C/2024/4505

11.7.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4505)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

EU N:o SAN-ES-02152 — 25.2.2021

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” on kahvinkorvike, ja se valmistetaan paahtamalla ja jauhamalla Gaziantepin maakunnan vuoristoalueilla kasvavien tärpättipistaasin (Pistacia terebinthus L.) siemenistä. Tärpättipistaasi on alueelle tyypillinen laji, joka kasvaa luonnonvaraisena vuoristoalueilla. Turkissa tärpättipistaasin siemenistä käytetään nimitystä ”menengiç” tai ”melengiç”. Gaziantepin maakunnassa viljeltyjen tärpättipistaasin hedelmien öljypitoisuus on korkea. Niiden rasvahappopitoisuus vaihtelee 44 ja 56 prosentin välillä. Öljyhappopitoisuus vaihtelee 53 ja 68 prosentin välillä. Tärpättipistaasin hedelmistä kuivaamalla, paahtamalla ja jauhamalla valmistettuun tahnamaiseen tuotteeseen ei lisätä muita tuotteita tai lisäaineita. Gaziantepin alueella kasvavilla hedelmillä on seuraavat fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet	Arvo
Öljy	44–56 %
Vesi	5–6 %
Proteiini	18–20 %
Tuhkapitoisuus	3–3,5 %
Sokeri	6–6,5 %
Kuitu	2–2,5 %

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Valmiin tuotteen viskositeetin on oltava vähintään 1 (cP); enintään 45 % hiukkasista saa olla yli 20–25 µm. Koska tuote on hyvin öljypitoista, sen pinnalla voi nähdä öljykerroksen. ”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” on tahnamainen tuote, jonka rasvapitoisuus on korkea. Tuotteesta saadaan tasalaatuinen sekoittamalla sitä ennen käyttöä. Tuote on karkeaa, tahnamaista ja tummanruskeaa. Se tuoksuu pistaasilta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi” valmistetaan ainoastaan Gaziantepissa kasvavista tärpättipistaasin siemenistä.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden, mukaan lukien viljelyn, raaka-aineen korjuun, puhdistuksen, paahtamisen ja jauhamisen, on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alue käsittää kaikki kylät ja kaupungit, jotka sijaitsevat Gaziantepin maakunnassa Turkin kaakkoisosassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Gaziantepin maakunta sijaitsee Välimeren ja Kaakkois-Anatolian välisellä alueella. Maakunnan koordinaatit ovat 36° 28′–38° 01′ itäistä pituutta ja 36° 38′–37° 32′ pohjoista leveyttä. Vuosittain Gaziantepin maakunnassa on keskimäärin yli 200 aurinkoista päivää. Auringonpaistetuntien runsauden vuoksi kesällä pellot altistuvat auringonsäteilylle, mikä nostaa ilman lämpötilaa. Alueella on runsaasti kallioista maaperää. Tärpättipistaasi suosii kallioisia ja karuja alueita 600–1 500 metrin korkeudella merenpinnan yläpuolella, ja välttelee pohjoisia kylmiä alueita. Tyypillinen laji Aasiassa ja Välimeren alueella on tärpättipistaasi, ja se on erittäin yleinen Turkin eteläisissä osissa. Tärpättipistaasi on yksi alueen tärkeimmistä kasveista, josta ei jalosteta puutuotteita. Auringonpaiste alueella vaikuttaa siementen rasvahappokoostumukseen. Se lisää öljypitoisuutta ja rasvahappoja. Korkeampi öljypitoisuus ja suurempi rasvahappojen määrä vahvistavat tuotteen makua.

Ihmiseen liittyvät tekijät

Tärpättipistaasin siemeniä on käytetty Gaziantepissa kahvinkorvikkeen valmistuksessa 1600-luvulta lähtien. Kansanperinteen mukaan Osmanien valtakunnan tekemän Bagdadin valloitusretken aikana sulttaani Murad IV pysähtyi Gaziantepissa. Hänelle tarjottiin ”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” -juomaa, josta hän piti.

Paahtovaihe vaatii valmistajalta erityistä osaamista. Oikean paahtoasteen saavuttaminen on olennainen taito, joka estää ei-toivotun aromin ilmentymisen. Siemenet paahdetaan huolellisesti sekoittaen, kunnes ne muuttuvat ruskeiksi. Liiallinen paahtaminen ei ole toivottavaa, koska se antaa karvaan maun rasvahappokomponenteille. Paikalliset valmistajat osaavat paahtaa siemenet erityisen taidokkaasti, minkä avulla saavutetaan oikeanlainen tuoksu.

Tuotteen ominaispiirteet

Gaziantepin maakunnassa kasvaneiden tärpättipistaasin siementen korkea öljypitoisuus takaa tuotteen tuoksun ja maun. Kahvinkorvike maistuu miedosti pistaasilta.

Syy-seuraussuhde

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” valmistetaan Gaziantepin alueella kasvavista kotoperäisistä tärpättipistaasien siemenistä. Gaziantepin maantieteellisen sijainnin ja aurinkoisuuden johdosta siellä kasvavat tärpättipistaasin siemenet sisältävät enemmän rasvahappoja kuin muilla alueilla kerätyt siemenet.

Alueen ilmaston ansiosta puiden kasvuolosuhteet ovat ihanteelliset, ja ne ovat hyvin satoisia. Tärpättipistaasin siementen käyttö kahvin korvikkeena Gaziantepin alueella juontaa juurensa pitkälle historiaan.

Eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkivirasto rekisteröi tuotteen ”Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi” 15.1.2021 päivätyssä tiedotteessa nro 93, s. 51 ja 52.