C/2025/5623

17.10.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/5623)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”

Nr UE: PGI-TH-02992 – 31.8.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Tajlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0801 – Orzechy kokosowe, orzechy brazylijskie i orzechy nerkowca, świeże lub suszone, nawet łuskane lub obrane

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” to kokos aromatyczny zaliczany do niskopiennej odmiany zielonego kokosa zwanej Moo Si Khiao. Owoc ma świeżą zieloną skórkę z pofałdowanym spodem i kulisty środek z podwójną warstwą miąższu. Woda kokosowa jest słodka i ma zapach przypominający zapach pandanu.

Cechy produktu:

1) Odmiana: jest to mutacja niskopiennej odmiany zielonego kokosa zwanej Moo Si Khiao.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Cechy fizyczne:

Kiść	Dorodna kiść. Składa się z wielu owoców, każdy owoc jest podobnej wielkości, bez deformacji i nieregularności kształtu. Kiść ma dobrze wyważony kształt, nie przechyla się w żadną stronę, a poszczególne owoce są rozmieszczone równomiernie.
Kształt	Świeże zielone owoce z pofałdowanym spodem i kulistym środkiem, o jednolitym kształcie. Kształt każdego owocu jest zasadniczo okrągły, czubek i okolice okwiatu owocu są lekko spiczaste. Wielkość owoców waha się od średniej do małej, a średnia masa wynosi około 1,2–1,8 kg.
Miąższ	Miąższ kokosa musi być grubości dwóch warstw.
Smak	Słodki, o zapachu przypominającym zapach pandanu.

3) Właściwości chemiczne:

Poziom słodyczy waha się między 7 a 10 stopniami w skali Brixa.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

–

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

1) Rozmnażanie

2) Sadzenie

3) Nawożenie

4) Odchwaszczanie

5) Zbiory

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta na opakowaniu produktu „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi" musi zawierać następujące informacje:

— informacje na etykiecie lub opakowaniu powinny zawierać tekst „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี" lub „Maphrao Namhom Ratchaburi",

— należy podać nazwę ogrodu/nazwisko rolnika oraz dane kontaktowe.

— należy również wykorzystać tajlandzkie logo oznaczenia geograficznego oraz logo UE dla ChOG (po przyznaniu chronionego oznaczenia geograficznego).



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Plantacja zajmuje obszar 7 okręgów, w tym Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho i Photharam w prowincji Ratchaburi. Prowincja Ratchaburi leży w zachodniej części środkowej Tajlandii, graniczy z Republiką Związku Mjanmy, a jej dział wodny graniczy z pasmem Gór Tenaserimskich o długości 73 kilometrów. Prowincja Ratchaburi znajduje się około 100 kilometrów od Bangkoku, jej główną rzeką jest Mae Klong, która płynie przez około 67 kilometrów przez okręgi Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak i Mueang Ratchaburi, a powierzchnia prowincji wynosi 3 247 milionów rai lub 5 196 kilometrów kwadratowych, co stanowi 11,27 % powierzchni składającego się z ośmiu prowincji regionu zachodniego i obejmuje następujące terytoria:

— północ graniczącą z prowincją Kanchanaburi,

— południe graniczące z prowincją Phetchaburi,

— wschód graniczący z prowincjami Nakhon Pathom, Samut Sakhon i Samut Songkhram,

— zachód graniczący z Republiką Związku Mjanmy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Warunki geograficzne prowincji Ratchaburi można podzielić na 4 typy: obszary górskie, płaskowyże, równiny i niziny. Obszary plantacji „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi" znajdują się w centralnej i wschodniej części prowincji, na terenach równinnych i nizinnych.

Oprócz czynników naturalnych, które nieodłącznie wpływają na uprawę „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi", istotną rolę odgrywa również wiedza człowieka. Wiedza ta stanowi integralną część produkcji i decyduje o jakości „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi" – od umiejętności wyboru wysokiej jakości owoców z rośliny matecznej w wieku co najmniej 10 lat o owocach w kolorze brązowym poprzez wykopanie rowu umożliwiającego przepływ wody małym kanałem przez cały rok i nawadnianie rzędu roślin po obu stronach po świadomość, że drzewa należy sadzić w porze deszczowej, a optymalny okres zbiorów to około 200–205 dni (7 miesięcy) po kwitnieniu.

