

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

66. aastakäik

22. veebruar 2023

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2023/C 65/01 Euro vahetuskurss — 21. veebruar 2023 1

Euroopa Andmekaitseinspektor

2023/C 65/02 Kokkuvõte Euroopa Andmekaitseinspektori arvamusest ettepaneku kohta võtta vastu direktiiv Euroopa Parlamendi ja nõukogu mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuuride kohta äriühingutes, kes taotleavad oma aktsiate kauplemisele võtmist VKEde kasvuturul (*Arvamuse täistekst inglise, prantsuse ja saksa keeles on Euroopa Andmekaitseinspektori veebilehel <https://edps.europa.eu>*) 2

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2023/C 65/03 (Otsus lõpetada ametlik uurimismenetlus, sest liikmesriik on oma teate tagasi võtnud) — Riigiabi — Poola (Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklid 107–109) — ELi toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohane komisjoni teadaanne – teate tagasivõtmine — SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poola – Laevahitussektori kindlamääraline müügimaks ⁽¹⁾ 4

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2023/C 65/04	Taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 (milles käsitletakse piiritusjookide määratlemist, kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist, piiritusjookide nimetuste kasutamist muude toiduainete esitlemisel ja märgistamisel, piiritusjookide geograafiliste tähiste kaitset ning põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja destillaatide kasutamist alkoholsetes jookides ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 110/2008) artikli 26 lõikele 2	5
2023/C 65/05	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 ...	12

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

21. veebruar 2023

(2023/C 65/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss	
USD	USA dollar	1,0664	CAD Kanada dollar	1,4351
JPY	Jaapani jeen	143,76	HKD Hongkongi dollar	8,3645
DKK	Taani kroon	7,4456	NZD Uus-Meremaa dollar	1,7092
GBP	Inglise nael	0,87925	SGD Singapuri dollar	1,4272
SEK	Rootsi kroon	11,0098	KRW Korea vonn	1 387,03
CHF	Šveitsi frank	0,9853	ZAR Lõuna-Aafrika rand	19,4579
ISK	Islandi kroon	154,10	CNY Hiina jüaan	7,3372
NOK	Norra kroon	10,9468	IDR Indoneesia ruupia	16 194,81
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	MYR Malaisia ringit	4,7268
CZK	Tšehhi kroon	23,730	PHP Filipiini peeso	58,684
HUF	Ungari forint	382,19	RUB Vene rubla	
PLN	Poola zlott	4,7478	THB Tai baat	36,897
RON	Rumeenia leu	4,9188	BRL Brasiilia reaal	5,5110
TRY	Türgi liir	20,1223	MXN Mehhiko peeso	19,6085
AUD	Austraalia dollar	1,5517	INR India ruupia	88,2835

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA ANDMEKAITSEINSPEKTOR

Kokkuvõte Euroopa Andmekaitseinspektori arvamusest ettepaneku kohta võtta vastu direktiiv Euroopa Parlamendi ja nõukogu mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuuride kohta äriühingutes, kes taotlevad oma aktsiate kauplemisele võtmist VKEde kasvuturul

(2023/C 65/02)

(Arvamuse täistekst inglise, prantsuse ja saksa keeles on Euroopa Andmekaitseinspektori veebilehel <https://edps.europa.eu>.
eu)

7. detsembril 2022 tegi Euroopa Komisjon ettepaneku võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuuride kohta äriühingutes, kes taotlevad oma aktsiate kauplemisele võtmist VKEde kasvuturul ⁽¹⁾.

Ettepaneku eesmärk on saavutada nende siseriiklike õigusaktide minimaalsel tasemel ühtlustamine, milles käsitletakse väikeste ja keskmise suurusega ettevõtjate kasvuturgudel noteerivate äriühingute mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuure, jättes samas liikmesriikidele nende rakendamisel piisavalt paindlikkust. Lisaks on ettepanek osa noteerimist käsitleva õigusakti paketest, mis koosneb meetmetest, mille eesmärk on suurendada avalike kapitaliturgude atraktiivsust ELi äriühingute jaoks ning hõlbustada VKEde juurdepääsu kapitalile.

Seoses ettepaneku artiklis 6 sätestatud isikuandmete avaldamisega tuletab Euroopa Andmekaitseinspektor meelde, et isikuandmete avaldamise nõue peaks lisaks õigusaktides sätestatule vastama ka muudele hartast ja isikuandmete kaitse üldmäärusest tulenevatele nõuetele ⁽²⁾ ning eelkõige vastama avaliku huvi eesmärgile ja olema proportsionaalne taotletava õiguspärase eesmärgiga.

Euroopa Andmekaitseinspektor kahtleb, kas mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuuride omanike või nende nimel hääleõigusega isikute või erikontrolliõigusega väärtpaberite omanike isikuandmete avalikustamist on tingimata vaja investorite usalduse suurendamiseks ja teadlike investeerimisotsuste tegemise hõlbustamiseks. Igal juhul leiab Euroopa Andmekaitseinspektor, et ettepaneku regulatiivosas tuleks selgelt sätestada avaliku huvi eesmärgid, mis põhjendaksid üldsuse juurdepääsu sellistele andmetele. Lisaks soovitab Euroopa Andmekaitseinspektor kaalutleda kehtestada mehhanism, mis võimaldaks juurdepääsu isikutel, kes suudavad tõendada ettepaneku eesmärkidega seotud õigustatud huvi, et tagada, et juurdepääs nendele andmetele piirduks investeringutega seotud eesmärkidega.

1. SISSEJUHATUS

1. Euroopa Komisjon tegi 7. detsembril 2022 ettepaneku võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuuride kohta äriühingutes, kes taotlevad oma aktsiate kauplemisele võtmist VKEde kasvuturul (edaspidi „ettepanek“).
2. Ettepaneku eesmärk on saavutada väikeste ja keskmise suurusega ettevõtjate (VKE) kasvuturgudel noteeritud äriühingute mitu häält andvate aktsiatega aktsiastruktuure käsitlevate riigisiseste õigusaktide minimaalne ühtlustamine, jättes liikmesriikidele selle rakendamiseks piisavalt paindlikkust.

⁽¹⁾ COM(2022) 761 final.

