C/2025/5623

17.10.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/5623)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

N.º UE: PGI-TH-02992 de 31.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

2. **Estado miembro o tercer país**

Tailandia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

Código de la nomenclatura combinada

08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0801 — Cocos, nueces del Brasil y nueces de marañón (merey, cajuil, anacardo, *cajú*), frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» es un coco aromático clasificado como una variedad de coco verde enano llamado Moo Si Khiao. La fruta tiene una piel verde fresca con una parte inferior con surcos y un centro redondo con pulpa de doble capa. Su agua es dulce y tiene una fragancia similar a la del pandán.

Características del producto:

1) Variedad: Es una mutación de la variedad de coco verde enano llamada Moo Si Khiao.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Características físicas:

Racimo	Racimo vistoso. El racimo está compuesto por varios frutos, todas ellas de tamaño similar, sin deformidades ni irregularidades en la forma. El racimo tiene una forma bien equilibrada, sin inclinarse hacia ningún lado, y cada fruto está dispuesto de manera uniforme.
Forma	Fruta fresca de color verde, uniforme, con surcos en la parte inferior y el centro redondeado. La forma de cada fruto es generalmente redondeada, con la punta y la zona alrededor del perianto ligeramente afiladas. El tamaño del fruto varía entre mediano y pequeño, con un peso medio de entre 1,2 y 1,8 kilogramos.
Pulpa	El grosor de la pulpa de coco debe ser de doble capa.
Sabor	Dulce con aroma similar al pandán.

3) Características químicas:

El nivel de dulzor se encuentra entre 7 y 10 grados Brix.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

1) Propagación

2) Plantación

3) Fertilización

4) Eliminación de malas hierbas

5) Recolección

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La etiqueta del envase de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» debe cumplir lo siguiente:

— Los detalles que figuran en la etiqueta o el envase deben incluir la mención «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี» y/o «Maphrao Namhom Ratchaburi».

— Es necesario especificar el nombre del huerto/agricultor y la información de contacto.

— También se utilizarán el logotipo tailandés de la IG y el logotipo de la UE para la IGP (una vez concedida la IGP).

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La plantación abarca una superficie de siete distritos, entre los que se encuentran los distritos de Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho y Photharam, en la provincia de Ratchaburi. La provincia de Ratchaburi está situada en la región centro-occidental de Tailandia; limita con la República de la Unión de Myanmar y su cuenca hidrográfica está delimitada por la cordillera de Tanaosri, con una longitud de 73 kilómetros. La provincia de Ratchaburi se encuentra a unos cien kilómetros de Bangkok; el río Mae Klong es el principal río que atraviesa la provincia de Ratchaburi en el distrito de Ban Pong, el distrito de Photharam, el distrito de Damnoen Saduak y el distrito de Mueang Ratchaburi, que tiene alrededor de 67 kilómetros y una superficie de 3 247 millones de rai o 5 196 kilómetros cuadrados, lo que representa el 11,27 % de la superficie de la región occidental de 8 provincias con los siguientes territorios:

— Norte limita con la provincia de Kanchanaburi.

— Sur limita con la provincia de Phetchaburi.

— Este limita con las provincias de Nakhon Pathom, Samut Sakhon y Samut Songkhram.

— Oeste limita con la República de la Unión de Myanmar.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Las condiciones geográficas de la provincia de Ratchaburi se pueden clasificar en cuatro tipos: zonas de alta montaña, zonas de meseta, zonas de llanura y zonas de tierras bajas. Las áreas de plantación de «มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» se encuentran en la zona central y oriental de la provincia, que son zonas llanas y de tierras bajas.

Además de los factores naturales, que desempeñan un papel fundamental en la producción del «มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi», los conocimientos humanos también son clave en la producción. Saber seleccionar frutos de calidad de plantas madre de al menos diez años con frutos de color marrón, hasta levantar la zanja para que el agua fluya a través de un pequeño canal durante todo el año y se distribuya a ambos lados de la hilera de la plantación, pasando por saber que los árboles deben plantarse en la temporada de lluvias y que el período óptimo para la cosecha es de unos 200-205 días (7 meses) después de la floración, son conocimientos humanos que desempeñan un papel fundamental en la producción y determinan la calidad del «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.2. *Carácter específico del producto*

La variedad utilizada para cultivar «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» es una mutación de una variedad local de coco verde enano llamada Moo Si Khiao. El coco aromático es un cultivo económico con un valor de exportación de miles de millones de bats al año; se trata de un coco autóctono originario de Tailandia. Los cocos son cultivos de polinización cruzada, por lo que no son de raza pura debido a la naturaleza de la reproducción. Los cocos se pueden dividir en dos variedades: la variedad de coco enano y la variedad de coco alto. La variedad de coco enano suele ser autopolinizada, por lo que es fructífera y rara vez muta. Se cultiva ampliamente por su fruto joven, ya que, cuando el fruto no está maduro o tiene unos cuatro meses, su pulpa es suave y su agua es dulce. Cuando el auténtico coco aromático que se utiliza para cultivar «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» ha brotado lo suficiente

para convertirse en plántula, la cáscara de la plántula debe presentar surcos; las plántulas de variedades mutadas, sin embargo, son lisas y no presentan surcos. También se puede distinguir de otras variedades en las que los pecíolos de las plántulas mutadas son rojos, pero el color de la plántula de la verdadera variedad de coco aromático es verde. Otra forma de distinguirlas es frotando los extremos de las raíces del coco. Si huele a pandán, se trata entonces de una auténtica variedad aromática de coco.

La variedad Moo Si Khiao se cultiva mucho en el distrito de Sam Phran y Nakhon Chai Si, en la provincia de Nakhon Pathom; su cultivo se ha extendido a zonas cercanas de la provincia de Ratchaburi, especialmente alrededor del estuario del río Mae Klong, hasta convertirse en la mayor plantación de cocos aromáticos de Tailandia y la variedad seleccionada para cultivar «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El aroma del agua del coco «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi», similar al del pandán, se debe a la hibridación del estambre (o efecto Xenia). La topografía, el suelo y el clima de la provincia de Ratchaburi también contribuyen de manera significativa a las características y la singularidad del «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi».

Los suelos más adecuados para plantar «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» son los de las series 2, 3, 8 y 38, que se encuentran en los distritos de Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong y Damnoen Saduak. El suelo es principalmente arcilloso, limoso-arcilloso y franco, y su color varía entre gris, marrón grisáceo, gris oscuro, marrón o marrón oscuro. El pH oscila entre muy ácido y moderadamente alcalino (pH 5,5 – 8,5). El suelo es rico en minerales adecuados, en donde se encuentran cristales de yeso, nódulos de manganeso, conchas, calizas y escamas de mica.

El clima de esta zona geográfica se ve afectado por el monzón suroccidental, que trae humedad del océano Índico y el mar de Andamán. Sin embargo, como la cordillera de Tanaosri la bloquea, la zona adyacente a la montaña no recibe mucha lluvia. La mayor parte de la humedad es arrastrada hacia el estuario del río Mae Klong y la región oriental de la provincia, que es la zona de plantaciones del «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi». La precipitación media anual no es inferior a 1 500-2 000 mm y la temperatura media anual es de 35 °C Debido a las condiciones favorables del suelo, las condiciones climáticas, la topografía y las precipitaciones, la zona es adecuada para el cultivo de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi», por lo que el producto puede conservar su aroma distintivo y excepcional, similar al del pandán.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Declaración del Departamento de Propiedad Intelectual n.º 205/2560, de 22 de diciembre de 2017.