C/2025/5623

17.10.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/5623)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

N.º UE: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Tailândia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados,

Código da Nomenclatura Combinada

08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0801 — Cocos, castanha-do-brasil e castanha-de-caju, frescos ou secos, mesmo sem casca ou pelados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» é um coco aromático classificado como uma variedade de coco verde pequeno denominado Moo Si Khiao. O fruto apresenta uma pele verde fresca, com uma base pregueada e um centro redondo com duas camadas de miolo. A sua água é doce com fragrância semelhante ao pandano.

Características do produto

1) Variedade: Trata-se de uma mutação da variedade de coco verde pequeno denominado Moo Si Khiao.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Características físicas:

Ramo	Ramo bonito. O ramo tem vários frutos, de tamanho semelhante, sem deformidades ou irregularidades de forma. Tem uma forma equilibrada, não orientada para um lado específico, e cada fruto tem um aspeto uniforme.
Forma	O fruto verde fresco tem uma base pregueada com um centro redondo e uma forma consistente. Cada fruto é geralmente redondo, sendo a ponta e o perianto ligeiramente acentuados. O calibre dos frutos varia entre o médio e o pequeno, sendo o peso médio entre cerca de 1,2 e 1,8 kg.
Miolo	A espessura do miolo do coco deve ser dupla.
Sabor	Doce com fragrância semelhante ao pandano.

3) Características químicas:

O grau de doçura situa-se entre 7 e 10 graus Brix.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

–

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

1) Propagação

2) Plantação

3) Fertilização

4) Eliminação de ervas daninhas

5) Colheita

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

–

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo aposto na embalagem do «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» deve conter as seguintes informações:

— As indicações constantes do rótulo ou da embalagem devem conter as menções «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี» e/ou «Maphrao Namhom Ratchaburi».

— O nome do jardim/agricultor e os dados de contacto.

— Deve ostentar ainda o logótipo IG Thai e o da UE para as IGP (após aprovação do pedido).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A plantação abrange uma área de 7 distritos, incluindo Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho, e Photharam da província de Ratchaburi. A província de Ratchaburi situa-se na região ocidental central da Tailândia, tendo fronteira com a República da União de Mianmar, e a sua bacia hidrográfica é delimitada pela serra de Tanaosri, com uma extensão de 73 quilómetros. A província de Ratchaburi situa-se a cerca de 100 quilómetros de Banguecoque, sendo o rio Mae Klong o principal rio que atravessa a província de Ratchaburi, nos distritos de Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak e Mueang Ratchaburi, ou seja, aproximadamente 67 quilómetros, com uma área de 3 247 milhões de rai ou 5 196 quilómetros quadrados, representando 11,27 % da área da região ocidental de 8 províncias com os seguintes territórios:

— Norte junto à província de Kanchanaburi.

— Sul junto à província de Phetchaburi.

— Este junto às províncias de Nakhon Pathom, Samut Sakhon e Samut Songkhram.

— Oeste junto à República da União de Mianmar.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As condições geográficas da província de Ratchaburi podem ser classificadas em 4 tipos, ou seja, zonas de montanha alta, zonas de planalto, zonas plantadas e zonas de planície. As zonas de plantação do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» situam-se na zona central e oriental da província, que são zonas de planície.

Para além dos fatores naturais que desempenham um papel essencial na produção do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi», cabe também referir o conhecimento humano. Desde saber selecionar os frutos de qualidade da planta-mãe com pelo menos 10 anos de idade com frutos de cor castanha, até ao aumento da vala para que a água flua por um pequeno canal durante todo o ano e alimente ambos os lados da linha de plantação, saber que as árvores devem ser plantadas em épocas chuvosas, sendo o período ideal para a colheita de cerca de 200-205 dias (7 meses) após a sua eclosão - todo este conhecimento humano desempenha um papel essencial na produção e determina a qualidade do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.2. *Especificidade do produto*

A variedade utilizada para cultivar o «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» é uma mutação de um coco verde pequeno local denominado Moo Si Khiao. O coco aromático é uma cultura económica com um valor de exportação de milhares de milhões de baht por ano, sendo um coco autóctone da Tailândia. Os cocos são culturas de polinização cruzada, pelo que não são de raça pura de acordo com a natureza da reprodução. Os cocos podem ser divididos em duas variedades, a saber, o coco pequeno e coco de coqueiro alto. A variedade coco pequeno é frequentemente autogâmica, pelo que se reproduz bastante e raramente muta. É amplamente cultivado pelos seus frutos jovens, uma vez que, quando o fruto não está maduro ou tem cerca de 4 meses de idade, o seu miolo é macio e a água é doce. É utilizado coco aromático autêntico para cultivar o «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom

Ratchaburi». Quando germinada suficientemente em plântulas, a casca de uma plântula de coco aromática autêntica deve ser enrugada em estrias, ao passo que as plântulas das variedades mutadas são lisas e não enrugadas. Distingue-se também das outras variedades em que os pedúnculos de plântula mutados são vermelhos, mas uma variedade de coco aromática autêntica é verde. Outra forma de distinguir é esfregar as extremidades das raízes de coco. Se cheirarem a pandano, trata-se de uma variedade de coco aromática autêntica.

A variedade Moo Si Khiao é muito cultivada no distrito de Sam Phran e Nakhon Chai Si, na província de Nakhon Pathom, e o cultivo inclui as zonas vizinhas da província de Ratchaburi, especialmente em torno do estuário do rio Mae Klong, tendo-se tornado conhecida como a maior plantação aromática de coco da Tailândia e a variedade selecionada para o cultivo do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O aroma de pandano da água do coco «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» deve-se à hibridação dos estames («efeito Xenia»). A topografia, o solo e o clima da província de Ratchaburi também contribuem de forma significativa para as características e a singularidade do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi».

O principal solo adequado para a plantação do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» são as séries 2, 3, 8 e 38, que se encontram nos distritos de Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong e Damnoen Saduak. Trata-se sobretudo de solos argilosos, argilolimosos e limosos. A cor do solo varia entre cinzento, castanho acinzentado, cinzento profundo, castanho e castanho profundo. O pH varia entre fortemente ácido e moderadamente alcalino (5,5-8,5 pH). O solo é rico em minerais adequados, encontrando-se cristais de gesso, manganês, conchas, calcários e flocos de mica.

O clima desta área geográfica é afetado pela monção de sudoeste, que sopra humidade do oceano Índico e do mar de Andamão. Devido ao bloqueio da serra de Tanaosri, a zona junto à montanha não recebe muita precipitação. A maior parte da humidade passa para o estuário do rio Mae Klong e para a região oriental da província, que é a zona de plantação do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi». A precipitação anual média não é inferior a 1 500 — 2 000 mm. A temperatura média anual é de 35 °C. Devido às condições do solo, às condições climáticas, à topografia e à pluviosidade, a área é adequada para a cultura do «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi» e permite manter o odor característico e excecional do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

Anúncio do Departamento da Propriedade Intelectual n.º 205/2560, de 22 de dezembro de 2017.