C/2025/5623

17.10.2025.

Nosaukuma reģistrācijas 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

(C/2025/5623)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

ES Nr.: PGI-TH-02992 — 31.8.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Taizeme

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

Kombinētās nomenklatūras kods

08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

0801 – Kokosrieksti, Brazīlijas rieksti un Indijas rieksti, svaigi vai kaltēti, arī lobīti vai mizoti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” ir aromātisks kokosrieksts, kas pieder pie zemo, zaļo kokosriekstu šķirnes “Moo Si Khiao”. Auglim ir svaiga, zaļa miza, rievota pamatne un apaļas formas vidusdaļa ar mīkstumu divos slāņos. Sula ir salda, tās smarža atgādina pandānu.

Produkta īpašības

1. Šķirne: radusies mutācijas rezultātā no zemo, zaļo kokosriekstu šķirnes “Moo Si Khiao”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Fizikālās īpašības

Ķekars:	skaists ķekars. Tas sastāv no vairākiem līdzīga lieluma augļiem bez deformācijām vai formas atšķirībām. Ķekaram ir labi līdzsvarota forma, kas neizvirzās ne uz vienu, ne otru pusi, un augļi tajā ir izvietoti vienmērīgi.
Forma:	svaigs, zaļš, vienmērīgas formas auglis ar rievotu pamatni un apaļu vidusdaļu. Auglim parasti ir apaļa forma, augļa gals un vieta ap apziedni ir nedaudz asi. Augļa lielums ir no vidēja līdz mazam, vidējais svars ir aptuveni 1,2–1,8 kilogrami.
Mīkstums:	kokosrieksta mīkstumam jābūt divos slāņos.
Garša:	salda, ar pandānu atgādinošu aromātu.

3. Ķīmiskās īpašības

Salduma līmenis ir 7–10 grādi pēc Briksa.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

1. Pavairošana

2. Stādīšana

3. Mēslošana

4. Nezāļu likvidēšana

5. Ražas novākšana

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produkta "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" iepakojuma etiķetē ir jābūt šādai informācijai:

— etiķetē vai uz iepakojuma jābūt vārdiem "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี" un/vai "Maphrao Namhom Ratchaburi",

— jānorāda dārza nosaukums / lauksaimnieka vārds un uzvārds un kontaktinformācija,

— jāizmanto arī Taizemes ĢIN logotips un ES AĢIN logotips (pēc AĢIN piešķiršanas).

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Stādījumi aptver šādu septiņu rajonu teritoriju Rātčhaburī [*Ratchaburi*] provincē: *Damnoen Saduak* rajons, *Wat Phleng* rajons, *Ban Pong* rajons, *Mueang Ratchaburi* rajons, *Bang Phae* rajons, *Pak Tho* rajons un *Photharam* rajons. Rātčhaburī province atrodas Taizemes rietumu reģiona vidusdaļā, tā robežojas ar Mjanmas Savienības Republiku, bet tās sateces baseins robežojas ar *Tanaosri* kalnu grēdu, kuras garums ir 73 km. Rātčhaburī province atrodas aptuveni 100 kilometrus no Bangkokas, un galvenā upe, kas tek cauri Rātčhaburī provinces Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak un Mueang Ratchaburi rajoniem, ir Mae Klong; provinces garums ir aptuveni 67 kilometri, platība – 3 247 miljoni rai jeb 5 196 km^2, kas veido 11,27 % no rietumu reģiona 8 provinču kopplatības, un tā robežojas ar šādām teritorijām:

— ziemeļos: ar Kāņčanaburī [*Kanchanaburi*] provinci;

— dienvidos: ar Phētčhaburī [*Phetchaburi*] provinci;

— austrumos: ar Nakhonpathomas [*Nakhon Pathom*], Samutsākhonas [*Samut Sakhon*] un Samutsonkhrāmas [*Samut Songkhram*] provinci;

— rietumos: ar Mjanmas Savienības Republiku.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Rātčhaburī provinci var iedalīt šādu četru veidu teritorijās: augstkalnu apgabali, plakankalnes, līdzenumi un zemienes. Kokosriekstu "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchabur" stādījumi atrodas provinces centrālajā un austrumu daļā – līdzenumos un zemienēs.

Līdzās dabas faktoriem, kuriem ir būtiska nozīme produkta "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchabur" ražošanā, svarīga loma tajā ir arī cilvēku zināšanām. Ražošanā būtiskas ir gan zināšanas par kvalitatīvu brūnu augļu atlasīšanu no vismaz 10 gadus veciem mātesaugiem, gan zināšanas par tranšeju veidošanu, lai ūdens pa mazu kanālu visu gadu plūstu pa abām stādījumu rindas pusēm, to apūdeņojot, gan zināšanas par to, ka koki jāstāda lietus sezonā un optimālais ražas novākšanas laiks ir aptuveni 200–205 dienas (7 mēneši) pēc ziedēšanas, jo šīs zināšanas nosaka produkta "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchabur" kvalitāti.

5.2. *Produkta specifika*

Kokosriekstu "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchabur" ieguvei izmantotā šķirne ir radusies mutācijas rezultātā no vietējās zemo, zaļo kokosriekstu šķirnes "Moo Si Khiao". Aromātiskais kokosrieksts ir ekonomisks kultūraugs, kura eksporta vērtība ir vairāki miljardi bātu gadā, un tas ir vietējais produkts, kura izcelsme ir Taizemē. Kokosrieksti ir svešapputes kultūraugi, tādēļ to audzēšanas īpatnību dēļ tie nav tīršķirnes augi. Kokosriekstus var iedalīt divos veidos, proti, zemajos un augstajos. Zemo kokosriekstu šķirne bieži vien ir pašapputes, tādēļ tā ir auglīga un reti mutē. To plaši audzē nenobriedušu augļu ieguvei, jo nenobriedušiem vai aptuveni četrus mēnešus veciem augļiem ir maigs mīkstums un salda sula. Autentiskā aromātiskā kokosrieksta "มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี / Maphrao

Namhom Ratchaburi" sējeņu miza ir svītraini rievota, bet mutējušo šķirņu sējeņi ir gludi un bez rievām. Tos var atšķirt arī no citu šķirņu sējeņiem – mutējušo sējeņu lapu kātiņi ir sarkani, bet autentiskās aromātiskās kokosriekstu šķirnes sējeņi ir zaļi. Vēl viens veids, kā šo kokosriekstu atšķirt no citiem, ir paberzēt kokosrieksta auga sakņu galus. Ja no tiem izdalās pandānu atgādinoša smarža, tā ir autentisko aromātisko kokosriekstu šķirne.

Šķirni "Moo Si Khiao" audzē daudzviet *Sam Phran* rajonā un *Nakhon Chai Si* Nakhonpathomas provincē, arī Rātčhaburī provinces tuvējos apgabalos, konkrēti, pie *Mae Klong* upes estuāra; šī teritorija galu galā ir kļuvusi zināma kā Taizemes lielākā aromātisko kokosriekstu plantācija, un minētā šķirne ir izvēlēta produkta "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" ieguvei.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Kokosrieksta "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" sulas aromāts, kas atgādina pandānu, veidojas putekšņlapu hibridizācijas (sauktas arī par ksēniju efektu) rezultātā. Produkta "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" īpašības un unikalitāti būtiski ietekmē arī Rātčhaburī provinces topogrāfija, augsne un klimats.

Galvenā augsne, kura piemērota kokosriekstu "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" stādīšanai, ir 2., 3., 8. un 38. grupas augsne, kas sastopama *Mueang Ratchaburi* rajonā, *Bang Phae* rajonā, *Wat Phleng* rajonā, *Photharam* rajonā, *Pak Tho* rajonā, *Ban Pong* rajonā un *Damnoen Saduak* rajonā. Lielākoties tā ir māla, smaga putekļu māla un smilšmāla augsne. Augsnes krāsa ir no pelēkas un pelēcīgi brūnas līdz tumši pelēkai, brūnai vai tumši brūnai. pH ir no ļoti skāba līdz mēreni sārmainam (pH 5,5–8,5). Augsne ir bagāta ar piemērotiem minerāliem – tajā atrodami ģipša kristāli, mangāna gabali, gliemežvāki, kaļķakmens un vizlas pārslas.

Šā ģeogrāfiskā apgabala klimatu ietekmē dienvidrietumu musons, kas atpūš mitrumu no Indijas okeāna un Andamanu jūras. Taču, tā kā *Tanaosri* kalnu grēda to bloķē, kalnam piegulošais apgabals daudz nokrišņu nesaņem. Lielākā daļa mitruma tiek aizpūsta tam pāri līdz *Mae Klong* upes estuāram un provinces austrumu reģionam, kurā atrodas "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi" stādījumi. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir vismaz 1 500–2 000 mm. Gada vidējā temperatūra ir 35 grādi pēc Celsija. Labvēlīgo augsnes un klimatisko apstākļu, topogrāfijas un nokrišņu daudzuma dēļ šis apgabals ir piemērots, lai audzētu kokosriekstus "มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi", kuros tādējādi var saglabāties produktam raksturīgais savdabīgais un izcilais aromāts, kas atgādina pandānu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Intelektuālā īpašuma departamenta 2017. gada 22. decembra paziņojums Nr. 205/2560