C/2024/4505

11.7.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4505)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“

ELi nr: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

KPN (X) KGT ( )

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Türgi

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“ on kohviasendaja, mida toodetakse Gaziantepi provintsi mägipiirkondades kasvava tärpentinipistaatsia (*Pistacia terebinthus* L.) seemnete röstimise ja jahvatamise teel. Tärpentinipistaatsia on geograafilise piirkonna pärismaine liik ja kasvab mägipiirkondades looduslikult. *Pistacia terebinthus*'e seemnete nimetus türgi keeles on „menengiç“ või „melengiç“. Gaziantepi provintsis kasvanud *menengiç*'i/*melengiç*'i viljad on suure õlisisaldusega – nende rasvhapete sisaldus on 44–56 %. Olehappe sisaldus on vahemikus 53–68 %. Pastalaadsele tootele ei lisata muid tooteid ega lisaaineid; seda valmistatakse okstelt korjatud viljade kuivatamise, röstimise ja jahvatamise teel. Viljad kasvavad kõnealuses geograafilises piirkonnas ja nendest saadud lõpptoote füüsikalis-keemilised omadused on ligikaudu järgmised.

Füüsikalis-keemilised omadused	Väärtus
Õli	44–56 %
Vesi	5–6 %
Valgud	18–20 %
Tuhk	3–3,5 %
Suhkur	6–6,5 %
Kiudained	2–2,5 %

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Saadud toote viskoossus peaks olema vähemalt 1 (cP); kuni 45 % kõigist seemnetest võib olla suurusega üle 20–25 µm. Kuna toode on väga õlirikas, võib selle pinnal näha õlikihti. Toode „Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“ on suure rasvasisaldusega pastalaadne toode. Toodet segatakse enne kasutamist, et muuta see ühtlaseks. Toode on jämedateralise ja pastalaadse struktuuriga, tumepruuni värvusega ja pistaatsialõhnaga.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“ toodetakse üksnes tärpentinipistaatsia seemnetest, mis on korjatud Gaziantepis looduslikult kasvavatelt tärpentinipistaatsiatelt.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid, sealhulgas kasvatamine, tooraine koristamine ning puhastamine-pesemine, röstimine ja jahvatamine, peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab kõiki Türgi kaguosas asuva Gaziantepi provintsi külasid ja linnu.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Gaziantepi provints asub Vahemere ja Kagu-Anatoolia piirkonna vahel. Selle asukoht on 36° 28′ kuni 38° 01′ idapikkust ning 36° 38′ ja 37° 32′ põhjalaiust. Piirkonnas on keskmiselt üle 200 päikesepaistelise päeva aastas. Suvehooajal on seal päevad pikad ja tänu sellele on puude kasvualal rohkem päikesekiirgust, mis tõstab temperatuuri. Maapind on piirkonnas üldiselt ebatasane. Tärpentinipistaatsiad kasvavad eelkõige kaljustel, degradeerunud aladel 600–1 500 m kõrgusel üle merepinna ning neile ei sobi külmemad ja põhjapoolsemad kasvualad. Tegemist on Aasia ja Vahemere piirkonna pärismaise puuliigiga, mis on eriti levinud Lõuna-Türgis. See on piirkonna üks olulisemaid puuliike, mida ei kasutata puidu tootmiseks. Rohke päikesepaiste piirkonnas mõjutab seemnete rasvhapete koostist, suurendades nende õlisisaldust ja rasvhappesisaldust. Suurem õlisisaldus ja rasvhappeühendite sisaldus annab tootele parema maitse.

Inimtegurid

Tärpentinipistaatsia seemneid on piirkonnas kohviasendaja valmistamiseks kasutatud alates 17. sajandist. Räägitakse, et Ottomani impeeriumi Bagdadi sõjakäigu ajal puhkas Murat IV Gaziantepis ning talle pakuti „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“, mis oli talle meeltmööda.

Toote röstimisel on vaja meistrioskusi. Seemnete õigel määral röstimine on tootmise juures oluline oskus, mis hoiab ära soovimatud aroomid. Tärpentinipistaatsia seemneid röstitakse hoolikalt segades, kuni need muutuvad pruuniks. Liigne röstimine on ebasoovitav, sest see muudab rasvhappekomponentide maitse mõruks. Kohalikel tootjatel on seemnete röstimiseks erilised oskused, et saavutada õige aroom.

Toote eripära

Toote lõhn ja maitse tuleneb Gaziantepis kasvanud tärpentinipistaatsia seemnete suurest õlisisaldusest. Tootel on mahe pistaatsiamaitse.

Põhjuslik seos

Toodet „Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“ valmistatakse Gaziantepis kasvavate, piirkonnas pärismaiste tärpentinipistaatsiate seemnetest. Gaziantepis kasvanud tärpentinipistaatsia seemned sisaldavad teiste piirkondadega võrreldes rohkem olehapet, mis tuleneb väga päikesepaistelise provintsi geograafilisest asukohast.

Provintsi kliima tagab tärpentinipistaatsiatele optimaalsed kasvutingimused ja suure saagikuse. Tärpentinipistaatsia seemnete tarbimisel kohviasendajana on Gaziantepi piirkonnas pikk ajalugu.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

Türgi patendi- ja kaubamärgiamet registreeris toote „Gaziantep Menengiç Kahvesi“ / „Gaziantep Melengiç Kahvesi“ 15. jaanuari 2021. aasta bülletäänis nr 93, lk 51 ja 52.