C/2025/5623

2025.10.17.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/5623)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”

EU-szám: PGI-TH-02992 – 2023.8.31.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Thaiföld

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

Kombinált Nómenklatúra-kód

08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0801 – Kókuszdió, brazildió és kesudió frissen vagy szárítva, héjastól is

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” a Moo Si Khiao elnevezésű, alacsony növésű kókuszpálmán termő zöld kókuszdiófajtaként besorolt aromás kókuszdió. A gyümölcs üde zöld héjú, alja redőzött, közepe kerekded, húsa kétrétegű. Vize édes, a csavarpálmáéhoz hasonló illatú

A termék jellemzői:

1. Fajta: A Moo Si Khiao elnevezésű, alacsony növésű kókuszpálmán termő zöld kókuszdiófajta mutációja.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Fizikai jellemzők:

Fürt	Szép fürt. Egy fürt több gyümölcsöt tartalmaz, minden egyes gyümölcs hasonló méretű, nem deformálódott és nem szabálytalan alakú. A fürt kiegyensúlyozott alakú, egyik oldalra sem hajlik el, és mindegyik gyümölcs egyenletesen rendeződik el rajta.
Alak	Üde zöld gyümölcs, alja redőzött, közepe kerekded, alakja szabályos. Az egyes gyümölcsök alakja általában kerek, a gyümölcs csúcsa és a takarótája (perianthium) körüli rész enyhén hegyes. A gyümölcsök mérete közepestől kis méretűig változik, átlagos tömegük hozzávetőleg 1,2–1,8 kilogramm.
Hús	A kókuszhúsnak vastagságát tekintve kétrétegűnek kell lennie.
Íz	Édes, illata a csavarpálmáéra hasonlít.

3. Kémiai jellemzők:

Cukortartalma 7–10 Brix-fok közötti.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

1. Szaporítás
2. Ültetés
3. Trágyázás
4. Gyomirtás
5. Betakarítás

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” csomagolásán lévő címkének a következő információkat kell tartalmaznia:

— A címkén vagy a csomagoláson szereplő adatok között fel kell tüntetni a „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” szavakat.

— Meg kell adni a kert/termelő nevét és kapcsolattartási adatait.

— A thaiföldi földrajzi jelzés logóját és (az OFJ odaítélését követően) az uniós OFJ logót is használni kell.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az ültetvény hét körzetet foglal magában, többek között Ratchaburi tartomány Damnoen Saduak körzetét, Wat Phleng körzetét, Ban Pong körzetét, Mueang Ratchaburi körzetét, Bang Phae körzetét, Pak Tho körzetét és Photharam körzetét. Ratchaburi tartomány Thaiföld nyugati-középső régiójában található, határ menti területe a Mianmari Szövetségi Köztársaság mellett helyezkedik el, és vízgyűjtő területét a 73 kilométer hosszú Tanaosri-hegység határolja. Ratchaburi tartomány Bangkoktól mintegy 100 kilométerre található, legjelentősebb folyója a Mae Klong, amely a Ban Pong körzeten, a Photharam körzeten, a Damnoen Saduak körzeten és a Mueang Ratchaburi körzeten áthaladva szeli át Ratchaburi tartományt, amely körülbelül 67 km hosszú, területe 3 247 millió rai, azaz 5 196 négyzetkilométer, a nyugati régiót alkotó nyolc tartomány területének 11,27 %-át teszi ki, és a következő területekre terjed ki:

— Északon Kanchanaburi tartománnyal határos.

— Délen Phetchaburi tartománnyal határos.

— Keleten Nakhon Pathom, Samut Sakhon és Samut Songkhram tartományokkal határos.

— Nyugaton a Mianmari Szövetségi Köztársasággal határos.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Ratchaburi tartomány földrajzi adottságai négy típusba sorolhatók: magashegységi területek, fennsíkok, síkságok és alföldek. A „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” ültetvényterületek a tartomány középső és keleti részén fekvő síkságokon és alföldeken találhatók.

A „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” termelésében alapvető szerepet betöltő természeti tényezőkön kívül az emberi tudás is kulcsszerepet játszik a termelés során. A kiváló minőségű gyümölcsöknek a legalább tíz éves, barna színű gyümölcsöket termő anyanövényről való tudatos kiválasztásától az árok annak érdekében történő kiemeléséig, hogy a víz egész évben egy kis csatornán keresztül folyhasson és az ültetvénysor mindkét oldalát ellássa, illetve annak ismeretéig, hogy a fákat az esős évszakokban kell ültetni, és az optimális betakarítási időszak a virágzás után 200–205 napra (hét hónapra) tehető, mind olyan emberi tudás, amely alapvető szerepet tölt be a termelés során, és meghatározza a „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” minőségét.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” termesztéséhez felhasznált fajta a Moo Si Khiao elnevezésű, alacsony növésű helyi kókuszpálmafajtán termő zöld kókuszdiófajta mutációja. Az aromás kókuszdió egy gazdaságosan termeszthető növény, amelynek exportértéke több milliárd bát/év, és amely egy Thaiföldről származó, őshonos kókuszdió. A kókuszpálma keresztbeporzású növény, ezért a nemesítés jellegének megfelelően nem fajtatiszta. A kókuszpálma két fajtára osztható, nevezetesen az alacsony növésű kókuszpálmafajtára és a magas növésű kókuszpálmafajtára. Az alacsony növésű kókuszpálmafajta gyakran önbeporzású, tehát termékeny, és ritkán mutálódik. Zsenge gyümölcséért széles körben termesztik, ugyanis amikor a gyümölcs nem érett vagy körülbelül négy hónapos, húsa puha, vize pedig édes. Amikor kellőképpen kicsírázott és magonccá fejlődött a „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/

Maphrao Namhom Ratchaburi” termesztéséhez használt autentikus aromás kókuszdió, a héjának sávosan be kell redőződnie, míg a mutáns fajták magoncai simák és nem redőzöttek. Megkülönböztethető a többi fajtától is, amelyeknél a mutáns magoncok levélnyele vörös színű, de a valódi aromás kókuszdiófajta magonca zöld színű. A különbségtétel másik módja a kókuszdió gyökérvégeinek megdörzsölése. Ha az illata a csavarpálmáéra hasonlít, akkor valódi aromás kókuszdiófajtáról van szó.

A Moo Si Khiao fajtát gyakran termesztik Nakhon Pathom tartomány Sam Phran körzetében és Nakhon Chai Si körzetében, termesztése átnyúlik Ratchaburi tartomány közeli területeire, különösen a Mae Klong folyó torkolatvidéke környékére, amely végül Thaiföld legnagyobb kókuszdió-ültetvényeként vált ismertté, és a nemesített fajta a „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” termesztéséhez használatos.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” kókuszvizének a csavarpálmáéra hasonlító aromáját a porzó hibridizációja okozza (azaz az úgynevezett Xenia-hatás). Ratchaburi tartomány domborzata, talaja és éghajlata szintén jelentős mértékben hozzájárul a „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” jellemzőihez és egyediségéhez.

A „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” ültetésére leginkább alkalmas talaj a Mueang Ratchaburi körzet, a Bang Phae körzet, a Wat Phleng körzet, a Photharam körzet, a Pak Tho körzet, a Ban Pong körzet és a Damnoen Saduak körzet területén megtalálható 2., 3., 8. és 38. talajsorozat. A talaj többnyire agyagtalaj, iszapos agyagtalaj és vályogtalaj. A talaj színe szürkétől, szürkésbarnától mélyszürkéig, barnáig vagy mélybarnáig terjed. A talaj pH-értéke erősen savastól mérsékelten lúgosig terjed (5,5–8,5 pH). A talaj megfelelő ásványi anyagokban gazdag, amelyekben gipszkristályok, mangángócok, kagylók, mészkő és csillámpala-darabok találhatók.

E földrajzi terület éghajlatára hatással van a délnyugati monszunszél, amely az Indiai-óceán és az Andamán-tenger felől fúj nedvességet. Mivel azonban a Tanaosri-hegység megállítja, a hegységhez közeli területre nem sok csapadék jut. A szél a nedvesség nagy részét a Mae Klong folyó torkolatvidéke és a tartomány keleti régiója fölé fújja, amely a „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” ültetvényterülete. Az átlagos éves csapadékmennyiség gyakran nem haladja meg az 1 500–2 000 mm-t. Az éves átlaghőmérséklet 9 °C feletti. A kedvező talajviszonyok, éghajlati viszonyok, domborzat és csapadékmennyiség miatt a terület alkalmas a „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” termesztésére, ezért megőrződhet a termék csavarpálmáéra hasonlító, jellegzetes és kitűnő aromája.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Szellemitulajdon-jogokért felelős főosztály 2017. december 22-i 205/2560. sz. közleménye.