C/2025/5623

17.10.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/5623)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

EU-nro: PGI-TH-02992 – 31.8.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Thaimaa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0801 – Tuoreet tai kuivatut kookos-, para- ja cashewpähkinät, myös kuorettomat

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” on kääpiökookospalmulajikkeen ”Moo Si Khiao” aromaattinen vihreä kookospähkinä. Keskeltä pyöreän kookospähkinän kuori on raikkaan vihreä, hedelmäliha on kaksikerroksinen ja kookospähkinän kärjessä on uurteita. Kookosvesi on makeaa ja tuoksu muistuttaa pandania.

Tuotteen ominaisuudet:

1) Lajike: Vihreän Moo Si Khiao -kääpiökookospalmun muunnos.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Fyysiset ominaisuudet:

Hedelmäterttu	Sopusuhtainen hedelmäterttu. Yhdessä hedelmätertussa on useita tasakokoisia ja muodoltaan säännöllisiä kookospähkinöitä vailla epämuodostumia. Hedelmäterttu on muodoltaan tasapainoinen ja symmetrinen, ja kookospähkinät ovat hyvässä järjestyksessä.
Muoto	Raikkaan vihreä ja keskeltä pyöreä säännöllisen muotoinen kookospähkinä, jonka kärjessä on uurteita. Kookospähkinät ovat yleensä pyöreitä ja kapenevat hiukan kannasta sekä kärjestä. Kookospähkinöiden koko vaihtelee keskikokoisesta pieneen, ja ne painavat keskimäärin noin 1,2–1,8 kilogrammaa.
Hedelmäliha	Kookospähkinän hedelmälihassa on oltava kaksi kerrosta.
Maku	Makea ja tuoksu muistuttaa pandania.

3) Kemialliset ominaisuudet:

Makeusaste on 7–10 astetta Brixin asteikolla.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

1) Lisääminen

2) Istutus

3) Lannoitus

4) Rikkakasvien torjunta

5) Sadonkorjuu

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteen ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” pakkaukseen on merkittävä seuraavat tiedot:

— pakkausmerkinnässä tai pakkauksessa on oltava sanat ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี” ja/tai ”Maphrao Namhom Ratchaburi”

— viljelmän/viljelijän nimi ja yhteystiedot on mainittava

— Lisäksi on käytettävä Thaimaan maantieteellisen merkinnän logoa ja EU:n SMM-logoa (sen jälkeen, kun se on myönnetty).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Kookospähkinää viljellään Ratchaburin maakunnassa yhteensä seitsemän hallintopiirin alueella, jotka ovat: Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho ja Photharam. Ratchaburin maakunta sijaitsee läntisessä Keski-Thaimaassa ja rajoittuu Myanmariin. Alueen valuma-alueen rajan muodostaa 73 kilometriä pitkä Tanaosrin vuorijono. Ratchaburin maakunta sijaitsee noin 100 kilometrin päässä Bangkokista, ja alueen merkittävin joki Mae Klong virtaa maakunnan läpi Ban Pongin, Photharamin, Damnoen Saduakin ja Mueang Ratchaburnin hallintopiirien alueella. Joen pituus tällä alueella on noin 67 kilometriä. Maakunta on kooltaan noin 3 247 miljoonaa raita eli 5 196 neliökilometriä – mikä vastaa 11,27:ää prosenttia kahdeksan maakunnan muodostaman läntiseen alueen pinta-alasta – ja jakautuu neljään osa-alueeseen:

— Pohjoinen alue rajoittuu Kanchanaburin maakuntaan

— Eteläinen alue rajoittuu Phetchaburin maakuntaan

— Itäinen alue rajoittuu Nakhon Pathomin, Samut Sakhonin ja Samut Songkhramin maakuntiin

— Läntinen alue rajoittuu Myanmariin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Ratchaburin maakunta jakautuu maantieteellisesti neljään erilaiseen alueeseen eli korkeisiin vuoristoihin, ylänköihin, tasankoihin ja alankoihin. มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinää viljellään tasanko- ja alankoalueilla maakunnan keski- ja itäosissa.

Luonnonolosuhteiden ohella myös ihmisten tietämys on hyvin tärkeää มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinän viljelyssä. Tämä tietämys tarkoittaa taitoa valita laadukkaat kookospähkinät vähintään 10 vuotta vanhoista ja ruskeita kookospähkinöitä tuottavista kookospalmuista, vedenpinnan nostamista pienissä kastelukanavissa siten, että vesi pääsee virtamaan ja kastelemaan palmurivistöt kanavan molemmilla puolilla vuoden ympäri, kookospalmujen istuttamista nimenoman sadekauden aikana ja tietoa siitä, että optimaalinen kasvujakso on noin 200–205 päivää (7 kuukautta) palmupuiden kukinnasta. Tällainen tietämys on hyvin tärkeää มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinöiden viljelyssä ja niiden laadun varmistamisessa.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi Moo Si Khiao -kookospähkinä on paikallisen vihreän kääpiökookospähkinälajikkeen ”Moo Si Khiao” muunnos. Tämä alun perinkin thaimaalainen aromaattinen kookospalmu on taloudellisesti merkittävä viljelykasvi, ja näistä palmuista saatavia kookospähkinöitä viedään vuosittain ulkomaille useiden miljardien bathien arvosta. Kookospalmut ovat ristipölytteisiä viljelykasveja, joten ne eivät ole kasvinjalostuksellisesti puhdaslinjaisia. Kookospalmut voidaan jakaa karkeasti kahteen lajiin eli kookospalmuihin ja kääpiökookospalmuihin. Kääpiökookospalmut ovat usein itsepölyttyviä, joten ne ovat runsassatoisia ja muuntuvat harvoin. Näitä kookospalmuja viljellään tuottamaan nuoria kookospähkinöitä, sillä ennen kypsymistä (noin 4 kk ikäisenä) pähkinöiden hedelmäliha on pehmeää ja kookosvesi makeaa. มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

/ Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinöiden viljelyyn käytettävän aidon ja aromaattisen kookospalmulajikkeen itäneiden taimien lehdet ovat uurteiset, kun taas muuntuneiden lajikkeiden taimien lehdet ovat sileät. Tämä lajike voidaan erottaa muista myös lehtiruodin avulla, sillä muuntuneen lajikkeen taimen lehtiruoti on punainen ja varsinaisen kookospalmulajikkeen taimen lehtiruoti on vihreä. Lajikkeet voidaan tunnistaa ja erottaa toisistaan myös hieromalla taimen juuria. Jos tuoksu muistuttaa pandania, kyseessä on aito aromaattinen kookospalmulajike.

Moo Si Khiao -lajiketta viljellään laajalti Sam Phranin ja Nakhon Chai Sin hallintopiireissä Nakhon Pathomin maakunnassa. Viljely on yleistynyt myös lähialueilla Ratchaburin maakunnassa ja erityisesti Mae Klong -joen suistoa ympäröivillä alueilla. Nämä alueet ovatkin tulleet tunnetuiksi aromaattisten kookospalmujen ja nimenomaan มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -lajikkeen pääasiallisina viljelyalueina.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinän kookosveden aromi muistuttaa pandania, mikä on seurausta heteen hybridisaatiosta (ns. Xenia-vaikutus). Ratchaburin maakunnan alueen pinnanmuodostus, maaperä ja ilmasto ovat myös olennaisesti vaikuttaneet มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinän ominaisuuksiin ja ainutlaatuisuuteen.

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinän viljelyyn pääasiallisesti soveltuvat maaperätyypit ovat 2, 3, 8 ja 38, joita esiintyy Mueang Ratchaburin, Bang Phaen, Wat Phlengin, Photharamin, Pak Thon, Ban Pongin ja Damnoen Saduakin piirikunnissa. Tällainen maaperä on pääosin savea, hiesusavea ja hiuemaata. Maaperän väri vaihtelee harmaasta ja harmaanruskeasta syvänharmaaseen, ruskeaan ja syvänruskeaan. Maaperän pH-arvo vaihtelee voimakkaan happamasta heikosti emäksiseen (pH 5,5–8,5). Maaperässä on kipsiä, mangaania, simpukankuoria, kalkkikiveä ja kiillettä, eli siinä on runsaasti mineraaleja.

Lounaismonsuuni tuo kosteutta Intian valtamereltä ja Andamaanienmereltä, mikä vaikuttaa alueen ilmastoon. Tanaosrin vuorijono estää kuitenkin kosteutta kulkeutumasta eteenpäin, joten sen läheisyydessä sateet jäävät vähäisiksi. Suurin osa kosteudesta päätyy kauemmaksi itään Mae Klong -joen suistoalueelle, jossa มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinöitä viljellään. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on vähintään 1 500–2 000 mm. Vuoden keskilämpötila on 35 celsiusastetta. Alue soveltuu hyvin มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinöiden viljelyyn suotuisan maaperän, ilmaston, pinnanmuodostuksen ja sademäärän ansiosta. Nämä tekijät antavat มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi -kookospähkinälle myös sen erityisen pandania muistuttavan tuoksun.

Eritelmän julkaisutiedot

Tekijänoikeusosaston ilmoitus nro 205/2560, 22. joulukuuta 2017.