



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 65/01 Euroátváltási árfolyamok – 2023. február 21..... 1

Európai adatvédelmi biztos

2023/C 65/02 Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalása a részvényeket a kkv-tőkefinanszírozási piacokon történő kereskedésre bevezetni kívánó vállalatok szavazatsóbségi részvénystruktúráiról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslatról (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 65/03 Határozat hivatalos vizsgálati eljárás lezárásáról tagállam általi visszavonás után – Állami támogatás — Lengyelország (az Európai Unió működéséről szóló szerződés 107–109. cikke) – A Bizottság közleménye az EUMSZ 108. cikkének (2) bekezdése alapján – bejelentés visszavonása – SA.46981 2018/C (korábbi 2016/N) – Lengyelország – Forgalmi átalányadó a hajógyártási ágazatban ⁽¹⁾..... 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 65/04	Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján	5
2023/C 65/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	12

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. február 21.

(2023/C 65/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0664	CAD Kanadai dollár	1,4351
JPY Japán yen	143,76	HKD Hongkongi dollár	8,3645
DKK Dán korona	7,4456	NZD Új-zélandi dollár	1,7092
GBP Angol font	0,87925	SGD Szingapúri dollár	1,4272
SEK Svéd korona	11,0098	KRW Dél-Koreai won	1 387,03
CHF Svájci frank	0,9853	ZAR Dél-Afrikai rand	19,4579
ISK Izlandi korona	154,10	CNY Kínai renminbi	7,3372
NOK Norvég korona	10,9468	IDR Indonéz rúpia	16 194,81
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,7268
CZK Cseh korona	23,730	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,684
HUF Magyar forint	382,19	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,7478	THB Thaiföldi baht	36,897
RON Román lej	4,9188	BRL Brazil real	5,5110
TRY Török líra	20,1223	MXN Mexikói peso	19,6085
AUD Ausztrál dollár	1,5517	INR Indiai rúpia	88,2835

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalása a részvényeiket a kkv-tőkefinanszírozási piacokon történő kereskedésre bevezetni kívánó vállalatok szavazatsóbbbségi részvénystruktúráiról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslatról

(2023/C 65/02)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>)

2022. december 7-én az Európai Bizottság közzétette a részvényeiket a kkv-tőkefinanszírozási piacokon történő kereskedésre bevezetni kívánó vállalatok szavazatsóbbbségi részvénystruktúráiról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslatot ⁽¹⁾.

A javaslat célja a kkv-tőkefinanszírozási piacokon jegyzett társaságok szavazatsóbbbségi részvénystruktúráira vonatkozó nemzeti jogszabályok minimális harmonizációja, miközben kellő végrehajtási rugalmasságot biztosít a tagállamok számára. A javaslat továbbá az uniós vállalkozások számára a nyilvános tőkepiacok vonzerejét növelő, valamint a kis- és középvállalkozások (kkv-k) tőkéhez jutását megkönnyítő intézkedésekre irányuló jegyzési jogszabálycsomag része.

A személyes adatoknak a javaslat 6. cikkében előírt közzétételét illetően az európai adatvédelmi biztos emlékeztet arra, hogy a személyes adatok közzétételére vonatkozó bármely követelménynek – amellet, hogy azt jogszabály írja elő – meg kell felelnie a Chartából és az általános adatvédelmi rendeletből eredő egyéb követelményeknek is ⁽²⁾, és különösen közérdekű célt kell szolgálnia, valamint arányosnak kell lennie az elérni kívánt törvényes céllal.

Az európai adatvédelmi biztos megkérdőjelezi, hogy a befektetők bizalmának megerősítése és a megalapozott befektetési döntéshozatal megkönnyítése érdekében feltétlenül szükséges-e a nyilvánosság számára hozzáférhetővé tenni a többszörös szavazati joggal rendelkező részvények tulajdonosainak, a nevükben szavazati jogok gyakorlására jogosult személyeknek vagy a különleges ellenőrzési jogokat biztosító értékpapírok tulajdonosainak személyazonosságát. Az európai adatvédelmi biztos mindenesetre úgy véli, hogy az ilyen adatok nyilvános hozzáférhetőségét indokoló közérdekű célkitűzés(ek)et egyértelműen meg kell határozni a javaslat rendelkező részében. Az európai adatvédelmi biztos javasolja továbbá, hogy fontolják meg egy olyan mechanizmus bevezetését, amely lehetővé tenné a hozzáférést a javaslat célkitűzéseivel kapcsolódó jogos érdek igazolására képes felek számára, annak biztosítása érdekében, hogy az ezekhez az adatokhoz való hozzáférés a befektetésekkel kapcsolatos célokra korlátozódjon.

1. BEVEZETÉS

2022. december 7-én az Európai Bizottság közzétette „A részvényeiket a kkv-tőkefinanszírozási piacokon történő kereskedésre bevezetni kívánó vállalatok szavazatsóbbbségi részvénystruktúráiról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslatot” (a továbbiakban: a javaslat).
- A javaslat célja a kis- és középvállalkozások (kkv-k) tőkefinanszírozási piacain jegyzett társaságok szavazatsóbbbségi részvénystruktúráira vonatkozó nemzeti jogszabályok minimális harmonizációja, miközben kellő végrehajtási rugalmasságot biztosít a tagállamok számára.

⁽¹⁾ COM(2022) 761 final.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/679 rendelete (2016. április 27.) a természetes személyeknek a személyes adatok kezelése tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (általános adatvédelmi rendelet) (HL L 119., 2016.5.4., 1. o.).