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2016/679, 27. aprill 2016, füüsiliste isikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ja selliste andmete vaba liikumise ning direktiivi 95/46/EÜ kehtetuks tunnistamise kohta (isikuandmete kaitse üldmäärus) (ELT L 119, 4.5.2016, lk 1).

3. Ettepanek on osa noteerimist käsitleva õigusakti paketist, mis koosneb meetmetest, mille eesmärk on suurendada avalike kapitaliturgude atraktiivsust ELi äriühingute jaoks ning hõlbustada VKEde juurdepääsu kapitalile⁽³⁾. Noteerimist käsitleva õigusakti paketi eesmärk on i) vähendada regulatiivset koormust, kui seda peetakse ülemääraseks (st kui reguleerimisega võiks tagada sidusrühmade jaoks investorite kaitse ja turu usaldusväärsuse kulutõhusamal viisil), ning ii) suurendada äriühinguõigusega äriühingu asutajatele või kontrollivatele aktsionäridele antavat vabadust valida, kuidas jaguneb hääleõigus pärast aktsiate kauplemisele lubamist⁽⁴⁾.
4. Käesolev Euroopa Andmekaitseinspektori arvamus esitatakse vastusena konsulteerimisele Euroopa Komisjoniga 14. detsembril 2022, vastavalt ELi isikuandmete kaitse määruse artikli 42 lõikele 1⁽⁵⁾. Euroopa Andmekaitseinspektor väljendab heameelt, et ettepaneku põhjenduses 96 on sellele konsulteerimisele viidatud.

4. JÄRELDUSED

16. Eelnevast lähtudes esitab Euroopa Andmekaitseinspektor järgmised soovitusel:

- (1) lisada põhjendus, mis kinnitab, et isikuandmete kaitse üldmäärus on kohaldatav ettepaneku raames toimuva isikuandmete töötlemise suhtes;
- (2) jätta ettepaneku põhjendusest 13 välja viide „lõplikule omandiõigusele“, sest see ei kajastu esitatava teabe eesmärgis ja sisus;
- (3) selgelt sõnastada ettepaneku regulatiivosas, mis on taotletavad avaliku huvi eesmärgid, mis põhjendaksid isikuandmete avaldamist ja üldsuse juurdepääsu neile andmetele;
- (4) kaalutleda võimalust näha ette mehhanism, mis võimaldaks juurdepääsu isikutel, kes suudavad tõendada ettepaneku eesmärkidega seotud õigustatud huvi, et tagada, et juurdepääs nendele andmetele piirduks investeringutega seotud eesmärkidega.

Brüssel, 6. veebruar 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

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

⁽⁴⁾ COM(2022) 761 final, lk 1.

⁽⁵⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2018/1725, 23. oktoober 2018, mis käsitleb füüsiliste isikute kaitset isikuandmete töötlemisel liidu institutsioonides, organites ja asutustes ning isikuandmete vaba liikumist, ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 45/2001 ja otsus nr 1247/2002/EÜ (ELT L 295, 21.11.2018, lk 39).

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

(OTSUS LÕPETADA AMETLIK UURIMISMENETLUS, SEST LIIKMESRIIK ON OMA TEATE TAGASI VÕTNUD)**Riigiabi — Poola****(Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklid 107–109)****ELi toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohane komisjoni teadaanne – teate tagasivõtmine****SA.46981 2018/C (ex 2016/N) – Poola – Laevaehitussektori kindlamääraline müügimaks****(EMPs kohaldatav tekst)****(2023/C 65/03)**

Komisjon on otsustanud lõpetada ELi toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohase, 15. jaanuaril 2018 alustatud ametliku uurimismenetluse ⁽¹⁾ eespool nimetatud meetme suhtes, võttes arvesse, et Poola võttis 23. märtsil 2021 oma teate tagasi ning loobub selle abikava rakendamisest.

⁽¹⁾ ELT C 80, 2.3.2018, lk 9.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 (milles käsitletakse piiritusjookide määramist, kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist, piiritusjookide nimetuste kasutamist muude toiduainete esitlemisel ja märgistamisel, piiritusjookide geograafiliste tähiste kaitset ning põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja destillaatide kasutamist alkoholsetes jookides ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 110/2008) artikli 26 lõikele 2

(2023/C 65/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 artiklile 27 ⁽¹⁾.

Koonddokument

„CUBA“

PGI-CU-2768

Taotluse esitamise kuupäev: 8.4.2021

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

Cuba

2. Kolmas riik või riigid, kuhu geograafiline piirkond kuulub

Kuuba Vabariik

3. Geograafilise tähise tüüp

Geograafiline tähis

4. Piiritusjooogi kategooria või kategooriad

Rumm [määruse (EL) 2019/787 I lisa 1. kategooria]

5. Piiritusjooogi omaduste kirjeldus

Alkoholne jook, mis on valmistatud Kuubal kasvatatud ja töödeldud suhkruroost ekstraheeritud melassi destillaatidest ning nende segudest, ning mida laagerdatakse valgest tammest tehtud vaatides. Saadud destillaatide mahuprotsent on väiksem kui 96 %.

⁽¹⁾ ELT L 130, 17.5.2019, lk 1..

Peamised füüsikalised-keemilised omadused

Omadus	Miinum	Maksimum
Etaanool, väljendatuna mahuprotsentides temperatuuril 20 °C.	37,5	41,0
Üldine happesus väljendatuna äädikhappe grammides ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.	2	100
Aldehüüdide sisaldus väljendatuna atsetaldehyüdi grammides ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.	-	30
Estrite sisaldus väljendatuna etüülatsetaadi grammides ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.	1	90
Kõrgemate alkoholide sisaldus väljendatuna kõrgemate alkoholide grammides ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.	8	400
Metanooli sisaldus väljendatuna atsetaldehyüdi grammides ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.	-	10
Värvus, väljendatuna optilise tiheduse ühikuna. Mõõtmisel võib kasutada standardproove.	-	1,3

Arvestades rummi tootmise tehnoloogiat ja asjaolu, et kasutatakse eelkõige laagerdunud aluseid, võib kategooriasse „Ekstra“ kuuluvate rummide puhul ületada spetsifikaadiga ette nähtud piirmäärasid, välja arvatud metanooli sisalduse piirmäär.

Peamised organoleptilised omadused

- *Välimus.* Läbipaistev helkiv täidlane jook, milles ei ole suspendeerunud osakesi. Värvus varieerub sõltuvalt laagerdumisest väga heledast merevaigukollasest tumedani.
- *Lõhn.* Lõhnas on tunda vähest alkoholi. Esiplaanil on puuviljane kogum, algsetes destillaatides esinevate aroomide ja laagerdumisprotsessi käigus omandatud nootide vahel valitseb tasakaal. Väljakujunemata puidulõhnad ei domineeri ning ühtne organoleptiline profiil on püsiv. Lõhnatasakaal on lähemal algsetele destillaatide nootidele, mis on värskemad, ürdised ja kergelt puuviljased heledas rummis, ning laagerdumise, vanilli, kuivatatud puuviljade, kakao ja tubaka nootidele tumedas rummis.
- *Maitse.* Suus tekib meeldiv aisting. Lõhn ja maitse pääsevad mõjule ja tugevnevad suus ja pärast neelamist. Sõltuvalt sellest, kas rumm on hele või tume, kujuneb suus mett, puuvilja, kohvi, kakaod, tubakat ja kuivatatud vürtse meenutav maitse. Neelamisel tuleb esile algne piirituse iseloom, mis ei ole pealetükkiv, terav, kirbe, mõrkjas ega valdavate puiduvarjunditega.

Geograafilise tähisega „Cuba“ hõlmatud rummi klassifitseeritakse vastavalt järgmistele nimetustele ja organoleptilistele profiilidele.

- *Laagerdunud hele rumm.* Helkiv, läbipaistev ja väga heleda merevaigukollase värvusega. Selle lõhnas on kergeid loodusliku laagerdumise noote, mis on tasakaalus algse piirituse magusate ja ürdiste nootidega. Rakendades „*copa seca*“ meetodit, mille puhul kasutatakse aroomide sissehingamiseks äsja tühjendatud klaasi, on võimalik tajuda laagerdumise noote, mis püsivad mõnda aega. Suus on see rumm iseloomuliku heleda rummi maitsega, kergelt vürtsikas, heas kooskõlas selgelt välja kujunenud destilleerimis- ja laagerdumisaroomide vahel. Magusad ja mõrud noodid on tasakaalus. Rumm on kerge täidlusega; allaneelamisel on kurgus puhas, mahe ja soe järelmaitse.
- *Valge määrgisega või merevaigukollase värvusega laagerdunud rumm.* Helkiv, läbipaistev ja heleda merevaigukollase värvusega. Lõhn on intensiivne ja selles on tasakaalus ürdi ja puhta vanilli noodid. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on võimalik tajuda laagerdumise noote, mis püsivad mõnda aega. Suus on see rumm iseloomuliku heleda rummi maitsega, kerge kuni keskmise vürtsikusega ning selgelt välja kujunenud destilleerimis- ja laagerdumisaroomidega. Tajutavad on kerged magusad puuviljased noodid koos tsitruseliste nootidega, mis on heas tasakaalus mõõduka mõrudusega. Rumm on hea täidluse ja puhta järelmaitsega, mis täidab suulae ja soojendab allaneelamisel õrnalt kurku.

- *Kuldse määrgisega rumm*. Helkiv, läbipaistev ja heleda merevaigukollase värvusega. Lõhn on intensiivne ja harmooniline, kergelt magusate puuviljaste nootidega, milles domineerib puuviljalõhn, ning mõõdukalt on tunda hästi välja kujunenud laagerdumislõhna. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on tunda loodusliku laagerdumise püsivat lõhna, mis läheb kiiresti üle puidult fenooliühenditele, ning kui klaas on täiesti kuiv, on lõpuks tunda mandli magusaid noote. Suus on tuntav kerge kuni mõõdukas vürtsikus, kerge magusus, mis on tasakaalus pisut mörkjja maitsega, destilleerimisest ja laagerdumisest tulenevad hästi välja kujunenud aroomid, suulage täitev täidlus ja allaneelamisel kurgus pisut soe tunne, samuti puhas järelmaitse, millel on veidi kirbe noot.
- *Kategooriasse „Reserva“ kuuluv laagerdunud rumm*. Helkiv, läbipaistev ja merevaigukollase värvusega. Lõhn on tugev, harmoonilise tasakaaluga mõõduka laagerdumisnootide ja hästi välja kujunenud kergelt puuviljaste nootide vahel. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on tunda püsivat lõhna, mis läheb üle puidult fenooliühenditele, ning lõpuks on tunda mandli magusat nooti. Suus on tuntav kerge kuni mõõdukas vürtsikus, kerge magusus, mis on tasakaalus mõõdukalt mörkjja maitsega ning hästi välja kujunenud mõõdukate laagerdumisnootidega, suulage täitev täidlus ja allaneelamisel kurgus pisut soe tunne, samuti puhas kestev järelmaitse, milles on loomuliku laagerdumise magusad noodid.
- *Laagerdunud rumm*. Helkiv, läbipaistev ja merevaigukollase värvusega. Lõhn on intensiivne ja kuiv, tugevate laagerdumisnootidega ja domineerivate vanilli-kookose nüanssidega. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on tunda loomuliku laagerdumise rõhutatud noote, mis püsivad ja lähevad üle puidult fenooliühenditele ning lõpuks on tunda magusaid mandli noote. Suus on tuntav kerge vürtsikus ja kerge magusus, mis on hästi tasakaalus mõõduka kestva mörkjja maitsega, ning tugevad hästi välja kujunenud laagerdumisnoodid. Rummil on tugev täidlus, mis on suulaes märkimisväärselt intensiivne ja allaneelamisel on kurgus kerge soojustunne, mis ei ärrita. Tuntav on ka püsiv suulage täitev magusate-mörkjate nootidega järelmaitse.
- *Eriti kuiv rumm*. Helkiv, läbipaistev ja heleda merevaigukollase värvusega, mõnikord väga heledate roheliste varjunditega rumm. Lõhn on intensiivne ja kuiv, selgete nootidega, mis meenutavad suhkruruumelassi, mis on tasakaalus puuviljaste nootidega, ning lõpuks on tunda intensiivseid laagerdumisnoote. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on tunda loomuliku laagerdumise tugevaid hästi välja kujunenud noote, mis ulatuvad puidunootidest kuivuse aistinguni. Suus on tunda kerget vürtsikust ning tugevat täidlust, samuti piiritusjooגי laagerdumise maitset. Ülekaalus on puidunoodid, mis on tasakaalus magusate puuviljanootidega. Allaneelamisel on kurgus tunda kerget soojust ning puhas järelmaitset, milles on laagerdumise püsivad noodid ja kerge kootavus, mis täidab täielikult suulae.
- *Eriti laagerdunud rumm*. Helkiv, läbipaistev ja tumeda merevaigukollase värvusega rumm. Lõhn on kestvalt tuntav kui laagerdumise intensiivne aroom, mis sisaldab rikkalikke vanilli-kookose ja magusa karamelli noote. Kasutades „*copa seca*“ meetodit, on tunda laagerdumise kestvaid ja väga selgeid noote, mis on tugeva iseloomuga ning lähevad kiiresti üle fenooliühenditele, millele järgnevad tuntavad püsivad mandli noodid. Suus on alguses tunda kerget vürtsikust, millel on täidlane maitse, mis täidab intensiivselt kogu suulae, ning kerget magusust, mis on tasakaalus püsiva mõõduka mörudusega ning destilleerimise ja laagerdumise hästi välja kujunenud maitsega, milles on ülekaalus laagerdumisnoodid koos vanilli ja šokolaadi nootidega, mis on tugevad ja märkimisväärselt püsivad. Allaneelamisel on kurgus tunda kerget soojust (mis ei ole ärritava toimega), puhas kestvat järelmaitset, ning laagerdumise mörkjat nooti, mis kestab ja täidab suulae täielikult.

6. Geograafilise piirkonna määratlus

Asjaomane geograafiline piirkond on Antillide saarestikus asuva Kuuba Vabariigi territoorium koordinaatidega 23,2–19,9° põhjalaiust ja 84,8–74,2° läänepikkust.

7. Tootmismeetod

Tootmismeetod koosneb alltoodud etappidest, mis kõik peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

Suhkruroo kasvatamine

Taime erinevaid sorte (kohapeal tuntud kui kloonid) istutatakse Kuuba viljakasse pinnasesse tavaliselt merepinna või sellele lähedasel kõrgusel. Kasutatavad sordid pärinevad peaaegu eranditult Kuubalt.

Melassi saadakse suhkruroost.

Kääritamine

Rummi tootmiseks kasutatava piirituse valmistamiseks melassi kääritamisel on olulised kaks tegurit.

- 1) Esiteks on selleks melassi eriomadused, mille puhul madal happesisaldus on kasulik käärimise ja rummi kvaliteedi seisukohast. Rummi „Cuba“ valmistamiseks kasutatav melass ei sisalda väevliühendeid sellises kontsentratsioonis, mis võiks põhjustada soovimatute ühendite moodustumist.
- 2) Teiseks peavad käärimisprotsessis rummi „Cuba“ jaoks värske suhkruroopiirituse saamiseks kasutatava pärmi omadused olema sellised, et koostoimes kasutatud toitesoolade kontsentratsiooni ja järelkäärimisastmega ei ületa isoamüülalkoholi kontsentratsioon kunagi 2,5-kordset isobutüüli ja n-propüülalkoholi sisalduse summat.

Kääritamise aeg on suhteliselt lühike (24–26 tundi).

Destilleerimine

Piiritusjoogid destilleeritakse erilise protsessi käigus, mis erineb teistes riikides kasutatavast protsessist ning mis hõlmab alltoodud iseloomulikke tehnilisi elemente.

- Aurude pindkiirus destilleerimiskolonnis.
- Aeg, mille jooksul vedelik viibib igal rikastamistsooni taldrikul.
- Destilleerimiskolonnis peab olema tagatud vajalik kokkupuude aurude ja vase vahel.
- Vasepinnaga kokkupuutuva vedeliku mahu erisuhe.
- Taldrikud, mille ülesanne on vältida eelsoojendi kõrget temperatuuri ja seega ka piiritusjookide põletamist.
- Fraktsioneeriv kondensatsioon, mida kasutatakse piiritusjoogis leiduvate komponentide lahutamiseks. See tähendab, et igas kondensaatoris esineb kondenseerivate pindade erisuhe ning et rummi „Cuba“ traditsioonilise piiritusjoogina käsitletava segu organoleptilisi omadusi muudetakse ja kontrollitakse pidevalt protsessi käigus.

Destilleerimisel saadud piiritusjoogid peavad koosnema osalise kondensaadi segudest, mille mahuprotsent on 74–76 %, ning neid võib toota ainult kääritatud suhkruroomelassi virde kestval otsedestilleerimisel.

Laagerdumine

Nõutav on vähemalt kaheetapiline laagerdumine. Esimese etapi käigus saadakse esmane piiritus. Teises etapis saadakse nn baasrumm, mis koosneb laagerdunud piirituse ja rummi destillaadi (mõlemad on filtritud läbi aktiivsöe) segust ja puhastatud veest, või üksnes puhastatud veest. Eriti laagerdunud rummi puhul on vajalik teatava koguse baasrummi kasutamine, mis on läbinud kolmanda laagerdumise etapi. Täiendavate laagerdumise etappide lisamine on valikuline ja vastava otsuse teevad Kuuba rummimeistrid.

Laagerdumine on looduslik protsess, mida tekitavad destillaadid kokkupuutes puidust vaatidega, mis peavad kindlasti olema valmistatud valgest tammest.

Segamine

Segamine on kunst, mille käigus segatakse kolmes laagerdumise etapis saadud piiritus ja eri liiki baasrumm, eristamata tooteid ja kaubamärke, ning saadakse tulemuseks valmis rumm või segud, mis läbivad veel kolmanda või järgnevad etapid. Kerguse rõhutamiseks võib lisada rummi destillaati.

Rummi „Cuba“ laagerdamiskohas leidub väga erineva vanusega ja eri töötlemise etapis olevaid rumme. Arvestades asjaolu, et osa lõpptooteid läbivad täiendava laagerdumise, kuuluvad nende hulka eri põlvkondade Kuuba rummimeistrite rummid, moodustades asjatundjate arvates tõelise Kuuba rummi varamu.

Filtrimine

Lubatud on eri liiki filtrimine: mehaaniline aktiivsõega filtrimine ja plaat- (tuntud ka kui paber-) filtrimine.

Kvartskivi ja liiva, mida kasutatakse aktiivsõe elemendina Kuuba rummi tootmisel kasutatavates filtrites, saadakse Kuuba kaevandustest.

8. Pakendamise erieeskirjad

—

9. Märgistamise erieeskirjad

—

10. Piiritusjooji ja tema geograafilise päritolu vahelise seose kirjeldus, sealhulgas vajaduse korral tootekirjelduse või tootmismeetodi konkreetsed üksikasjad, mis seda seost tõendavad

Seos piiritusjooji ja selle geograafilise päritolu vahel põhineb nii nimetuse „Cuba“ mainel kui ka teatavatel eriomadustel, mis tulenevad peamiselt piirkonnas esinevate looduslike tegurite ja inimtegevuse koostoimest.

Eripära

Kuuba kliima erineb kliimast, mis valitseb teistes Kariibi mere ja Kesk-Ameerika piirkondades, kus samuti rummi toodetakse. Talvel on Kuubal temperatuur madalam ja sademete hulk väiksem kui ülejäänud piirkonnas. See loob tingimused, mis on väga soodsad suhkruroo kasvatamisel, eelkõige sahharoosi sisalduse suurenemiseks saagikoristamise perioodil.

Seevastu suvel, mil suhkruroo kasvab ja areneb, tekib Atlandi kõrgrõhkkonna väiksema mõju tõttu suuremal hulgal ja kestvamaid sademeid.

Istutatavad suhkruroo sordid on enamasti pärit Kuubalt ja on osa ainulaadsest geneetilisest pärandist.

Kohalikud looduslikud tegurid on soodsad melassile, millel on alltoodud eripära, mis omakorda mõjutab lõpptoote konkreetseid omadusi.

- Vähenenud viskoossus ja happesus, mis soodustab käärimisprotsessi ja lõppkokkuvõttes rummi lõhna kvaliteeti, kuna väävlisisaldus melassis ei ole niivõrd kõrge, et see tekitaks kääritamisel või destilleerimisel soovimatuid aroome.
- Suur üldsuhkru sisaldus ning kääritatavate ja mittekääritatavate suhkrute väga hea suhe, mis aitab kaasa lühikesele tõhusale käärimisele, võimaldades seega säilitada piiritusjooji aroomi tüüpilist tasakaalu.
- Samuti leidub selles looduslikku mikrofloorat, nn kahjutut looduslikku mikrofloorat, mis koosneb mesofiilsetest ja termofiilsetest mikroorganismidest, sealhulgas bakteritest, pärmseentest ja seentest, millel on samuti oma osa lõpptoote aroomi kujunemisel käärimise käigus.
- Lämmastikuühendite, eriti aminohapete piisav kontsentratsioon, mis soodustab kõrgemate alkoholide moodustumist – need on piiritusjooji tüüpilise organoleptilise profiili olulised koostisosad, mis lõpuks kanduvad üle rummi.

Lõpuks on oluline nimetada, et Kuuba kliima võimaldab destillaate ja segusid laagerdada aastaringselt looduslikes temperatuuri ja niiskuse tingimustes. See tagab, et protsessi saab nõuetekohaselt läbi viia, ilma et pika laagerdumisaja jooksul esineks ühendite moodustumisel tasakaalu häirivaid asjaolusid.

Mis puudutab tootmismeetodit, siis konkreetse pärmikultuuri kasutamine käärimisprotsessis, millel on oluline toime ka pärast kääritamist toimuvale destilleerimisele ja kondenseerimisele, aitab muuta rummi „Cuba“ tootmismeetodi ainulaadseks ja tagab, et saadud destillaadil on eriline aroomaanne profiil.

Teine oluline etapp tootmisprotsessis on laagerdunud piirituse ja rummi destillaatide filtrimine aktiivsöe abil, et kujuneksid tüüpilised organoleptilised omadused järgnevalt laagerdatava baasrummi tootmisel, ning mis olulisel määral vormib valmis rummi organoleptilist profiili.

Ning lõpetuseks – rummi „Cuba“ ei saa olla ilma Kuuba rummimeistriteta. See on oluline kui inimtegur – määrav osa oskusteabes, mis on vajalik rummi tootmisel, laagerdumise nüansside tundmisel ja segamisel. Kuuba rummimeistrid tagavad Kuuba väärtuste, identiteedi ja olemuse jätkumise. Nad kindlustavad ka selle, et nende töö, mis antakse edasi põlvest põlve, on ehtne ja autentne ning et on olemas ajalooline järjepidevus.

Kuuba rummimeistrid, kes kindlustavad rummile „Cuba“ omase aromaatsuse profiili, rakendavad oma eksperditeadmisi kogu tootmisprotsessi vältel, eelkõige laagerdamisel ja segamisel.

- Laagerdumise etapis pööravad Kuuba rummimeistrid erilist tähelepanu kasutatava piirituse organoleptilisele omadustele, kuna nad teavad, et see on tulevase rummi organoleptilise profiili määramisel otsustava tähtsusega. Muu hulgas peavad nad määrama, milliste omadustega on vaat (valge tamm, suurus ja kasutamise kestus), mida kasutatakse laagerdumise kõigis etappides (vähemalt kaks), et saavutada igas etapis ettenähtud tüüpiline organoleptiline profiil.
- Piirituse segud ja erinevad baasrummid, mida rummimeistri juhendamisel kasutatakse laagerdumise kõigis etappides, on otsustava tähtsusega küpsuse saavutanud laagerdunud rummi valmistamisel, milles ei esine liigset puidusust või sellest tingitud vigu ning millel on iseloomulik aroomide tasakaal.

Maine

Rummi „Cuba“ vaieldamatu maine on seotud selle rummi geograafilise päritoluga. Kuigi rumm üldtootena ei ole algselt pärit Kuubalt, on üldiselt võetud omaks see, et Kuubaga on seotud kerge rumm ja sellega seotud maitse, samuti selle mahe ja õrn aroom. Kuuba on teinud selle toote tuntuks kogu maailmas.

