

Uradni list

Evropske unije

C 65



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 66

22. februar 2023

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2023/C 65/01 Menjalni tečaji eura – 21. februar 2023 1

Evropski nadzornik za varstvo podatkov

2023/C 65/02 Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o predlogu direktive Evropskega parlamenta in Sveta o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami v podjetjih, ki želijo uvrstiti svoje delnice v trgovanje na zagonskem trgu MSP (Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP <https://edps.europa.eu>) 2

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2023/C 65/03 Odločitev o zaključku formalnega postopka preiskave po umiku priglasitve države članice – Državne pomoči – Poljska (Členi 107 do 109 Pogodbe o delovanju Evropske unije) – Sporočilo Komisije na podlagi člena 108(2) PDEU – umik priglasitve – SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poljska – Pavšalni prometni davek v ladjedelniškem sektorju ⁽¹⁾ 4

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2023/C 65/04	Objava zahtevka v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil, zaščiti geografskih označb žganih pijač, uporabi etanola in destilatov kmetijskega porekla v alkoholnih pijačah ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 110/2008	5
2023/C 65/05	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	12

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

21. februar 2023

(2023/C 65/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,0664	CAD kanadski dolar	1,4351
JPY japonski jen	143,76	HKD hongkonški dolar	8,3645
DKK danska krona	7,4456	NZD novozelandski dolar	1,7092
GBP funt šterling	0,87925	SGD singapurski dolar	1,4272
SEK švedska krona	11,0098	KRW južnokorejski won	1 387,03
CHF švicarski frank	0,9853	ZAR južnoafriški rand	19,4579
ISK islandska krona	154,10	CNY kitajski juan	7,3372
NOK norveška krona	10,9468	IDR indonezijska rupija	16 194,81
BGN bolgarski lev	1,9558	MYR malezijski ringit	4,7268
CZK češka krona	23,730	PHP filipinski peso	58,684
HUF madžarski forint	382,19	RUB ruski rubelj	
PLN poljski zlot	4,7478	THB tajski bat	36,897
RON romunski lev	4,9188	BRL brazilski real	5,5110
TRY turška lira	20,1223	MXN mehiški peso	19,6085
AUD avstralski dolar	1,5517	INR indijska rupija	88,2835

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

EVROPSKI NADZORNIK ZA VARSTVO PODATKOV

Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o predlogu direktive Evropskega parlamenta in Sveta o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami v podjetjih, ki želijo uvrstiti svoje delnice v trgovanje na zagonskem trgu MSP

(2023/C 65/02)

(Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP <https://edps.europa.eu>)

Evropska komisija je 7. decembra 2022 objavila predlog direktive Evropskega parlamenta in Sveta o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami v podjetjih, ki želijo uvrstiti svoje delnice v trgovanje na zagonskem trgu MSP ⁽¹⁾.

Cilj predloga je doseči minimalno uskladitev nacionalne zakonodaje o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami podjetij, ki kotirajo na zagonskih trgih malih in srednjih podjetij, hkrati pa državam članicam dopustiti zadostno prožnost pri izvajanju predloga. Poleg tega je predlog del svežnja akta o kotiranju, ki vsebuje sklop ukrepov za povečanje privlačnosti javnih kapitalskih trgov za podjetja EU in olajšanje dostopa do kapitala za mala in srednja podjetja.

ENVP v zvezi z objavo osebnih podatkov iz člena 6 predloga opozarja, da bi morala vsaka zahteva po objavi osebnih podatkov poleg tega, da je določena z zakonom, izpolnjevati tudi druge zahteve, ki izhajajo iz Listine in splošne uredbe o varstvu podatkov ⁽²⁾, zlasti pa mora izpolnjevati cilj javnega interesa in biti sorazmerna z zakonitim ciljem, za katerega si prizadeva.

ENVP se sprašuje, ali je dajanje identitete imetnikov delnic z več glasovalnimi pravicami ali oseb, ki so upravičene do uveljavljanja glasovalnih pravic v njihovem imenu, ali imetnikov vrednostnih papirjev s posebnimi nadzornimi pravicami dejansko nujno potrebno za okrepitev zaupanja vlagateljev in olajšanje sprejemanja informiranih naložbenih odločitev. ENVP vsekakor meni, da bi morali biti cilji javnega interesa, ki bi upravičili javno dostopnost takih podatkov, jasno določeni v normativnem delu predloga. Poleg tega ENVP priporoča, da se razmisli o uvedbi mehanizma, ki bi omogočal dostop strankam, ki lahko izkažejo upravičen interes, povezan s cilji predloga, kot zaščitni ukrep za zagotovitev, da bo dostop do teh podatkov omejen na namene, povezane z naložbami.

1. UVOD

1. Evropska komisija je 7. decembra 2022 objavila predlog Direktive Evropskega parlamenta in Sveta o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami v podjetjih, ki želijo uvrstiti svoje delnice v trgovanje na zagonskem trgu MSP (v nadaljnjem besedilu: predlog).
2. Cilj predloga je doseči minimalno uskladitev nacionalnih zakonodaj o delniških strukturah z več glasovalnimi pravicami podjetij, ki kotirajo na zagonskih trgih malih in srednjih podjetij (MSP), hkrati pa državam članicam dopustiti zadostno prožnost pri izvajanju predloga.

⁽¹⁾ COM(2022) 761 final.

⁽²⁾ Uredba (EU) 2016/679 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. aprila 2016 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Direktive 95/46/ES (Splošna uredba o varstvu podatkov (UL L 119, 4.5.2016, str. 1.).

