C/2025/5623

17.10.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/5623)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

Αριθ. ΕΕ: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ταϊλάνδη

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα.

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0801 // Καρύδια κοκοφοινίκων, καρύδια Βραζιλίας και καρύδια ανακαρδιοειδών, νωπά ή ξερά, έστω και χωρίς το κέλυφος ή τη φλούδα τους

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi» είναι αρωματική ινδική καρύδα από ποικιλία κοκοφοίνικα που ταξινομείται ως πράσινος κοκοφοίνικας μικρού ύψους με την ονομασία Moo Si Khiao Moo Si Khiao. Ο καρπός του έχει φρέσκο πράσινο φλοιό με πτυχωτή κάτω πλευρά και στρογγυλό κέντρο με σάρκα σε δύο στρώσεις. Το νερό αυτής της ινδικής καρύδας είναι γλυκό με αρώματα που θυμίζουν εκείνα του φυτού pandan (Pandanus amaryllifolius).

Χαρακτηριστικά του προϊόντος:

1) Ποικιλία: Πρόκειται για μετάλλαξη της ποικιλίας πράσινου κοκοφοίνικα μικρού ύψους που ονομάζεται Moo Si Khiao.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Φυσικά χαρακτηριστικά:

Βότρυς	Έχει όμορφους βότρυς. Ο βότρυς αποτελείται από αρκετούς καρπούς, και κάθε καρπός έχει παρόμοιο μέγεθος, χωρίς παραμορφώσεις ή ανώμαλα σχήματα. Οι καρποί κατανέμονται ομοιόμορφα σε όλον τον βότρυ, ο οποίος έχει ισορροπημένο σχήμα και δεν κλίνει προς μία πλευρά.
Σχήμα	Φρέσκοι πράσινοι καρποί με πτυχωτή κάτω πλευρά, στρογγυλό κέντρο και ομοιογενές σχήμα. Το σχήμα κάθε καρπού είναι γενικά στρογγυλό, η άκρη και η περιοχή γύρω από το περιάνθιο του καρπού είναι ελαφρώς αιχμηρή. Το μέγεθος του καρπού κυμαίνεται από μέτριο έως μικρό και το μέσο βάρος του είναι περίπου 1,2-1,8 χιλιόγραμμα.
Σάρκα	Η ινδική καρύδα περιέχει δύο στρώσεις σάρκας.
Γεύση	Γλυκιά με άρωμα που θυμίζει pandan.

3) Χημικά χαρακτηριστικά:

Το επίπεδο γλυκύτητας κυμαίνεται μεταξύ 7 και 10 βαθμών Brix.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

–

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

1) Πολλαπλασιασμός

2) Φύτευση

3) Γονιμοποίηση

4) Καταπολέμηση ζιζανίων

5) Συγκομιδή

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

–

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα του «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες πληροφορίες:

— Οι ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα ή τη συσκευασία πρέπει να περιλαμβάνουν τις λέξεις «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี» και / ή «Maphrao Namhom Ratchaburi».

— Το όνομα της φυτείας / του γεωργού και τα στοιχεία επικοινωνίας.

— Τόσο ο ταϊλανδικός λογότυπος για τις γεωγραφικές ενδείξεις όσο και ο λογότυπος της ΕΕ για τις ΠΓΕ (μετά τη χορήγηση της ΠΓΕ) θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιούνται.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή καλλιέργειας του προϊόντος καλύπτει την έκταση 7 επαρχιών, μεταξύ των οποίων οι επαρχίες Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang PHAE, Pak Tho και Photharam της περιφέρειας Ratchaburi. Η επαρχία Ratchaburi βρίσκεται στη δυτική κεντρική περιφέρεια της Ταϊλάνδης, συνορεύει με τη Δημοκρατία της Ένωσης του Μιανμάρ και η λεκάνη απορροής της συνορεύει με την οροσειρά Tanaosri μήκους 73 χιλιομέτρων. Η επαρχία Ratchaburi απέχει περίπου 100 χιλιόμετρα από τη Μπανγκόκ· ο κυριότερος ποταμός που τη διατρέχει είναι ο Mae Klong, ο οποίος μέσω της επαρχίας Ratchaburi διασχίζει κατά μήκος περίπου 67 χιλιομέτρων τις επαρχίες Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak και Mueang Ratchaburi οι οποίες έχουν έκταση 3 247 εκατ. rai ή 5 196 τετραγωνικών χιλιομέτρων, έκταση που αντιπροσωπεύει το 11,27 % της περιφέρειας της δυτικής Ταϊλάνδης που έχει 8 επαρχίες με τα ακόλουθα εδάφη:

— προς βορρά συνορεύει με την επαρχία Kanchanaburi.

— προς νότο συνορεύει με την επαρχία Phetchaburi.

— προς ανατολάς συνορεύει με τις επαρχίες Nakhon Pathom, Samut Sakhon και Samut Songkhram.

— προς δυσμάς συνορεύει με τη Δημοκρατία της Ένωσης του Μιανμάρ.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η επαρχία Ratchaburi αποτελείται από τέσσερις γεωγραφικές περιοχές, και δη ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου, οροπέδια, πεδινές περιοχές και περιοχές χαμηλού υψομέτρου. Οι φυτείες του «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» βρίσκονται στην κεντρική και ανατολική περιοχή της επαρχίας, οι οποίες είναι πεδινές περιοχές και περιοχές χαμηλού υψομέτρου.

Εκτός από τους φυσικούς παράγοντες που διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή του «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi», οι γνώσεις των καλλιεργητών συμβάλλουν επίσης καθοριστικά στην παραγωγή του. Οι γνώσεις των καλλιεργητών όσον αφορά την επιλογή καρπών καλής ποιότητας από καστανόχρωμα μητρικά φυτά ηλικίας τουλάχιστον 10 ετών, έως την εκσκαφή τάφρων ώστε το νερό να μπορεί να ρέει σε αυλάκια καθ' όλο το έτος και να ποτίζει κατά μήκος και των δύο πλευρών κάθε δενδροστοιχίας, η γνώση ότι τα δέντρα πρέπει να φυτεύονται κατά τις περιόδους των βροχών και ότι η βέλτιστη περίοδος συγκομιδής είναι περίπου 200-205 ημέρες (7 μήνες) από την άνθισή τους — όλες αυτές οι γνώσεις των καλλιεργητών διαδραματίζουν εξαιρετικά σημαντικό ρόλο στην παραγωγή και καθορίζουν την ποιότητα του «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η ποικιλία που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια του «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» αποτελεί μετάλλαξη τοπικής ποικιλίας κοκοφοίνικα με την ονομασία Moo Si Khiao. Αυτές οι αρωματικές ινδικές καρύδες είναι ένα σημαντικό προϊόν από οικονομικής άποψης με εξαγωγική αξία δισεκατομμυρίων μπατ (THB) ετησίως, παράγονται δε στην Ταϊλάνδη από αυτόχθονους κοκοφοίνικες. Οι κοκοφοίνικες είναι φυτά που πολλαπλασιάζονται με διασταυρούμενη επικονίαση και, ως εκ τούτου, δεν είναι καθαρής ποικιλίας ανάλογα με τη φύση του πολλαπλασιασμού τους. Οι κοκοφοίνικες μπορούν να διαιρεθούν σε δύο ποικιλίες, την ποικιλία μικρού ύψους και την ποικιλία μεγάλου ύψους. Η ποικιλία μικρού ύψους συχνά αυτοεπικονιάζεται και, ως εκ τούτου, παράγει πολλούς καρπούς και σπάνια μεταλλάσσεται. Καλλιεργείται ευρέως για τους πρώιμους καρπούς της, διότι προτού ο καρπός ωριμάσει, δηλαδή όταν δεν έχει ακόμη συμπληρώσει τους τέσσερις μήνες περίπου, η σάρκα του είναι τρυφερή και το νερό του γλυκό. Το κέλυφος των γνήσιων

αρωματικών ινδικών καρύδων που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια του «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi», όταν βλαστήσουν αρκετά ώστε να γίνουν σπορόφυτα, πρέπει να εμφανίζει ρυτίδωση με ραβδώσεις, ενώ τα σπορόφυτα των μεταλλαγμένων ποικιλιών είναι λεία και δεν εμφανίζουν ρυτίδωση. Διακρίνεται επίσης από τις άλλες ποικιλίες στις οποίες οι μίσχοι των μεταλλαγμένων σπορόφυτων είναι κόκκινοι, ενώ μια γνήσια αρωματική ποικιλία καρύδας είναι πράσινη. Ένας άλλος τρόπος διάκρισης των ποικιλιών είναι με την τριβή των άκρων των ριζών του κοκοφοίνικα. Εάν το άρωμα που αναδύουν κατά την τριβή θυμίζει pandan, τότε πρόκειται για γνήσια αρωματική ποικιλία κοκοφοίνικα.

Η ποικιλία Moo Si Khiao καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση στην επαρχία Sam Phran και στο Nakhon Chai Si της επαρχίας Nakhon Pathom, και η καλλιέργειά της επεκτείνεται σε γειτονικές περιοχές της επαρχίας Ratchaburi, ιδίως γύρω από τις εκβολές του ποταμού Mae Klong, η οποία με την πάροδο των ετών έγινε γνωστή ως η μεγαλύτερη περιοχή καλλιέργειας αρωματικού κοκοφοίνικα της Ταϊλάνδης, όπου καλλιεργείται η ποικιλία «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Το νερό της ινδικής καρύδας «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» οφείλει το άρωμά του που θυμίζει pandan στον υβριδισμό του στήμονα του φυτού (φαινόμενο γνωστό ως «ξενία»). Το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους, καθώς και το κλίμα της επαρχίας Ratchaburi συμβάλλουν επίσης σημαντικά στα χαρακτηριστικά και τη μοναδικότητα του «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

Τα κυριότερα εδάφη που προσφέρονται για την καλλιέργεια του «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» είναι εκείνα των εδαφοσειρών 2, 3, 8 και 38, τα οποία βρίσκονται στις επαρχίες Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong και Damnoen Saduak. Τα είδη αυτών των εδαφών είναι κυρίως το αργιλώδες, το ιλυοαργιλώδες και το πηλώδες. Το χρώμα των εδαφών αυτών κυμαίνεται από το γκρίζο, το γκριζωπό-καστανό, έως το βαθύ γκρίζο, το καστανό ή το βαθύ καστανό. Το pH τους κυμαίνεται από έντονα όξινο έως μετρίως αλκαλικό (pH 5,5-8,5). Τα εδάφη αυτά είναι πλούσια σε κατάλληλα ανόργανα στοιχεία στα οποία βρίσκονται κρύσταλλοι γύψου, κόνδυλοι μαγγανίου, όστρακα, ασβεστόλιθοι και φολίδες μαρμαρυγίας.

Το κλίμα της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής επηρεάζεται από τον νοτιοδυτικό μουσώνα, ο οποίος μεταφέρει υγρασία από τον Ινδικό Ωκεανό και τη Θάλασσα Ανταμάν. Ωστόσο, λόγω του ότι η οροσειρά του Tanaosri σταματά την προέλαση του μουσώνα, η περιοχή που γειτνιάζει με την οροσειρά δεν δέχεται πολλές βροχοπτώσεις. Το μεγαλύτερο μέρος της υγρασίας μεταφέρεται από τους ανέμους στις εκβολές του ποταμού Mae Klong και στην ανατολική περιοχή της επαρχίας, στην οποία και καλλιεργείται το «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi». Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 1 500 και 2 000 mm κατ' ελάχιστον. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 35 βαθμοί Κελσίου. Λόγω των ευνοϊκών εδαφοκλιματικών συνθηκών, της τοπογραφίας και των βροχοπτώσεων, η περιοχή προσφέρεται για την καλλιέργεια της ποικιλίας «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» η οποία διακρίνεται από το χαρακτηριστικό έντονο άρωμα που θυμίζει pandan, άρωμα το οποίο διατηρείται στο προϊόν.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Ανακοίνωση του Τμήματος Διανοητικής Ιδιοκτησίας αριθ. 205/2560 της 22ας Δεκεμβρίου 2017.