Kuubal on pikk ajalugu piiritusjookide tootmisel. Viited näitavad, et destilleeritud joogid olid kasutusel juba 16. sajandi alguses ja et suhkruroost saadud piiritusjooke valmistati peaaegu kõigis suhkruroo töötlemise asukohtades.

Täna tuntud kvaliteetse rummi tootmine algas Kuubal 19. sajandil, samaaegselt ekspordi kasvuga.

1862. aastal valmistati Santiago de Cubas kvaliteetset rummi, mis oli kerge ja läbipaistev, ning millel ei olnud soovimatut aroomi. 1873. aastaks jõuti vaadidest eriti kuiva rummi ekstraheerimiseni, mida hakati nimetama valge määrgisega rummiks. Kuigi selle rummi loojad ei olnud tol ajal sellest teadlikud, olid nad just välja töötanud originaalse Kuuba rummi.

Kuuba rummitööstus oli 1876. aastaks nii hästi arenenud, et osales esimest korda rahvusvahelisel näitusel, nimelt Philadelphias toimunud sajandinäitusel. Näituse programmis kirjeldati nelja rummi ja kolme piiritusjooki, millest üks pälvis auhinnaks medali. Aasta hiljem anti Kuuba rummile Madridi maailmanäitusel [sic] kuldmedal. Kuuba rummidele omistati jätkuvalt medaleid – maailmanäitusel Barcelonas (1888), Brüsseli rahvusvahelisel näitusel (1888), Pariisi rahvusvahelisel näitusel (1889), Chicagos (Illinois) 1893. aastal toimunud maailmanäitusel, Bordeaux' veininäitusel Prantsusmaal (1895), Brüsselis toimunud rahvusvahelisel näitusel (1897), Pariisi näitusel (1898), Pariisi maailmanäitusel (1900), üleameerikalisel näitusel Buffalos (1901) ning Charlestoni näitusel Lõuna-Carolinas (1902) jne.

Pärast seda on Kuuba rummidele jätkuvalt antud auhindu kõige olulisematel rahvusvahelistel võistlustel. Mõned näited viimasel ajal saadud auhindadest on järgmised: „Ron Eminente Reserva“ sai kuldmedali 2021. aasta juunis Hiina kõige mainekamal veini ja piiritusjookide konkursil, „Ron Cubay 1870“ sai rahvusvahelise maitse- ja kvaliteediinstituudi poolt „kaks tähte“ 2021. aasta juunis Brüsselis, „Havana Club Tributo 2021“ sai medali ja muud „Havana Club“ rummid said mitmeid medaleid konkursil „SB & DB Autumn Blind Tasting“ 2021. aasta voores, rummid „Havana Club“ said kolm kuldmedalit rahvusvahelisel piiritusjookide konkursil 2021, „Master and Master & Taste Master“ medalid said „Havana Club Professional Edition C“ ja „Havana Club Maximo Extra Añejo“ 2021. aasta rummimeistrite konkursivoores jne.

Tootel on vaieldamatu maine, mis on seotud geograafilise päritoluga, kuna nüüdseks on inimeste jaoks Kuuba ja rummi vahel lahutamatu seos. Rummi „Cuba“ nimetatakse reisijuhptides ja muudes Kuubat käsitlevates üldväljaannetes, näiteks ajakirjades „Cuba Plus“, „Excelencias“, „Buen Viaje“, „Lugares de América“, „Travel Trade Center“, „Guía de Turismo Nacional“ ja väljaandes „Lonely Planet“ Kuubat käsitlevas teatmikus. Raamat *El Sabor Líquido de lo Cubano*, mis on pühendatud tervenisti Kuuba rummist valmistatud kokteilidele, võitis piiritusjookide kategoorias 4. auhinna konkursil *Gourmand Best Cookbook Awards*, mida peetakse toiduainetööstuses Oscarite jagamiseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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

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

(2023/C 65/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Çağlayancerit Cevizi“

Eli nr: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

KPN (X) KGT ()

1. [KPNi või KGT] nimetus(ed)

„Çağlayancerit Cevizi“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Türgi

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Çağlayancerit Cevizi“ on keskmise suurusega kreeka pätkel, mille mass on 16 g/tk ja täistuumsete pätklite osakaal ligikaudu 99 %. Tuuma ja vilja massi suhe on vahemikus 53–54%. Kreeka pätkli ristlâbimõõt on ligikaudu 33–35 mm, pikilâbimõõt 40–44 mm ja koore paksus 1–1,10 mm. Koor on hõlpsalt purustatav ja tuuma saab kergelt tervena eraldada. Toodet müüakse kuivatatult koos koorega või ilma.

Füüsikalised omadused

Kooritud vilja kaal: 16 g

Tuuma kaal: 8–9 g

Tuuma osakaal: 53–54 %

Koore paksus: 1,00–1,10 mm

Tuuma värvus: helekollane (valge)

Kõrgus: võra on lameda kujuga ja selle lâbimõõt võib olla 15–20 m.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kodumaiste ja võõramaiste kreeka pähkli sortide võrdlus:

Kohalikud kreeka pähkli sordid						
Kreeka pähkli omadused	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Kooritud vilja kaal (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Tuumade kaal (g)	8–9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Tuumade osakaal (%)	53–54	50,30	54	50	63	50,15

Välismaised kreeka pähkli sordid				
Kreeka pähkli omadused	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Kooritud vilja kaal (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Tuumade kaal (g)	8–9	4,78	6,88	6,50
Tuumade osakaal (%)	53–54	44,46	43,68	49,02

Keemilised omadused

Koostis 100 g kreeka pähkli „Çağlayancerit Cevizi“ tuumade kohta:

Parameeter	Mõõtühik	Keskmine väärtus	Miimumväärtus	Maksimumväärtus
Rasva üldsisaldus	%	62,33	52,00	72,00
Küllastunud rasvhapped	%	5,86	5,00	7,00
Küllastumata rasvhapped	%	56,47	49,00	65,00
Valgud	%	13,99	11,00	15,00
Niiskusesisaldus	%	3,09	2,50	3,50
Tuha üldsisaldus	%	1,95	1,50	2,20
Süsivesikud	%	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

Rasvhapete koostis	Keskmine väärtus	Miimumväärtus	Maksimumväärtus
C14:0, müristiinhape	0,02	0,00	0,05
C16:0, palmitiinhape	6,40	5,00	7,00
C16:1, palmitoleenhape	0,07	0,03	0,10
C17:0, heptadekaanhape	0,05	0,03	0,08
C17:1, cis-10 heptadetseenhape	0,02	0,00	0,05
C18:0, steariinhape	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c, oleiinhape	23,68	20,00	29,00

Rasvhapete koostis	Keskmine väärtus	Miimumväärtus	Maksimumväärtus
C18:2n6c, linoolhape	55,65	50,00	60,00
C20:0, arahhidoonhape	0,08	0,03	0,10
C18:3n6, γ-linoleenhape	0,04	0,00	0,07
C20:1c11, eikoseenhape	0,16	0,10	0,20
C18:3n3, linoleenhape	10,92	9,00	12,00
C20:2, cis-11-14 eikosadienhape	0,02	0,00	0,03
C22:0, beheenhape	0,02	0,00	0,03

Organoleptilised omadused

Kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ on täidlane ja heleda koorega; sellel on sümmeetriline ovaalne kuju, helekollane keskmiselt krõmpsuv tuum ning keskmise paksusega sisekest. Maitse on pisut mõrkjas ja keskmiselt magus, aroom tugevalt õline.

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

–

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisprotsesside etapid peavad toimuma punktis 4 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

Kreeka pähklite „Çağlayancerit Cevizi“ geograafiline tootmispiirkond on Çağlayanceriti keskringkond, Boylu küla, Bölükdamları küla, Emirusağı küla, Kale küla, Küçükceriti küla, Soğukpınarı küla, Oruçpınarı küla, Zeynep Uşağı küla, Küçükünülü küla, Bozlar ja Helete linn.

Çağlayanceriti geograafilised koordinaadid on: 37°45'0,5904"N, 37°17'35,5524"E.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Looduslikud ja inimtegurid

Looduslikud tegurid

Talvel ei ole piirkonnas otsest päikesevalgust, kuid see saab alates aprillist kevadpäikest. Seepärast on kreeka pähklipuud hilise tärkamisega ja hiliskevadine külm neid ei kahjusta. Tänu kastmisele ja looduslikult madalale temperatuurile sealseid kreeka pähklid ei tumene. Kreeka pähklipuud taluvad talvel temperatuuri kuni –20 °C, kuid piisav on, kui temperatuur püsib 2–3 nädalat alla +7 °C. Suvel ei tohiks temperatuur tõusta üle 35 °C. Just sellised tingimused on Çağlayanceriti piirkonnas. Õhutemperatuuri suurte ja äkiliste kõikumiste puudumine loob väga sobiva keskkonna.

Çağlayancerit on kreeka pähklite arenguks väga sobiv, sest selles piirkonnas jääb põhjaveetase kuni 2,5–3 m sügavusele (st mulla veemahutavus ei ole väga suur). Piirkonnas on teralise struktuuriga alluviaalmullad ning tänu niiskele, sügavale ja pehmele pinnasele saavad kreeka pähklipuud oma juured ajada sügavale. Olenevalt kõrgusest merepinnast on Çağlayanceriti piirkonnas pookimise edukus 95 %. Piirkonna keskmine kõrgus merepinnast on 1 150 m. Kreeka pähkleid ei saa kasvatada suure õhuniiskusega aladel. Kõrgusel 1 000–1 500 m üle merepinna

kreeka pähklid ei tumene. Piki orgu läänest itta puhuv külm ja kuiv tuul muudab piirkonna niiskustingimused kreeka pähkli jaoks sobivaks. Tänu Çağlayanceriti piirkonna geograafilistele ja kliimatingimustele, kõrgusele merepinnast ja kastmisvee omadustele ei esine kreeka pähklil „Çağlayancerit Cevizi“ teistel kreeka pähklitel levinud haigusi ja selle vastupanuvõime antraknoosile ja pähklite ussitamisele on väga hea. Lisaks on piirkonnas laialt levinud mesindusel öitsemishooajal suur mõju kreeka pähklipuu tolmlemiskvaliteedile.

Kreeka pähkli „Çağlayancerit Cevizi“ kohastumine piirkonnas on suurendanud selle haigus- ja kahjurikindlust ning võimaldab seda kasvatada keemiliste pestitsiidideta.

Inimtegurid

Kreeka pähklite kasvatamine ja kreeka pähkliga seotud kultuur Çağlayanceriti piirkonnas on kujunenud oluliseks traditsiooniks. Kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ on juba aastaid Kahramanmaraşı provintsi sümbol. Kõige paremini annavad kreeka pähklite tootmise ajaloolisest tähtsusest ja praegusest ulatusest kõnealuses piirkonnas tunnistust 400–500 aastat vanad kreeka pähklipuud.

Çağlayanceriti piirkonnas on kreeka pähkleid ajast aega kasvatatud eelkõige iga pere oma vajaduste rahuldamiseks. Kreeka pähklite kasvatamine on põlvest põlve edasi antav tava. Praegu on kreeka pähkel elatusallikaks 80 %-le Çağlayanceriti piirkonna elanikest.

Çağlayanceritis korraldatakse kreeka pähkli reklaamimiseks kreeka pähkli festivale ja töötube. Kreeka pähkli kohalik nimetus on *koz*. *Koz* on kohalik väljend, mida kasutatakse kreeka pähkli sünonüümina. „Çağlayancerit Cevizi“ on aga selles konkreetses piirkonnas kasvatatav kreeka pähkel. Enne 1930. aastat kasvatati kreeka pähklipuud ka seemikutest või seemnete paljundamise teel, pookimist kasutamata. Tänu piirkonnas seemnest kasvatatud puude suurele arvule sai piirkonnast kreeka pähklipuude aretuskeskus. Seda omadust arvestades on kreeka pähkel Çağlayanceriti elanikele majanduslikult strateegilise tähtsusega. Sügisel kulub kogu Çağlayanceriti elanike tööaeg kreeka pähklile, mis on nende peamine sissetulekuallikas. Aastaid on kreeka pähklit „Çağlayancerit Cevizi“ müüdnud nii, et pähklid on kuni ladustamiseni oksa küljes – see näitab nende kvaliteeti. Kreeka pähkleid koristatakse piirkonnas traditsiooniliste meetoditega 4–5 m pikkuste ritvade abil. Igal aastal kreeka pähklite koristusajal löövad majapidamiste mehed pähklid ritvadega puu otsast alla; naised ja lapsed korjavad pähklid puude alt kokku. 3–5 päeva pärast koorib perekond käsitsi pähklite ümber rohelistest kestadest pähklid jätakse kuivama. Kui pähklid on koos rohelse kestaga 3–5 päeva kottides seisnud, kooritakse ükshaaval igalt pähklilt roheline kest noaga ära. Koorimiseks ega kuivatamiseks ei kasutata keemilisi meetodeid. Suuri koguseid müüvad perekonnad kasutavad nüüd ka mehaanilist koorimist. Käsitsi koorimine on siiski kõige tervislikum, sest mehaanilisel koorimisel eraldub kesta purustamise tõttu pisut vett ja see võib mõjuda halvasti kreeka pähkli sisemuse kvaliteedile. Vili võib puruneda ja niiskuda. Istutamisalane oskusteave (puude vahekaugus on suurem kui teistel sortidel) tagab puude stressivaba kasvamise ja viljade kvaliteedi, vähendab haiguste levikut ja kahjurite arvukust ning annab eelise teiste kreeka pähkli sortide ees. Tänu põlvest põlve edasi antavatele tootmis- ja töötlemisvõtetele jätkub traditsiooniline kogemuste siire. Kreeka pähklipuude aiad ja tootmiskogemused on selles piirkonnas vanaisade suurim pärand lastelastele.

Kuigi 1900. aastatel ei olnud loodud ühtki ametlikku institutsiooni, kasutati kauplemisel vahetussüsteemi – talupidajad sõlmisid igal aastal lepingud teiste provintside kaupmeestega. Isik, kellel on olnud suurim roll traditsioonilise tootmisviisi levikul, on İbrahim Köşker. 1930. aastal paljundas ta pookimise teel Çağlayanceriti kreeka pähklipuud ja levitas seda külades. Selle meetodi võtsid üle kõik külaelanikud. Kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ tunnistati 2012. aastal ametlikult geograafiliseks tähiseks ja registreeriti Çağlayanceriti põllumajanduskojas kaitse saamiseks. Põllumajanduse arendusühistu Çağlayancerit Cevizcilik, mis asutati ametlikult 2019. aastal, ühendab 1500 talupidajat ja kõiki tootjaid. Põllumajandustootjatele avaneb rohkem arenguvõimalusi Çağlayanceriti kreeka pähklite töötlemise ja pakendamise ettevõttes, mis asutati 2019. aastal ja on peaaegu valmis.

Tavaliselt tarbivad perekonnad kreeka pähklit talvel suupistena koos kohaliku toote *tarhana*ga. Selline kreeka pähkli tarbimine on piirkonna kultuuritraditsioon. Kreeka pähkleid kasutatakse ka kohalike toodete *cevizli samsa* ja *cevizli sucuk* valmistamiseks. Üks vanimaid Kahramanmaraşı provintsi kunstivorme on puidunikerdamine. Peamine nikerdamise tooraine saadakse kreeka pähklipuult. Kuni 80 % nikerdatud esemetest valmistatakse kreeka pähklipuust. Kreeka pähklipuust valmistatud tooteid – nt veimevakad, laegastega ehtekarbid, *cemekan*, toolid, kohvilauakomplektid, kandikud – turustatakse üle kogu riigi.

Toote eripära

Çağlayanceriti piirkonnast on saanud looduslik kreeka pähkli aed, kus on ühendatud palju kreeka pähklite kasvatamiseks vajalikke elemente. Kuigi kreeka pähkleid toodetakse üldiselt kogu Kahramanmaraşı provintsis, on kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ tänu Çağlayanceriti asukohale kõige parem nii lõhna, suuruse kui ka kvaliteedi poolest ning Çağlayanceritis on ka suurim toodangumaht.

Kreeka pähkli ristlâbimõõt on ligikaudu 33–35 mm, pikilâbimõõt 40–44 mm ja koore paksus 1–1,10 mm. Koor on hõlpsalt purustatav ja tuuma saab kergelt tervena eraldada. Selle maitse on pisut mõrkjas ja keskmiselt magus ning lõhn on tugevalt õline. Kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ on täidlane ja heleda koorega; sellel on sümmeetriline ovaalne kuju, helekollane keskmiselt krõmpsuv tuum ning keskmise paksusega sisekest.

Põhjuslik seos

Çağlayanceriti piirkond on linna pähklipuuaed. Selle asukoht, kliima, geograafilised tingimused ja oskusteave loovad sobiva keskkonna kreeka pähklite kasvatamiseks – tänu sellele on välja kujunenud toote kvaliteet ja maine.

Provintsi põllumajandusdirektoraadi uuringutes on täheldatud, et suurtel absoluutsetel kõrgustel kasvatatud kreeka pähklite roheline kest on paksem kui madalamal kasvatatud kreeka pähklitel. Samuti on täheldatud, et kreeka pähkli vilja rohelse kesta paksus mõjutab vilja seemist värvust ja vilja maitset. Tänu paksemale rohelsele kestile saab vili rohkem toitaineid ja on õlirikkam, lihavam ja aromaatssem. Kreeka pähkli „Çağlayancerit Cevizi“ suure saagikuse ja saagise mõjul hakkas kreeka pähkli väliskest aegamööda õhenema. Sisekesta õhenemine hõlbustas omakorda vilja eraldamist koorest ja seda hakati eelistama.

Kreeka pähkel „Çağlayancerit Cevizi“ on teistes piirkondades toodetud kreeka pähklitest väärtuslikum nii tänu koore heledusele, lihavale tuumale, õlisele maitsele kui ka lõhna intensiivsusele. Kreeka pähkli „Çağlayancerit Cevizi“ üks olulisemaid omadusi on võimalus eraldada pähkli tuum tervena või kahe tükina.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

–

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)