3. Predlog je del svežnja akta o kotiranju, ki vsebuje sklop ukrepov za povečanje privlačnosti javnih kapitalskih trgov za podjetja EU in olajšanje dostopa do kapitala za mala in srednja podjetja ⁽³⁾. Namen svežnja akta o kotiranju je: (i) zmanjšati regulativno breme, kadar se šteje za čezmerno (tj. kadar bi ureditev lahko prispevala k zaščiti vlagateljev/celovitosti trga na stroškovno učinkovitejši način), in (ii) povečati prožnost, ki jo pravo družb omogoča ustanoviteljem/obvladujočim delničarjem, da se odločijo, kako bodo razdelili glasovalne pravice po uvrstitvi delnic v trgovanje ⁽⁴⁾.
4. To mnenje ENVP je podano kot odgovor na posvetovanje Evropske komisije dne 14. decembra 2022 v skladu s členom 42(1) uredbe EU o varstvu podatkov ⁽⁵⁾. ENVP pozdravlja sklic na to posvetovanje v uvodni izjavi 17 predloga.

4. SKLEPNE UGOTOVITVE

16. Glede na navedeno ENVP podaja naslednja priporočila:

- (1) dodati uvodno izjavo, ki potrjuje uporabo splošne uredbe o varstvu podatkov za obdelavo osebnih podatkov, ki se izvaja v okviru predloga;
- (2) črtati sklicevanje na „končno lastništvo“ v uvodni izjavi 13 predloga, saj se to ne odraža v namenu in vsebini informacij, ki jih je treba zagotoviti;
- (3) jasno opredeliti zastavljene cilje javnega interesa, ki bi upravičili objavo in javno dostopnost osebnih podatkov v normativnih pogojih predloga kot takega;
- (4) razmisliti o vzpostavitvi mehanizma, ki bi omogočal dostop strankam, ki lahko izkažejo upravičen interes, povezan s cilji predloga, kot zaščitni ukrep za zagotovitev, da bi bil dostop do teh podatkov omejen na namene, povezane z naložbami.

Bruselj, 6. februarja 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

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

⁽⁴⁾ COM(2022) 761 final, str. 1.

⁽⁵⁾ Uredba (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. oktobra 2018 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah, organih, uradih in agencijah Unije in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 45/2001 in Sklepa št. 1247/2002/ES (UL L 295, 21.11.2018, str. 39.).

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

**ODLOČITEV O ZAKLJUČKU FORMALNEGA POSTOPKA PREISKAVE PO UMIKU PRIGLASITVE
DRŽAVE ČLANICE****Državne pomoči – Poljska****(Členi 107 do 109 Pogodbe o delovanju Evropske unije)****Sporočilo Komisije na podlagi člena 108(2) PDEU – umik priglasitve****SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poljska – Pavšalni prometni davek v ladjedelniškem sektorju****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 65/03)

Po evidentiranju, da je Poljska 23. marca 2021 umaknila priglasitev in ne bo nadaljevala tega projekta pomoči, se je Komisija odločila zaključiti formalni postopek preiskave po členu 108(2) PDEU, ki ga je v zvezi z zgoraj navedenim ukrepom začela 15. januarja 2018 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ UL C 80, 2.3.2018, str. 9.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil, zaščiti geografskih označb žganih pijač, uporabi etanola in destilatov kmetijskega porekla v alkoholnih pijačah ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 110/2008

(2023/C 65/04)

V skladu s členom 27 Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„CUBA“

PGI-CU-2768

Datum vloge: 8. april 2021

1. Ime za registracijo:

„Cuba“

2. Tretja država ali države, ki jim pripada geografsko območje:

Republika Kuba

3. Vrsta geografske označbe:

Geografska označba

4. Kategorija ali kategorije žgane pijače:

Rum (kategorija 1 v Prilogi I k Uredbi (EU) 2019/787)

5. Opis lastnosti žgane pijače:

Alkoholna pijača, proizvedena iz destilatov, pridobljenih iz melase, ekstrahirane iz sladkornega trsa, ki se prideluje in predeluje na Kubi, ter mešanic takih destilatov, starana v sodih iz belega hrasta. Pridobljeni destilati vsebujejo manj kot 96 vol. % alkohola.

⁽¹⁾ (UL L 130, 17.5.2019, str. 1).

Glavne fizikalno-kemijske lastnosti

Lastnosti	Najmanjša vrednost	Največja vrednost
Etanol, izražen kot volumenski delež pri 20 °C	37,5	41,0
Skupna kislost, izražena v gramih očetne kisline na hektoliter 100 vol. % alkohola	2	100
Aldehidi, izraženi v gramih acetaldehida na hektoliter 100 vol. % alkohola	–	30
Estri, izraženi v gramih etilacetata na hektoliter 100 vol. % alkohola	1	90
Višji alkoholi, izraženi v gramih višjih alkoholov na hektoliter 100 vol. % alkohola	8	400
Metanol, izražen v gramih acetaldehida na hektoliter 100 vol. % alkohola	–	10
Barva, izražena v enotah optične gostote. Za to meritev se lahko uporabijo standardni vzorci.	–	1,3

Rumi v kategoriji „ekstra“ (izredno suh/dodatno staran) imajo lahko glede na lastnosti tehnološke zasnovne in dejstvo, da se pri njihovi proizvodnji uporabljajo zelo starane osnove, vrednosti, ki presegajo največje vrednosti iz specifikacij proizvoda, razen mejne vrednosti vsebnosti metanola.