3. A javaslat az uniós vállalkozások számára a nyilvános tőkepiacok vonzerejét növelő, valamint a kis- és középvállalkozások (kkv-k) tőkéhez jutását megkönnyítő intézkedésekre irányuló jegyzési jogszabálycsomag része ⁽³⁾. A jegyzési jogszabálycsomag célja: a szabályozási terhek csökkentése, amennyiben az túlzottnak tekinthető (azaz ha a szabályozás költséghatékonyabb módon biztosíthatná az érdekelt felek számára a befektetők védelmét/a piac integritását); és ii. a társasági jog által a társaságok alapítói/többségi részvényesei számára biztosított rugalmasság fokozása a szavazati jogoknak a részvények szabályozott piacra történő bevezetését követő elosztási módja tekintetében ⁽⁴⁾.
4. Az európai adatvédelmi biztos a jelen véleményét az Európai Bizottság által 2022. december 14-én folytatott konzultációra válaszul adta ki az európai uniós adatvédelmi rendelet ⁽⁵⁾ 42. cikkének (1) bekezdése alapján. Az európai adatvédelmi biztos üdvözli, hogy a javaslat (17) preambulumbekendése hivatkozik erre a konzultációra.

4. ÖSSZEGZÉS

16. A fentiek fényében az európai adatvédelmi biztos a következő ajánlásokat teszi:

- (1) egy preambulumbekendés beillesztése, amely megerősíti, hogy az általános adatvédelmi rendelet alkalmazható a személyes adatoknak a javaslattal összefüggésben végzett kezelésére;
- (2) a javaslat (13) preambulumbekendéséből törölni kell a „végső tulajdonosi szerkezetre” való hivatkozást, mivel ez nem tükröződik a benyújtandó információk céljában és tartalmában;
- (3) a javaslat rendelkező részében egyértelműen meg kell határozni a követett közérdekű célkitűzés(ek)e)t, amely(ek) indokolná(k) a személyes adatok közzétételét és nyilvános hozzáférhetőségét ;
- (4) fontolóra kell venni egy olyan mechanizmus bevezetését, amely lehetővé tenné a hozzáférést a javaslat célkitűzéseihez kapcsolódó jogos érdek igazolására képes felek számára, annak biztosítása érdekében, hogy az ezekhez az adatokhoz való hozzáférés a befektetésekkel kapcsolatos célokra korlátozódjon.

Brüsszel, 2023. február 6-án.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

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

⁽⁴⁾ COM(2022) 761 final, 1. o.

⁽⁵⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

HATÁROZAT HIVATALOS VIZSGÁLATI ELJÁRÁS LEZÁRÁSÁRÓL TAGÁLLAM ÁLTALI
VISSZAVONÁS UTÁN

Állami támogatás — Lengyelország

(az Európai Unió működéséről szóló szerződés 107–109. cikke)

A Bizottság közleménye az EUMSZ 108. cikkének (2) bekezdése alapján – bejelentés visszavonása
SA.46981 2018/C (korábbi 2016/N) – Lengyelország – Forgalmi átalányadó a hajógyártási ágazatban

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 65/03)

A Bizottság úgy határozott, hogy lezárja az említett intézkedésre vonatkozóan az EUMSZ 108. cikkének (2) bekezdése szerint 2018. január 15-én kezdeményezett hivatalos vizsgálati eljárást⁽¹⁾, tekintettel arra, hogy Lengyelország 2021. március 23-án visszavonta bejelentését, és a továbbiakban eláll a támogatásnyújtás szándékától.

⁽¹⁾ HL C 80., 2018.3.2., 9. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján

(2023/C 65/04)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CUBA”

PGI-CU-2768

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.4.8.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

Cuba

2. Az(ok) a harmadik ország(ok), amely(ek)hez a földrajzi terület tartozik

Kubai Köztársaság

3. A földrajzi árujelző típusa

Földrajzi jelzés

4. A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái

Rum (az (EU) 2019/787 rendelet I. melléklete szerinti 1. kategória)

5. A szeszes ital jellemzőinek leírása

A Kubában termesztett és feldolgozott cukornádból kivont melaszból nyert párlatokból és ilyen párlatok keverékeiből készült, fehér tölgyfahordóban érlelt alkoholos ital. A kapott párlatok alkoholtartalma 96 %-nál kisebb.

⁽¹⁾ (OJ L 130, 17.5.2019, p. 1).

Főbb fizikai-kémiai jellemzők

Jellemzők	Minimum	Maximum
Etanol, térfogatszázalékban kifejezve, 20 °C hőmérsékleten	37,5	41,0
Összes savtartalom ecetsavban kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva	2	100
Aldehidtartalom, acetaldehydben kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva	–	30
Észtertartalom, etil-acetátban kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva	1	90
Magasabb rendű alkoholok, magasabb rendű alkoholban kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva	8	400
Metanoltartalom, acetaldehydben kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva	–	10
Szín, optikai sűrűségben kifejezve. Ehhez a méréshez standard mintákat lehet használni	–	1,3

Tekintettel a technológiai kialakítás jellemzőire és arra, hogy különösen érlelt alapanyagok használatával készül, az „Extra” kategóriába tartozó rumok – a metanoltartalomra vonatkozó határérték kivételével – túlléphetik a termékleírásban meghatározott maximális határértékeket.

Főbb érzékszervi jellemzők

- *Megjelenés:* Áttetsző, fényes, testes ital lebegő részecskék nélkül. Az érleléstől függően a nagyon világos borostyánsárgától a sötét borostyánsárgáig terjedő szín.
- *Illat:* Alacsony alkoholintenzitású illat. Legfőbb jellemzői a gyümölcsös komplexitás, az előpárlatokban jelen lévő aromák és az érlelés során szerzett jegyek közötti egyensúly; a fejletlen faaromák nincsenek túlsúlyban, és megmarad az egységes érzékszervi profil. Ez az aroma-egyensúly a fehér rumok esetében közelebb áll az előpárlatokéhoz, amelyek frissebb, gyógynövényes és enyhén gyümölcsös jellemzőkkel rendelkeznek, a sötét rumoknál pedig megmutatkoznak az érlelés jegyei, a vaníliára, aszalt gyümölcsre, kakaóra és dohányra emlékeztető aromák.
- *Íz:* Kellemes érzetet kelt a szájban. Az ízek kibontakoznak és fokozódnak a szájban és a lenyelés után. Attól függően, hogy a rum fehér vagy sötét, a szájban a méz, a gyümölcsök, a kávé, a kakaó, a dohány és a szárított fűszerek ízét idéző ízek bontakoznak ki. A retronazális hatás az előpárlatot idézi, de nem dominálnak agresszív, erőteljes, fanyar, keserű vagy fás aromák.

