

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 49/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51.⁽¹⁾ pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽²⁾

“กาแฟดอยช้าง” (“KAFAE DOI CHAANG”)

EK Nr.: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010

AÇIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

‘กาแฟดอยช้าง’ (“Kafe Doi Chaang”)

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Taizeme

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Kafija “Kafe Doi Chaang” tiek ražota no galvenajām “Arabica” šķirnes varietātēm “Caturra”, “Catimor” un “Catuai”. Tā tiek iegūta no svaigiem kafijas augļiem, kurus audzē *Doi Chaang* kalna nogāzēs 1 100–1 700 metru augstumā virs jūras līmeņa. Kafija “Kafe Doi Chaang” tiek audzēta *Doi Chaang* un *Ban Mai Pattana* ciematu teritorijā *Chiangrai* provinces *Mae Suai* apgabala *Wawee* tambonā. Tā tiek ražota, izmantojot standarta procesu, un rezultāts ir augstas kvalitātes tīra, atsvaidzinoša kafija ar saldi skābenu smaržu, kas atgādina medu, ar ziedu un kafijas augļu (skābo ķiršu) niansēm.

“Kafe Doi Chaang” ir ekskluzīva pasaules līmeņa kvalitātes “Arabica” šķirnes kafija, kas tiek audzēta vienā noteiktā ģeogrāfiskā apgabalā ar lielu rūpību, lai nodrošinātu vislabāko kvalitāti. Šai kafijai ir dabiski zems kofeīna saturs, un tai ir niansēta un bagātīga garša un smarža, ko *Doi Chaang* kafijas audzētāji panāk, izmantojot īpašas audzēšanas, ražošanas un grauzdēšanas metodes.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

“Kafae Doi Chaang” var būt gan negrauzdēta, gan grauzdēta kafija. Tikai 100 % “Kafae Doi Chaang” kafijai (neatkarīgi no tā, vai tā ir negrauzdēta vai grauzdēta kafija) ir raksturīgas iepriekš minētās īpašības.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Doi Chaang kalnā tiek audzēti tikai “Arabica” šķirnes kafijas koki. Galvenās *Doi Chaang* kalnā audzētās “Arabica” šķirnes varietātes ir “Caturra”, “Catimor” un “Catuai”. Kafijas koku sēklām jābūt no uzticamiem avotiem, piemēram, *Chiangmai* universitātes, Lauksaimniecības departamenta, vai tām jābūt no veselīgiem augiem atlasītām sēklām bez rūsas pazīmēm.

Kafijas koki zied februārī, un kafijas augļus novāc no novembra līdz martam. Nogatavojušos kafijas augļu krāsa ir no sarkanas līdz dzeltenai atkarībā no varietātes, un, lai nodrošinātu labāko kvalitāti, tos novāc ar rokām. Lai iegūtu jēlpupiņas, augļus nomazgā, sašķiro, atdala mīkstumu, fermentē, izmērcē, izžāvē, sadala pēc lieluma un uzglabā saskaņā ar *Doi Chaang* īpašajām metodēm. Šajās pupiņās mitruma saturs ir ne vairāk par 8 %.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Nav.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

- Ražas novākšanas posms. Kafijas koki sāk ziedēt februārī, un kafijas augļus var novākt no novembra līdz martam. Ar rokām novācot tikai gatavos augļus, kafijas kokiem tiek nodarīts minimāls kaitējums, un tas nozīmē, ka tiek apstrādāti tikai labākie augļi.
- Izmantojot tradicionālo darbietilpīgo slapjās attīrīšanas metodi, pupiņas tiek mazgātas un atdalītas no augļa mīkstuma. Lai gan slapjās attīrīšanas metode ir laikietilpīga, tā palīdz saglabāt pupiņu īpašības, un attīrīšanas veicējs rūpīgi uzrauga visus posmus, lai panāktu optimālu un stabilu garšu. Kafijas pupiņu aptver vairāki slāņi: pergamentveida apvalks, gļotas, mīkstums un miza.
- Atlasīšana. Pirmkārt, augļi tiek nomazgāti svaiga avota ūdens tvertnē, kurā visi nogatavojušies augļi nogrimst, bet nenogatavojušies vai pārgatavojušies augļi uzpeld virspusē un tiek izņemti. Otrkārt, augļus ievieto iekārtā, kur tiek atdalīta to miza un mīkstums. Treškārt, pupiņas tiek fermentētas ūdenī, lai attīrītu tās no gļotām un uzlabotu to smaržas un garšas īpašības. Visbeidzot, kafijas pupiņas tiek rūpīgi nomazgātas ar rokām, izmantojot tekošu avota ūdeni, lai noņemtu visas gļotu atliekas, un pēc tam pupiņas 20–24 stundas tiek mērcētas svaigā dabiskā avota ūdenī, pirms tās tiek sagatavotas žāvēšanai. Gļotas un fermentētie blakusprodukti tiek pārstrādāti par mēslojumu kafijas kokiem.
- Žāvēšana. Pupiņas pergamentveida apvalkā tiek vienmērīgi izklātas uz akmens vai cementa grīdas, lai nākamajās 7–8 dienās tās izžūtu saulē. Šajā laikā darbinieki nepārtraukti ar grābekli sagrābj un atkal vienmērīgi izklieš pupiņas, lai tās izžūtu pilnībā. Vakaros pupiņas tiek sagrābtas kaudzē un apsegtas – tas pasargā no mitruma. Kad pupiņas ir izžuvušas līdz 11 % mitruma līmenim, tās tiek uzglabātas noliktavā līdz grauzdēšanas brīdim.
- Lobīšana. Šis ir pēdējais apstrādes posms, kas tiek veikts tieši pirms grauzdēšanas. No kafijas pupiņām atdala pēdējo pergamentveida apvalku, izmantojot lobīšanas iekārtu. Līdz šim posmam visas *Doi Chaang* teritorijas ģimenes, kas ražo kafiju, savas pupiņas audzē un apstrādā saskaņā ar stingras kvalitātes kontroles standartiem. Šajā posmā visu ražotāju pupiņas tiek kopā nolibītas un sašķirotas grauzdēšanai.
- Šķirošana un sadalīšana pēc lieluma. Sākumā kafijas pupiņas tiek sašķirotas un sadalītas pēc lieluma, izsijājot caur dažāda izmēra sietiem un tad šķirojot ar rokām, lai nodrošinātu to, ka grauzdētas tiek tikai labākās kvalitātes pupiņas.

- Grauzdēšana. Grauzdēšanas speciālists grauzdē tikai labākās kvalitātes pupiņas. Pievēršot uzmanību smalkākajām niansēm, viņš lēni grauzdē nelielas pupiņu partijas tradicionālā kafijas grauzdēšanas ierīcē, lai iegūtu kafijas “Kafae Doi Chaang” unikālās un eksotiskās īpašības. Uzreiz pēc grauzdēšanas pupiņas tiek atdzesētas un iepakotas augstas kvalitātes iepakojumā ar ventili, kas nodrošina “Kafae Doi Chaang” svaigumu. Grauzdēšana ne vienmēr notiek ražošanas teritorijā. *Doi Chaang* īpašās kafijas uzraudzību ārpus Taizemes veic, noslēdzot kopuzņēmumu līgumus ar grauzdētājiem šajās valstīs. Līgumos noteikts, ka jātiek grauzdētai 100 % “Arabica” kafijai vienīgi no *Doi Chaang* apgabala un to nedrīkst grauzdēt kopā ar citu kafiju no citām vietām. Ārvalstu grauzdētāji veic fizisku kvalitātes kontroli, ņemot dažādus paraugus, veicot dažādus testus un degustācijas gan pirms, gan pēc grauzdēšanas. Degustācijas veic arī daudzas iestādes, piemēram, Amerikas Kafijas kvalitātes apvienība (*Specialty Coffee Association of America*), Eiropas Kafijas kvalitātes apvienība (*Speciality Coffee Association of Europe*), vietnes <http://www.coffeereview.com> redaktors Kenets Deiviss (*Kenneth Davis*), vietnes <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> utt.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Kafija “Kafae Doi Chaang” tiek iesaiņota pakās ar vārstuļiem, kas ļauj gaisam izplūst ārā no iepakojuma, bet neļauj tam iekļūt no āruses.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Marķējumā jābūt nosaukumam “กาแฟดอยช้าง” un/vai “Kafae Doi Chaang”.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

“Kafae Doi Chaang” ražošanas apgabals atrodas *Doi Chaang* kalnā *Chiangrai* provinces *Mae Suai* apgabala *Wawi* apakšapgabalā Taizemē 1 100–1 700 metru virs jūras līmeņa starp 19°48'48" ziemeļu platuma un 99°34' austrumu garuma.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Šo apgabalu lielā mērā veido augsti kalni ar nogāzēm, kuru slīpums ir lielāks par 35 %. Pie kalnu grēdām un ielejām atrodas šauras līdzenas zemes strēmeles. Nogāžu slīpums te ir no 8 līdz 35 %, un atšķirības starp apgabala augstuma līmeņiem sasniedz aptuveni 500 metru. Apgabalam raksturīga mālsmits vai smilšmāla augsne, kas veidojusies, sadēdējot iežiem un minerāliem, kā arī noslīdot minerālu daļiņu krājumus no augstākām uz zemākām vietām. Augsnē ir daudz organisko vielu, un tā nodrošina labu ūdens iesūkšanos. *Doi Chaang* dod ūdeni daudziem strautiem un straumēm, tostarp *Huai Krai* straumei, kurā ūdens ir visu gadu. Turklāt visapkārt ir lielas un mazas dabiski veidojušās akas, kurās ūdens arī saglabājas visu gadu.

Kafijas “Kafae Doi Tung” ražošanā svarīga loma ir gan dabas, gan cilvēka faktoriem. *Doi Chaang* ir augsts kalns, kas paceļas 1 100–1 700 metrus virs jūras līmeņa, un tas ir piemērots “Arabica” šķirnes kafijas audzēšanai.

“Kafae Doi Chaang” ražošanu raksturo rūpīga kafijas šķirņu izvēle, uz stingriem principiem balstīta audzēšana un rūpīga ražas novākšana apvienojumā ar augstiem ražošanas standartiem.

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specīfika

- Ģeogrāfiskie faktori. “Kafae Doi Chaang” audzēšanas apgabala īpašais ģeogrāfiskais izvietojums apvienojumā ar klimata īpatnībām, īpašo reljefu un augsni ļauj izaudzēt pasaules līmeņa kvalitātes noteiktā ģeogrāfiskā apgabala “Arabica” kafiju.
- Agroklimatiskie faktori. Šo apgabalu veido augsti kalni ar nogāzēm, kuru slīpums ir lielāks par 35 %. Pie kalnu grēdām un ielejām atrodas šauras līdzenas zemes strēmeles. Nogāžu slīpums te ir 8–35 %, un atšķirības starp apgabala augstuma līmeņiem sasniedz aptuveni 500 metru. Apgabalam raksturīga mālsmits un smilšmāla augsne, kas veidojusies, sadēdējot iežiem un minerāliem un minerālu daļiņu noslīdot krājumus no augstākām uz zemākām vietām. Augsnē ir daudz organisko vielu, un tā nodrošina labu ūdens iesūkšanos. Tās pH līmenis ir aptuveni no 6,0 līdz 6,5. *Doi Chaang* dod ūdeni daudziem strautiem un straumēm, tostarp *Huai Krai* straumei, kas nodrošina ūdeni visu gadu. Turklāt visapkārt ir lielas un mazas dabiski veidojušās akas, kurās ūdens arī ir visu gadu.

- Topogrāfiskie faktori. “Kafae Doi Chaang” audzēšanas apgabals atrodas Wawi kalnu grēdas *Doi Chaang* kalna nogāzēs, kas atrodas *Chiangrai* provinces *Mae Suai* apgabala *Wawi* apakšapgabalā Taizemē. Klimata un topogrāfisko apstākļu ietekmī papildina īpašas audzēšanas metodes, organiskām vielām bagāta augsne, dabisks ēnainums un liels augstums. Visi šie faktori palīdz kafijas augļiem nogatavoties pakāpeniski, un tas ļauj izveidoties bagātīgi niansētai, piesātinātai un intensīvai pupiņu garšai.

5.2. Produkta specifika

1. Negrauzdētu pupiņu kafija

Doi Chaang negrauzdētu pupiņu kafija tiek klasificēta šādi.

- AA lieluma pupiņas: jēlpupiņas ir pelēcīgi zaļā krāsā, to diametrs ir lielāks par 6,96 mm, mitruma saturs – 10–12 %.
- A lieluma pupiņas: jēlpupiņas ir pelēcīgi zaļā krāsā, to diametrs ir no 6,10 līdz 6,96 mm, mitruma saturs – 10–12 %.
- *Peaberry*: divas daļās nesadalāmas ovālas formas pupiņas, mitruma saturs – 10–12 %.

2. Grauzdētu pupiņu kafija

- *Doi Chaang Peaberry*. Parasti kafijas augļi ir divas pupiņas ar plakanu malu, taču, ja augļi ir tikai viena ovālas formas pupiņa, to sauc par “zirņu ogu” (*peaberry*). Zirņa formas pupiņa ir daudz mazāka par parasto pupiņu, un tai ir koncentrētāka garša. Šādas pupiņas veido tikai 5 % no *Doi Chaang* gada ražas. *Doi Chaang Peaberry* kafija nelīdzinās nevienai citai kafijai, ko esat garšojuši iepriekš, – tai ir intensīvs augļu un ziedu aromāts un pilnīga, piesātināta garša. *Doi Chaang Peaberry* kafija ir retums, un tā ir ļoti pieprasīta. To grauzdē lēni un rūpīgi, lai iegūtu izteiksmīgu un īpašu garšu. Šai kafijai raksturīga spēcīga garša ar zemes smaržas niansi – tās baudīšana neapšaubāmi ir neaizmirstama pieredze.
- *Doi Chaang Premium A* lieluma pupiņas (vidēji grauzdētas). *Doi Chaang Premium* kafijas pupiņas tiek grauzdētas līdz vidējai grauzdējuma pakāpei, un no tām pagatavotajam dzērienam ir salda, augļiem līdzīga garša ar patīkamu ziedu aromātu. *Doi Chaang Premium A* lieluma vidēji grauzdētu pupiņu kafijai ir līdzsvarota un maiga garša ar bagātīgām niansēm. To dzerot, vispirms jūtama ļoti izteiksmīga garša, kura noslēgumā kļūst tīra, bez īpašas piegāršas. Patīkama kafija ar līdzsvarotu garšu, kas baudāma jebkurā laikā.
- *Doi Chaang Premium A* lieluma pupiņas (tumši grauzdētas). *Doi Chaang Premium* pupiņas tiek lēni un ilgi grauzdētas, un no tām pagatavotais dzēriens ir tumšs, ar eksotisku, intensīvu un bagātīgu garšu. *Doi Chaang Premium A* lieluma tumši grauzdētajām pupiņām piemīt izteiksmīga zemes smarža, un šai kafijai ir pilnīga garša ar patīkamu skābumu, kas atgādina ķiršus. Dzerot šo kafiju, saldā garša ar dūmu piegāršu noslēgumā iegūst karamelu un makadāmijas riekstu nianses.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Saskaņā ar iepriekš aprakstīto ģeogrāfiskā apgabala specifiku tiek atzīts, ka “Kafae Doi Chaang” ir labas kvalitātes kafija, kuras jēlpupiņām raksturīgs svaigs aromāts un vidējais mitruma saturs 10–12 %, un šīs īpašības (kas atbilst stipri augstākiem “Arabica” kafijas pupiņu standartiem nekā minimālie Lauksaimniecības preču un pārtikas standartu valsts biroja noteiktie standarti) tiek kontrolētas eksporta vajadzībām.

1 100–1 700 metru virs jūras līmeņa zem plūmju, persiku, bumbieru un makadāmijas riekstu koku lapotnes, kas laiž cauri saules mirdzumu, *Doi Chaang* kafijas audzētāji dabiskā veidā audzē vairāku veidu “Arabica” šķirnes kafijas kokus. Lapas, kas nokrīt no dažādajiem augļu un riekstu kokiem, veido barības vielām bagātu mulču *Doi Chaang* kafijas kokiem; tas savukārt palīdz piešķirt no to pupiņām pagatavotajam dzērienam maigu augļu garšu ar riekstu garšas niansēm. Ēnainums un lielais augstums virs jūras līmeņa palēnina *Doi Chaang* kafijas augļu augšanu, kas palīdz veidoties niansētākai, piesātinātākai un intensīvākai pupiņu garšai. Mēslošanas līdzekļi ir galvenokārt pārstrādāts augļu mīkstums un kūsmēsli. *Doi Chaang* kafijas audzētāji izmanto vienu no divām audzēšanas metodēm: 1) bioloģiskās lauksaimniecības metode, kurā nav pieļaujams ķīmisku mēslošanas līdzekļu un pesticīdu izmantojums, vai 2) parastā metode, kurā pieļaujams neliels ķīmisko vielu izmantojums. Abu metožu iezīme ir kafijas audzēšana ēnā, kas palīdz nodrošināt ilgtspējīgu lauksaimniecību, saglabāt augsnes kvalitāti un nerada atmežošanas nepieciešamību. Ēnainums arī uzlabo stādījumu mikroklimatu, veidojot līdzsvarotu ekosistēmu, kas atspoguļo meža vides ekosistēmu un nodrošina dabisku biotopu daudziem dzīvniekiem un augiem.

Kopumā “Kafae Doi Chaang” audzēšanas apgabalā audzē kafijas pupiņas, no kurām pagatavotais dzēriens ir bez piegaršas, tam raksturīga vidēji skābena un vidēji pilnīga garša, kā arī ziedu aromāts. Šīs īpašības “Arabica” šķirnes kafijai piešķir īpašie klimatiskie apstākļi, reljefs un augsne. “Kafae Doi Chaang” īpašības ir atkarīgas arī no šādiem faktoriem: slapjā attīrīšanas metode, īpašas audzēšanas un ražas novākšanas metodes, izmantojot roku darbu un šādi novācot tikai nogatavojušos augļus, kā arī tradicionālā ražošanas metode. Visas “Kafae Doi Chaang” īpašības ir klimata un topogrāfisko apstākļu (organiskām vielām bagāta augsne, dabisks ēnainums un liels augstums) un augstu ražošanas standartu apvienojuma rezultāts.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts. ⁽³⁾)

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.