Glavne organoleptične lastnosti

- *Videz*: prosojna, sijoča pijača polnega telesa brez suspendiranih delcev. Barva sega od zelo svetle do temne jantarne, odvisno od staranja.
- *Vonj*: blag vonj po alkoholu, pri katerem posebej izstopata njegova sadna kompleksnost ter ravnotežje med vonjavami, ki so prisotne v osnovnih destilatih, in notami, ki jih rum pridobi med staranjem. Neizoblikovan vonj po lesu ne prevladuje, rum pa ohranja enotne senzorične lastnosti. Ta uravnoteženi vonj je značilnejši za osnovne destilate, ki so pri belih rumih bolj sveži, zeliščni in nekoliko sadni, pri temnih rumih pa imajo note po staranju, vanilji, suhem sadju, kakavu in tobaku.
- *Okus*: prijeten občutek v ustih. Arome se v ustih in po požirku izrazijo in so intenzivnejše. V ustih se razvijejo glede na to, ali je rum bel ali temen, pri čemer spominjajo na okus medu, sadja, kave, kakava, tobaka in suhih začimb. Retronazalni učinek obudi učinek prvotnega žganja, vendar ni agresiven, rezek, trpek, grenak ali tak, da bi pri njem prevladovala arome po lesu.

Rumi, zajeti z geografsko označbo „Cuba“, se razvrščajo v skupine po naslednjih imenih in senzoričnih lastnostih:

- *Starani beli rum*: sijoč, prosojen in zelo svetle jantarne barve. V vonju so zaznavne rahle note po naravnem staranju, ki so uravnotežene s sladkimi, zeliščnimi notami prvotnega žganja. S tehniko *copa seca*, pri kateri se za vonjanje uporabi pred kratkim izprazen kozarec, je mogoče zaznati note po staranju, ki nekaj časa ostanejo v nosu. Je značilnega, nekoliko začimbne okusa po belem rumu, z dobro skladnimi in razvitimi aromami, ki izhajajo iz destilacije in staranja; vsebuje dobro uravnotežene sladke in grenke note ter je lahkega telesa in po požirku v grlu pušča eleganten, mehak in topel pookus.
- *Rum z belo nalepko ali starani rum jantarne barve*: sijoč, prosojen in svetle jantarne barve. Je intenzivnega vonja, pri katerem so zeliščne note uravnotežene z razločnimi notami vanilje. S tehniko *copa seca* je mogoče zaznati note po naravnem staranju, ki nekaj časa ostanejo v nosu. Je značilnega okusa po belem rumu, ki ima blage do zmerne začimbne note ter ima dobro razvite arome, ki izhajajo iz destilacije in staranja. Pri tem rumu je mogoče ob notah agrumov zaznati rahle sladke in sadne note, ki so dobro uravnotežene z zmernimi grenkimi notami. Ima polno telo in pušča eleganten pookus, ki popolnoma prevladuje v ustih. Po požirku nežno ogreje grlo.

- *Rum z zlato nalepko*: sijoč, prosojen in svetle jantarne barve. Je intenzivnega in harmoničnega vonja z rahlimi sladkimi in sadnimi notami, pri čemer prevladujejo sadne note, ter zmernimi, dobro razvitimi notami, ki izhajajo iz staranja. S tehniko *copa seca* je zaznaven obstojen vonj po naravnem staranju, ki iz vonja po lesu hitro preide v vonj po fenolnih spojinah in se konča pri sladkih notah mandlja, ko se kozarec popolnoma posuši. V ustih seokusijo blage do zmerne začimbne note, pri čemer je rahla sladkost uravnotežena z rahlo grenkobo. Arome so zaradi destilacije in staranja dobro razvite, rum pa ima telo, ki popolnoma prevladuje v ustih. Po požirku grlo nežno ogreje in pušča čist pookus z nekoliko obstojnejšo trpko noto.
- *Starani rum „reserva“*: sijoč, prosojen in jantarne barve. Je močnega vonja, pri katerem so zmerne note po staranju prijetno uravnotežene z dobro razvitimi, nekoliko sadnimi notami. S tehniko *copa seca* je zaznaven obstojen vonj, ki iz vonja po lesu preide v vonj po fenolnih spojinah in se konča pri sladki noti mandlja. V ustih seokusijo blage do zmerne začimbne note, pri čemer je rahla sladkost uravnotežena z zmerno grenkobo in dobro razvitimi, zmernimi notami po staranju. Rum ima telo, ki popolnoma prevladuje v ustih, in čist, dolg pookus s sladkimi notami po naravnem staranju. Po požirku grlo nežno ogreje.
- *Starani rum*: sijoč, prosojen in jantarne barve. Ima intenziven, suh vonj, z močnimi notami po staranju ter prevladujočim pridihom vanilje in kokosa. S tehniko *copa seca* so zaznavne izrazite note po naravnem staranju, ki so dolgotrajne in iz not po lesu prehajajo v note po fenolnih spojinah ter se končajo pri sladkih notah mandlja. V ustih seokusijo blage začimbne note, z rahlo sladkostjo, ki je dobro uravnotežena z zmerno, dolgotrajno grenkobo in močnimi, dobro razvitimi notami po staranju. Rum ima krepko telo, ki popolnoma prevladuje v ustih in ustvari izrazito intenziven občutek, po požirku pa grlo (brez draženja) nežno ogreje. Ima tudi dolg, poln pookus s sladkimi in grenkimi notami.
- *Izredno suhi rum*: sijoč in prosojen rum svetle jantarne barve, ki ima včasih zelo svetle zelene odtenke. Je intenzivnega in suhega vonja s čistimi notami, ki spominjajo na melaso sladkornega trsa, uravnoteženo s sadnimi notami. Te na koncu preidejo v intenzivne note po staranju. S tehniko *copa seca* so zaznavne močne, dobro razvite note po naravnem staranju in segajo od not po lesu do občutka suhosti. V ustih seokusijo blage začimbne note in krepko telo ter arome po staranem žganju. Prevladujejo note po lesu, ki so uravnotežene z notami sladkega sadja. Po požirku nežno ogreje grlo ter ima čist, dolg pookus z dolgotrajnimi notami po staranju in blago trpkostjo, ki popolnoma prevladuje v ustih.
- *Dodatno starani rum*: sijoč in prosojen rum temne jantarne barve. Zaradi postopka staranja je dolgotrajnega in intenzivnega vonja, pri katerem se razkrijejo kompleksne note vanilje in kokosa ter sladke karamelizacije. S tehniko *copa seca* so zaznavne dolgotrajne in zelo čiste note po staranju, ki imajo močan značaj ter hitro preidejo v note po fenolnih spojinah, ki jim sledijo izrazite in dolgotrajne note mandlja. V ustih se na začetkuokusijo blage začimbne note, pri čemer je okus poln, krepak in izrazito dolgotrajen ter s svojo intenzivnostjo popolnoma prevladuje v ustih. Rahla sladkost je uravnotežena z obstojno, zmerno grenkobo in dobro razvitimi aromami, ki izhajajo iz destilacije in staranja. Note po staranju so prijetno uravnotežene, prisotne pa so tudi note vanilje in čokolade. Rum grlo po požirku prijetno ogreje (in ga ne draži) ter pušča čist, dolg pookus in dolgotrajne grenke note po staranju, ki ostanejo in popolnoma prevladujejo v ustih.

