



C/2025/5912

5.11.2025

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

(C/2025/5912)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143⁽¹⁾ artikliga 61 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigid või kolmanda riigi asutused või õiguspäraselt huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

ELi nr: TSG-TR-02942 – 12.5.2023

Liikmesriik või kolmas riik: Türgi

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

2. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (kohv, tee ja vürtsid, v.a mate jne)

Klass 2.28. Taimeekstraktidest valmistatud joogid

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode

☒ on toodetud või seda on töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Nimetus „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ võib viidata kas jahvatatud kohvile või sellest valmistatud joogile.

Toode „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ jahvatatud kohvi kujul kujunes kohviubade traditsioonilise jahvatamise ja röstimise tulemusel ning seda on traditsiooniliselt kasutatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks joogina.

Toode „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ joogi kujul kujunes välja ühelt põlvkonnalt teisele edasi antud traditsioonilise kohvivalmistamise meetodi tulemusel. Valmistamise meetod seisneb jahvatatud kohvi keetmises veega samas kannus jälgimise all.

⁽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>).

3.2. Kas nimetus

- ☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta
- ☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära

Nimetust „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ kasutatakse traditsiooniliselt selleks, et kirjeldada nii jahvatatud kohvi, mis on valmistatud spetsiifilist röstimis- ja jahvatamisprotsessi kasutades, kui ka jooki, mis on valmistatud erimeetodil sellisel moel saadud kohvist. Toote „Türk Kahvesi“ ingliskeelne vaste on „Turkish Coffee“.

Nimetus „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ on traditsiooniliselt viidanud konkreetsetele toodetele, nii jahvatatud kujul kui ka joogina, ning seda kinnitavad arvukad allikad.

Allikad, milles on viidatud joogile „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

Raamatus pealkirjaga „All About Coffee“ („Kõik kohvist“), mis avaldati 1873. aastal, on märgitud, et Türgi saadik tutvustas Türgi stiilis valmistatud kohvi Prantsusmaa pealinnas 1669. aastal; Franz George Kolschitzky serveeris kohvi „Turkish Coffee“ esimest korda Viinis 1683. aastal; Veneetsias serveeriti seda kohvi esmakordselt 1775. aastal; ning selle kohvi valmistamine hõlmab selle jälgimise all keetmist kuni keemispunktini ja seda serveeritakse väikestes tassides.

Austria ajalehes *Salzburger Chronik*, mis ilmus 22. oktoobril 1884, on kirjeldatud külalistele „Turkish Coffee“ serveerimist Rumeenias.

Walesi ajalehes *Weekly Mail*, mis ilmus 2. mail 1891, on märgitud, et Austria keisrinna Elizabeth joob igal õhtul jooki „Turkish Coffee“.

Walesi ajalehes *The North Wales Times*, mis ilmus 31. detsembril 1898, on kirjutatud, et „Turkish Coffee“ valmistamist peetakse Kreekas igapäevaseks koduseks kohustuseks.

Mitmesugused prantsuse ajalehed aastatest 1911–1976 avaldasid reklaame mitme Prantsusmaal asuva asutuse kohta, kus serveeritakse jooki nimega „Turkish Coffee“.

Ameerika ajaleht *The Danville Register*, mis ilmus 10. detsembril 1965, kirjutab sellest, et Ateena elanikud joovad kaks miljonit tassi jooki „Turkish Coffee“.

Austria ajalehe *Erlafthal-Bote* numbrites, mis ilmusid 7. veebruaril 1970, 14. veebruaril 1970 ja 11. juulil 1970, on nimetatud võõrastemaja, Scheibbsis asuvat ettevõtet ja Wieselburgis asuvat ettevõtet, kus pakutakse jooki „Turkish Coffee“.

Hispaania ajalehes *Diario de Las Palmas*, mis ilmus 26. veebruaril 1990, on märgitud, et üks Kanaari saartel asuv ettevõtte pakub jooki „Turkish Coffee“ ja ennustab saadud kohvipaksu pealt tulevikku.

Ajakirjas *Marketing Türkiye*, mis ilmus 1. augustil 1997, on märgitud, et jooki „Turkish Coffee“ pakuti festivalil „Cannes Lions '97 Festival“ Cannes'is, Prantsusmaal.

Saksamaal 2019. aastal avaldatud raamat pealkirjaga „Türk Kahvesinin Üçyüz (300) Yıllık Almanya Yolculuğu“ sisaldab teavet joogi „Turkish Coffee“ 300 aasta pikkuse teekonna kohta Saksamaal.

Allikad, milles on viidatud tootele „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ jahvatatud kujul

Raamatus pealkirjaga „All About Coffee“ („Kõik kohvist“), mis avaldati 1873. aastal, on märgitud, et kohvioad tambitakse väga peeneks pulbrilaadseks massiks ja seda jahvatatud toodet „Turkish Coffee“ kasutatakse selleks, et valmistada jooki „Turkish Coffee“.

Mitmed prantsuse ajalehed aastatest 1928–1947 avaldasid reklaame jahvatatud „Turkish Coffee“ müümise kohta mitmesugustes Prantsusmaa ärides.

Raamatus pealkirjaga „Empezando la vida: memorias de una infancia en Marruecos 1914–1920“, mis ilmus 1955. aastal, on märgitud, et jahvatatud toodet „Turkish Coffee“ müüdi Mellillas, Hispaanias *mantelete* nimelistel heategevuslikel laadadel.

Eri riikides on registreeritud mitu kaubamärki, mis viitavad jahvatatud tootele „Turkish Coffee“. Saksa patendi- ja kaubamärgiamet registreeris 16. detsembril 1958 kaubamärgi, milles oli nimetus „Türkisch Kaffee“, 28. augustil 1980 kaubamärgi, milles oli nimetus „Türk Kahvesi“, ja 28. detsembril 1999 kolmanda kaubamärgi, mis sisaldas sõnu „Kaffee Auf Türkische Art“. Bulgaaria Vabariigi patendiamet registreeris 28. märtsil 2002 kaubamärgi, milles oli nimetus „Turkish Coffee“.

Saksamaal 2019. aastal avaldatud raamat pealkirjaga „Türk Kahvesinin Üçyüz (300) Yıllık Almanya Yolculuğu“ pakub teavet jahvatatud „Turkish Coffee“ 300 aasta pikkuse teekonna kohta Saksamaal.

4. Kirjeldus

- 4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Nimetus „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ viitab jahvatatud kohvile, mis saadakse sortide *Coffea arabica* (araabika) ja *Coffea canephora* (robusta) taimedest pärit ning heleda, keskmise ja tumeda röstiga kohviubade peeneks või väga peeneks jahvatamisel, ning mida kasutatakse samanimelise joogi valmistamiseks, aga ka joogile endale, mida sellisest jahvatatud kohvist valmistatakse. Araabika ja robusta kohvi võib kasutada eraldi või koos.

Jahvatatud kohv „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

Jahvatatud kujul toodet „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistatakse heleda, keskmise või tumeda röstiga kohviubadest. Toodet „Turkish Coffee“ eristab teistest jahvatatud kohvidest peen, pulberja jahvatusega (75–125 mikronit) struktuur. Ülipeen jahvatus võimaldab kasutada ainulaadset kohvivalmistusprotsessi, mille tulemuseks on vaht ja sete ning tugev, mõrkjalt magus maitse. Jahvatussuurusel on valmistamisprotsessis oluline roll. Eriti peen jahvatus võimaldab maitset ja aroomi paremini välja tuua. Mida rohkem tekstuuri veel lisatakse, seda rikkalikum on lõhn ja maitse. Tootet „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ei kasutata auru või kuuma vee abil lahustatavaid tooteid.

Jook „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

Jooki „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistatakse jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ keetmisel traditsioonilise meetodiga. Jook „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ saadakse jahvatatud kohvi keetmisel veega kuni keemispunkti, kusjuures kohvi valmimist tuleb jälgida. Seega tagab jahvatatud kohvi ja vee aeglane kuumutamine ühtlase ekstraheerimise. Selle tulemusel on toode „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ rikkalik ja aromaatsne ja seda iseloomustab vaht ja sete ning seda serveeritakse väikestes tassides.

- 4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamine

Jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks röstitakse ja seejärel jahvatatakse kohvisortide *Coffea arabica* (araabika) ja *Coffea canephora* (robusta) taimedelt saadud toored kohvioad.

Röstimine

Röstimisprotsessis kuumutatakse kohviube pidevalt segades, et tagada ühtlane röstimine kuni soovitud pruuni värvi saavutamiseni. Kohviubadest eraldub röstimise ajal niiskust ja kõigepealt muutuvad need õlgkollaseks ja seejärel pruuniks. Röstimise ajal toimuva keemilise reaktsiooni tulemusel tekivad maitse- ja lõhnaühendid.

Röstitud kohvioad jagatakse kategooriatesse nende värvi järgi. Toodet „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistatakse heleda, keskmise või tumeda röstiga kohviubadest. Heleda röstiga kohv saadakse toorete kohviubade röstimisel temperatuuril 175–185 °C 8–15 minuti vältel, keskmise röstiga kohv saadakse ubade röstimisel 16–25 minuti vältel ning tumeda röstiga kohv ubade röstimisel 26–30 minuti vältel. Röstimise ajal ei tohiks oad kõrbed ega laguneda. Kui röstimisprotsess on lõpetatud, lastakse kohviubadel seista toatemperatuuril vähemalt 48 tundi, et gaasid saaksid lõplikult eralduda ja happesus väheneks. Pärast seismist tuleks kohviube kuni jahvatamiseni hoida toatemperatuuril õhu-, niiskus- ja valguskindlates karpides või kottides.

Jahvatamine

Kuna toodet keedetakse vees ja kohvipaks jääb sisse, peavad toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks kasutatud oad olema peene jahvatusega. Jahvatatud kohvi osakeste suurus peab olema 75–125 mikronit. Oluline on mitte lasta temperatuuril jahvatamise ajal tõusta üle 40 °C, et saavutada soovitud maitse ja vaht ning jätta sete tassi.

Säilitamistingimused

Toodet „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ tuleb pärast jahvatamist hoida valguse, niiskuse ja õhu eest kaitstult, et selle maitse ja aroom ei kaoks. Õhukindlas pakendis võib seda hoiustada kuni aasta.

Joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamine

Jooki „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistatakse traditsiooniliselt kannudes nimega *cezve*, et jälgida temperatuuri ja vahu teket kohvi vees keetmise ajal. Seda on võimalik valmistada ka varjatud takistuskütteelementidega automaatsetes kohvimasinates, tingimusel et kuumust ja vahtu on võimalik reguleerida.

Kasutada tuleb puhast joogivett, mille pH on 6,8–7 ja karedus 7,20–14,20 Fr, sest see mõjutab otseselt kohvi maitset ja lõhna. Kasutada ei tohi eelkuumutatud vett; vesi peab olema toatemperatuuril või sellest madalamal temperatuuril.

Kohvisortide *Coffea arabica* (araabika) ja *Coffea canephora* (robusta) ubadest eespool nimetud röstimis- ja jahvatamis-meetodil saadud jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ (g) ja vee suhe (ml) peab olema 1 g/10 ml. Toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ jaoks traditsiooniliselt kasutatud tassi maht on 60–90 ml. *Cezve* nimelises kannus on võimalik korraga keeta rohkem kui üks tass kohvi.

Toode „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ vastavalt igale tassile lisatud suhkru suhtarvule:

- „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ ilma suhkruta (suhkrut ei ole lisatud)
- „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ vähese suhkruga (1 suhkrutükk või 2–3 grammi suhkrut)
- „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ mõõduka suhkruga (1,5 suhkrutükki või 3–4,5 grammi suhkrut)
- Magus „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ (2 suhkrutükki või 4–6 grammi suhkrut)

Valmistamiseks lisatakse kohvikannu õiges proportsioonis kõigepealt vesi ja siis kohv. Seejärel lisatakse soovitud kogus suhkrut. Kohvikannu sisu segatakse lusikaga seni, kuni see on ühtne. Liiga kaua keetmisel tekib tootele „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ kõrbenud ja mõrkjas maitse ning vaht kaob kiiresti. Seevastu kõrgel temperatuuril lühikest aega keedetud joogil „Turkish Coffee“ täheldatakse toorest maitset ja ebapiisavat vahu teket. Neil põhjustel peaksid toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ keetmise aeg ja temperatuur olema hästi kohandatud. Tuleb tagada, et kohvikannus olevat segu keedetakse temperatuuril 88–92 °C 2,5–3 minutit. Kohvil ei tohiks lasta valmistamise ajal keeda, sest see põhjustab soovimatu maitse ja aroomi tekke.

Serveerimine

Kõigepealt jagatakse keedetud kohvi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ vaht ühtlaselt ning kannu jääv kohv ja jahvatatud puru jaotatakse igasse tassi. Jooki „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ pakutakse traditsiooniliselt koos veega, et tarbija saaks kõigepealt vee joomisega suus neutraliseerida soovimatud maitset ja tunnetada kohvi maitset paremini.

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

„Turkish Coffee“ valmistamise ja nautimise traditsioon pärineb sajanditetagusest ajast. „Turkish Coffee“ joomise kultuuri ja selle traditsiooni tulemusel väljakujunenud ainulaadse toote rikkalikku pärandit dokumenteerivad arvukad allikad. Mõiste „Turkish Coffee“ ei viita üksnes erilisele konkreetsele viisile valmistatavale joogile, vaid ka selle valmistamiseks kasutatavale peeneks jahvatatud kohvile.

