

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 208/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Ceylon Cinnamon”**

**Nr UE: PGI-LK-02298 – 5.3.2017**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [CHNP lub CHOG]**

„Ceylon Cinnamon”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Sri Lanka

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa I.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.) oraz Klasa 2.10. Olejki eteryczne.

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Ceylon Cinnamon” (cynamon cejloński) to nazwa produktu roślinnego spożywanego głównie jako przyprawa. „Ceylon Cinnamon” jest produkowany z drzewa *Cinnamomum zeylanicum* Blume, które jest na Sri Lance (Cejlon) gatunkiem rodzimym.

„Ceylon Cinnamon” charakteryzuje się lekko słodkim smakiem i cytrusowym aromatem z nutą miodu. Ma kolor jasnobrązowy do lekko czerwonego, podczas gdy barwa cynamonu mielonego jest złoto-żółtawa do brązowej.

Surowcami do produkcji „Ceylon Cinnamon” są kora i liście drzewa *Cinnamomum zeylanicum* Blume. Kora jest szczególnie cienka, delikatna i miękka, co sprawia, że laski łatwo się łamią, i odznacza się miękką konsystencją. Kora ma jasnobrązowy kolor, jest słodka i charakteryzuje się nutą owoców cytrusowych. Zawartość kumaryny w drzewie wynosi poniżej 0,004 %, a zawartość aldehydu cynamonowego w olejkach lotnych wynosi od 8 % do 70 %.

„Ceylon Cinnamon” występuje w różnych formach:

(i) Laski

Obraną skórkę wewnętrznej kory dojrzałych pni cynamonowych najpierw suszy się na słońcu (bez wystawiania na bezpośrednie działanie promieni słonecznych), następnie zwija się ją w rulon po obu stronach i łączy ze sobą, nakładając obie strony na siebie, a powstałą pustą przestrzeń wewnątrz wypełnia się małymi kawałkami obranego cynamonu o długości ok. 1 050 mm ± ok. 50 mm. Zawartość wilgoci nie przekracza 15 %. Zawartość olejku lotnego wynosi co najmniej 1 % w suchej masie. Kolor mieści się w zakresie od CC4 do CC9. Zawartość aldehydu cynamonowego w olejku lotnym wynosi od 50 % do 70 %. Okres trwałości wynosi od 2 do 3 lat.

(ii) Laski cięte

Laski cięte wytwarza się z lasek cynamonowych poprzez przycięcie ich do wymaganej długości (20 mm ≤ 525 mm). Cięte laski cynamonowe są klasyfikowane pod względem średnicy, barwy oraz zakresu przebarwień. Zawartość wilgoci nie przekracza 15 %. Zawartość olejku lotnego wynosi nie więcej niż 1 % w suchej masie. Zawartość aldehydu cynamonowego w olejku lotnym wynosi od 50 % do 70 %. Kolor mieści się w zakresie od CC4 do CC9. Okres trwałości wynosi od 2 do 3 lat.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

(iii) Proszek

„Ceylon Cinnamon” w proszku ma barwę brązową (CC10) do złotawo-żółtawej (CC5); jest otrzymywany poprzez obranie kory wewnętrznej. Zawartość olejku lotnego wynosi co najmniej 0,5 % w suchej masie. Zawartość aldehydu cynamonowego w olejku lotnym wynosi od 50 % do 70 %. Okres trwałości wynosi od 2 do 3 lat.

(iv) Olejek z liści

Olejek z „Ceylon Cinnamon” jest pozyskiwany w drodze destylacji parą wodną liści i gałązek cynamonowca pozostałych po zbiorach. Barwa olejku może być zróżnicowana: od białżółtej (CC1) do bursztynowej (CC7). Zawartość aldehydu cynamonowego wynosi od 8 % do 40 % masy. Współczynnik załamania światła waha się od 1,527 do 1,540, natomiast gęstość względna waha się od 1,034 do 1,54 w temperaturze 28 °C. Okres trwałości wynosi 2 lata.

(v) Olejek z kory

Olejek z kory „Ceylon Cinnamon” jest pozyskiwany w drodze destylacji kory cynamonowca. Zawartość aldehydu cynamonowego w tym produkcie wynosi od 30 % do 70 %; produkt charakteryzuje się barwą od jasnożółtej (CC2) do bursztynowej (CC7). Zawartość aldehydu cynamonowego wynosi od 30 % do 50 % masy. Współczynnik załamania światła waha się od 1,555 do 1,580, a gęstość względna wynosi od 1,01 do 1,03 w temperaturze 28 °C. Okres trwałości wynosi 2 lata.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Ceylon Cinnamon” odbywają się na określonym obszarze geograficznym. Obejmują one:

- rozmnażanie,
- uprawę,
- zarządzanie plantacjami,
- zbiór,
- przetwarzanie,
- klasyfikację.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Laski, laski cięte i proszek

- Po przeprowadzeniu procesu krojenia i mielenia produkt jest pakowany w worki jutowe/papierowe/bawełniane/polietylenowe, opakowania z folii aluminiowej przeznaczonej do kontaktu z żywnością lub inne opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być szczelnie zamknięte, aby zapobiec wchłanianiu wilgoci.
- Przechowywanie wymaga temperatury pokojowej, suchego i wentylowanego pomieszczenia, aby zapobiec zanieczyszczeniu chemicznemu i mikrobiologicznemu.
- Wilgotność: < 15 %, bez bezpośredniego nasłonecznienia.

Olejek z kory i olejek z liści

W celu uniknięcia wystawiania na działanie powietrza, olejki z kory i z liści dostarczane są w hermetycznych pojemnikach szklanych lub metalowych pokrytych żywicą epoksydową. Materiał, z którego wykonany jest pojemnik, nie może powodować zmian w produkcie i musi chronić go przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Nabywca i dostawca mogą uzgodnić stosowanie innych pojemników pod warunkiem, że olejek jest chroniony przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Podczas pakowania produktu do dystrybucji do konsumenta jest on etykietowany jako „Ceylon Cinnamon”. Na każdym opakowaniu „Ceylon Cinnamon” musi znajdować się numer rejestracyjny producenta.

Bezwzględnie obowiązujące szczególne przepisy dotyczące etykietowania sproszkowanych lasek „Ceylon Cinnamon” (jako produktu przeznaczonego do spożycia przez ludzi) są następujące:

- nazwa, nazwa handlowa lub marka i adres producenta lub pakującego,
- numer partii lub kod,

- masa netto,
- klasa produktu (w stosownych przypadkach),
- miejsce pochodzenia – Sri Lanka.

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje całą wyspę Sri Lanka (o powierzchni 65 651 km<sup>2</sup>), która charakteryzuje się jednolitymi warunkami klimatycznymi i agronomicznymi będącymi rezultatem charakterystycznego układu dwóch występujących corocznie monsunów, powiązanych z tym zjawiskiem rozkładem opadów deszczu, a także regularnym rozkładem nasłonecznienia oraz jednolitymi cechami gleby i innymi cechami agronomicznymi. Warunki te występują na wysokości od 10 m do 700 m nad poziomem morza. Cynamon nieprodukowany na określonych wysokościach i zgodnie ze specyfikacjami nie może być dystrybuowany jako „Ceylon Cinnamon”.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację produktu „Ceylon Cinnamon” opiera się na jakości, cechach i reputacji tego produktu.

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

###### Czynniki środowiskowe

Obszar geograficzny charakteryzuje się szczególnymi warunkami topograficznymi i klimatycznymi, które są korzystne dla uprawy „Ceylon Cinnamon”. „Ceylon Cinnamon” uprawiany jest na Sri Lance w różnych warunkach – od strefy półsuchej po wilgotną oraz na glebach od „srebrnego piasku” przez gleby piaszczysto-gliniaste i laterytowe po gleby zwirowe.

Temperatury kształtują się zasadniczo na poziomie od 25 °C do 32 °C. Opady deszczu w regionie wynoszą od 1 250 do 3 500 mm rocznie. Na Sri Lance pomiędzy porami monsunowymi występują dwie pory roku, co daje w sumie cztery pory roku, oraz klimat tropikalny, który charakteryzuje się bardzo różniącymi się od siebie porą suchą i deszczową. „Ceylon Cinnamon” uprawia się na całej wyspie Sri Lanka na wysokości od 10 m do 700 m nad poziomem morza.

###### Czynniki ludzkie

„Ceylon Cinnamon” jest uprawiany i przetwarzany od niepamiętnych czasów, w związku z czym cały proces uprawy opiera się na latach tradycji i praktyki. Umiejętności i techniki są przekazywane z pokolenia na pokolenie w obrębie rodzin pracujących zespołowo.

Na uprawę „Ceylon Cinnamon” składa się szereg etapów, które przyczyniają się do najlepszej możliwej jakości i wydajności:

- osoby, które zajmują się przygotowaniem lasek cynamonu, nazywane są „wykwalifikowanymi korowaczami” lub „technikami cynamonowymi”. To korowacz decyduje, kiedy jest najlepszy czas na zbiory. Jeżeli rozwój rośliny i wilgotny klimat spełniają warunki pozwalające na uzyskanie najwyższej jakości produktu „Ceylon Cinnamon”, korowacze rozpoczynają zbiory, odrywając korę wewnętrzną, która łatwo oddziela się od rdzenia drewna. Pozwala to zachować wysoki poziom olejku w korze,
- osoby prowadzące zbiory wypracowały wiedzę fachową umożliwiającą im identyfikowanie drzew najbardziej odpowiednich do cięcia oraz korzystanie ze specjalnego zestawu narzędzi przeznaczonych do tego celu. Narzędzia te, a w szczególności *keththa* i *sooruna koketha*, pozwalają im na cięcie pni cynamonowca w taki sposób, aby uzyskać grubość i długość określone dla lasek „Ceylon Cinnamon”,
- korowacze oskrobują drzewo z kory zewnętrznej przy użyciu stalowego skrobaka, stosując delikatną i wymagającą umiejętności technikę pozwalającą na uniknięcie uszkodzenia kory wewnętrznej. Następnie kora jest starannie pocierana mosiężnym prętem, aby poluzować ją na drewnianym pniu,
- korowacze pozyskują zaokrąglone fragmenty kory wewnętrznej i wypełniają je innymi fragmentami kory, tak aby powstały laski o długości 42 cali; długość takiej laski mierzy się drążkiem znanym jako *Pethi Kotuwa*,

- po wstępnym suszeniu trwającym około 24 godzin laski są ściskane i rolowane ręcznie, co ma na celu zapewnienie jednolitej średnicy. Laski są następnie klasyfikowane i pozostawiane do wysuszenia po raz drugi, na okres od sześciu do dziesięciu dni, w celu osiągnięcia zawartości wilgoci poniżej 15 %. Laski są suszone na powietrzu na rozciągniętych sznurach lub na specjalnych stojakach umieszczonych blisko sufitu, co zapewnia właściwy obieg powietrza,
- laski i laski cięte produktu „Ceylon Cinnamon” są klasyfikowane na podstawie tradycyjnego lankijskiego systemu klasyfikacji, w ramach którego przypisuje się je do klasy Alba, co oznacza średnicę około 0,24 cala i dobrą kruchość, klasy Continental, co oznacza średnicę około 0,63 cala i mniejszą kruchość, lecz z sześcioma podklasami, klasy Meksyk, o średnicy mniejszej niż 0,75 cala, do której należy produkt będący składnikiem wielu meksykańskich potraw, o słodkim i ciepłym smaku z delikatnymi nutami owoców cytrusowych, oraz do klasy Hamburg, co oznacza średnicę mniejszą niż 1,3 cala – przyjmuje się, że ten produkt jest grubszy i ciemniejszy niż produkty należące do pozostałych klas.

Opisane wyżej techniki pozwalają na przepływ olejku i wilgoci z rdzenia drzewa do kory wewnętrznej, a co za tym idzie zachowanie ich w produkcie „Ceylon Cinnamon”. Poprawia to jakość produktu „Ceylon Cinnamon”, a zwłaszcza jego wyraziste właściwości organoleptyczne.

Renoma

Istnieją zapisy potwierdzające, że handel produktem „Ceylon Cinnamon” miał miejsce już w czasach starożytnych – egipskich, babilońskich, arabskich, weneckich, greckich i rzymskich.

Arabowie kontrolowali handel cynamonem i utrzymywali źródło produktu w tajemnicy w celu zapewnienia sobie monopolu. Dopiero w XIII w. pojawiła się pierwsza wzmianka o miejscu produkcji tej cennej przyprawy – w arabskiej kronice zatytułowanej „Monument of Places and History of God's Bondmen”. W tym czasie cynamon uznawano za cenniejszy od złota.

„Nie ma wątpliwości, że »Ceylon Cinnamon« jest najlepszy na świecie i od połowy czternastego stulecia cieszy się wielkim uznaniem, jak wskazują autentyczne zapisy, oraz że jest jednym z nielicznych istotnych rodzimych produktów na wyspie. Dzięki arabskim karawanom był on znany Rzymianom, którzy płacili w Rzymie za tę aromatyczną przyprawę równowartość 8 funtów szterligów. Cejlon (zwany przez De Barrasa »matką cynamonu«) zdecydowanie zasłużył zatem na nazwę »wyspy cynamonu«” (Ferguson, 1887).

W wydaniu Encyklopedii Britannica z 1911 r. stwierdzono, że jakość cynamonu wytwarzanego z tego gatunku w innych miejscach jest daleka od tego „uprawianego na Cejlonie”, zauważając, że w przeciwieństwie do produktu pochodzącego z innych miejsc »Ceylon Cinnamon« charakteryzuje się bardzo cienką i gładką korą o barwie jasnożółtawobrazowej, silnym zapachem i niespotykaniem słodkim, ciepłym i przyjemnym, aromatycznym smakiem”.

W 2019 r. w The New Food Magazine ukazał się artykuł „Ceylon Cinnamon” autorstwa Priyashanthy, w którym podkreślono dobrą jakość i dobre właściwości tego produktu, kładąc „szczególny nacisk na wyniki porównania z cynamonem kasja”.