6. Opredelitev geografskega območja

Zadevno geografsko območje je ozemlje Republike Kube na otočju Antilov, ki se nahaja na 23,2–19,9° severne zemljepisne širine in 84,8–74,2° zahodne zemljepisne dolžine.

7. Metoda proizvodnje

Metoda proizvodnje zajema naslednje faze, ki jih je treba vse izvajati na opredeljenem geografskem pobočju:

Pridelovanje sladkornega trsa

Različne sorte rastline (ki jim domačini pravijo „kloni“) se posejejo v rodovitna tla na Kubi, običajno na nadmorski višini gladine morja ali primerljivi nadmorski višini. Uporabljene sorte skoraj izključno izvirajo s Kube.

Pridobivanje melase iz sladkornega trsa

Fermentacija

Pri fermentaciji melase za proizvodnjo žganj, iz katerih se proizvaja rum, sta pomembna dva glavna dejavnika:

- 1) posebne lastnosti melase z majhno koncentracijo kisline, ki ugodno vpliva na kakovost fermentacije in ruma. Zato nobena melasa, ki se uporablja pri proizvodnji ruma „Cuba“, ne vsebuje žveplovih spojin v koncentracijah, ki bi lahko povzročile nastanek neželenih spojin;
- 2) posebne lastnosti kvasa, ki se uporablja v postopku fermentacije za pridobivanje svežih žganj iz sladkornega trsa za rum „Cuba“, pri čemer morajo biti te lastnosti take, da ob koncentraciji uporabljenih hranilnih soli in stopnji sekundarne fermentacije koncentracija izoamil alkohola nikoli ne preseže 2,5-kratnika vsote koncentracij izobutil in n-propil alkohola.

Čas fermentacije je razmeroma kratek (24–26 ur).

Destilacija

Žganja so destilirana po posebnem postopku, ki se razlikuje od tistega v drugih državah in ima naslednje značilne tehnične elemente:

- površinsko hitrost pare v destilacijski koloni,
- čas, ko se tekočina zadržuje na vsakem pladnju v predelu za bogatenje,
- destilacijsko kolono, ki mora zagotoviti potreben stik med paro in bakrom,
- posebno razmerje količine tekočine, ki je v stiku z bakreno površino,
- destilacijske pladnje, ki so posebej zasnovani za preprečevanje nastanka visokih temperatur v prevrelniku, kar preprečuje, da bi se žganje zažgalo,
- frakcionirano destilacijo, s katero se izberejo tokovi, iz katerih bodo na koncu nastala žganja. To pomeni, da vsak hladilnik vsebuje površine za kondenzacijo v posebnem razmerju, senzorične lastnosti mešanice žganj, ki so odobrena kot tradicionalna žganja za rum „Cuba“, pa se nenehno posodablajo in nadzorujejo.

Destilirana žganja morajo vsebovati delno kondenzirane mešanice z volumenskim deležem alkohola med 74 % in 76 % ter se lahko pridobivajo le z neprekinjeno, neposredno destilacijo drozge fermentirane melase iz sladkornega trsa.

Staranje

Potrebni sta vsaj dve fazi staranja. V prvi fazi se starajo prvotna žganja, v drugi pa „osnovni rum“, ki sestoji iz staranih žganj, mešanih z destilatom za rum (pri čemer se žganja in destilat filtrirajo čez aktivno oglje) in prečiščeno vodo ali zgolj s prečiščeno vodo. V posebnem primeru dodatno staranega ruma je treba uporabiti določen delež „osnovnega ruma“, ki se je staral v tretji fazi staranja. Vključitev dodatnih faz staranja ni obvezna in je prepuščena presoji kubanskih mojstrov proizvodnje ruma.

Postopek staranja poteka naravno, tj. je posledica stika med destilati in lesenimi sodi, ki morajo biti v vseh primerih izdelani iz belega hrasta.

Mešanje

Mešanje je umetnost združevanja žganj in različnih vrst osnovnega ruma, ki nastanejo v vsaki od treh faz staranja, ki se ne razlikujejo glede na proizvod in znamko, v katera se bodo namešali. Rezultat tega je končni rum ali mešanice, ki se bodo starale v tretji fazi ali naslednjih fazah. Za poudarjanje lahkotnosti se lahko doda destilat za rum.

V prostorih za staranje ruma „Cuba“ se hranijo rumi zelo različnih starosti in v zelo različnih fazah predelave. Glede na prakso, pri kateri se določena količina nekaterih končnih proizvodov še naprej stara, se v prostorih nahajajo vrste ruma, ki so jih proizvedli različni rodovi kubanskih mojstrov proizvodnje ruma, zato so po mnenju mojstrov pravi arhiv kubanskega ruma.

Filtriranje

Dovoljena je uporaba različnih načinov filtriranja: z mehanskimi sredstvi, aktivnim ogljem in filtriranjem s pladnji (ki se imenuje tudi filtriranje s „papirjem“).