A „Cuba” földrajzi jelzéssel ellátott rumok osztályozása a következő nevek és érzékszervi profilok szerint történik:

- *Érlelt fehér rum:* Fényes, átlátszó és nagyon világos borostyánszínű. Illatában érezni lehet a természetes érlelés enyhe jegyeit, amelyek egyensúlyban vannak az előpárlat édes, fűszeres jegyeivel. A „copa seca” technika alkalmazásával, amelynek során egy nemrég kiürített pohárban lélegezzük be az aromákat, egy ideig megmaradnak az érlelési folyamat érzékelhető jegyei. A szájban a fehér rum jellegzetes, enyhén fűszeres zamata érezhető, amelyben kellemes harmóniát alkotnak a lepárlás és az érlelés során jól kifejlődött aromák; az édesség és a keserűség kiegyensúlyozott jegyei; könnyű testesség, lenyeléskor tiszta, sima és meleg utóíz a torokban.
- *Fehér címkés vagy borostyánszínű érlelt rum:* Fényes, átlátszó és világos borostyánszínű. Az illat érzete intenzív, és egyensúlyban vannak a füves és a tiszta vaníliás jegyek. A „copa seca” technika alkalmazásával egy ideig tetten érhetőek az érlelési folyamat érzékelhető jegyei. A szájban a fehér rum jellegzetes, enyhén vagy közepesen fűszeres zamata érezhető, a lepárlás és az érlelés során jól kifejlődött aromákkal; a citrusosság mellett enyhe édes-gyümölcsös jegyek is érzékelhetőek, amelyek egyensúlyban vannak a mérsékelt keserű jegyekkel; testesség és tiszta utóíz tölti be a szájpadlást, és lenyeléskor lágyan melegíti a torkot.

- *Aranycímkés rum*: Fényes, átlátszó és világos borostyánszínű. Illata intenzív és harmonikus, enyhén édes-gyümölcsös jegyekkel, amelyekben a gyümölcsök dominálnak, és mérsékelten érezni lehet a hosszú érlelési folyamat jegyeit is. A „copa seca” technikát alkalmazva hosszan lehet érezni a természetes érlelés aromáját, tapasztalhatunk egy gyors átmenetet a fás jegyeiktől a fenolos vegyületekig, majd az élmény a pohár teljes kiszáradásakor édes mandulás jegyekkel zárul. A szájban enyhe és mérsékelt fűszeresség, enyhe édesség és enyhe kesernyős íz érződik, a lepárlásból és érlelésből származó jól kifejtett aromákkal, szájpaplást megtöltő testesség, lenyeléskor a torokban érezhető enyhe melegség, valamint tiszta utóíz, enyhén tartós fanyarsággal.
- *„Reserva” érlelt rum*: Fényes, átlátszó és borostyánszínű. Illata erőteljes, harmonikus egyensúlyban vannak a mérsékelt érlelési jegyek és a jól kifejtett, enyhén gyümölcsös jegyek; a „copa seca” technikát alkalmazva tartós aroma érezhető, tapasztalhatunk egy gyors átmenetet a fás jegyeiktől a fenolos vegyületekig, majd az élmény édes mandulás jegyekkel zárul. A szájban enyhe vagy mérsékelt fűszeresség érződik, amelyben egyensúlyban vannak az enyhe édesség, a mérsékelten kesernyős íz, és a lepárlásból és érlelésből származó jól kifejtett aromák, a szájpaplást megtölti a testesség, lenyeléskor a torokban enyhe melegség érezhető, valamint tiszta, hosszú utóíz a természetes érlelésből eredő édes jegyekkel.
- *Érlelt rum*: Fényes, átlátszó és borostyánszínű. Illata intenzív és száraz, határozottan érezhető az érlelés, valamint a vanília-kókuszdió domináns jegyei. a „copa seca” technikát alkalmazva a természetes érlelési folyamat jellegzetes jegyei érződnek egy ideig, majd tapasztalhatunk egy átmenetet a fás jegyeiktől a fenolos vegyületekig, amit követően az élmény édes mandulás jegyekkel zárul. A szájban enyhe fűszeresség és édesség érződik, amely kellő egyensúlyban van a mérsékelten hosszan tartó keserűséggel és az érlelésből származó erős, jól kifejlődött jegyekkel; határozott testesség, amely érezhető intenzitással tölti meg a szájpaplást, és lenyeléskor enyhe (irritáció nélküli) melegség érzetet kelti a torokban; valamint hosszú, a szájpaplást kitöltő utóíz édes-keserű jegyekkel.
- *Extra száraz rum*: Fényes, átlátszó és világos borostyánszínű rum, néha nagyon világos zöld árnyalatokkal. Illata intenzív és száraz, tiszta, cukornádmelaszra emlékeztető jegyekkel, amelyek egyensúlyban vannak a gyümölcsösséggel, majd az élmény az érlelésből származó intenzív jegyekkel zárul. A „copa seca” technikát alkalmazva a természetes érlelési folyamatra emlékeztető erőteljes, jól kifejlődött jegyek érzékelhetők, amelyek a fás jegyeiktől a szárazságérzetig terjednek. A szájban enyhe fűszeresség érződik, valamint az érlelt párlat erőteljes teste és ízei; a fás jegyek dominálnak, ezeket az édes gyümölcsökre emlékeztető jegyek egyensúlyozzák ki. Lenyeléskor lágy melegségérzetet okoz a torokban, tiszta, hosszan tartó, a szájpaplást teljesen kitöltő utóízzel, az érlelésre utaló, hosszabban is érezhető jegyekkel és enyhe fanyarsággal.
- *Extra érlelt rum*: Fényes, átlátszó és sötét borostyánszínű rum. Illatában felismerhető az érlelési folyamatból származó intenzív aroma, komplex vaníliás-kókuszdiós/édes-karamellizált jegyekkel. A „copa seca” technikát alkalmazva az érlelésből származó jegyek hosszan és nagyon egyértelműen és erős karakterrel jelentkeznek, ezután fenolos vegyületekbe való gyors átmenet érződik, majd az élmény erős és megmaradó mandula jegyekkel zárul. A szájban kezdetben enyhe fűszeresség érződik, a testes íz intenzitása teljesen kitölti a szájpaplást, az enyhe édességet a tartós, mérsékelt kesernyőség és a lepárlásból és érlelésből származó, jól kifejlődött aromák egyensúlyozzák ki, kedvező egyensúlyban érződnek az érlelésből származó, robusztus karakterrel és érezhető tartóssággal megmutakozó vaníliás és csokoládés jegyek. Lenyeléskor lágy (irritáció nélküli) melegségérzetet okoz a torokban, tiszta, hosszan tartó, a szájpaplást teljesen kitöltő utóízzel, az érlelésre utaló, hosszabban is érezhető jegyekkel és enyhe fanyarsággal.

6. A földrajzi terület meghatározása

Az érintett földrajzi terület a Kubai Köztársaság területe az Antillák szigetcsoportban, az északi szélesség 23,2 és 19,9°, valamint a nyugati hosszúság 84,8 és 74,2° között.

7. Az előállítás módja

Az előállítás módja a következő szakaszból áll, amelyek mindegyikét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

Cukornádtörlesztés

A növény különböző fajtáit (a helyiek ezeket „klónoknak” nevezik) Kuba termékeny talaján, általában a tengerszinttel megegyező vagy ahhoz közeli magasságban vetik el. A felhasznált fajták szinte kizárólag Kubából származnak.

A melasz cukornádból történő kinyerése.

Fermentálás

A melasz erjesztését két fő tényező határozza meg a rum előállításához használt szeszes italok előállításakor:

- 1) A melasz különleges tulajdonságai és az alacsony savkoncentráció kedvezően hat az erjesztés és a rum minőségére. Ezért a „Cuba” rum előállításához használt melasz nem tartalmaz olyan koncentrációban kénvegyületeket, amelyek nemkívánatos vegyületek létrejöttét okozhatnák.
- 2) A „Cuba” rum friss cukornádpárlatának előállításához használt élesztő különleges jellemzőinek olyannak kell lenniük, hogy a felhasznált tápoldatok koncentrációjával és a másodlagos erjedés mértékével együtt az izoamilalkohol koncentrációja soha ne haladja meg az izobutil- és n-propilalkohol-koncentrációk összegének 2,5-szeresét.

Az erjesztési idő viszonylag rövid (24–26 óra).

Lepárlás

A szeszes italok lepárlását a más országokban alkalmazottól eltérő, sajátos eljárással végzik, a következő jellemző technikai elemekkel:

- a gőzök felületi sebessége a lepárló oszlopban;
- az idő, amit a folyadék a dúsítási zónában az egyes tálcákon tölt;
- a lepárló oszlopnak biztosítania kell, hogy létrejöjjön a gőzök és a réz közötti megfelelő érintkezés;
- a rézfelülettel érintkező folyadék térfogatának fajlagos aránya;
- kifejezetten arra tervezett lepárló tálcák, hogy meggátolják a magas hőmérséklet kialakulását a reboilerben, és így megakadályozzák a párlat égését,
- frakcionált kondenzáció, amelyet a szeszes italokat alkotó áramlatok kiválasztására használnak. Ez azt jelenti, hogy a kondenzációs felületek aránya meghatározott mértékű minden egyes kondenzátorban, és hogy a hagyományos „Cuba” rum párlatként elfogadott keverékének érzékszervi profilját folyamatosan frissítik és ellenőrzik.

A lepárlásból származó szeszes italoknak 74–76 % alkoholtartalmú részleges kondenzátumkeverékből kell állniuk, és csak az erjesztett nádmelaszból készült must folyamatos, közvetlen lepárlásával állíthatók elő.

Érlelés

Legalább két érlelési szakaszra van szükség. Az első az előpárlatokhoz kötődik. A második az „alaprum”-hoz kötődik, amely érlelt szesz és rumpárlat (mindkettő aktív szénrel szűrt) és tisztított víz keveréke, vagy csak érlelt szesz tisztított víz keveréke. Az extra érlelt rum esetében a harmadik érlelési szakaszon átesett „alaprum” bizonyos részét használják fel. A további érlelési szakaszok alkalmazása nem kötelező, ez a kubai rummesterek belátására van bízva.

Az érlelési folyamat természetes, azaz a párlatok érintkeznek a fahordókkal, amelyeket minden esetben fehér tölgyfából kell készíteni.

Keverés

A keverés a párlatok és a három érlelési szakasz során előállított különböző alaprumok keverésének művészete, amely termékenként és márkánként azonos módon történik, és amelynek eredményeképpen a kész rum vagy keverék a harmadik vagy a következő szakaszba kerül. A világos jelleg hangsúlyozása érdekében rumpárlatot is hozzá lehet adni.

A „Cuba” rum érlelésére szolgáló létesítményekben nagyon eltérő érésű és feldolgozottsági fázisú rumokat találhatunk. Tekintettel arra a gyakorlatra, hogy a késztermékek egy része további érlelésen megy keresztül, a kubai rummesterek különböző generációi által készített rumok a mesterek szerint a kubai rum valódi archívumát alkotják.

Szűrés

A szűrés különböző módjai megengedettek: mechanikai úton, aktív szénszűrés és lemezes (más néven papírral történő) szűrés.

A „Cuba” rum előállításához használt szűrőkben az aktív szén hordozójaként használt szilikakövet és homokot kubai bányákból nyerik.

8. A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok:

—

9. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

10. A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termékleírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is:

A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat egyrészt a „Cuba” elnevezés hírnevén, másrészt bizonyos egyedi tulajdonságokon alapul, amelyek alapvetően a területen található természeti és emberi tényezők kombinációjának köszönhetőek.

Különleges tulajdonság

A kubai éghajlat eltér a Karib-térség és Közép-Amerika más olyan területeinek éghajlatától, ahol szintén állítanak elő rumot. Télen Kubában alacsonyabb a hőmérséklet, és kevesebb a csapadék, mint a térség többi részén. Ez nagyon kedvező feltételeket teremt a cukornád termesztéséhez, különösen ahhoz, hogy a szüreti időszakban emelkedjen a cukornád szacharóz koncentrációja.

Ezzel szemben nyáron (az évnek abban az időszakában, amikor a cukornád nő és fejlődik) az atlanti-óceáni anticiklon kevésbé erőteljes hatása bőségesebb és egyenletesebb csapadékot biztosít.

A telepített cukornádfajták szinte mind Kubából származnak, és egyedülálló genetikai örökség részét képezik.

Ezek a természetes tényezők az alább felsorolt sajátos tulajdonságokkal rendelkező melasznak kedveznek, ezek pedig hatással vannak a végtermék sajátos jellegére:

- Alacsony viszkozitás és savasság, ami kedvez az erjedési folyamatnak és végső soron a rum aromája minőségének, mivel a melasz kénkoncentrációja nem olyan magas, hogy az erjesztés vagy a lepárlás során nemkívánatos aromák jöjjenek létre.
- Magas teljes cukortartalom és az erjeszhető és nem erjeszhető cukrok kiváló aránya, ami hozzájárul a rövid és hatékony erjesztési folyamathoz, lehetővé téve ezáltal, hogy megőrizzék a párlat aromájának jellegzetes egyensúlyát.
- A természetes mikroflóra – az úgynevezett nem ártalmas természetes mikroflóra, amely mezofil és termofil mikroorganizmusokból, köztük baktériumokból, élesztőgombákból és gombákból áll – szintén szerepet játszik abban, hogy az erjesztési szakaszban kialakuljon a végtermék aromája.
- A nitrogénvegyületek, különösen az aminosavak megfelelő koncentrációjának jelenléte, mivel ezek elősegítik a magasabb alkoholtartalmú párlatok, vagyis olyan vegyületek képződését, amelyek a szeszes ital jellegzetes érzékszervi profiljának lényeges összetevői lesznek, és végül belekerülnek a rumba.

Végezetül fontos kiemelni, hogy a kubai éghajlat lehetővé teszi, hogy a párlatokat és a keverékeket egész évben természetes hőmérsékleten és páratartalom mellett érleljék. Ez biztosítja, hogy a folyamat megfelelően végbemenjen, és a hosszú érlelési időszak alatt a vegyületek képződésekor ne boruljon fel az egyensúly.

Ami az előállítás módját illeti, az erjesztési folyamat során alkalmazott különleges élesztőkultúra, amely az erjedés után végzett desztillációs és kondenzációs folyamatokra is döntő hatást gyakorol, hozzájárul ahhoz, hogy a „Cuba” rum előállítási módszere egyedülálló legyen, és biztosítja, hogy a nyert párlat sajátos aromaprofillal rendelkezzen.

A gyártási folyamat egy másik fontos lépése az érlelt szeszes italok és a rumhoz használt párlatok aktív szén segítségével történő szűrése annak érdekében, hogy elérjék a jellegzetes érzékszervi jellemzőket a további érlelésen átmenő alaprumok előállításának során, mert ez döntő mértékben hozzájárul a kész rumok érzékszervi profiljához.

Végezetül, a „Cuba” rumot nem lehet megérteni a kubai rummesterek nélkül. Ez a nélkülözhetetlen emberi tényező alapvető részét képezi a rum előállításához szükséges szakértelmnek, és megmutatkozik az érlelési feltételeiben és a keverékek egyedi jellegében. A kubai rummesterek feladata, hogy továbbadják a kubai értékeket, identitást és karaktert. Az is az ő felelősségük, hogy a generációkon át öröklődő munkájuk valódi és autentikus legyen, és történelmi folytonosságot biztosítsanak.

A „Cuba” rumra jellemző aromaprofil biztosító kubai rummesterek szakértelme a gyártási folyamat során végig jelen van, különösen az érlelési és keverési fázisokban:

- A folyamat érlelési szakaszában a kubai rummesterek különös figyelmet fordítanak a felhasznált párlat érzékszervi tulajdonságaira, mivel tisztában vannak azzal, hogy ez döntő szerepet játszik a leendő rum érzékszervi profiljának kialakulásában. Többek között ki kell választaniuk az érlelési folyamat egyes szakaszaihoz (legalább két szakaszhoz) használt hordó jellemzőit (fehér tölgyfa, méret és használati idő), hogy elérjék az egyes szakaszokhoz szükséges tipikus érzékszervi profilt.
- A mester irányítása alatt végzett érlelési folyamat egyes szakaszaiban használt párlat-keverékek és különböző alaprumok döntő szerepet játszanak a teljesen érett kész rum létrejöttében, és hogy a fa vagy annak hibái ne befolyásolják a jellegzetes aromaegyensúlyt.

A termék hírneve

A „Cuba” rum vitathatatlan hírneve földrajzi eredetéhez kapcsolódik. Bár a rum maga, mint termék nem Kubából származik, általánosan elfogadott nézet, hogy Kubából származik a világos rummal kapcsolatos koncepció és ízvilág, beleértve a lágyaságot és a finom aromákat. Kuba ismertette meg a terméket a világ többi részével.

Kubában hosszú múltra tekint vissza a szeszes italok előállítása. A hivatkozások arra utalnak, hogy a lepárlók már a 16. század elején üzemeltek, és szinte valamennyi nádfeldolgozó létesítményben készítettek nádpárlatokat.

A 19. században kezdődött Kubában a ma ismert minőségi rum előállítása, ami egybeesett az export növekedésével.

1862-ben Santiago de Kubában már kiváló minőségű rumot készítettek: világos, átlátszó, nemkívánatos aromáktól mentes terméket. 1873-ban már extra száraz rumot fejtettek ki a hordókból, amelyet később „White Label Rum” néven emlegettek. Bár az elkészítői akkoriban még nem tudták, de ők találták fel az eredeti kubai rumot.

1876-ra a kubai rumipar olyannyira fejlett volt, hogy első ízben részt is vett nemzetközi kiállításon: ez volt a Philadelphiában megrendezett Centennial Exhibition. A kiállítás programfüzete négy rum és három szeszes ital leírását tartalmazza, amelyek közül az egyiket „Érdeméremmel” is díjazták. Egy évvel később a madridi világkiállításon [sic] „aranyérmét” kapott. A kubai rumok érmeiket nyertek a barcelonai világkiállításon (1888), a brüsszeli nemzetközi kiállításon (1888), a párizsi nemzetközi kiállításon (1889) és az 1893-ban az Illinois állambeli Chicagóban megrendezett kolumbiai nemzetközi kiállításon; Franciaországban a bordeaux-i borkiállításon (1895); Belgiumban a brüsszeli nemzetközi kiállításon (1897); a párizsi kiállításon (1898); a párizsi világkiállításon (Exposition Universelle) (1900); a buffalói pánamerikai kiállításon (1901); és Dél-Karolinában a Charleston kiállításon (1902) stb.

A kubai rumok azóta is folyamatosan nyernek díjakat a legfontosabb nemzetközi versenyeken. Néhány a legutóbbi díjak közül: A „Ron Eminente Reserva” 2021 júniusában aranyérmét nyert Kína legrangosabb bor- és szeszesital-versenyén, a China W&S Awardson; Brüsszelben a Nemzetközi Íz- és Minőség Intézet (ITQI) 2021 júniusában a „Ron Cubay 1870”-nek odaítélt két csillagot; Az „SB & DB Autumn Blind Tasting” (őszi vakon kóstolás) 2021-es eseményén a „Havana Club Tributo 2021” fődíjat nyert, a „Havana Club” márka egyéb rumjai pedig több aranyérmét is elnyertek; a „Havana Club” márkájú rum az International Spirits Challenge 2021-es rendezvényén három aranyérmét kapott; a „Havana Club Professional Edition C” és a „Havana Club Maximo Extra Añejo” a Rum Masters 2021-es rendezvényén „Master”, illetve „Master & Taste Master” díjat nyert; stb.

A termék földrajzi eredetéhez kapcsolódóan vitathatatlan hírnévnek örvend, olyannyira, hogy a nagyközönség körében ma már elválaszthatatlan a kapcsolat Kuba és a rum között. A „Cuba” rumra való hivatkozások megtalálhatók az országról szóló útikönyvekben és egyéb általános kiadványokban; erre példa a *Cuba Plus*, az *Excelencias*, a *Buen Viaje*, a *Lugares de América*, a Travel Trade Center, a *Guía de Turismo Nacional* vagy a Lonely Planet Kuba útikönyve. Az *El Sabor Líquido de lo Cubano* című könyv, amely kizárólag a kubai rumból készült koktélokot mutatja be, az élelmiszeripar Oscar-díjának számító Gourmand Best Cookbook Awardson a szeszes italok kategóriában elnyerte a 4. helyezést.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 65/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Çağlayancerit Cevizi”

EU-szám: PDO-TR-02608 – 2020.5.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Çağlayancerit Cevizi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Çağlayancerit Cevizi egy közepes méretű diófajta, amelynek darabja 16 g súlyú, tömörsége pedig 99 % körül van. A dióbél súlyának a termés súlyához viszonyított aránya 53-54 %. A dió szélessége kb. 33-35 mm, hossza 40-44 mm, a héj vastagsága 1-1,10 mm. A héj könnyen feltörhető, és a dióbelet könnyen ki lehet venni egészben. Héjas vagy héj nélküli, szárított formában értékesítik.

Fizikai jellemzők

A héjas termés tömege: 16 g

A dióbél tömege: 8-9 g

A dióbél aránya: 53-54 %

Héjvastagság: 1,00-1,10 mm

A dióbél színe: Világos sárga (fehér)

Hosszúság: A csúcsa lapos, kerülete 15–20 mm.

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

Összehasonlítás a hazai és a külföldi diófajtákkal:

Helyi diófajták						
A dió jellemzői	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
A héjas termés tömege (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
A dióbél tömege (g)	8-9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
A dióbél aránya (%)	53-54	50,30	54	50	63	50,15

Külföldi diófajták				
A dió jellemzői	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
A héjas termés tömege (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
A dióbél tömege (g)	8-9	4,78	6,88	6,50
A dióbél aránya (%)	53-54	44,46	43,68	49,02

Kémiai jellemzők:

100 gramm Çağlayancerit Cevizi dióbél összetétele:

Paraméterek	Egységek	Átlagos érték	Minimális érték	Maximális érték
Összes zsírtartalom	%	62,33	52,00	72,00
Telített zsírsavak	%	5,86	5,00	7,00
Telítetlen zsírsavak	%	56,47	49,00	65,00
Fehérje	%	13,99	11,00	15,00
Nedvességtartalom	%	3,09	2,50	3,50
Összes hamu	%	1,95	1,50	2,20
Szénhidrát	%	18,63	11,00	27,00
Energia	kcal	691,55	620,00	750,00
Energia	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