Toote „Turkish Coffee“ traditsioonilised elemendid nii jahvatatud kohvi kui ka joogina, mida on põlvest põlve edasi antud ja tänaseni muutumatul kujul talletatud, on loetletud allpool.

Jook „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

Joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ traditsiooniliste elementide seas on jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ kasutamine valmistamise ajal, kohvi valmistamine veega traditsioonilises *cezve* nimelises kannus, külma või toatemperatuuril oleva vee kasutamine kohvi keetmisel, kohvi kuumutamine kuni keemispunktini ning siis keetmise lõpetamine niipea, kui vaht hakkab tekkima, ning kohvi serveerimine väikestes tassides vahuse pinnaga ja koos kohvipaksuga.

Mitmesugused allikad sisaldavad teavet toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ traditsioonilise valmistamisviisi kohta.

Raamat pealkirjaga „All About Coffee“ („Kõik kohvist“), mis avaldati 1873. aastal, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile traditsioonilisi elemente, nagu jälgimise all keetmine erilises kannus ja serveerimine väikestes tassides.

Austria ajaleht, *Der fortschrittliche Landwirt*, mis ilmus 10. juunil 1933, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on toodud esile selliseid traditsioonilisi omadusi nagu külma vee kasutamine ja erilises kannus keetmine.

Prantsuse ajakiri *Marie Claire*, mis ilmus 20. mail 1940, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile selliseid traditsioonilisi elemente nagu jälgimise all keetmine ja iseloomulik vaht.

Austria ajaleht *Linzer Volksblatt*, mis ilmus 28. septembril 1949, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on toodud esile selliseid traditsioonilisi omadusi nagu külma vee kasutamine ja erilises kannus keetmine.

Prantsuse ajakiri *Construire*, mis ilmus 6. aprillil 1966, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile sellist traditsioonilist elementi nagu jälgimise all keetmine erilises kannus.

Prantsuse ajalehes *Le Confédéré*, mis ilmus 1. oktoobril 1970, antakse juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile sellist traditsioonilist elementi nagu jälgimise all keetmine erilises kannus.

Prantsuse kohvi, kakao ja teiste stimuleerivate taimede instituudi 1981. aastal avaldatud aruanne sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on toodud esile selliseid traditsioonilisi elemente nagu jälgimise all keetmine erilises kannus ja iseloomulik vaht.

Prantsuse ajaleht *StampaSera*, mis ilmus 12. mail 1982, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile selliseid traditsioonilisi elemente nagu jälgimise all keetmine ja iseloomulik vaht.

Hispaania ajaleht *ABC (Madrid. Ed. impresa)*, mis ilmus 20. augustil 1988, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile sellist traditsioonilist elementi nagu serveerimine koos kohvipaksuga.

Raamat pealkirjaga „*τουρκικός καφές εν Ελλάδι*“ (*Turkish Coffee in Greece*), mis avaldati 1990. aastal, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile selliseid traditsioonilisi elemente nagu jälgimise all keetmine erilises kannus ja iseloomulik vaht.

Raamat pealkirjaga „*Turci na Slovensku: fakty, mýty, legendy*“, mis avaldati 2011. aastal Slovakkias, sisaldab juhiseid joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks ning selles on tõstetud esile selliseid traditsioonilisi elemente nagu jälgimise all keetmine erilises kannus ja iseloomulik vaht.

Jahvatatud kohv „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“

Jahvatatud kohvi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ traditsiooniline element on selle pulberjas struktuur, mis tuleneb selle peenest jahvatusest. Seda peeneks jahvatatud kohvi kasutatakse joogi „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ valmistamiseks.

Austria ajalehes *Mitteilungen der Belterr. Gesellschaft für Technik im Haushalt*, mis ilmus 1. detsembril 1927, ja prantsuse ajalehes *Paris Presse*, mis ilmus 12. märtsil 1953, reklaamitakse kohviveskit, mis suudab toote „Turkish Coffee“ jaoks oad peenemaks jahvatada.

Ajalehtedes *Der Fortschrittliche Landwirt* (Austria), mis ilmus 10. juunil 1933, *Linzer Volksblatt* (Austria), mis ilmus 28. septembril 1949, *Construire* (Prantsusmaa), mis ilmus 6. aprillil 1966, *Le Confédéré* (Prantsusmaa), mis ilmus 1. oktoobril 1970, *StampaSera* (Prantsusmaa), mis ilmus 12. mail 1982, ja Prantsuse kohvi, kakao ja teiste stimuleerivate taimede instituudi 1981. aastal avaldatud aruanne annavad teavet jahvatatud toote „Türk Kahvesi“ / „Turkish Coffee“ pulberja vormi kohta.