Kremenčevi kamni in kremenčev pesek, ki se uporabljajo kot mediji za aktivno oglje v filtrih pri proizvodnji ruma „Cuba“, se pridobivajo iz kubanskih rudnikov.

8. Posebna pravila za pakiranje:

—

9. Posebna pravila za označevanje:

—

10. Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo:

Povezava med žgano pijačo in njenim geografskim poreklom temelji na slovesu imena „Cuba“ in nekaterih posebnih lastnostih, ki izhajajo zlasti iz spleta naravnih in človeških dejavnikov na območju.

Posebne lastnosti

Podnebje na Kubi se razlikuje od tistega v drugih predelih Karibov in Srednje Amerike, kjer prav tako poteka proizvodnja ruma. Pozimi so temperature na Kubi nižje, na otoku pa zapade manj dežja kot na ostalem območju. To ustvarja zelo ugodne razmere za pridelavo sladkornega trsa, zlasti za dvig koncentracij saharoze med sezono žetve.

Nasprotno pa je poleti (v letnem času, ko sladkorni trs raste in se razvija) vpliv atlantskega anticiklona manjši, zaradi česar so padavine pogostejše in stalnejše.

Skoraj vse posajene sorte sladkornega trsa izvirajo s Kube in so del edinstvene genetske dediščine.

Ti naravni dejavniki so ugodni za nastanek melase z naslednjimi posebnimi lastnostmi, ki nato vplivajo na poseben značaj končnega proizvoda:

- majhna viskoznost in kislost melase ugodno vplivata na postopek fermentacije in nazadnje na kakovost arome ruma, saj koncentracije žvepla v melasi ni dovolj velika, da bi povzročila nastanek neželenih arom med fermentacijo ali destilacijo;
- visoka vsebnost skupnega sladkorja in izvrstno razmerje med fermentirnimi in nefermentirnimi sladkorji v melasi prispevata k učinkoviti, kratkotrajni fermentaciji, zaradi česar se ohranja značilno uravnotežena aroma žganja;
- poleg tega ima v fazi fermentacije pri oblikovanju arome končnega proizvoda vlogo tudi naravna mikroflora, znana kot neškodljiva naravna mikroflora, ki sestoji iz mezofilnih in termofilnih mikroorganizmov, vključno z bakterijami, kvasi in glivami;
- zadostna koncentracija dušikovih spojin, zlasti aminokislin, v melasi ugodno vpliva na nastanek višjih alkoholov, spojin, ki so bistveni elementi značilnih senzoričnih lastnosti žganja in se na koncu prenesejo v rum.

Nazadnje je treba poudariti, da kubansko podnebje omogoča staranje destilatov in mešanic pri naravni temperaturi in vlagi vse leto. S tem se zagotovi ustrezno izvajanje postopka, kar ne privede do nobenega neravnovesja, povezanega z nastankom spojin v dolgem obdobju staranja.

Kar zadeva metodo proizvodnje, uporaba posebne kulture kvasovk v postopku fermentacije, ki prav tako odločilno vpliva na postopka destilacije in kondenzacije po fermentaciji, prispeva k edinstvenosti metode proizvodnje ruma „Cuba“ in dahe posebne aromatične lastnosti pridobljenemu destilatu.

Drug pomemben korak v postopku proizvodnje je filtriranje starih žganj in destilatov za rum skozi aktivno oglje, da se dosežejo značilne senzorične lastnosti pri proizvodnji osnovnih rumov, ki se nadalje starajo ter odločilno prispevajo k senzoričnim lastnostim končnih rumov.

Nazadnje ruma „Cuba“ ni mogoče razumeti brez kubanskih mojstrov proizvodnje ruma. Ti so bistven človeški dejavnik ter imajo ključno vlogo pri strokovnem znanju proizvodnje ruma, pretanjenosti staranja in izraznosti mešanic ruma. Kubanski mojstri proizvodnje ruma so odgovorni za to, da se kubanske vrednote, identiteta in značaj prenesejo na naslednje rodove. Odgovorni so tudi za to, da je njihovo delo, ki se prenaša iz roda v rod, pristno in verodostojno ter da se z njim vzdržuje nepretrgana zgodovinska zveza.

Strokovno znanje kubanskih mojstrov proizvodnje ruma, brez katerih rum „Cuba“ ne bi imel značilnih aromatičnih lastnosti, se uporablja v celotnem postopku proizvodnje ter pride do izraza zlasti v fazah staranja in mešanja:

- kubanski mojstri proizvodnje ruma v postopku v fazi staranja posebno pozornost namenijo senzorični vrednosti uporabljenega žganja, saj se zavedajo, da je ta vrednost odločilen element pri določanju senzoričnih lastnosti ruma, ki bo proizveden. Med drugim morajo izbrati lastnosti soda (upoštevajo to, da je izdelan iz belega hrasta in koliko časa je bil v uporabi ter njegovo velikost), ki ga bodo uporabili v vsaki od (vsaj dveh) faz staranja v postopku staranja, da bodo z vsako fazo pridobili potrebne značilne senzorične lastnosti;
- mešanice žganj in različnih osnovnih rumov, uporabljenih v vsaki fazi postopka staranja, ki poteka pod vodstvom mojstra, so odločilnega pomena za končni rum. Ta je staran tako, da les ali napake v lesu ne prevladajo, ter toliko časa, da doseže zrelosti in pridobi značilno uravnoteženost arom.

Sloves

Nesporni sloves ruma „Cuba“ je povezan z njegovim geografskim poreklom. Čeprav rum kot generičen proizvod ne izvira s Kube, je splošno sprejeto, da je Kuba rojstni kraj koncepta in okusov, povezanih z lahkim rumom, vključno z njegovo mehko in prefinjenimi aromami. Prav zaradi Kube je rum postal znan tudi drugje po svetu.

Proizvodnja žganja ima na Kubi dolgo zgodovino. V virih je navedeno, da so žganjarne obratovalne že v zgodnjem 16. stoletju in da so se žganja iz sladkornega trsa proizvodila v skoraj vseh obratih za predelavo sladkornega trsa.

Proizvodnja kakovostnega ruma, kot ga poznamo danes, se je na Kubi prvič začela v 19. stoletju, kar je sovpadalo s povečanjem izvoza.

Rum boljše kakovosti so z letom 1862 začeli proizvoditi v mestu Santiago de Cuba; to je bil lahek, prosojen proizvod brez neželenih arom. Leta 1873 se je začel s staranjem v sodih pridobivati izredno suh rum, ki se je pozneje imenoval „rum z belo nalepko“. Tako so proizvajalci takrat nevede izumili izviren kubanski rum.

Kubanska dejavnost proizvodnje ruma se je do leta 1876 tako dobro razvila, da je bila prvič predstavljena na mednarodni razstavi: razstavi ob stoti obletnici državnosti Združenih držav Amerike, ki je potekala v Filadelfiji. Program za razstavo je vseboval opis štirih rumov in treh žganj, pri čemer je eno od njih prejelo „častno priznanje“. Leto pozneje je bilo Kubi podeljeno „zlato priznanje“ na svetovni razstavi v Madridu. Kubanski rumi so nato priznanja osvojili na: svetovni razstavi v Barceloni (1888), bruseljski mednarodni razstavi (1888), pariški mednarodni razstavi (1889), kolumbijski svetovni razstavi, ki je leta 1893 potekala v Čikagu, v zvezni državi Illinois, razstavi vin v mestu Bordeaux v Franciji (1895), bruseljski mednarodni razstavi v Belgiji (1897), pariški razstavi (1898), svetovni razstavi Exposition Universelle v Parizu (1900), panameriški razstavi v Buffalu (1901), razstavi Charleston Exposition v Južni Karolini (1902) itd.

Kubanski rumi od takrat še naprej prejemajo nagrade na najpomembnejših mednarodnih tekmovanjih. Nekatere najnovejše nagrade vključujejo: zlato priznanje, ki je bilo junija 2021 podeljeno za rum „Ron Eminente Reserva“ na najprestižnejšem tekmovanju vin in žganj na Kitajskem, China W&S Awards; dve zvezdici, ki jih je rumu „Ron Cubay 1870“ podelil Mednarodni inštitut za okus in kakovost (iTQi) junija 2021 v Bruslju; nagrado „Master medal“, ki jo je prejel rum „Havana Club Tributo 2021“, in več zlatih priznanj, ki so jih prejeli drugi rumi znamke „Havana Club“, na tekmovanju v pokušanju SB & DB Autumn Blind Tasting leta 2021; tri zlata priznanja, ki so jih prejeli rumi znamke „Havana Club“ na mednarodnem tekmovanju International Spirits Challenge leta 2021; priznanji „Master“ in „Master & Taste Master“, ki sta ju prejela rum „Havana Club Professional Edition C“ in „Havana Club Maximo Extra Añejo“ na tekmovanju Rum Masters v letu 2021, itd.

Proizvod ima nesporen sloves, ki je z njegovim geografskim poreklom povezan do te mere, da sta Kuba in rum v očeh splošne javnosti neločljivo povezana. Omembe ruma „Cuba“ je mogoče najti v turističnih vodnikih in drugih splošnih publikacijah o državi. Primeri teh publikacij vključujejo revije *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* in vodič po Kubi založnika Lonely Planet. Knjiga z naslovom *El Sabor Líquido de lo Cubano*, ki je posvečena izključno koktajlom, pripravljenim iz kubanskega ruma, je osvojila četrto mesto v kategoriji žganih pijač na tekmovanju kuharskih knjig Gourmand Best Cookbook Awards, ki se šteje za oskarja v živilski industriji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSSe_t9LKZYQPo

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 65/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Çağlayancerit Cevizi“

EU št.: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Çağlayancerit Cevizi“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Çağlayancerit Cevizi“ je srednje velik oreh, ki tehta 16 g/kos, njegova polnost pa je približno 99-odstotna. Razmerje med težo jedrca in težo ploda je 53–54 %. Oreh v širino meri približno 33–35 mm, v dolžino 40–44 mm, debelina njegove lupine pa znaša 1–1,10 mm. Lupina se zlahka stre, orehovo jedrce pa se zlahka odstrani celo. Prodaja se v suhi obliki z lupino ali brez nje.

Fizikalne lastnosti

Teža ploda z lupino: 16 g

Teža jedrca: 8–9 g

Delež jedrca: 53–54 %

Debelina lupine: 1,00–1,10 mm

Barva jedrca: svetlo rumena (bela)

Dolžina: krošnja drevesa je ploščata, njen obseg pa lahko meri 15–20 m.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Primerjava z domačimi in tujimi sortami orehov

Lokalne vrste orehov						
Značilnosti oreha	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Teža plodaz lupino (g)	16,00	15,20	12,00	10,40	11,40	25,80
Teža jedrca (g)	8,00–9,00	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Delež jedrca (%)	53,0-0–54,00	50,30	54,00	50,00	63,00	50,15

Tuje vrste orehov				
Značilnosti oreha	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Teža plodaz lupino (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Teža jedrca (g)	8,00–9,00	4,78	6,88	6,50
Delež jedrca (%)	53,00–54,00	44,46	43,68	49,02

