typickú chuť bieleho rumu, s jemnou až miernou korenitosťou a dobre vyvinutými vôňami z destilácie a zrenia; jemné sladké ovocné tóny je možné cítiť spolu s citrusovými tónmi, dobre vyvážené s miernymi tónmi horkosti; s dobrou chuťou a precíznou dochuťou, ktorá naplní podnebie a pri prehltaní jemne zahreje hrdlo.

- *Zlatý rum*: žiarivý, priehľadný, svetlej jantárovej farby. Vôňa je intenzívna a harmonická, s jemnými sladkými ovocnými tónmi, v ktorých prevláda ovocie, a miernym, dobre vyvinutým zrením. Pri použití techniky „copa seca“ je možné cítiť pretrvávajúcu arómu prirodzeného zrenia s rýchlym prechodom od dreva k fenolickým zlúčeninám, končiacu sladkými tónmi mandlí, keď je pohár úplne suchý. Chuť má jemnú až miernu korenitosť, s jemnou sladkosťou vyváženou jemnou horkosťou, dobre vyvinutými vôňami z destilácie a zrenia, chuť naplnia podnebie a dodáva pocit jemného tepla v hrdle pri prehltnutí, ako aj čistú dochuť s mierne pretrvávajúcim trpkým tónom.
- *Vyzretý rum „Reserva“*: žiarivý, priehľadný, jantárovej farby. Vôňa je robustná, s harmonickou rovnováhou medzi miernymi tónmi zrenia a dobre vyvinutými jemnými ovocnými tónmi; pri použití techniky „copa seca“ je možné cítiť pretrvávajúcu arómu, ktorá prechádza od dreva k fenolickým zlúčeninám a končí sa sladkým tónom mandlí. Chuť má jemnú až miernu korenitosť, s jemnou sladkosťou vyváženou miernou horkosťou a dobre vyvinutými, miernymi tónmi zrenia, chuť naplnia podnebie a dodáva pocit jemného tepla v hrdle pri prehltnutí, ako aj čistú a dlhú dochuť so sladkými tónmi z prirodzeného procesu zrenia.
- *Vyzretý rum*: žiarivý, priehľadný, jantárovej farby. Vôňa je intenzívna a suchá, so silnými tónmi zrenia a prevládajúcimi stopami po vanilke a kokose. Pri použití techniky „copa seca“ je možné cítiť výrazné tóny prirodzeného procesu zrenia, ktoré pretrvávajú a prechádzajú od dreva k fenolickým zlúčeninám a končia sa sladkými tónmi mandlí. Chuť je mierne korenistá s jemnou sladkosťou, ktorá je dobre vyvážená s miernou pretrvávajúcou horkosťou a silnými, dobre vyvinutými tónmi zrenia; robustná chuť, ktorá naplnia podnebie s výraznou intenzitou a pocitom jemného tepla (bez podráždenia) v hrdle pri prehltnutí; ako aj dlhá dochuť naplňajúca podnebie so sladko-horkými tónmi.
- *Extra suchý rum*: žiarivý, priehľadný rum svetlej jantárovej farby, niekedy s veľmi svetlými zelenými tónmi. Vôňa je intenzívna a suchá, s jasnými tónmi, ktoré pripomínajú melasu z cukrovej trstiny vyváženú ovocnými tónmi, končiaca intenzívnymi tónmi z procesu zrenia. Pri použití techniky „copa seca“ je možné cítiť silné, dobre vyvinuté tóny z prirodzeného procesu zrenia, od drevitých tónov až po pocity sucha. Chuť je mierne korenistá, robustná s tónmi vyzretej liehoviny; prevládajú drevité tóny, vyvážené tónmi sladkého ovocia. Jemné teplo v hrdle pri prehltnutí, s čistou, dlhou dochuťou s pretrvávajúcimi tónmi zrenia a miernou trpkosťou, ktorá úplne naplní podnebie.
- *Extra vyzretý rum*: žiarivý, priehľadný, tmavej jantárovej farby. Vôňa je dlhá a intenzívna z procesu zrenia, obsahuje komplexné vanilkovo-kokosové/sladko-karamelizované tóny. Pri použití techniky „copa seca“ sú tóny zrenia dlhé a veľmi jasné, so silným charakterom a rýchlym prechodom na fenolické zlúčeniny, po ktorých nasledujú výrazné a pretrvávajúce tóny mandlí. V ústach je na začiatku cítiť jemná korenitosť s plnou chuťou, ktorá svojou intenzitou úplne naplní podnebie, a jemnou sladkosťou vyváženou pretrvávajúcou, miernou horkosťou a dobre vyvinutými arómami z destilácie a zrenia, s priaznivo vyváženými tónmi zrenia s tónmi vanilky a čokolády, robustného charakteru a výrazným pretrvávaním. Jemné teplo (bez podráždenia) v hrdle pri prehltnutí, s čistou, dlhou dochuťou a tónmi horkosti z procesu zrenia, ktoré úplne naplnia podnebie.

6. Vymedzenie zemepisnej oblasti

Príslušnou zemepisnou oblasťou je územie Kubánskej republiky v súostroví Antily, ktoré sa nachádza na 23,2° – 19,9° severnej zemepisnej šírky a 84,8° – 74,2° západnej zemepisnej dĺžky.

7. Spôsob výroby

Výroba prebieha v týchto fázach, pričom všetky sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

Pestovanie cukrovej trstiny

Rôzne odrody (miestne známe ako „klony“) rastliny sa vysievajú do úrodnej pôdy na Kube, zvyčajne v nadmorskej výške, ktorá je ekvivalentná hladine mora alebo blízko hladiny mora. Použité odrody pochádzajú takmer výlučne z Kuby.

Získanie melasy z cukrovej trstiny.

Fermentácia

Pri fermentácii melasy na výrobu liehovín používaných na výrobu rumu zohrávajú úlohu dva hlavné faktory:

1. Špecifické vlastnosti melasy s nízkou koncentráciou kyselín, ktoré sú prospešné pre kvalitu fermentácie a kvalitu rumu. Preto žiadna melasa používaná na výrobu rumu „Cuba“ neobsahuje zlúčeniny síry v koncentráciách, ktoré by mohli spôsobiť tvorbu nežiaducich zlúčenín.
2. Špecifické vlastnosti kvasiniek používaných pri fermentácii na získanie čerstvých trstinových destilátov pre rum „Cuba“ musia byť také, aby v spojení s koncentráciou použitých živných solí a stupňom sekundárnej fermentácie nebola koncentrácia izoamylalkoholu nikdy vyššia ako 2,5-násobok súčtu koncentrácií izobutylu a n-propylalkoholu.

Čas fermentácie je pomerne krátky (24 až 26 hodín).

Destilácia

Liehoviny sa destilujú v špecifickom procese, ktorý sa líši od procesu používaného v iných krajinách, a vyznačuje sa týmito charakteristickými technickými prvkami:

- Povrchová rýchlosť pár v destilačnej kolóne.
- Čas, počas ktorého sa kvapalina ponechá v každej kolóne v obohacovacej časti.
- Destilačná kolóna musí zaručovať požadovaný kontakt medzi parami a meďou.
- Špecifický pomer objemu kvapaliny v kontakte s medeným povrchom.
- Destilačné kolóny špeciálne navrhnuté tak, aby zabránili vysokým teplotám vo varáku, a tak zabránili pripáleniu liehovín.
- Frakčná kondenzácia používaná na výber prúdov, ktorými sa v konečnom dôsledku vytvoria liehoviny. To znamená, že v každom kondenzátore je špecifický pomer kondenzačných plôch a že senzorický profil zmesi akceptovanej ako tradičné liehoviny pre rum „Cuba“ podlieha neustálej aktualizácii a kontrole.

Liehoviny vznikajúce pri destilácii musia byť tvorené zmesami parciálneho kondenzátu s obsahom alkoholu od 74 obj. % do 76 obj. % a možno ich získať len kontinuálnou, priamou destiláciou muštu z fermentovanej trstinovej melasy.

Zrenie

Vyžadujú sa aspoň dve fázy zrenia. Prvá fáza zodpovedá pôvodným liehovinám. Druhá fáza zodpovedá „základnému rumu“, ktorý pozostáva zo zmesi vyzretých liehovín s destilátom na rum (filtrovaných cez aktívne uhlie) a z čistenej vody, alebo len zo samotnej čistenej vody. V osobitnom prípade extra vyzretého rumu sa vyžaduje použitie určitého podielu „základného rumu“, ktorý prešiel treťou fázou zrenia. Zahrnutie ďalších fáz zrenia je voliteľné a je na uvážení kubánskych rumových majstrov.

Proces zrenia je prirodzený, t. j. spôsobený kontaktom destilátov s drevenými sudmi, ktoré musia byť v každom prípade vyrobené z bieleho dubu.

Miešanie

Miešanie je umenie miešania liehovín a rôznych druhov základného rumu vyrobeného v každej z troch fáz zrenia nediferencovaným spôsobom pre každý výrobok a značku, výsledkom čoho je hotový rum alebo zmesi, ktoré pokračujú do tretej fázy alebo nasledujúcich fáz. Na zvýraznenie ľahkosti možno pridať destilát na rum.

Zariadenia na zrenie rumu „Cuba“ obsahujú rummy s veľmi rozdielnou dĺžkou zrenia a rôznymi fázami spracovania. Vzhľadom na to, že časť niektorých hotových výrobkov sa necháva ďalej zrieť, obsahujú rummy vyrobené rôznymi generáciami kubánskych rumových majstrov, ktoré podľa majstrov tvoria skutočný archív kubánskeho rumu.

Filtrácia

Povolené sú rôzne typy filtrácie: filtrácia mechanickými prostriedkami, filtrácia s aktívnym uhlím a papierová filtrácia.

Kremeň a kremičitý piesok používané ako médium pre aktívne uhlie vo filtroch používaných pri výrobe rumu „Cuba“ sa získavajú z kubánskych baní.

8. Osobitné pravidlá týkajúce sa balenia:

—

9. Osobitné pravidlá týkajúce sa označovania:

—

10. Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom a v relevantných prípadoch aj špecifické údaje týkajúce sa opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré súvislosť odôvodňujú:

Súvislosť medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom je založená na povesti názvu „Cuba“, ako aj na určitých osobitných vlastnostiach, ktoré možno v zásade pripísať kombinácii prírodných a ľudských faktorov vyskytujúcich sa v danej oblasti.

Osobitné vlastnosti

Kubánske podnebie je iné ako v iných častiach Karibiku a Strednej Ameriky, v ktorých sa takisto vyrába rum. V zime sú na Kube nižšie teploty a vyskytuje sa tam menej zrážok ako vo zvyšku oblasti. To vytvára podmienky, ktoré sú veľmi priaznivé pre pestovanie cukrovej trstiny, najmä na zvýšenie koncentrácie sacharózy v období zberu.

Naopak, v lete (v období rastu a vývoja cukrovej trstiny) spôsobuje menší vplyv atlantickej anticyklóny výdatnejšie a konzistentnejšie zrážky.

Takmer všetky vysadené odrody cukrovej trstiny pochádzajú z Kuby a sú súčasťou jedinečného genetického dedičstva.

Tieto prírodné faktory sú priaznivé pre melasu s týmito osobitnými vlastnosťami, ktoré majú zase vplyv na osobitné vlastnosti konečného výrobku:

- Nízka viskozita a kyslosť, čo podporuje proces fermentácie a v konečnom dôsledku kvalitu vône rumu, pretože koncentrácia síry v melase nie je dostatočne vysoká na to, aby spôsobovala nežiaduce vône počas fermentácie alebo destilácie.
- Vysoký celkový obsah cukru a vynikajúci pomer medzi skvasiteľnými a neskvasiteľnými cukrami, čo prispieva ku krátkej, efektívnej fermentácii, čím sa umožňuje zachovanie typickej rovnováhy vo vône liehoviny.
- Prítomná je aj prirodzená mikroflóra – známa ako neškodná prirodzená mikroflóra, ktorú tvoria mezofilné a termofilné mikroorganizmy vrátane baktérií, kvasiniek a húb – ktorá takisto zohráva úlohu pri tvorbe vône konečného výrobku vo fáze fermentácie.
- Prítomnosť primeranej koncentrácie dusíkatých zlúčenín, najmä aminokyselín, ktoré podporujú tvorbu vyšších alkoholov, zlúčenín, ktoré sú základnými zložkami typického senzorického profilu liehoviny a nakoniec sa prenášajú do rumu.

Napokon je dôležité zdôrazniť, že destiláty a zmesi môžu vďaka kubánskemu podnebiu po celý rok vyzrievať v prirodzených teplotno-vlhkostných podmienkach. To zaručuje, že proces môže byť vykonaný správne bez akýchkoľvek nerovnováh pri tvorbe zlúčenín počas dlhého obdobia zrenia.

Pokiaľ ide o spôsob výroby, použitie osobitnej kultúry kvasiniek pri fermentácii, ktoré má rozhodujúci vplyv aj na destilačné a kondenzačné procesy vykonávané po fermentácii, prispieva k tomu, že spôsob výroby rumu „Cuba“ je jedinečný a zabezpečuje osobitný aromatický profil získaného destilátu.

Ďalším dôležitým krokom procesu výroby je filtrácia vyzretých liehovín a destilátov pre rum cez aktívne uhlie na dosiahnutie typických sensorických vlastností pri výrobe základných rumov, ktoré následne vyzrievajú a rozhodujúcou mierou prispievajú k sensorickému profilu konečných rumov.

Napokon, bez kubánskych rumových majstrov nie je možné porozumieť rumu „Cuba“. Predstavujú nevyhnutný ľudský faktor a kľúčovú zložku v odbornosti výroby rumu, jemnosti zrenia a prejavu jeho zmesi. Kubánski rumoví majstri sú zodpovední za to, aby sa kubánske hodnoty, identita a charakter odovzdávali ďalej. Sú zodpovední aj za to, aby ich práca, odovzdávaná z generácie na generáciu, bola autentická a zabezpečovala historickú kontinuitu.

Odbornosť kubánskych rumových majstrov, ručiteľov aromatického profilu, ktorý je špecifický pre rum „Cuba“, je prítomná počas celého procesu výroby, a to najmä vo fázach zrenia a miešania:

- Vo fáze zrenia kubánski rumoví majstri venujú osobitnú pozornosť sensorickej hodnote použitej liehoviny, pretože si uvedomujú, že ide o rozhodujúci prvok pri určovaní sensorického profilu budúceho rumu. Okrem iných aspektov musia vybrať vlastnosti suda (biely dub, veľkosť a dĺžka používania) použitého pre každú fázu zrenia (minimálne dve), aby sa dosiahol typický sensorický profil požadovaný pre každú fázu.
- Zmesi liehovín a rôznych základných rumov, ktoré sa používajú v každej fáze zrenia vykonávaného pod vedením majstra, sú rozhodujúce pri dosahovaní konečného rumu, ktorý je vyzretý, bez prevládajúceho dreva alebo jeho defektov a s jeho charakteristickou rovnováhou vôní.

Povešť

Nesporná povesť rumu „Kuba“ súvisí s jeho zemepisným pôvodom. Hoci rum ako generický výrobok nepochádza z Kuby, všeobecne sa uznáva, že Kuba je rodiskom koncepcie a chutí spojených so svetlým rumom vrátane jeho hladkosti a jemných vôní. Práve Kuba dostala tento výrobok do povedomia zvyšku sveta.

Na Kube má výroba liehovín dlhú históriu. Z prameňov vyplýva, že destilačné zariadenia boli v prevádzke už začiatkom 16. storočia a že trstinové liehoviny sa vyrábali takmer vo všetkých zariadeniach na spracovanie trstiny.

Výroba kvalitného rumu ako ho poznáme dnes, sa na Kube prvýkrát začala v 19. storočí v tom istom čase, ako nastal nárast vývozu.

V roku 1862 sa v meste Santiago de Cuba vyrábala rum najvyššej kvality: svetlý, priehľadný výrobok bez nežiaducich vôní. V roku 1873 sa zo sudov získaval extra suchý rum, ktorý sa neskôr označoval ako „White Label Rum“. Hoci o tom jeho tvorcovia vtedy nevedeli, vynašli originálny kubánsky rum.

V roku 1876 bol kubánsky rumový priemysel tak dobre rozvinutý, že sa prvýkrát zúčastnil na medzinárodnej výstave: Svetovej výstave vo Philadelphii. Program výstavy zahŕňal popis štyroch rumov a troch liehovín, z ktorých jeden získal „čestnú medailu“. O rok neskôr bola týmto výrobkom na Svetovej výstave v Madride udelená „Zlatá medaila“. Kubánske rumy získali medaily na Svetovej výstave v Barcelone (1888), na medzinárodnej výstave v Bruseli (1888), na medzinárodnej výstave v Paríži (1889), na Svetovej výstave (World's Columbian Exposition) v Chicagu, Illinois v roku 1893; na výstave vín v Bordeaux vo Francúzsku (1895); na Svetovej výstave v Bruseli v Belgicku (1897); na parížskej výstave (1898); na Svetovej výstave v Paríži (1900); na Panamerickej výstave v Buffale (1901); a na výstave v Charlestone v Južnej Karolíne (1902) atď.

Odvtedy kubánske rumy naďalej získavajú ceny na najvýznamnejších medzinárodných súťažiach. Toto sú niektoré z najnovších ocenení: zlatá medaila, ktorú získal rum „Ron Eminente Reserva“ v júni 2021 na najprestížnejšej súťaži vín a liehovín v Číne, China W&S Awards; dve hviezdičky udelené rumu „Ron Cubay 1870“ Medzinárodným inštitútom pre chuť a kvalitu (ITQI) v Bruseli v júni 2021; majstrovská medaila udelená rumu „Havana Club Tributo 2021“ a niekoľko zlatých medailí udelených iným rumom značky „Havana Club“ v roku 2021 v rámci jesennej slepej ochutnávky SB & DB; tri zlaté medaily pre rumy značky „Havana Club“ na súťaži International Spirits Challenge v roku 2021; Medaily Master a Master & Taste Master udelené rumom „Havana Club Professional Edition C“ a „Havana Club Maximo Extra Añejo“ na súťaži Rum Masters v roku 2021 atď.

Tento výrobok má nespochybniteľnú povesť spojenú so svojim zemepisným pôvodom do tej miery, že medzi Kubou a rumom je v širokej verejnosti neoddeliteľná súvislosť. Odkazy na rum „Cuba“ sa uvádzajú v cestovných sprievodcoch a iných všeobecných publikáciách o krajine; príkladmi sú časopisy *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* alebo sprievodca Kubou od Lonely Planet. Kniha *El Sabor Líquido de lo Cubano*, ktorá je venovaná výlučne koktailom vyrobeným z kubánskeho rumu, získala 4. cenu v kategórii liehovín na Gourmand Best Cookbook Awards, ktoré sa považujú za Oscara potravinárskeho priemyslu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 65/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Çağlayancerit Cevizi“

EÚ č.: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Çağlayancerit Cevizi“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Çağlayancerit Cevizi“ je vlašský orech strednej veľkosti s hmotnosťou 16 g/kus, ktorého vyplnenie je približne 99 %. Pomer hmotnosti jadra a hmotnosti plodu dosahuje úroveň 53–54 %. Orech má šírku približne 33–35 mm, dĺžku v rozmedzí 40–44 mm, pričom hrúbka jeho škrupiny dosahuje 1–1,10 mm. Škrupinu možno jednoducho rozlomiť a jadro jednoducho vcelku odstrániť. Orechy sa predávajú sušené, a to so škrupinou alebo bez nej.

Fyzické vlastnosti

Váha vylúpaného plodu: 16 g

Váha jadra: 8–9 g

Pomer jadra k plodu: 53–54 %

Hrúbka škrupiny: 1,00–1,10 mm

Farba jadra: Svetložltá (biela)

Dĺžka: Koruna sa rozvíja naplocho, pričom jej obvod môže mať 15–20 m.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Porovnanie domácich a cudzích odrôd:

Miestne druhy vlašského orecha						
Vlastnosti vlašského orecha	„Çağlayancerit Cevizi“	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Váha vylúpaného plodu (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Váha jadra (g)	8–9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Pomer jadra k plodu (v %)	53–54	50,30	54	50	63	50,15

Nepôvodné druhy vlašského orecha				
Vlastnosti vlašského orecha	„Çağlayancerit Cevizi“	Franquette	Pedro	Chandler
Váha vylúpaného plodu (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Váha jadra (g)	8–9	4,78	6,88	6,50
Pomer jadra k plodu (v %)	53–54	44,46	43,68	49,02

Chemické vlastnosti

Zloženie 100 gramov jadra orechov „Çağlayancerit Cevizi“:

Parametre	Jednotky	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
Celkový obsah tuku	%	62,33	52,00	72,00
Nasýtené mastné kyseliny	%	5,86	5,00	7,00
Nenasýtené mastné kyseliny	%	56,47	49,00	65,00
Bielkoviny	%	13,99	11,00	15,00
Vlhkosť	%	3,09	2,50	3,50
Celkový popol	%	1,95	1,50	2,20
Sacharidy	%	18,63	11,00	27,00
Energetická hodnota	kcal	691,55	620,00	750,00
Energetická hodnota	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Zloženie mastných kyselín	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
C14:0 kyselina myristová	0,02	0,00	0,05
C16:0 kyselina palmitová	6,40	5,00	7,00
C16:1 kyselina palmitolejová	0,07	0,03	0,10
C17:0 kyselina heptadekenová	0,05	0,03	0,08
C17:1 kyselina cis-10-heptadekenová	0,02	0,00	0,05
C18:0 kyselina stearová	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c kyselina olejová	23,68	20,00	29,00

Zloženie mastných kyselín	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
C18:2n6c kyselina linoléová	55,65	50,00	60,00
C20:0 kyselina arachidonová	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 kyselina gamalinolénová	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 kyselina eikosenová	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 kyselina linolénová	10,92	9,00	12,00
C20:2 kyselina cis-11,14-eikosadiénová	0,02	0,00	0,03
C22:0 kyselina behénová	0,02	0,00	0,03

Organoleptické vlastnosti

Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú plné so svetlou škrupinou, majú symetrický oválny tvar, svetložlté mierne chrumkavé jadro a stredne hrubú šupku. Z hľadiska chuti sa vyznačujú veľmi nízkou horkosťou, sú stredne sladké a majú výraznú masťnú arómu.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

–

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky fázy výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisné hranice výroby orechov „Çağlayancerit Cevizi“ tvorí územie ústredného okresu Çağlayancerit, obcí Boylu, Bölükdamlar, Emirusağı, Kale, Küçükcerit, Soğukpınar, Oruçpınar, Zeynep Uşağı, Küçükünül, Bozlar a územie mesta Helete.

Súradnice zemepisnej dĺžky a šírky oblasti Çağlayancerit sú: 37°45'0.5904"N, 37°17'35.5524"E.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Prírodné a ľudské faktory

Prírodné faktory

Tento región nie je počas zimy priamo vystavený slnečnému svetlu, ktoré sem však môže prenikať od apríla. Orechy tak pučia neskôr a nie sú ohrozené neskorým jarným mrazom. V dôsledku použitia zavlažovacieho zariadenia a prirodzeného chladu nedochádza k tmavnutiu orechov. Hoci sú vlašské orechy počas zimy odolné voči teplotám do –20 °C, stačí, ak teplota klesne pod úroveň +7 °C na 2 až 3 týždne, pričom v lete teplota nemusí presiahnuť 35 °C, čo zodpovedá podmienkam v okrese Çağlayancerit. Mimoriadne vhodné prostredie je dané aj tým, že teploty vzduchu prudko a náhle neklesajú.

Oblasť Çağlayancerit sa veľmi dobre hodí na rast vlašských orechov v dôsledku úrovne podzemnej vody nepresahujúcej 2,5–3 m, čím sa nezadržiava veľký objem vody, drobivej aluviálnej štruktúry pôdy na jej území a vlhkej, hlbokoj a mäkkej štruktúry pôd, do ktorých môžu vlašské orechy hlboko zapúšťať svojej korene. Miera vrúbľovania v okrese Çağlayancerit dosahuje v závislosti od nadmorskej výšky 95 %. Priemerná nadmorská výška oblasti je 1 150 m. Vlašské orechy nemožno pestovať vo vlhkých oblastiach, pričom orechy netmavnú na miestach

s nadmorskou výškou od 1 000 do 1 500 m. Chladný a suchý vietor od západu pozdĺž údolia smerom na východ vytvára rovnováhu vlhkosti regiónu, ktorá sa hodí na pestovanie vlašských orechov. Vzhľadom na zemepisné podmienky oblasti Çağlayancerit, jej podnebie, nadmorskú výšku a vlastnosti závlahovej vody sa choroby pozorované na iných druhoch vlašského orecha v prípade orecha „Çağlayancerit Cevizi“ nevyskytujú. Vyznačuje sa veľmi vysokou odolnosťou voči antraknóze a červom v orechu. Na kvalitu opelovania vlašského orecha počas obdobia kvitnutia má vplyv aj včelárstvo rozšírené v tejto oblasti.

Regionálna adaptácia orecha „Çağlayancerit Cevizi“ viedla k zvýšeniu jeho odolnosti voči chorobám a škodcom, v dôsledku čoho sa pestuje bez použitia chemických pesticídov.

Ludské faktory

Pestovanie vlašského orecha v oblasti Çağlayancerit a kultúra s tým spojená sa stali dôležitou tradíciou. „Çağlayancerit Cevizi“ je už roky symbolom v provincii Kahramanmaraş. Najväčším dôkazom, ktorý vypovedá o historickom význame a súčasnom rozsahu pestovania vlašských orechov v regióne, sú stromy vlašských orechov staré 400–500 rokov.

V okrese Çağlayancerit sa vlašské orechy oddávna až po súčasnosť pestovali v každej rodine predovšetkým na uspokojenie vlastných potrieb. Pestovanie vlašských orechov je tradícia, ktorá sa odovzdáva z generácie na generáciu. V súčasnosti predstavujú vlašské orechy živobytie 80 % obyvateľov žijúcich v okrese Çağlayancerit.

V záujme propagácie vlašských orechov sa v oblasti Çağlayancerit organizujú s nimi späté festivaly a workshopy. Miestnym názvom vlašského orecha je slovo Koz. Koz je miestny výraz používaný ako synonymum pre slovo vlašský orech. „Çağlayancerit Cevizi“ je však vlašským orechom, ktorý sa pestuje v regióne. Pred rokom 1930 sa tieto orechy pestovali aj produkciou semenáčikov alebo výsadbou semien z vlastných semien stromov, ktoré neboli vrúbľované. Vysoký počet stromov pestovaných zo semena v okrese viedol k tomu, že región sa stal strediskom šľachtenia vlašského orecha. Vlašský orech má z toho dôvodu strategický význam v hospodárskom živote ľudí v oblasti Çağlayancerit. Na jeseň je všetka práca ľudí v oblasti Çağlayancerit spojená s vlašskými orechmi, ktoré sú hlavným zdrojom ich príjmu. „Çağlayancerit Cevizi“ sa už dlhé roky predáva ešte stále na konári pred uskladnením, čo poukazuje na jeho kvalitu. Zber vlašských orechov v okrese sa vykonáva starobylými metódami pomocou palíc s dĺžkou 4–5 m. Každý rok počas zberu vlašských orechov muži z každej rodiny pomocou palíc objíajú vlašské orechy zo stromu a ženy a deti zbierajú popadané vlašské orechy. Po 3–5 dňoch rodina ručne olúpe zelenú škrupinu vlašských orechov, ktoré sa nechajú vyschnúť. Po uložení vo vreciach na 3–5 dní so zelenou škrupinou celá domácnosť postupne odlupuje nožom zelenú šupku. Na olúpanie alebo sušenie sa nepoužíva žiadna chemická metóda. Rodiny, ktoré obchodujú s veľkými objemami, v súčasnosti lúpu orechy aj mechanicky. Ručné lúpanie je však najzdravšie. Pri mechanickom lúpaní sa totiž vytvára malé množstvo vody v dôsledku drvenia šupky, čo môže mať negatívny vplyv na vnútornú kvalitu vlašského orecha. Môže sa vyskytnúť poškodenie plodu a zvlhnutie. Odborné znalosti o výsadbe, ktoré spočívajú v širších vzdialenostiach v porovnaní s inými odrodami, sú prínosom, pokiaľ ide o nezaťažovanie stromov, kvalitu plodu, zníženie výskytu chorôb a populácie škodcov, pričom poskytujú výhody v porovnaní s inými odrodami vlašského orecha. Vďaka odovzdávaniu techniky výroby a spracovania z generácie na generáciu existuje tradičné odovzdávanie skúseností. Najväčším dedičstvom, ktoré v regióne prenecháva starý otec vnúčaťu, sú sady vlašských orechov a výrobné skúsenosti.

Hoci na začiatku 20. storočia nebola oficiálne zriadená inštitúcia, obchod sa realizoval systémom výmeny na základe ročných dohôd medzi poľnohospodármi a obchodníkmi v iných provinciách. Najväčšiu úlohu pri šírení divokého pestovania zohral İbrahim KÖŞKER. V roku 1930 množil vlašský orech z Çağlayancerit vrúbľovaním, a tak sa rozšíril na územie uvedených obcí. Túto metódu si osvojili všetci dedičania. „Çağlayancerit Cevizi“ sa ako „zemepisné označenie“ uznal v roku 2012 a zaregistroval sa v záujme ochrany v rámci poľnohospodárskej komory okresu Çağlayancerit. Poľnohospodárske rozvojové družstvo Çağlayancerit Cevizcilik, ktoré sa oficiálne zriadilo v roku 2019, spája 1500 poľnohospodárov a všetkých výrobcov. Poľnohospodári získajú ďalšie príležitosti na rozvoj prostredníctvom zariadenia na spracovanie a balenie vlašských orechov v oblasti Çağlayancerit, ktorého výstavba začala v roku 2019 a ktoré sa má čoskoro dokončiť.

Rodiny konzumujú tento orech počas zimy ako občerstvenie spolu s tarhanou, ktorá je miestnym výrobkom. Tento druh spotreby vlašských orechov je súčasťou kultúry v okrese. Vlašské orechy sa zároveň používajú pri výrobe miestnych výrobkov, pečiva samsa a klobásy sucuk. Jedným z najstarších umení v provincii Kahramanmaraş je „drevorezba“. Najdôležitejšou používanou surovinou je drevo vlašského orecha. Z tohto dreva sa vyrába 80 % rezbárskych predmetov. Výrobky z dreva vlašského orecha, ako je svadobná truhlica, gravírovaná šperkovička, cemekan, stoličky, konferenčný stolík či podnosy, sa predávajú v celej krajine.

Špecifickosť výrobku

Región Çağlayancerit sa vďaka kombinácii mnohých vlastností na pestovanie vlašských orechov stal ich prirodzenou záhradou. Hoci v provincii Kahramanmaraş vo všeobecnosti prebieha produkcia vlašských orechov, orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú z dôvodu polohy Çağlayancerit najkvalitnejšie z hľadiska vône, veľkosti a kvality, pričom ich objem výroby je najvyšší.

Orech má šírku približne 33–35 mm, dĺžku v rozmedzí 40–44 mm, pričom hrúbka jeho škrupiny dosahuje 1–1,10 mm. Škrupinu možno jednoducho rozlomiť a jadro jednoducho vcelku odstrániť. Vyznačuje sa veľmi nízkou horkosťou, strednou sladkosťou a výraznou masťou arómou. Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú plné so svetlou škrupinou, majú symetrický oválny tvar, svetložlté mierne chrumkavé jadro a stredne hrubú šupku.

Príčinná súvislosť

Okres Çağlayancerit je záhradou vlašských orechov obklopujúcou mesto, pričom má vhodné podmienky na pestovanie týchto orechov vďaka svojej polohe, podnebiu, zemepisnej štruktúre a odborným znalostiam, ktoré sú zdrojom ich kvality a dobrého mena.

V štúdiách, ktoré vykonalo provinčné riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo, sa zistilo, že vlašské orechy pestované vo vyšších nadmorských výškach majú hrubšiu zelenú šupku v porovnaní s vlašskými orechmi z nižších nadmorských výšok. Zistilo sa, že hrúbka zelenej šupky plodu vplýva na vnútornú farbu plodu a jeho chuť. Hrubšia zelená šupka spôsobuje výraznejšiu kumuláciu živín v plode, ktorý sa stáva masťnejším, plnším a aromatickejšim. Vysoký výnos plodov a podiel jadra orechov „Çağlayancerit Cevizi“ viedol k stenčeniu vonkajšej škrupiny vlašského orecha. Stenčenie hrúbky vnútornej škrupiny uľahčilo oddeľovanie plodu od škrupiny, čo zvýšilo jeho obľúbenosť.

Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ majú vyššiu kvalitu v porovnaní s vlašskými orechmi pestovanými v iných regiónoch z hľadiska belosti, vyplnenia jadrom, masťnej chuti a jej intenzity. Jednou z najdôležitejších vlastností orechov „Çağlayancerit Cevizi“ je možnosť odstránenia jeho plodu vcelku alebo v dvoch častiach.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK