C/2025/5623

17.10.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/5623)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“

ЕС №: PGI-TH-02992 — 31.8.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“

2. **Държава членка или трета държава**

Тайланд

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

код по Комбинираната номенклатура

08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0801 — Кокосови орехи, бразилски орехи, кашу, пресни или сушени, дори без черупките им или обелени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ е ароматен кокосов орех, класифициран като зеления плод на кокосовата палма джудже, наричана Moo Si Khiao. Плодът има свежа зелена кора, долната му част е нагъната, а сърцевината е кръгла, с двуслойна месеста част. Водата е сладка и има аромат, подобен на пандан.

Характеристики на продукта:

1) Сорт: Това е мутация от сорта зелена кокосова палма джудже, наречен Moo Si Khiao.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Физически характеристики:

Грозд	Красив грозд. Гроздът се състои от множество плодове, растящи заедно, всички със сходен размер, без деформации или неравности. Формата на грозда е балансирана, не се изкривява на една страна, а всеки плод е еднакво подреден.
Форма	Свеж зелен плод с нагънатата долна част и кръгла сърцевина, с правилна форма. Формата на всеки плод обикновено е кръгла, като върхът и околоцветникът са леко заострени. Размерът на плодовете варира от среден до малък, като средното тегло е около 1,2—1,8 kg.
Месеста част	Дебелината на месестата част на кокосовия орех трябва да бъде двуслойна.
Вкус	Сладък, с аромат на пандан.

3) Химични характеристики:

Съдържанието на захари е от порядъка на 7—10 градуса по Брикс.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

–

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

1) Размножаване

2) Засаждане

3) Торене

4) Плевене

5) Бране

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

–

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът върху опаковката на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ трябва да съдържа следната информация:

— Данните върху етикета или опаковката съдържат думите „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี“ и/или „Maphrao Namhom Ratchaburi“.

— Посочва се името на градината/земеделския стопанин и данни за контакт.

— Тайландското лого за географско указание и логото на ЕС за ЗГУ (след предоставянето на ЗГУ) също следва да се използват.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на отглеждане обхваща 7 области — област Damnoen Saduak, област Wat Phleng, област Ban Pong, област Mueang Ratchaburi, област Bang Phae, област Pak Tho и област Photharam в провинция Ratchaburi. Провинция Ratchaburi се намира в западния централен регион на Тайланд, граничи с Република Съюз Мианмар, а вододелът ѝ граничи с планинската верига Tanaosri с дължина 73 километра. Провинция Ratchaburi се намира на около 100 километра от Банкок, река Mae Klong е нейната главна река и минава през провинцията в област Ban Pong, област Photharam, област Damnoen Saduak и област Mueang Ratchaburi, която е приблизително 67 километра с площ от 3 247 млн. rai или 5 196 квадратни километра, което представлява 11,27 % от района в западния регион на 8 провинции със следните територии:

— Север свързва се с провинция Kanchanaburi.

— Юг свързва се с провинция Phetchaburi.

— Изток свързва се с провинциите Nakhon Pathom, Samut Sakhon и Samut Songkhram.

— Запад свързва се с Република Съюз Мианмар.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Географските условия на провинция Ratchaburi могат да бъдат класифицирани в 4 типа, които са високопланински райони, плато, равнини и низини. Районите на отглеждане на „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ са в централната и източната част на провинцията, които са равнини и низини.

Освен природните фактори, които играят съществена роля в производството на „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“, ключова роля играят и човешките познания. Човешките познания — от избора на качествени плодове от майчино растение на възраст най-малко 10 години с плодове с кафяв цвят до оформянето на повдигната леха, за да може водата целогодишно да преминава през малък канал и да подхранва засадените от двете страни растения, познанието, че дърветата трябва да бъдат засаждани през дъждовните сезони, а оптималният период за прибиране на реколтата е около 200—205 дни (7 месеца) след цъфтежа, всичко това са познания, които играят съществена роля в производството и определят качеството на „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Сортът, от който се отглежда „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“, е мутация от местен сорт зелена кокосова палма джудже, наречен Moo Si Khiao. Ароматният кокосов орех е икономическа култура с експортна стойност от милиарди батове годишно и е местен кокосов орех с произход от Тайланд. Кокосовите орехи са кръстосано опрашвани култури, така че не са чистопородни според естеството на развъждането. Кокосовите палми могат да бъдат разделени на два сорта, а именно ниски и високи кокосови палми. Ниският сорт кокосови палми се самоопрашват, така че дават обилен плод и рядко мутират. Те се отглеждат масово за пресните си плодове, тъй като когато плодовете не са узрели или са на възраст около 4 месеца, месото е меко, а водата е сладка. Когато автентичният ароматен кокосов орех, използван за култивирането на „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“, образува

достатъчно завръзи, тяхната черупка е набраздена на ивици, докато завръзите на мутиралите разновидности са гладки, а не набраздени. Той се различава от другите сортове и по това, че при мутиралите сортове листните дръжки на завръзите са червени, докато при автентичния ароматен сорт кокосов орех са зелени. Друг начин за разграничаване е да се разтрият краищата на корените на кокосовата палма. Ако миришат на пандан, това е автентичният сорт кокосова палма.

Сортът Moo Si Khiao се отглежда широко в областите Sam Phran и Nakhon Chai Si на провинция Nakhon Pathom, и култивирането се е разширило до съседните райони на провинция Ratchaburi, особено около устието на река Mae Klong, докато районът доби популярност като най-голямата плантация за ароматни кокосови орехи в Тайланд и подбрания сорт, използван за отглеждане на „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“.

5.3. *Причинна връзка между географската област и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)*

Причина за подобния на пандан аромат на водата на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ е хибридизацията на тичинките (или т.нар. ефект Xenia) Топографията, почвата и климатът на провинция Ratchaburi също имат значителен принос за характеристиките и уникалността на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“.

Основните типове почва, подходяща за засаждане на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“, са почвите серии 2, 3, 8 и 38, които се намират в област Mueang Ratchaburi, област Bang Phae, област Wat Phleng, област Photharam, област Pak Tho, област Ban Pong и област Damnoen Saduak. Почвата е предимно глинеста, праховито-глинеста и глинесто-песъкливо-праховита почва. Цветът на почвата варира от сив, сиво-кафяв до тъмносив цвят, кафяв или тъмнокафяв цвят. Стойността на pH варира от силно киселинно до умерено алкално (pH 5,5—8,5). Почвата е богата на подходящи минерали, в нея се срещат гипсови кристали, манганови възли, черупки от ракообразни, варовик и люспи от слюда.

Климатът в този географски район се влияе от югозападния мусон, който донася влага от Индийския океан и Андаманско море. Но поради това, че планинската верига Tanaosri блокира мусона, в района в съседство с планината не падат много валежи. По-голямата част от влагата достига до устието на река Mae Klong и източната част на провинцията, където се намира районът на отглеждане на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“. Средногодишните валежи са не по-малко от 1 500—2 000 mm. Средногодишната температура е 35 °C. Поради благоприятните почвени условия, климатичните условия, топографията и валежите, районът е подходящ за отглеждане на „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ и поради това в продукта може да се запази характерният му и изключителен аромат на пандан.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Съобщение на отдела по интелектуална собственост № 205/2560, 22 декември 2017 г.