W filmie dokumentalnym na temat olejków eterycznych na Sri Lance, „Przemysł olejków eterycznych na Sri Lance”, przedstawiono historię i renomę produktu „Ceylon Cinnamon” i opisano zalety olejku. Koncepcja filmu powstała na Wydziale Inżynierii Chemicznej i Procesowej Uniwersytetu Moratuwa na Sri Lance; wyprodukowano go w 2014 r. Jest dostępny do oglądania w trzech częściach na dobrze znanych stronach internetowych do udostępniania plików wideo.

Obecnie ekskluzywne restauracje zlokalizowane na przykład w malezyjskich Petronas Towers lub w Hongkongu oferują „Ceylon Cinnamon” do swojej wysokiej jakości herbaty lub churros śniadaniowe z produktem „Ceylon Cinnamon”. Hotele w Waszyngtonie posiadają bezkofeinową herbatę korzenną z „Ceylon Cinnamon” w karcie menu dań i napojów dostarczanych do pokoi hotelowych. W 2020 r. na stronie internetowej „Penzeys Spices” można znaleźć wiele przepisów, w których wykorzystuje się „Ceylon Cinnamon” w postaci lasek i proszku.

## 5.2. Specyfika produktu

„Ceylon Cinnamon” wytwarzany jest z drzewa *Cinnamomum zeylanicum* Blume, które jest gatunkiem uprawnym drzewa cynamonowego rodzimego dla Sri Lanki.

Wszystkie postaci „Ceylon Cinnamon” charakteryzuje intensywny zapach oraz delikatny, lekko słodki smak, cytrusowy aromat z subtelną nutą miodu oraz obecność olejków (laski, kora i proszek).

Kora drzewa *Cinnamomum zeylanicum* Blume jest szczególnie cienka, delikatna i miękka, co sprawia, że laski łatwo się łamie i mają one delikatną konsystencję. Ma jasnobrązowy kolor, jest słodka i charakteryzuje się nutą owoców cytrusowych. W przeciwieństwie do niej cynamon kasja charakteryzuje się ciemniejszym brązowym odcieniem, grubszą i twardszą korą oraz płaskim smakiem.

Wszystkie postaci „Ceylon Cinnamon” charakteryzują się średnim do niskiego poziomem aldehydu cynamonowego i znikomymi ilościami kumaryny, w porównaniu z cynamonem kasja, w którym występuje bardzo wysoki poziom obu tych substancji.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

„Ceylon Cinnamon” posiada właściwości i cechy charakterystyczne wynikające z czynników środowiskowych i czynników ludzkich tradycyjnych na Sri Lance, a także wielowiekową renomę, wynikającą z nieprzerwanej tradycji metod produkcji.

Wyjątkowo intensywny aromat i lekko słodki smak „Ceylon Cinnamon” związane są ze szczególnymi warunkami topograficznymi i klimatycznymi (połączenie poziomu opadów, wysokości nad poziomem morza i temperatury) obszaru geograficznego i lokalnymi metodami produkcji.

Szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne „Ceylon Cinnamon” związane są z okresami zbiorów uzależnionych od monsunu południowo-zachodniego od maja do września i monsunu północno-wschodniego od grudnia do lutego, a także z tradycyjną wiedzą na temat pozyskiwania cynamonu, obierania, suszenia i przygotowywania lasek.

Laski są klasyfikowane w oparciu o średnicę i zakres przebarwień. Stosowane klasy to Alba, Continental, Meksyk i Hamburg. W każdej z tych kategorii istnieją podklasy. Klasyfikacja nie opiera się na barwie. Ze względu na tradycyjną wiedzę producentów na temat procesu klasyfikacji, laski mają szczególną postać fizyczną, ponieważ są klasyfikowane zgodnie ze średnicą i zakresem przebarwień.

W porównaniu z cynamonem kasja produkt „Ceylon Cinnamon” wyróżnia się wyrazistszym profilem aromatycznym i słodkością, będących wynikiem warunków klimatycznych, agronomicznych i botanicznych panujących na Sri Lance. Kora jest miękka – bardziej przypomina papier – i cienka. „Ceylon Cinnamon” jest przetwarzany i kształtowany w postaci starannie wytwarzanych lasek, które pełniej wydobywają jego właściwości organoleptyczne. Różnice te sprawiają, że „Ceylon Cinnamon” ma delikatniejszą strukturę i większą zdolność do zachowania opisywanych właściwości po zapakowaniu w okresie przechowywania od 2 do 3 lat, ze względu na wyższą zawartość wilgoci.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej, korzystając z poniższego linku SLEDB (Lankijskiej Rady ds. Rozwoju Eksportu): <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>

---