

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 208/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Ceylon Cinnamon»

N. UE: PGI-LK-02298 — 5.3.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ceylon Cinnamon»

2. Stato membro o paese terzo

Sri Lanka

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe I.8 Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.) e classe 2.10 Oli essenziali.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Ceylon Cinnamon» è il nome attribuito a un prodotto vegetale consumato principalmente come spezia. I prodotti «Ceylon Cinnamon» sono ottenuti dall'albero *Cinnamomum zeylanicum* Blume originario dello Sri Lanka (Ceylon).

La cannella «Ceylon Cinnamon» presenta un sapore leggermente dolce e un aroma agrumato con una nota di miele. Ha un colore che varia da marrone chiaro a leggermente rossastro, mentre il colore della cannella in polvere va dal giallognolo dorato al marrone.

La corteccia e le foglie dell'albero di *Cinnamomum zeylanicum* Blume costituiscono la materia prima utilizzata per la produzione di «Ceylon Cinnamon». La corteccia è particolarmente sottile, delicata e morbida, il che rende i bastoncini facilmente friabili e con una consistenza morbida. La corteccia ha un colore marrone chiaro, è dolce e caratterizzata da una nota agrumata. L'albero presenta un tenore di cumarina inferiore allo 0,004 %, mentre il tenore di cinnamaldeide si attesta su valori che oscillano tra l'8 % e il 70 % degli oli volatili.

La cannella «Ceylon Cinnamon» è presentata in diverse forme, descritte in appresso.

i) Bastoncini

Strato sfogliato della corteccia interna di fusti maturi di cannella precedentemente essiccati al sole (non diretto), arricciati e quindi uniti tra loro mediante sovrapposizioni, il cui incavo è riempito con piccoli pezzi di cannella pelata per formare lunghezze di circa 1050mm±circa 50mm. Il tenore di umidità non è superiore al 15 %. Il contenuto di olio volatile è pari ad almeno l'1 % misurato a secco. Il colore varia da CC4 a CC9. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. La durata di conservazione è di due-tre anni.

ii) Bastoncini tagliati

I bastoncini tagliati sono realizzati a partire da bastoncini di cannella che vengono tagliati alla lunghezza richiesta (20 mm ≤ 525 mm). I bastoncini tagliati di cannella sono classificati in termini di qualità in base al diametro, al colore e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune. Il tenore di umidità non supera il 15 %. Il contenuto di olio volatile è pari o inferiore all'1 % misurato a secco. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. Il colore varia da CC4 a CC9. La durata di conservazione è di due - tre anni.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

iii) Polvere

La polvere di «Ceylon Cinnamon» ha un colore che varia da marrone (CC10) a giallognolo dorato (CC5); è ottenuta mediante pelatura della corteccia interna. Il contenuto di olio volatile è pari o inferiore allo 0,5 % misurato a secco. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. La durata di conservazione è di due - tre anni.

iv) Olio di foglie

L'olio di «Ceylon Cinnamon» viene estratto mediante distillazione a vapore di foglie e ramoscelli di cannella che rimangono come residui dopo la raccolta. Il colore dell'olio può variare da un giallo molto chiaro (CC1) fino all'ambra (CC7). Il tenore di cinnamaldeide oscilla dall'8 % al 40 % in massa. L'indice di rifrazione varia dall'1,527 all'1,54 e la densità relativa dall'1,034 all'1,54 a 28 °C. La durata di conservazione è di due anni.

v) Olio di corteccia

L'olio di corteccia di «Ceylon Cinnamon» viene estratto mediante distillazione della corteccia di cannella. Il tenore di cinnamaldeide di questo prodotto oscilla dal 30 % al 70 % e il suo colore va dal giallo chiaro (CC2) all'ambra (CC7). Il tenore di cinnamaldeide oscilla dal 30 % al 50 % in massa. L'indice di rifrazione varia dall'1,555 all'1,58 e la densità relativa dall'1,01 all'1,03 a 28 °C. La durata di conservazione è di due anni.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione di «Ceylon Cinnamon» hanno luogo nella zona geografica delimitata. Rientrano in tale contesto:

- propagazione;
- coltura;
- gestione delle piantagioni;
- raccolta;
- trasformazione;
- classificazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Bastoncini, bastoncini tagliati e polvere

- Dopo il processo di taglio e macinazione, il prodotto viene confezionato in sacchi di iuta/carta/cotone/polietilene, in confezioni in pellicola di alluminio di qualità alimentare o in altre confezioni di qualità alimentare. Le confezioni devono essere sigillate per evitare l'assorbimento di umidità;
- l'immagazzinamento deve avvenire a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e ventilato per prevenire qualsiasi contaminazione chimica e microbiologica;
- umidità: < 15 %, senza esposizione diretta al sole.

