C/2025/5623

17.10.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/5623)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Produktspecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«

EU-nr.: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Thailand

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

Kode i den kombinerede nomenklatur

08 – SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0801 – Kokosnødder, paranødder og cashewnødder, friske eller tørrede, også afskallede

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi« er en aromatisk kokosnød, der klassificeres som en kort grøn kokosnøddesort med navnet Moo Si Khiao. Frugten har en frisk grøn skal med folder i bunden og en rund midte med kød i to lag. Dens vand er sødt med en pandan-lignende duft.

Produktegenskaber:

1) Sort: Sorten er en mutation af den korte grønne kokosnøddesort med navnet Moo Si Khiao.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Fysiske egenskaber:

Klase	Smuk klase. Klasen består af flere frugter i én klase, hvor alle frugter har samme størrelse, uden deformiteter eller uregelmæssigheder i formen. Klasen har en harmonisk form, der ikke hælder til den ene eller den anden side, og de enkelte frugter er placeret på en ensartet måde.
Form	Frisk grøn frugt med folder i bunden, en rund midte og en ensartet form. De enkelte frugters form er generelt rund, og spidsen samt området omkring frugtens perianth er let tilspidset. Frugtens størrelse varierer fra medium til lille, og gennemsnitsvægten er omkring 1,2-1,8 kg.
Kød	Tykkelsen af kokosnøddens kød skal være i to lag.
Smag	Sød med en pandan-lignende duft.

3) Kemiske egenskaber:

Sødmeniveauet ligger i intervallet 7-10 Brix-grader.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

1) Formering

2) Plantning

3) Gødskning

4) Ukrudtsfjernelse

5) Høst

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketten på emballagen til »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi« skal indeholde følgende oplysninger:

— Angivelserne på etiketten eller emballagen skal indeholde ordene »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี« og/eller »Maphrao Namhom Ratchaburi«.

— Navnet på dyrkningsarealet/landbrugeren og kontaktoplysninger skal være præciseret.

— Det thailandske logo for geografisk betegnelse og EU's BGB-logo (efter tildelingen af den beskyttede geografiske betegnelse) skal også anvendes.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Plantagen dækker et område på syv distrikter, herunder Damnoen Saduak-distriktet, Wat Phleng-distriktet, Ban Pong-distriktet, Mueang Ratchaburi-distriktet, Bang Phae-distriktet, Pak Tho-distriktet og Photharam-distriktet i provinsen Ratchaburi. Provinsen Ratchaburi er beliggende i Thailands vestlige centrale region. Dens grænseområde støder op til Republikken Myanmarunionen, og dens vandskel afgrænses af bjergkæden Tanaosri, som har en længde på 73 km. Provinsen Ratchaburi ligger ca. 100 km fra Bangkok, med Mae Klong-floden som den vigtigste flod, der løber gennem provinsen Ratchaburi i Ban Pong-distriktet, Photharam-distriktet, Damnoen Saduak-distriktet og Mueang Ratchaburi-distriktet, som udgør ca. 67 km med et areal på 3 247 mio. rai eller 5 196 km², hvilket svarer til 11,27 % af arealet i den vestlige region, som omfatter otte provinser med følgende områder:

— Nord grænser op til provinsen Kanchanaburi.

— Syd grænser op til provinsen Phetchaburi.

— Øst grænser op til provinserne Nakhon Pathom, Samut Sakhon og Samut Songkhram.

— Vest grænser op til Republikken Myanmarunionen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

De geografiske forhold i provinsen Ratchaburi kan inddeles i fire typer: høje bjergområder, plateauer, sletter og lavlandsområder. Plantageområderne for »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi« ligger i provinsens centrale og østlige del, som er sletter og lavlandsområder.

Foruden de naturlige faktorer, der spiller en vigtig rolle i produktionen af »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi«, spiller menneskelig viden også en central rolle i produktionen. Menneskelig viden – lige fra viden om, hvordan man udvælger kvalitetsfrugter fra moderplanter på mindst 10 år med brune frugter, og hvordan man hæver grøften, så vandet kan løbe gennem en lille kanal hele året og forsyne begge sider af plantagerækken, til viden om, at træerne skal plantes i regntiden, og at den optimale høstperiode er ca. 200-205 dage (7 måneder) efter blomstringen – er al menneskelig viden, der spiller en vigtig rolle i produktionen og bestemmer kvaliteten af »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi«.

5.2. *Produktets egenart*

Den sort, der anvendes til dyrkning af »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«, er en mutation af en lokal lav grøn kokosnøddesort med navnet Moo Si Khiao. Aromatisk kokosnød er en økonomisk afgrøde med en eksportværdi på milliarder af baht om året og er en hjemmehørende kokosnød, der stammer fra Thailand. Kokosnødder er krydsbestøvende afgrøder, hvilket betyder, at de på grund af avlens karakter ikke er renavlede. Kokosnødder kan opdeles i to sorter, nemlig en lav kokosnøddesort og en høj kokosnøddesort. Den lave kokosnøddesort er ofte selvbestøvende, og derfor er den frugtbar og muterer sjældent. Den dyrkes i vid udstrækning for sin unge frugt, da den har blødt kød og sødt vand, når frugten ikke er moden eller er omkring 4 måneder gammel. Ægte aromatisk kokosnød, der bruges til at dyrke »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«, skal have en skal,

der er rynket med striber, når frøplanten er tilstrækkeligt spiret, mens frøplanter af muterede sorter er glatte og ikke rynkede. Den kan også skelnes fra de andre sorter ved, at den muterede frøplantes bladstilke er røde, mens den autentiske aromatiske kokosnøddesorts frøplante er grøn. En anden måde at skelne på er at gnide enderne af kokosnødderødderne. Hvis de dufter af pandan, er det en autentisk aromatisk kokosnøddesort.

Sorten Moo Si Khiao dyrkes i vid udstrækning i Sam Phran-distriktet og Nakhon Chai Si i Nakhon Pathom-provinsen, og dyrkningen er udvidet til nærliggende områder i provinsen Ratchaburi, især omkring udmundingen af Mae Klong-floden. Området blev efterhånden kendt som Thailands største plantage med aromatiske kokosnødder, og denne udvalgte sort blev anvendt til at dyrke »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Den pandan-lignende duft af kokosvand fra »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi« skyldes støvdragerens hybridisering (også kaldet Xenia-effekten). Topografien, jordbunden og klimaet i provinsen Ratchaburi bidrager også væsentligt til egenskaberne ved og den unikke karakter af »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«.

Den jord, der primært er egnet til plantning af »มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«, er jordbundstype 2, 3, 8 og 38, som findes i Mueang Ratchaburi-distriktet, Bang Phae-distriktet, Wat Phleng-distriktet, Photharam-distriktet, Pak Tho-distriktet, Ban Pong-distriktet og Damnoen Saduak-distriktet. Jorden er for størstedelens vedkommende lerjord, siltholdig lerjord og lermuld. Jordens farve varierer fra grå og gråbrun til mørkegrå, brun eller mørkebrun, og pH-værdien varierer fra stærkt sur til moderat basisk (pH 5,5-8,5). Jorden er rig på egnede mineraler, idet der findes gipskrystaller, manganklumper, skaller, kalksten og glimmerflager i jorden.

Klimaet i dette geografiske område påvirkes af den sydvestlige monsun, som fører fugt med sig fra Det Indiske Ocean og Andamanhavet. Eftersom bjergkæden Tanaosri blokerer for fugten, modtager området, der støder op til bjergene, dog ikke meget nedbør. Det meste af fugten blæses over til Mae Klong-flodens udmunding og provinsens østlige region, som er plantageområde for »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er mindst 1 500-2 000 mm. Den årlige gennemsnitstemperatur er 35 °C. Som følge af de gunstige jordbunds-, klima-, topografi- og nedbørsforhold er området velegnet til dyrkning af »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi«, og den karakteristiske og fremtrædende pandan-lignende duft af »มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi« kan således bevares i produktet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

Meddelelse fra afdelingen for immateriel ejendom nr. 205/2560 af 22. december 2017.