A zsírsavak összetétele	Átlagos érték	Minimális érték	Maximális érték
C14:0 mirisztinsav	0,02	0,00	0,05
C16:0 palmitinsav	6,40	5,00	7,00
C16:1 palmitoleinsav	0,07	0,03	0,10
C17:0 heptadekánsav	0,05	0,03	0,08
C17:1 Cisz-10-heptadekánsav	0,02	0,00	0,05
C18:0 sztearinsav	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c olajsav	23,68	20,00	29,00

A zsírsavak összetétele	Átlagos érték	Minimális érték	Maximális érték
C18:2n6c linolsav	55,65	50,00	60,00
C20:0 arachinsav	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 Y-linolénsav	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 eikozánsav	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 linolsav	10,92	9,00	12,00
C20:2 Cisz-11-14-eikozadiénsav	0,02	0,00	0,03
C22:0 behénsav	0,02	0,00	0,03

Érzékszervi jellemzők:

A Çağlayancerit Cevizi egy tömör, világos színű héjjal rendelkező dióféle, szimmetrikus ovális formával, világossárga színű és közepesen ropogós dióhéjjal, amelynek válaszfala közepesen vastag. Íze nagyon enyhén kesernyés, közepesen édes, erős olajos aromákkal.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

–

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termelési folyamat valamennyi műveletét a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Çağlayancerit Cevizi termesztésének földrajzi határai a következők: Çağlayancerit központi körzet, Boylu falu, Bölükdamlar falu, Emiruşağı falu, Kale falu, Küçükcerit falu, Soğukpınar falu, Oruçpınar falu, Zeynep Uşağı falu, Küçükünül falu, Bozlar és Helete város.

Çağlayancerit szélességi és hosszúsági koordinátái a következők: é. sz. 37° 45' 0.5904", k. h. 37° 17' 35.5524".

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Természeti és emberi tényezők:

Természeti tényezők:

A régiót télen nem éri közvetlen napfény, csak áprilistól kezdve. Ez lehetővé teszi, hogy a diófa későn hozza a termését, és ne éri meg a késő tavaszi fagyok. Emellett az öntözési rendszer és a természetes hűvösség miatt a dió termése nem sötétedik meg. Bár a dió a téli évszakban ellenáll a –20 °C-nak, elegendő, ha a hőmérséklet 2-3 hétig +7 °C alatt marad, nyáron pedig legfeljebb 35 °C-os hőmérsékletre van szüksége, és ezek a feltételek a Çağlayancerit körzetben adóttak. A léghőmérsékleti értékek nem csökkennek hirtelen és meredeken, ami rendkívül megfelelő környezetet biztosít ennek a fajtának.

Çağlayancerit kifejezetten alkalmas a dió fejlődése szempontjából, mivel a talajvízszint nem haladja meg a 2,5-3 métert, vagyis a talaj nem tart meg sok vizet, és a laza hordalékos, nedves, mély és lágy talajszerkezetben a diófák gyökerei mélyre hatolhatnak. A tengerszint feletti magasságtól függően Çağlayancerit körzetben a beoltási arány 95 %. A körzet központi részén a tengerszint feletti magasság 1 150 méter. Párás területeken nem termesztendő dió, és az 1 000-1 500 m tengerszint feletti magasságban termesztett dió héja nem sötétedik meg. A völgy mentén

nyugatról keletre fújó hűvös és száraz szél a régió nedvességegyensúlyát alkalmassá teszi a diótermesztéshez. Çağlayancerit földrajzi adottságai, az éghajlat, a tengerszint feletti magasság és az öntözővíz jellemzői miatt a Çağlayancerit Ceviziben nem jelennek meg más diófajok betegségei, ezenkívül rendkívül ellenálló az antraknózissal és a férgekkel szemben. Emellett a körzetben folytatott széles körű méhészeti tevékenységek a virágzás időszakában nagy hatással vannak a dió beporzásának minőségére.

A Çağlayancerit Cevizinek a régióhoz való alkalmazkodása növelte a betegségekkel és kártevőkkel szembeni ellenálló képességét, és ennek eredményeképpen a termesztése során nem használnak vegyi növényvédő szereket.

Emberi tényezők:

A dió termesztése és kultúrája Çağlayanceritben fontos hagyománnyá vált. A Çağlayancerit Cevizi évek óta Kahramanmaraş egyik szimbóluma. A régió diótermesztésének történelmi jelentőségét és jelenlegi elterjedtségét leginkább a 400-500 éves diófák tanúsítják.

A Çağlayancerit körzetben a diót az egyes családok mindig is elsősorban a saját szükségleteik kielégítése céljából termesztették. A diótermesztés hagyománya családról családra száll át. Jelenleg a Çağlayancerit körzetben élők a megélhetésüket 80 %-ban a diótermesztésből biztosítják.