Olio di corteccia ed olio di foglie

Al fine di evitare la presenza di aria, gli oli di corteccia e di foglie vengono forniti in contenitori a tenuta stagna in vetro o in metallo con rivestimento epossidico. Il materiale del contenitore non deve alterare il prodotto e deve proteggerlo dalla luce diretta del sole. Altri contenitori possono essere concordati tra l'acquirente e il fornitore purché l'olio sia protetto dalla luce diretta del sole.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto è etichettato come «Ceylon Cinnamon» quando confezionato per la distribuzione al consumatore. Ogni confezione di «Ceylon Cinnamon» deve riportare il numero di registrazione del produttore.

Le norme obbligatorie specifiche per l'etichettatura della polvere di bastoncini di «Ceylon Cinnamon» (come prodotto destinato al consumo umano) sono le seguenti:

- nome, nome commerciale o nome del marchio ed indirizzo del produttore o del confezionatore;
- numero di lotto o codice;

- massa netta;
- classificazione della qualità del prodotto (se applicabile);
- luogo d'origine: Sri Lanka.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende a tutta l'isola dello Sri Lanka, una superficie di 65 651 km², che presenta condizioni climatiche e agronomiche omogenee definite da un modello distintivo caratterizzato da due monsoni annuali, con conseguenti modelli di precipitazioni, modelli coerenti di soleggiamento, nonché terreno e altre caratteristiche agronomiche coerenti. Tali condizioni sono limitate alle altitudini tra 10 m e 700 m sul livello del mare. La cannella non prodotta alle altitudini definite e secondo il disciplinare non può essere distribuita come «Ceylon Cinnamon».

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione della cannella «Ceylon Cinnamon» si basa sulle qualità, sulle caratteristiche e sulla reputazione dei prodotti in questione.

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori ambientali

La zona geografica presenta condizioni topografiche e climatiche specifiche adatte alla coltivazione di «Ceylon Cinnamon». La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata in condizioni variabili che vanno da quelle semi-aride a quelle umide, mentre i terreni spaziano dalla sabbia argentata ai suoli argillosi e lateritici ed ai terreni ghiaiosi dello Sri Lanka.

Di norma le temperature variano tra 25 °C e 32 °C. Le precipitazioni nella regione sono comprese tra 1 250 e 3 500 mm l'anno. Lo Sri Lanka gode di due periodi intermonsonici che danno origine a quattro stagioni l'anno e di un clima tropicale con stagioni secche e umide ben differenziate. La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata in tutta l'isola dello Sri Lanka ad altitudini che variano dai 10 m ai 700 m sul livello del mare.

Fattori umani

La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata e trasformata da tempo immemorabile; di conseguenza l'intero processo di coltivazione si basa su anni di tradizione e pratica. Competenze e tecniche vengono tramandate all'interno dei membri della famiglia che lavorano in gruppi.

La coltivazione della cannella «Ceylon Cinnamon» prevede diverse fasi che contribuiscono alla qualità e alla resa migliori possibili:

- le persone che preparano i bastoncini sono chiamate «pelatori qualificati» o «tecnici della cannella». Spetta a loro decidere quale sia il momento perfetto per la raccolta. Quando lo sviluppo della pianta e il clima umido soddisfano le condizioni per la produzione della qualità più elevata di prodotti «Ceylon Cinnamon», i pelatori iniziano la raccolta staccando la corteccia interna che si separa facilmente dall'anima del tronco. Ciò garantisce che venga preservato l'elevato contenuto di olio nella corteccia;
- gli addetti al raccolto hanno sviluppato un know-how specifico per individuare gli alberi più adatti da tagliare e utilizzano una serie di strumenti speciali. Tali strumenti, e in particolare il *keththa* e il *sooruna koketha*, consentono loro di tagliare i fusti di cannella per ottenere gli spessori e le lunghezze specificati per i bastoncini di «Ceylon Cinnamon»;
- i pelatori raschiano la corteccia esterna con un raschietto in acciaio usando una tecnica delicata e abile per evitare di danneggiare la corteccia interna. Successivamente, la corteccia viene sfregata accuratamente con un'asta di ottone per allontanarla dal fusto legnoso;
- i pelatori prendono quindi le cortecce interne curve e le riempiono con altri pezzi di corteccia in maniera da creare bastoncini che abbiano una lunghezza di 42 pollici, misurata rispetto a un bastone chiamato *Pethi Kotuwa*;

- dopo un'essiccazione iniziale di circa 24 ore, i bastoncini vengono pressati e arrotolati a mano per garantire un diametro uniforme. I bastoncini vengono quindi classificati in termini di qualità e lasciati essiccare per sei-dieci giorni in maniera da ottenere un tenore di umidità inferiore al 15 %. Questi bastoncini vengono essiccati all'aria su corde tese o speciali strutture di supporto situate vicino al soffitto in maniera da beneficiare di una buona circolazione dell'aria;
- i bastoncini e i bastoncini tagliati di «Ceylon Cinnamon» sono classificati in termini di qualità secondo il sistema tradizionale di classificazione dello Sri Lanka che li classifica come «Alba» (diametro di circa 0,24 pollici e friabile), «Continental» (diametro di circa 0,63 pollici, meno friabile, ma con sei sottoclassificazioni), «Mexican» (diametro inferiore a 0,75 pollici, ingrediente principale in numerosi piatti messicani con un sapore che è dolce e intenso, con morbide note agrumate) e «Hamburg» (diametro inferiore a 1,3 pollici, considerata la classificazione più spessa e più scura rispetto alle altre).

Tali tecniche consentono il deflusso dell'olio e dell'umidità dal durame del tronco alla corteccia interna e nella «Ceylon Cinnamon». Ciò migliora la qualità della cannella «Ceylon Cinnamon», in particolare il suo forte carattere organolettico.

Reputazione

Vi sono registri commerciali relativi alla cannella «Ceylon Cinnamon» fin dai tempi degli antichi egizi, babilonesi, arabi, veneziani, greci e romani.

Gli arabi controllavano il commercio di cannella e tenevano segreta la fonte del prodotto per garantirne il monopolio. È stato soltanto nel XIII secolo che la prima segnalazione, una cronaca araba denominata «Monumento dei luoghi e della storia dei servi di Dio», ha individuato il luogo di produzione di questa spezia preziosa. A quell'epoca, la cannella era considerata più preziosa dell'oro.

«Non vi è dubbio che la cannella “Ceylon Cinnamon” sia la migliore al mondo, celebrata sin dalla metà del XIV secolo secondo documenti autentici, nonché uno dei pochi prodotti di importanza originari dell'isola. Le carovane arabe l'hanno resa nota ai romani, che a Roma pagavano l'equivalente di otto sterline per libbra per questa spezia profumata. Ceylon (chiamata da De Barras la “madre della cannella”) si è quindi guadagnato il nome di “isola della cannella”» (Ferguson, 1887).

L'edizione del 1911 dell'Enciclopedia Britannica osservava che la cannella prodotta da questa specie in altri luoghi non si avvicinava a «quella coltivata a Ceylon», osservando per contro che «la cannella “Ceylon Cinnamon” di ottima qualità è una corteccia liscia molto sottile, dal colore marrone giallastro chiaro, estremamente profumata e con un gusto aromatico particolarmente dolce, intenso e gradevole».

Nel 2019 il *New Food Magazine* ha pubblicato un articolo di Priyashantha sulla cannella «Ceylon Cinnamon» che ha messo in evidenza la buona qualità e le proprietà di questo prodotto dedicando «particolare enfasi al suo confronto rispetto alla cannella cassia».

Un documentario sugli oli essenziali in Sri Lanka, *Essential Oil Industry in Sri Lanka*, esamina la storia e la fama della cannella «Ceylon Cinnamon» e descrive le virtù dell'olio. Si tratta di un documentario concepito dal Dipartimento di Ingegneria chimica e di processo dell'Università di Moratuwa, Sri Lanka e prodotto nel 2014. È disponibile per la visualizzazione in tre parti su noti siti web di condivisione di file video.

