C/2025/5623

17.10.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/5623)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

Nº UE: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi»

2. **État membre ou pays tiers**

Thaïlande

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

Code de la nomenclature combinée

08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0801 - Noix de coco, noix du Brésil et noix de cajou, fraîches ou sèches, même sans leurs coques ou décortiquées

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

«มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» est une petite noix de coco immature (verte) appartenant à la variété dénommée Moo Si Khiao. Le fruit présente une peau fraîche verte, est plissé à la base et a un centre arrondi. Il contient une chair très épaisse. L'eau qu'il contient est sucrée, avec un parfum de pandan.

Caractéristiques du produit:

1) Variété: il s'agit d'une mutation de la variété naine de noix de coco verte appelée Moo Si Khiao.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Caractéristiques physiques:

Les fruits poussent en grappe. La grappe se compose de plusieurs fruits, chacun étant de taille similaire, sans défauts de forme ni irrégularités. La grappe a une forme bien équilibrée, elle ne dévie ni d'un côté ni de l'autre et tous les fruits sont disposés uniformément.	
Forme:	les fruits sont frais, verts, avec une base plissée et un centre arrondi, de forme régulière; chaque fruit est généralement arrondi, le haut étant légèrement pointu. Le calibre des fruits varie de moyen à petit, le poids moyen étant d'environ 1,2 à 1,8 kilogramme.
Chair:	la chair de coco présente une double épaisseur.
Goût:	sucré, avec un parfum de pandan.

3) Caractéristiques chimiques:
le degré de douceur est compris entre 7 et 10 degrés Brix.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

–

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

1) Propagation
2) Plantation
3) Fertilisation
4) Désherbage
5) Récolte

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

–

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette figurant sur l'emballage des noix de coco «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» doit comporter les indications suivantes:

— les indications figurant sur l'étiquette ou l'emballage sont accompagnées de la mention «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี» et/ou «Maphrao Namhom Ratchaburi»;

— préciser le nom du jardin/du cultivateur et les coordonnées de contact;

— le logo thaïlandais de l'IG et le logo de l'UE pour l'IGP (après l'octroi de l'IGP) doivent également figurer sur le produit.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La plantation couvre une zone de 7 districts, dont le district de Damnoen Saduak, le district de Wat Phleng, le district de Ban Pong, le district de Mueang Ratchaburi, le district de Bang Phae, le district de Pak Tho et le district de Photharam dans la province de Ratchaburi. La province de Ratchaburi est située dans la région du centre occidental de la Thaïlande. Elle jouxte le Myanmar/la Birmanie et est bordée par les montagnes de Tenasserim sur une longueur de 73 kilomètres. La province de Ratchaburi est située à environ 100 kilomètres de Bangkok. Le fleuve Mae Klong est le principal fleuve qui traverse la province de Ratchaburi dans les districts de Ban Pong, de Photharam, de Damnoen Saduak et de Mueang Ratchaburi, sur environ 67 kilomètres. La province couvre une superficie de 3 247 millions de rai ou 5 196 kilomètres carrés, soit 11,27 % du territoire de la partie occidentale comprenant les territoires limitrophes suivants:

— au nord: la province de Kanchanaburi;

— au sud: la province de Kanchanaburi;

— à l'est: les provinces de Nakhon Pathom, Samut Sakhon et Samut Songkhram;

— à l'ouest: la République de l'Union du Myanmar/de la Birmanie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les conditions géographiques de la province de Ratchaburi peuvent être classées en plusieurs types, à savoir des zones de haute montagne, des plateaux et des plaines. Les zones de plantation de «มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» se trouvent au centre et à l'est de la province, qui sont des zones de plaines.

Outre les facteurs naturels, qui jouent un rôle incontournable dans la production de «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi», le savoir-faire humain joue également un rôle essentiel. Qu'il s'agisse de savoir choisir des fruits de qualité provenant d'une plante mère d'au moins 10 ans avec des fruits de couleur brune, d'entretenir le terrain afin que l'eau circule dans un petit canal tout au long de l'année et se déverse de part et d'autre de la rangée de plantation, ou de savoir que les arbres doivent être plantés à la saison des pluies et que la période optimale de récolte a lieu environ 200 à 205 jours (7 mois) après la floraison, voilà autant de connaissances qui jouent un rôle essentiel dans la production et déterminent la qualité des fruits de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.2. *Spécificité du produit*

La variété utilisée pour la culture du «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» est une mutation d'une variété locale de noix de coco verte dénommée Moo Si Khiao. La noix de coco aromatique est une culture économique dont la valeur d'exportation s'élève à des milliards de bahts par an et repose sur une plante autochtone originaire de Thaïlande. Les cocotiers nécessitent une culture à pollinisation croisée, de sorte qu'il n'existe pas de variété pure. Deux variétés se distinguent, à savoir le cocotier nain et le grand cocotier. Le cocotier nain est souvent autopollinisé, de sorte qu'il porte de nombreux fruits et connaît peu de mutations. Il est largement cultivé pour ses fruits immatures car, lorsque le fruit n'est pas encore mûr (environ 4 mois), sa chair est moelleuse et son eau sucrée. Après germination, la noix de coco aromatique authentique utilisée pour cultiver «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom

Ratchaburi» présente une coquille plissée, avec des stries, tandis que les coquilles des variétés qui ont muté sont lisses. Elle se distingue également des autres variétés ayant muté, chez lesquelles les pétioles sont rouges, puisque la variété aromatique authentique de noix de coco est entièrement verte. Un autre moyen de distinguer est de frotter les extrémités des racines. S'il se dégage une odeur de pandan, il s'agit d'une variété aromatique authentique de noix de coco.

La variété Moo Si Khiao est largement cultivée dans les districts de Sam Phran et de Nakhon Chai Si dans la province de Nakhon Pathom. Cette culture s'étend aux zones voisines de la province de Ratchaburi, en particulier autour de l'estuaire du fleuve Mae Klong, qui est devenue la plus grande plantation de coco aromatique de Thaïlande. Cette variété a été sélectionnée pour cultiver le «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

L'arôme de pandan de l'eau de coco de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» est dû à l'hybridation des étamines (effet Xenia). La topographie, le sol et le climat de la province de Ratchaburi contribuent également de manière significative aux caractéristiques et à l'unicité de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

Les sols les plus appropriés pour la plantation de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» sont les sols des séries 2, 3, 8 et 38, qui se trouvent dans les districts de Mueang Ratchaburi, de Bang Phae, de Wat Phleng, de Photharam, de Pak Tho, de Ban Pong et de Damnoen Saduak. Il s'agit principalement de sols argileux, argilo-limoneux et limoneux. La couleur du sol peut être grise, brun grisâtre, gris foncé, brun ou brun foncé. Le pH varie de fortement acide à modérément alcalin (pH 5,5-8,5). Le sol est riche en minéraux: cristaux de gypse, nodules de manganèse, coquillages, calcaire et flocons de mica.

Le climat de cette zone géographique est influencé par la mousson du sud-ouest, qui apporte l'humidité de l'océan Indien et de la mer d'Andaman. Mais en raison de la présence de la chaîne montagneuse de Tenasserim, la zone adjacente ne reçoit pas beaucoup de précipitations. La majeure partie de l'humidité s'écoule dans l'estuaire du fleuve Mae Klong et dans la région orientale de la province, qui est la zone de plantation de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi». Les précipitations annuelles ne sont pas inférieures à 1 500 - 2 000 mm. La température moyenne annuelle est de 35 degrés Celsius. En raison des conditions pédologiques, climatiques, topographiques et pluviométriques favorables, l'aire de production de «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» est adaptée à cette culture et confère au produit son arôme de pandan caractéristique et remarquable.

Référence à la publication du cahier des charges

Annonce du ministère de la propriété intellectuelle n° 205/2560, 22 décembre 2017.