A dió népszerűsítésére Çağlayanceritben diófesztiválokat és műhelyeket szerveznek. A dió helyi elnevezése „Koz”. A „Koz” a dió szó szinonimájaként használt helyi kifejezés. A régióban termesztett diófajta elnevezése azonban a Çağlayancerit Cevizi. 1930 előtt a diót facsereket telepítésével vagy saját, nem oltott vetőmagok ültetésével is termesztették. A körzetben található, magról nevelt fák nagy száma miatt a régió diótermesztési központtá vált. Ezért a dió stratégiai jelentőséggel bír Çağlayancerit gazdaságában. Ősszel Çağlayancerit lakosai csak a dióval foglalkoznak, amely a fő bevételi forrásuk. A Çağlayancerit Cevizit régóta úgy értékesítik, hogy a tárolás előtt a termés még az ágon van, mivel ez érvényre juttatja a kiváló minőségét. A körzetben a dió betakarítása az ősi módszerekkel történik, 4–5 méter hosszú botokkal. A dió betakarítása minden évben úgy zajlott, hogy a család férfi tagjai botokkal leverték a terméseket a diófákról; a nők és a gyermekek pedig összeszedték azokat a fák alól. 3-5 nap elteltével a dió zöld héját a család kézzel lehámozta, majd hagyták száradni. A diót a zöld héjában 3-5 napig zsákokban tárolták, majd a zöld héjat egy késsel egyesével lehámozták. A hámozáshoz és a szárításhoz nem alkalmaztak kémiai módszert. A nagy mennyiséget értékesítő családok ma már gépeket is használnak a hámozáshoz. A kézi hámozás azonban a legegészségesebb módszer. Ennek oka, hogy a gépi hámozás során egy kevés víz szívárogo ki a termésből a héj összeűzése miatt, és ez negatívan befolyásolhatja a dióból minőségét. Az is előfordulhat, hogy a termés összetörik vagy nedvessé válik. A diótermesztők nagyobb ültetési távolságot alkalmaznak, mint más fajtáknál, ami a diófák előnyére válik a stresszmentesség, a termés minősége, illetve a betegségekkel és kártevőkkel szembeni nagyobb ellenálló képesség tekintetében, és ezek mind előnyt jelentenek más diófajtákhoz képest. A nemzedékről nemzedékre átadott termesztési és előállítási technikának köszönhetően a tapasztalatok hagyományos átadása valósul meg. A régióban a dióültetvények és a termesztési tapasztalatok jelentik a nagyszülőktől az unokákra hagyott legnagyobb örökséget.

Bár az 1900-as években hivatalosan nem hoztak létre erre szolgáló intézményt, a kereskedelmet a mezőgazdasági termelők és a más tartományokból érkező kereskedők közötti éves megállapodásokon alapuló csererendszeren keresztül bonyolították le. A vadon termő növények elterjesztésében a legnagyobb szerepet İbrahim KÖŞKER töltötte be. 1930-ban oltással szaporította a Çağlayancerit diót, és azt elterjesztette a falvakban. Ezt a módszert később valamennyi falubeli alkalmazta. A Çağlayancerit Cevizit 2012-ben hivatalosan elfogadták „földrajzi árujelzőként”, és oltalom céljából bejegyezték a Çağlayancerit Mezőgazdasági Kamaránál. A hivatalosan 2019-ben létrehozott Çağlayancerit Cevizilik Mezőgazdasági Fejlesztési Szövetkezet 1500 mezőgazdasági termelőt tömörített, és az összes termesztőt. A mezőgazdasági termelők számára több fejlesztési lehetőséget biztosít majd a Çağlayanceritben megnyíló diófeldolgozó és -csomagoló üzem, amelynek építése 2019-ben kezdődött, és hamarosan befejeződik.

A családok általában télen, kísérfételként fogyasztják ezt a fajta diót, a tarhanával együtt, amely szintén egy helyi termék. A dió ilyen típusú fogyasztása a körzetre jellemző egyik hagyomány. A diót helyi termékek, például a samsa és a sucuk előállításához is felhasználják. Kahramanmaraşban az egyik legrégebbi művészeti ág a faragás. A faragás legfontosabb alapanyaga a diófa. A faragott tárgyak 80 %-a diófából készül. A diófából készült termékeket, például hozományládákat, faragott ékszerdobozokat, a „cemekan” néven ismert faragott bútorokat, székeket, dohányzóasztalokat, tálcákat az ország egész területén forgalmazzák.

A termék sajátosságai

A Çağlayancerit régió természetes dióligetté vált, amely a diótermesztés számos jellemzőjét ötvözi. Bár Kahramanmaraş egész területén természetesen diót, a Çağlayancerit Cevizi az aromát, a méretet és a minőséget tekintve a legjobb fajta Çağlayancerit elhelyezkedéséből, valamint abból adódóan, hogy itt termesztik a legnagyobb mennyiségben.

A dió szélessége kb. 33-35 mm, hossza 40-44 mm, a héj vastagsága 1-1,10 mm. A héj könnyen feltörhető, és a dióbelet könnyen ki lehet venni egészben. Íze nagyon enyhén kesernyés, közepesen édes, erős olajos aromákkal. A Çağlayancerit Cevizi egy tömör, világos színű héjjal rendelkező dióféle, szimmetrikus ovális formával, világossárga színű és közepesen ropogós dióbéllal, amelynek válaszfala közepesen vastag.

Okozati összefüggés

A Çağlayancerit körzet, amely a város diótermő területe, megfelelő körülményeket biztosít a diótermesztéshez az elhelyezkedéséből, az éghajlatából, földrajzi szerkezetéből és a termelők szakértelméből adódóan. E tényezők mindegyike hozzájárult a dió minőségéhez és hírnevéhez.

A tartományi mezőgazdasági igazgatóságunk által készített tanulmányok szerint a magas tengerszint feletti magasságon termesztett dió zöld héja vastagabb, mint azoké, amelyek alacsony tengerszint feletti magasságban teremnek. Megfigyelték, hogy a dió zöld héjának vastagsága befolyásolja a termés belső színét és ízét. A vastagabb zöld héjnak köszönhetően a termés több tápanyaghoz jut, és olajosabb, teltebb és aromásabb lesz. A Çağlayancerit Cevizi magas terméshozamának és a dióbelet természetesen belüli magas arányának köszönhetően a dió külső héja vékonyabbá vált. A dió belső héjának elvékonyodása megkönnyíti a termésnek a héjtól való elválasztását, és ezért ez vált az előnyben részesített fajtává.

A Çağlayancerit Cevizi a dióhéj fehérsége, a dióbelet aránya, az olajos íz és az aromaintenzitás tekintetében jobb a más régiókban termelt dióféléknél. A Çağlayancerit Cevizi egyik legfontosabb jellemzője, hogy a dióbelet egészben vagy két darabban könnyen ki lehet venni.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU