C/2025/5623

17.10.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/5623)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“

EU č.: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Thajsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

Kód kombinované nomenklatury

08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0801 – Kokosové ořechy, para ořechy a kešú ořechy, čerstvé nebo sušené, též bez skořápky nebo vyloupané

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ je aromatický kokosový ořech zařazený do kategorie zelených kokosových ořechů nízké odrůdy Moo Si Khiao. Plod má svěže zelenou slupku se zvrásněným spodkem a kulatým středem s dvouvrstvou dužinou. Jeho voda je sladká a voní po pandánu.

Vlastnosti produktu:

1) Odrůda: Jedná se o mutaci zeleného kokosového ořechu nízké odrůdy Moo Si Khiao.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Fyzikální vlastnosti:

Trs	Krásný trs. Trs se skládá z několika plodů v jednom trsu, přičemž každý plod je podobně velký, bez deformací a nepravidelností tvaru. Trs má vyvážený tvar, není nakloněný ani na jednu stranu a jednotlivé plody jsou rovnoměrně uspořádané.
Tvar	Čerstvé zelené plody se zvrásněným spodkem a kulatým středem mají jednotný tvar. Tvar každého plodu je zpravidla kulatý, horní část a okolí okvětí plodu jsou mírně zašpičatělé. Velikost plodů se pohybuje od středních až po malé, průměrná hmotnost je kolem 1,2 – 1,8 kg.
Dužina	Kokosová dužina musí být dvouvrstvá.
Chuť	Sladká vůně připomínající pandán.

3) Chemické vlastnosti:

Sladkost se pohybuje v rozmezí 7–10 stupňů Brix.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

1) Množení

2) Výsadba

3) Hnojení

4) Odstraňování plevele

5) Sklizeň

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Etiketa na obalu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ musí obsahovat tyto informace:

— Údaje na etiketě nebo obalu musí obsahovat slova „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี“ a/nebo „Maphrao Namhom Ratchaburi“.

— Musí být uveden název sadu/zemědělce a kontaktní údaje.

— Rovněž se použije logo thajského označení původu a logo CHZO EU (poté, co byl status udělen).



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Plantáže se rozkládají na území 7 okresů, včetně okresů Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho a Photharam v provincii Ratchaburi. Provincie Ratchaburi se nachází v západní části centrální oblasti Thajska, její hraniční oblast sousedí s Republikou Myanmarský svaz a její povodí je ohraničeno pohořím Tanaosri o délce 73 kilometrů. Provincie Ratchaburi leží asi 100 kilometrů od Bangkoku, hlavní řekou je Mae Klong, která protéká provincií Ratchaburi v okresech Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak a Mueang Ratchaburi, což je přibližně 67 kilometrů s rozlohou 3 247 milionu rajů neboli 5 196 km_2, což představuje 11,27 % rozlohy západního regionu 8 provincií s následujícími územími:

— Sever sousedí s provincií Kanchanaburi.

— Jih sousedí s provincií Phetchaburi.

— Východ sousedí s provinciemi Nakhon Pathom, Samut Sakhon a Samut Songkhram.

— Západ sousedí s Republikou Myanmarský svaz.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Zeměpisné podmínky provincie Ratchaburi lze rozdělit do 4 typů, kterými jsou vysokohorské oblasti, náhorní plošiny, roviny a nížiny. Plantáže „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ se nacházejí v centrální a východní oblasti provincie, tedy v rovinatých a nížinných oblastech.

Kromě přírodních faktorů, které hrají při produkci „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ zásadní roli, jsou důležité také lidské znalosti. Lidské znalosti od výběru kvalitních plodů z matečné rostliny staré nejméně 10 let s plody hnědé barvy, přes výstavbu příkopu, aby voda mohla po celý rok proudit malým kanálem a zavlažovat řady na plantáži z obou stran, až po znalost skutečnosti, že stromy musí být vysazeny v období dešťů a že optimální doba sklizně je přibližně 200–205 dní (7 měsíců) po odkvětu; všechny tyto lidské znalosti jsou součástí produkce a určují kvalitu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“.

5.2 *Specifičnost produktu*

Odrůda používaná k pěstování „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ je mutací místního zeleného kokosového ořechu nízké odrůdy Moo Si Khiao. Aromatický kokosový ořech je hospodářská plodina s hodnotou vývozu v miliardách bahtů ročně a je původem z Thajska. Kokosovníky jsou cizosprašně opylované plodiny, takže z povahy pěstování nejsou geneticky homogenní. Kokosovníky lze rozdělit na dvě odrůdy, a to na nízkou a vysokou. Nízká odrůda kokosovníku je často samosprašná, takže je plodná a zřídkakdy mutuje. Pěstuje se hojně pro své mladé plody, protože když plody nejsou zralé neboli jsou staré asi 4 měsíce, jejich dužina je měkká a voda sladká. Když sazenice pravého aromatického kokosovníku, který se používá k pěstování „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom

Ratchaburi“ dostatečně vyrostou, musí být skořápka pravého aromatického kokosového ořechu zvrásněná v pruzích; sazenice mutovaných odrůd naopak plodí hladké ořechy, které nejsou zvrásněné. Od ostatních odrůd jej lze odlišit také tím, že řapíky zmutovaných sazenic jsou červené, ale sazenice pravé aromatické odrůdy kokosovníku jsou zelené. Dalším způsobem rozlišení je tření konců kořenů kokosovníků. Pokud voní po pandánu, jedná se o odrůdu pravého aromatického kokosovníku.

Odrůda Moo Si Khiao, která byla vybrána k produkci „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“, se hojně pěstuje v okresech Sam Phran a Nakhon Chai Si v provincii Nakhon Pathom a rozšířila se i do blízkých oblastí provincie Ratchaburi, zejména kolem ústí řeky Mae Klong, která se nakonec stala známou jako největší thajská plantáž aromatických kokosovníků.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Aroma kokosové vody „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“, připomínající pandán, je způsobeno hybridizací tyčinek (neboli tzv. efektem xenie). K charakteristice a jedinečnosti „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ významně přispívá také topografie, půda a klima provincie Ratchaburi.

Hlavními půdami vhodnými pro výsadbu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ jsou půdní řady 2, 3, 8 a 38, které se nacházejí v okresech Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong a Damnoen Saduak. Půda je převážně jílovitá, siltovito-jílovitá a hlinitá. Barva půdy se pohybuje od šedé, šedohnědé až po tmavě šedou, hnědou nebo tmavě hnědou. Hodnota pH se pohybuje od silně kyselé po mírně zásaditou (pH 5,5 – 8,5). Půda je bohatá na vhodné minerály, v nichž se nacházejí krystaly sádrovce, manganové konkrece, mušle, vápence a slídové vločky.

Podnebí v této zeměpisné oblasti ovlivňuje jihozápadní monzun, který přináší vláhu z Indického oceánu a Andamanského moře. Kvůli pohoří Tanaosri, které ji blokuje, však v oblasti přiléhající k pohoří není mnoho srážek. Většina vláhy je odváděna do ústí řeky Mae Klong a do východní oblasti provincie, kde se nacházejí plantáže „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“. Průměrné roční množství srážek je nejméně 1 500 – 2 000 mm. Průměrná roční teplota je 35 °C. Díky příznivým půdním a klimatickým podmínkám, topografii a srážkám je tato oblast vhodná pro pěstování „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“, takže si produkt zachovává své výrazné a jedinečné pandánové aroma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Oznámení ministerstva duševního vlastnictví č. 205/2560 ze dne 22. prosince 2017.