C/2025/5623

17.10.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/5623)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“

EU-Nr.: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

G.U.( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Thailand

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

Code der Kombinierten Nomenklatur

08 – GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0801 – Kokosnüsse, Paranüsse und Kaschu-Nüsse, frisch oder getrocknet, auch ohne Schalen oder enthäutet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ ist eine aromatische Kokosnuss der kurzen grünen Kokosnusssorte Moo Si Khiao Die Früchte haben eine frische grüne Schale mit einem abgeflachten Boden und einen runden Kern mit zweilagigem Fruchtfleisch. Das Kokoswasser ist süß und duftet nach Pandan.

Merkmale des Erzeugnisses:

1. Sorte: Es handelt sich um eine Mutation der kurzen grünen Kokosnusssorte Moo Si Khiao.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Äußere Merkmale:

Gruppen	Ansehnliche Gruppen. Die Gruppen bestehen aus mehreren Früchten, wobei die Früchte ähnlich groß sind und keine Fehlbildungen oder unregelmäßigen Formen aufweisen. Die Gruppen sind symmetrisch, hängen nicht auf der einen oder anderen Seite tiefer, und die Früchte sind gleichmäßig angeordnet.
Form	Frische grüne Früchte mit abgeflachter Unterseite, rundem Kern und ebenmäßiger Form. Die Frucht ist in der Regel rund, das obere Ende und der Bereich um die Blütenhülle der Frucht sind leicht spitz. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, das Durchschnittsgewicht beträgt etwa 1,2 bis 1,8 kg.
Fruchtfleisch	Das Fruchtfleisch der Kokosnuss muss zweilagig sein.
Geschmack	Süß mit pandanartigem Duft.

3. Chemische Eigenschaften:
Der Süßegrad liegt zwischen 7 und 10 Grad Brix.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

1. Vermehren
2. Auspflanzen
3. Düngen
4. Unkrautbekämpfung
5. Ernte

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett auf der Verpackung von „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ muss folgende Angaben enthalten:

— Die Angaben auf dem Etikett oder der Verpackung müssen die Angabe „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี“ und/oder „Maphrao Namhom Ratchaburi“ enthalten.

— Sie müssen auch den Namen der Plantage/des Kokosnussbauern und Kontaktdaten enthalten.

— Außerdem sind das thailändische g.A.-Logo und das EU-Logo für g.g.A. (nach der Gewährung der g.g.A.) zu verwenden.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Plantagen erstrecken sich über sieben Landkreise der Provinz Ratchaburi: Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho und Photharam. Die Provinz Ratchaburi liegt im Westen der Zentralregion Thailands und grenzt an die Republik der Union Myanmar; ihr Wasserscheide wird über 73 Kilometer durch das Tenasserim-Gebirge begrenzt. Die Provinz Ratchaburi liegt etwa 100 Kilometer von Bangkok entfernt. Der Fluss Mae Klong ist der wichtigste Fluss, der etwa 67 km lang durch die Landkreise Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak and Mueang Ratchaburi fließt, die ein Gebiet von 3 247 Mio. Rai oder 5 196 Quadratkilometern umfassen, was 11,27 % des Gebiets im westlichen Teil der 8 Provinzen mit folgenden angrenzenden Gebieten entspricht:

— Norden grenzt an die Provinz Kanchanaburi.

— Süden grenzt an die Provinz Phetchaburi.

— Osten grenzt an die Provinzen Nakhon Pathom, Samut Sakhon und Samut Songkhram.

— Westen grenzt an die Republik der Union Myanmar.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die geografischen Gegebenheiten in der Provinz Ratchaburi lassen sich in vier Kategorien einteilen: Hochgebirge, Hochebene, Ebene und Tiefebene. Die Anbaugebiete von „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ liegen im mittleren und östlichen Gebiet der Provinz, d. h. in der Ebene und Tiefebene.

Neben natürlichen Faktoren, die eine wesentliche Rolle bei der Erzeugung von „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ spielen, kommt auch dem menschlichen Wissen eine entscheidende Rolle zu. Das Wissen des Menschen, von der Auswahl hochwertiger brauner Früchte von mindestens 10 Jahre alten Mutterpflanzen bis hin zur Aushebung der Gräben, um das Wasser ganzjährig durch einen kleinen Kanal zu leiten und die zu beiden Seiten gelegenen Plantagenreihen zu bewässern, bis hin zu dem Wissen, dass die Bäume in der Regenzeit gepflanzt werden müssen und die optimale Erntezeit etwa 200-205 Tage (7 Monate) nach der Blüte liegt, spielt eine wesentliche Rolle bei der Erzeugung und bestimmt die Qualität von „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ maßgeblich.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Sorte, die für den Anbau von „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ verwendet wird, ist eine Mutation der lokalen kurzen grünen Kokosnusssorte Moo Si Khiao. Diese aromatischen Kokosnüsse, die aus Thailand stammen, sind eine wirtschaftlich bedeutsame Kultur mit einem Exportwert von mehreren Milliarden Baht pro Jahr. Kokosnüsse sind kreuzbestäubte Kulturen, weshalb sie nach den Regeln der Züchtung nicht sortenrein sind. Kokosnüsse lassen sich in zwei Sorten unterteilen: kurze und lange Kokosnusssorten. Kurze Kokosnusssorten sind oft selbstbestäubend, sodass sie viele Früchte tragen und selten Mutationen aufweisen. Sie werden vor allem für ihre jungen Früchte angebaut, denn wenn die Früchte noch nicht reif, d. h. etwa vier Monate alt sind, ist ihr Fleisch weich und das Fruchtwasser süß. Bei einer echten aromatischen Kokosnuss, die für den Anbau der Kokosnuss mit der g.g.A.

„มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ verwendet wird, ist die Schale nach der Keimung runzelig, während die mutierten Sorten glatt sind. Sie unterscheidet sich auch dahin gehend von den anderen Sorten, als dass bei den mutierten Sorten die Stängel der Keimlinge rot sind, während sie bei einer echten aromatischen Kokosnusssorte grün sind. Eine weitere Möglichkeit zur Unterscheidung besteht darin, die Enden der Kokosnusswurzeln aneinanderzureiben. Wenn sie nach Pandan riechen, handelt es sich um eine echte aromatische Kokosnusssorte.

Die Sorte Moo Si Khiao wird vor allem in den Landkreisen Sam Phran und Nakhon Chai Si in der Provinz Nakhon Pathom angebaut, wobei sich der Anbau auch auf die nahe gelegenen Gebiete der Provinz Ratchaburi erstreckt, insbesondere auf die Mündungsgebiete des Flusses Mae Klong, die schließlich als größtes Anbaugebiet für aromatische Kokosnüsse in Thailand bekannt wurden, in dem die Sorte „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ angebaut wird.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)*

Das pandanähnliche Aroma des Kokosnusswassers der Kokosnüsse mit der g.g.A. „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ entsteht durch die Hybridisierung des Samens (Xenie). Auch die Topografie, der Boden und das Klima in der Provinz Ratchaburi tragen erheblich zu den Eigenschaften und der Einzigartigkeit des Erzeugnisses bei.

Der Boden, der sich für das Auspflanzen des Erzeugnisses mit der g.g.A. „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“ am besten eignet, gehört zu den Bodentypen 2, 3, 8 und 38, die in den Landkreisen Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong und Damnoen Saduak vorhanden sind. Der Boden besteht hauptsächlich aus Tonerde, schluffigem Ton und Lehm. Die Farbe des Bodens reicht von grau über graubraun bis hin zu dunkelgrau, braun oder dunkelbraun. Der pH-Wert reicht von sehr sauer bis mäßig alkalisch (pH 5,5-8.5). Der Boden ist reich an geeigneten Mineralien, wobei auch Gipskristalle, Manganknollen, Muscheln, Kalksteine und Glimmerplättchen im Boden vorkommen.

Das Klima im geografischen Gebiet wird durch den aus südwestlicher Richtung wehenden Monsun beeinflusst, der Feuchtigkeit aus dem Indischen Ozean und der Andamanensee mitträgt. Durch das schützende Tenasserim-Gebirge sind in dem an die Berge angrenzenden Gebiet jedoch geringe Regenmengen zu verzeichnen. Der größte Teil der Feuchtigkeit gelangt in das Mündungsgebiet des Flusses Mae Klong und die östliche Region der Provinz, d. h. in die Anbauregion von „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt dort bei stattlichen 1 500-2 000 mm/Jahr. Die Durchschnittstemperatur über das Jahr liegt bei 35 °C. Aufgrund der günstigen Bodenbedingungen, der klimatischen Bedingungen, der Topografie und der Niederschläge eignet sich das Gebiet daher für den Anbau von „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi“, und das ausgeprägte und herausragende pandanartige Aroma des Erzeugnisses kann so erhalten bleiben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Bekanntmachung der Abteilung für geistiges Eigentum Nr. 205/2560 vom 22. Dezember 2017