5.2. *Specyfika produktu*

Odmiana wykorzystywana do uprawy „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi" jest mutacją lokalnej niskopiennej odmiany zielonego kokosa zwanej Moo Si Khiao. Kokos aromatyczny stanowi uprawę komercyjną, której wartość eksportowa wynosi miliardy batów rocznie, i jest rodzimym gatunkiem kokosa pochodzącym z Tajlandii. Orzechy kokosowe są roślinami zapylanymi krzyżowo, więc zgodnie z naturą upraw nie są czystorasowe. Kokosy dzielą się na dwie odmiany: niskopienne i wysokopienne. Niskopienna odmiana kokosa zazwyczaj ulega samozapyleniu, więc jest plenna i rzadko mutuje. Jest powszechnie uprawiana ze względu na młode owoce, ponieważ gdy owoc nie jest dojrzały lub ma około 4 miesięcy, jego miąższ jest miękki, a woda kokosowa słodka. Kiedy prawdziwy kokos aromatyczny używany do uprawy „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi"

wykiełkuje do postaci siewki, łupina siewki prawdziwego kokosa aromatycznego powinna być pomarszczona w pasy, natomiast siewki zmutowanych odmian są gładkie i niepomarszczone. Można ją również odróżnić od innych odmian, w których ogonki liściowe zmutowanych siewek są czerwone, podczas gdy siewki prawdziwej odmiany kokosa aromatycznego są zielone. Innym sposobem rozróżnienia jest potarcie końcówek korzeni kokosa. Jeśli pachnie jak pandan, to jest to prawdziwa odmiana kokosa aromatycznego.

Odmiana Moo Si Khiao jest uprawiana głównie w okręgach Sam Phran i Nakhon Chai Si w prowincji Nakhon Pathom, a jej uprawa rozszerzyła się na pobliskie obszary prowincji Ratchaburi, zwłaszcza wokół ujścia rzeki Mae Klong, i z czasem Moo Si Khiao stała się najczęściej uprawianą odmianą kokosa aromatycznego w Tajlandii i wybrano ją do produkcji „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi".

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Aromat wody kokosowej „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi" przypominający zapach pandanu wynika z hybrydyzacji pręcików (zjawisko zwane ksenią). Ukształtowanie terenu, gleba i klimat prowincji Ratchaburi również w znacznym stopniu wpływają na cechy i wyjątkowość „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi".

Najbardziej odpowiednimi glebami do uprawy „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi" są gleby serii 2, 3, 8 i 38, które występują w okręgach Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong i Damnoen Saduak. Gleba składa się głównie z iłu, iłu pylastego i gliny. Barwa gleby jest zróżnicowana – od szarej, szarawobrązowej do ciemnoszarej, brązowej lub ciemnobrązowej. Wartość pH waha się od silnie kwaśnej do umiarkowanie zasadowej (pH 5,5–8,5). Gleba jest bogata w odpowiednie minerały – występują w niej kryształy gipsu, konkrecje manganowe, muszle, wapienie i płatki miki.

Na klimat tego obszaru geograficznego wpływa monsun południowo-zachodni, który przynosi wilgoć znad Oceanu Indyjskiego i Morza Andamańskiego. Jednak ze względu na blokujące go pasmo Gór Tenaserimskich obszar przylegający do gór charakteryzuje się niewielkimi opadami deszczu. Wiatry przenoszą większość wilgoci do ujścia rzeki Mae Klong oraz do wschodniej części prowincji, gdzie znajduje się obszar upraw „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi". Średnia roczna suma opadów wynosi co najmniej 1 500–2 000 mm. Średnia roczna temperatura wynosi 35 stopni Celsjusza. Ze względu na sprzyjające warunki glebowe, klimatyczne, ukształtowanie terenu i opady deszczu obszar ten nadaje się do uprawy „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi", dzięki czemu produkt zachowuje charakterystyczny i wyjątkowy pandanowy aromat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Obwieszczenie Departamentu Własności Intelektualnej nr 205/2560 z dnia 22 grudnia 2017 r.