Oggi, ristoranti di fascia alta che si trovano, ad esempio, nelle torri gemelle Petronas in Malesia oppure ad Hong Kong offrono cannella «Ceylon Cinnamon» nel loro tè di alta qualità o nei loro churros serviti a colazione con «Ceylon Cinnamon». Gli hotel di Washington DC offrono l'opzione di un tè decaffeinato speziato con «Ceylon Cinnamon» nel loro menu del servizio in camera. Il sito web *Penzys Spices 2020* contiene numerose ricette che utilizzano la cannella «Ceylon Cinnamon» in bastoncini e in polvere.

5.2. Specificità del prodotto

La cannella «Ceylon Cinnamon» è prodotta a partire dall'albero di *Cinnamomum zeylanicum* Blume, che è una specie coltivata di albero di cannella originario dello Sri Lanka.

Tutti i formati di «Ceylon Cinnamon» sono caratterizzati dalla loro intensità aromatica, dal sapore delicato e leggermente dolce e dall'aroma agrumato con una leggera nota di miele, nonché dal loro tenore di olio (bastoncini, corteccia e polvere).

La corteccia di albero *Cinnamomum zeylanicum* Blume è particolarmente sottile, delicata e morbida, il che rende i bastoncini facilmente friabili e con una consistenza morbida. Ha un colore marrone chiaro, è dolce e ha una nota agrumata. Questo tipo di cannella può essere confrontato con la cannella cassia che ha un colore marrone più scuro, è spessa e dura ed ha un sapore piatto.

Tutte le forme di «Ceylon Cinnamon» presentano livelli medio-bassi di cinnamaldeide e quantità trascurabili di cumarina rispetto a quelli della cannella cassia caratterizzata da livelli molto alti di entrambe le sostanze.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La cannella «Ceylon Cinnamon» presenta qualità e caratteristiche dovute a fattori ambientali e umani tradizionali dello Sri Lanka, oltre a godere della sua reputazione secolare, dovuta alla tradizione ininterrotta dei metodi di produzione.

L'intensità aromatica eccezionalmente forte e il sapore leggermente dolce della cannella «Ceylon Cinnamon» sono collegati alle condizioni topografiche e climatiche specifiche (combinazione di livello di precipitazioni, altitudine e temperatura) della zona geografica e ai metodi di produzione locali.

Le particolari caratteristiche chimiche e organolettiche della cannella «Ceylon Cinnamon» sono legate alle stagioni di raccolta che dipendono dal monzone sudoccidentale da maggio a settembre e dal monzone nord-orientale da dicembre a febbraio, nonché alla tradizionale conoscenza della raccolta, della pelatura e dell'essiccazione della cannella oltre che della fabbricazione dei bastoncini.

I bastoncini sono classificati in termini di qualità in base al diametro e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune. Le classificazioni sono note come «Alba», «Continental», «Mexican» e «Hamburg». Esistono delle sottoclassificazioni all'interno di ciascuna di queste categorie. La classificazione non si basa sul colore. Grazie al tradizionale know-how dei produttori espresso nel processo di classificazione, i bastoncini hanno una presentazione fisica particolare in quanto sono classificati in base al diametro e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune.

La cannella «Ceylon Cinnamon» si distingue dalla cannella cassia per le sue caratteristiche aromatiche e la sua dolcezza più marcate, derivanti dalle condizioni climatiche, agronomiche e botaniche presenti nello Sri Lanka. La corteccia è morbida, più simile alla carta e sottile. La cannella «Ceylon Cinnamon» viene lavorata e modellata in forme di bastoncini di migliore fattura che mettono in risalto in maniera più completa le sue qualità organolettiche. Queste distinzioni garantiscono che la cannella «Ceylon Cinnamon» presenti una consistenza più sottile e una capacità maggiore di sostenere tali qualità dopo il confezionamento, con una durata di conservazione da due a tre anni, grazie al suo maggiore tenore di umidità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet dell'Ufficio per lo sviluppo delle esportazioni dello Sri Lanka (SLEDB) al seguente indirizzo: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>