Kemijske lastnosti

Sestava 100 g jedrc oreha „Çağlayancerit Cevizi“

Parametri	Enote	Povprečna vrednost	Najnižja vrednost	Najvišja vrednost
Skupna vsebnost maščob	%	62,33	52,00	72,00
Nasičene maščobne kisline	%	5,86	5,00	7,00
Nenasičene maščobne kisline	%	56,47	49,00	65,00
Beljakovine	%	13,99	11,00	15,00
Vlaga	%	3,09	2,50	3,50
Skupna vsebnost pepela	%	1,95	1,50	2,20
Ogljikovi hidrati	%	18,63	11,00	27,00
Energijska vrednost	kcal	691,55	620,00	750,00
Energijska vrednost	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Sestava maščobnih kislin	Povprečna vrednost	Najnižja vrednost	Najvišja vrednost
C14:0 miristinska kislina	0,02	0,00	0,05
C16:0 palmitinska kislina	6,40	5,00	7,00
C16:1 palmitoleinska kislina	0,07	0,03	0,10
C17:0 heptadekanojska kislina	0,05	0,03	0,08
C17:1 cis-10-heptadekanojska kislina	0,02	0,00	0,05
C18:0 stearinska kislina	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c oleinska kislina	23,68	20,00	29,00

Sestava maščobnih kislin	Povprečna vrednost	Najnižja vrednost	Najvišja vrednost
C18:2n6c linolna kislina	55,65	50,00	60,00
C20:0 arašidna kislina	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 γ-linolna kislina	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 eikozenojska kislina	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 linolna kislina	10,92	9,00	12,00
C20:2 cis-(11, 14)-eikozadienojska kislina	0,02	0,00	0,03
C22:0 behenska kislina	0,02	0,00	0,03

Organoleptične lastnosti

Oreh „Çağlayancerit Cevizi“ ima polno telo s svetlo lupino, simetrično ovalno obliko, svetlo rumenim in srednje hrustljavim jedrcem ter srednje debelo kožico. Okus je zelo blago grenek, srednje sladek in ima močno oljnato aromo.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vsi faze proizvodnje morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, določenem v točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografske območje pridelave oreha „Çağlayancerit Cevizi“ obsega okrožje Çağlayancerit, vasi Boylu, Bölükdamlar, Emiruşağı, Kale, Küçükcerit, Soğukpınar, Oruçpınar, Zeynep Uşağı in Küçükünült ter mesti Bozlar in Helete.

Zemljepisna širina in dolžina okrožja Çağlayancerit sta: S 37°45' 0,5904", V 37°17' 35,5524".

5. Povezava z geografskim območjem

Naravni in človeški dejavniki

Naravni dejavniki

Sončni žarki pozimi te regije ne dosežejo neposredno, lahko pa jo dosežejo spomladi od aprila. Tako se orehi zbudijo pozno in jih pozne spomladanske zmrzali ne prizadenejo. Poleg tega zaradi namakanja in naravnega hladu orehi ne potemni. Čeprav orehi pozimi prenesejo temperature do -20 °C, zadostuje, če temperature dva do tri tedne ostanejo pod +7 °C, poleti pa ne presežejo 35 °C, prav take razmere pa so v okrožju Çağlayancerit. Ker temperatura zraka ne pade izrazito in naglo, je okolje zelo primerno.

Območje Çağlayancerit je zelo primerno za gojenje orehov, saj nima veliko podtalnice, pri čemer njena gladina ne presega 2,5–3 metre, aluvialna tla na območju pa so rahla, vlažna, globoka in mehka, zato lahko orehi poženejo globoke korenine. Delež ceplencev v okrožju Çağlayancerit je 95 % in je odvisen od nadmorske višine. Povprečna nadmorska višina v okrožju je 1 150 metrov. Orehov ni mogoče gojiti na vlažnih območjih, na nadmorski višini 1 000–1 500 m pa orehi ne potemni. Zaradi hladnega in suhega vetra, ki od zahoda proti vzhodu piha po dolini, je

raven vlažnosti v regiji primerna za oreh. Zaradi geografskih razmer, podnebja, nadmorske višine in lastnosti vode za namakanje v okrožju Çağlayancerit boleznimi, ki jih je mogoče opaziti pri drugih vrstah orehov, pri orehu „Çağlayancerit Cevizi“ niso prisotne, prav tako je zelo odporen proti antraknozi in črvom. Poleg tega zelo razširjeno čebelarstvo v okrožju močno vpliva na kakovost opravevanja oreha v času cvetenja.

S prilagoditvijo oreha „Çağlayancerit Cevizi“ območju se je povečala njegova odpornost proti boleznim in škodljivcem, zato ga je mogoče gojiti brez uporabe kemičnih pesticidov.

Človeški dejavniki

Gojenje in kultura orehov v okrožju Çağlayancerit sta se razvila v pomembno tradicijo. Oreh „Çağlayancerit Cevizi“ je že leta simbol mesta Kahramanmaraş. Najpomembnejši kazalnik, ki potrjuje zgodovinski pomen in sedanji obseg pridelave orehov v regiji, so orehi, stari od 400 do 500 let.

V okrožju Çağlayancerit so že od nekdaj in vse do danes vse družine orehe gojile predvsem za lastne potrebe. Pridelava orehov je tradicija, ki se prenaša iz družine v družino. Danes se 80 % ljudi, ki živijo v okrožju Çağlayancerit, preživlja z orehi.

Za promocijo orehov v okrožju Çağlayancerit organizirajo festivale in delavnice, posvečene orehom. Domačini orehu pravijo *koz*. To je lokalni izraz, ki se uporablja kot sopomenka za oreh. „Çağlayancerit Cevizi“ pa je oreh, ki ga gojijo na tem območju. Pred letom 1930 so bila odrasla drevesa oreha vzgojena tudi iz sadik ali iz semen dreves, ki niso bila cepljena. Ker je bilo v okrožju tako veliko dreves, vzgojenih iz semen, je območje postalo središče za vzgojo orehov. To daje orehu strateški pomen v gospodarskem življenju prebivalcev v okrožju Çağlayancerit. Prebivalci okrožja Çağlayancerit se jeseni povsem posvetijo delu z orehi, ki so njihov glavni vir dohodka. Orehi „Çağlayancerit Cevizi“ so že več let prodani še pred skladiščenjem, ko še rastejo na drevesu, kar je dokaz njihove kakovosti. V tem okrožju orehe obirajo s starodavno metodo, pri kateri uporabljajo 4–5 metrov dolge palice. Moški iz vsake družine vsako leto v času obiranja orehe s palicami potolčejo z dreves, ženske in otroci pa jih poberejo s tal. Po treh do petih dneh vsi člani družine z orehov ročno olupijo zelene ovoje in pustijo orehe, da se posušijo. Potem ko se orehi z zelenim ovomem tri do pet dni hranijo v vrečah, cela družina z nožem z orehov olupijo zelene ovoje enega po enega. Pri lupljenju ali sušenju se ne uporabljajo kemične metode. Družine, ki prodajajo večje količine, zdaj izvajajo lupljenje tudi mehansko. Vendar je ročno lupljenje najbolj zdravo, ker se pri mehanskem lupljenju zaradi drobljenja lupine izloči malo vode, kar lahko negativno vpliva na kakovost znotraj oreha. Plod lahko počni in se navlaži. Znanje in izkušnje v zvezi s sajenjem na večjih razdaljah kot pri drugih sortah preprečujejo stres pri drevesih, zagotavljajo kakovost plodov, manj boleznim in škodljivcem ter prednost pred drugimi sortami orehov. Zaradi načina pridelave in priprave, ki se prenaša iz roda v rod, se izkušnje prenašajo tradicionalno. Nasadi orehov in izkušnje pri pridelavi so na tem območju največja dediščina, ki jo dedek zapusti vnuku.

Čeprav v 20. stoletju ni bilo uradne institucije, se je trgovalo po menjalnem sistemu z letnimi pogodbami med kmeti in trgovci v drugih provincah. Največjo vlogo pri širjenju divje pridelave je imel İbrahim Köşker. Leta 1930 je s cepljenjem razmnožil oreh z območja Çağlayancerit in ga razširil po vaseh. To metodo so prevzeli vsi vaščani. Oreh „Çağlayancerit Cevizi“ je bil leta 2012 uradno priznan kot „geografska označba“ in registriran za zaščito pri kmetijski zbornici okrožja Çağlayancerit. V okviru kmetijske razvojne zadruge Çağlayancerit Cevizcilik, uradno ustanovljene leta 2019, se je povežalo 1500 kmetov in vsi proizvajalci. Z obratom za predelavo in pakiranje orehov v okrožju Çağlayancerit, ki so ga začeli graditi leta 2019 in je skoraj dokončan, bodo kmetje dobili več priložnosti za razvoj.

Družine ta oreh običajno uživajo pozimi kot prigrizek, skupaj z lokalnim proizvodom *tarhana*. Ta način uživanja orehov je v tem okrožju del kulture. Orehi se uporabljajo tudi pri proizvodnji lokalnih proizvodov *samsa* in *sucuk*. Ena najstarejših umetnosti v mestu Kahramanmaraş je umetnost rezbarstva. Najpomembnejša surovina za rezbarstvo je orehov les. Orehov les je uporabljen pri 80 % rezbarskih izdelkov. Izdelki iz orehovega lesa, kot so skrinja za doto, gravirana skrinja za nakit, *cemekan*, stol, klubska mizica in pladenj, se prodajajo po vsej državi.

Posebnosti proizvoda

Območje Çağlayancerit je postalo naravni orehov vrt, saj združuje različne značilnosti za gojenje orehov. Čeprav je pridelava orehov v okolici mesta Kahramanmaraş splošno razširjena, pa oreh „Çağlayancerit Cevizi“ prekaša vse druge v smislu arome, velikosti in kakovosti zaradi lege okrožja Çağlayancerit, ki ima tudi največji obseg pridelave.

Oreh v širino meri približno 33–35 mm, v dolžino 40–44 mm, debelina njegove lupine pa znaša 1–1,10 mm. Lupina se zlahka stre, orehovo jedrce pa se zlahka odstrani celo. Okus je zelo blago grenek, srednje sladek in ima močno oljnato aromo. Oreh „Çağlayancerit Cevizi“ ima polno telo s svetlo lupino, simetrično ovalno obliko, svetlo rumenim in srednje hrustljavim jedrcem ter srednje debelo kožico.

Vzročna povezava

Okrožje Çağlayancerit je mestni orehov vrt, saj ima zaradi svoje lege, podnebja, geografske strukture ter znanja in izkušenj primerne razmere za gojenje orehov, kar je pripomoglo k njihovi kakovosti in ugledu.

V študijah, ki jih je izvedel direktorat za kmetijstvo province, je bilo ugotovljeno, da imajo orehi, pridelani na visokih nadmorskih višinah, debelejši zeleni ovoj kot orehi na nizkih nadmorskih višinah. Ugotovljeno je bilo, da debelina zelenega ovoja orehovega ploda vpliva na barvo in okus notranjega ploda. Zaradi debelejšega zelenega ovoja plodovi prejmejo več hranil ter so bolj oljnati, polni in aromatični. Zaradi velikega ploda in velikega jedrca oreha „Çağlayancerit Cevizi“ je lupina tega oreha tanjša. Tanjša orehova lupina pa pomeni, da se plod od nje lažje loči, kar je njegova priljubljena lastnost.

Oreh „Çağlayancerit Cevizi“ se med orehi, pridelanimi v drugih regijah, odlikuje po beli lupini, velikosti jedrca, oljnatem okusu in intenzivnosti arome. Ena najpomembnejših značilnosti oreha „Çağlayancerit Cevizi“ je zmožnost, da se njegovo jedrce odstrani cel ali v dveh delih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL