C/2025/5623

17.10.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/5623)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

Nr. UE: PGI-TH-02992 – 31.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. **Statul membru sau țara terță**

Thailanda

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

Codul din Nomenclatura combinată

08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0801 - Nuci de cocos, nuci de Brazilia, nuci de caju, proaspete sau uscate, chiar decojite sau fără pieliță

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” este o nucă de cocos aromată, produsă de un soi scund de nucă de cocos verde, numit Moo Si Khiao. Fructul are o coajă verde proaspătă, partea inferioară prezintă pliuri, partea din centru este rotundă, iar pulpa prezintă un strat dublu. Apa de cocos provenită de la aceste nuci este dulce și are o aromă asemănătoare celei de pandan.

Caracteristicile produsului

1. Soi: este o mutație a soiului scund de nucă de cocos verde denumit Moo Si Khiao.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Caracteristici fizice

Mănunchi	Mănunchi aspectuos. Mănunchiul se compune din mai multe fructe, fructele având dimensiuni asemănătoare, fără defecte de formă sau neregularități. Mănunchiul are o formă bine echilibrată, nu se înclină într-o parte sau în alta și fiecare fruct este dispus uniform.
Formă	Fructe verzi proaspete, partea inferioară prezintă pliuri, iar partea din centru este rotundă; au o formă caracteristică. Forma fiecărui fruct este, în general, rotundă; vârful și zona din jurul periantului sunt ușor ascuțite. Dimensiunile fructelor variază de la medii la mici, greutatea medie fiind de aproximativ 1,2-1,8 kilograme.
Pulpa	Grosimea pulpei de nucă de cocos trebuie să constea în două straturi.
Gustul	Dulce, cu o aromă asemănătoare celei de pandan.

3. Caracteristici chimice:

Conținutul de zahăr este cuprins între 7 și 10 grade Brix.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

–

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

1. Înmulțirea
2. Plantarea
3. Fertilizarea
4. Eliminarea buruienilor
5. Recoltarea

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

–

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta de pe ambalajul nucilor de cocos „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi” trebuie să conțină următoarele informații:

— Informațiile de pe etichetă sau de pe ambalaj trebuie să conțină cuvintele „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี” și/sau „Maphrao Namhom Ratchaburi”.

— Se precizează numele livezii/fermierului și datele de contact.

— Se utilizează, de asemenea, logoul thailandez pentru IG și logoul UE pentru IGP (după acordarea IGP).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Plantația acoperă o zonă compusă din 7 districte: Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho și Photharam din provincia Ratchaburi. Provincia Ratchaburi este situată în regiunea centrală vestică a Thailandei, zona sa de frontieră se află lângă Republica Uniunii Myanmar, iar bazinul său hidrografic este mărginit de lanțul muntos Tanaosri și are o lungime de 73 de kilometri. Provincia Ratchaburi se află la aproximativ 100 de kilometri de Bangkok; Mae Klong este principalul râu care trece prin provincia Ratchaburi, prin districtele Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak și Mueang Ratchaburi, având o lungime de aproximativ 67 km și o suprafață de 3 247 milioane de rai (5 196 kilometri pătrați), reprezentând 11,27 % din suprafața regiunii vestice a 8 provincii:

— la nord se învecinează cu provincia Kanchanaburi.

— la sud se învecinează cu provincia Phetchaburi.

— la est se învecinează cu provinciile Nakhon Pathom, Samut Sakhon și Samut Songkhram.

— la vest se învecinează cu Republica Uniunii Myanmar.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Condițiile geografice ale provinciei Ratchaburi pot fi clasificate în 4 tipuri, și anume zone montane înalte, zone de platou, zone de câmpie și zone de joasă altitudine. Suprafețele cu plantații de „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” se găsesc în zona centrală și estică a provinciei, care constă în zone de câmpie și zone de joasă altitudine.

În afară de factorii naturali, care au un rol esențial în producția de nuci de cocos „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”, cunoștințele oamenilor au, de asemenea, un rol foarte important. Cunoștințele oamenilor, de la cunoștințele privind selectarea fructelor de calitate din planta-mamă cu vârsta de cel puțin 10 ani, cu fructe de culoare maro, până la cunoștințele referitoare la bilonare pentru ca apa să treacă printr-un canal mic pe tot parcursul anului și să hrănească ambele părți ale rândului de cocotieri, cunoașterea faptului că arborii trebuie plantați în anotimpuri ploioase, iar perioada optimă de recoltare este la aproximativ 200-205 zile (7 luni) de la înflorire - toate acestea sunt cunoștințe umane care joacă un rol esențial în producție și determină calitatea produsului „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”.

5.2. *Specificitatea produsului*

Soiul utilizat pentru producția de nuci de cocos „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi” a fost obținut printr-o mutație dintr-un soi local scund de nucă de cocos verde, denumit Moo Si Khiao. Nuca de cocos aromată este o cultură importantă din punct de vedere economic, cu o valoare de export de miliarde de baht pe an și este o nucă de cocos autohtonă, originară din Thailanda. Cocotierii se caracterizează prin polenizarea încrucișată, deci, în ceea ce privește tipul rodirii, nucile de cocos nu provin din soiuri pure. Cocotierii pot fi împărțiți în două soiuri, și anume soiul scund și soiul înalt. Soiul scurt este adesea autopolenizat, deci este roditor și rareori face obiectul mutațiilor. Este cultivat pe scară largă pentru fructele sale tinere, deoarece, atunci când fructul nu este matur sau are aproximativ 4 luni, pulpa lui este moale, iar apa de cocos este dulce. În cazul cocotierului aromat autentic utilizat pentru a cultiva „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi”, atunci când planta s-a dezvoltat suficient până la

stadiul de puiet, scoarța puietului de cocotier aromat autentic trebuie să prezinte striații, în timp ce în cazul soiurilor care au suferit mutații, puietul are scoarță netedă, fără striații. De asemenea, se poate distinge de celelalte soiuri dat fiind că peţiolurile puietului care a suferit mutații sunt roșii, dar un puiet dintr-un soi de cocotier aromat autentic este verde. O altă modalitate de a face distincția este prin frecarea extremităților rădăcinilor cocotierului. Dacă aroma este similară celei de pandan, atunci acesta este un soi autentic de nucă de cocos aromată.

Soiul Moo Si Khiao este cultivat în mare parte în districtele Sam Phran și Nakhon Chai Si din provincia Nakhon Pathom, iar cultivarea este extinsă la zone din apropiere aparținând provinciei Ratchaburi, în special în jurul estuarului râului Mae Klong; această arie a devenit în cele din urmă cunoscută ca cea mai mare plantație de cocotieri aromați din Thailanda și acesta este soiul selectat pentru cultivarea nucilor „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi".

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Aroma similară celei de pandan a apei de cocos provenită de la nucile de cocos „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi" este determinată de hibridarea staminei (sau efectul Xenia). Topografia, solul și clima provinciei Ratchaburi contribuie, de asemenea, în mod semnificativ la caracteristicile și la unicitatea produsului „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi".

Principalele soluri adecvate pentru plantarea cocotierilor care produc „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi" sunt solurile din seriile 2, 3, 8 și 38, care se găsesc în districtele Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong și Damnoen Saduak. Solul este în principal argilos, argilos mâlos și lutos. Culoarea solului variază de la gri, maroniu-gri, până la gri intens, maro sau maro închis. PH-ul variază de la puternic acid la moderat alcalin (pH 5,5-8,5). Solul este bogat în minerale adecvate; în sol se găsesc cristale de ghips, așa numiții „noduli de mangan", cochilii, calcar și fulgi de mică.

Clima din această arie geografică este afectată de musonul din sud-vest, care aduce umiditate din Oceanul Indian și din Marea Andaman. Însă lanțul muntos Tanaosri blochează această influență, iar zona adiacentă muntelui nu este caracterizată printr-un nivel ridicat de precipitații. Cea mai mare parte a umidității ajunge în estuarul râului Mae Klong și în regiunea estică a provinciei, care este zona plantațiilor care produc nucile de cocos „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi". Nivelul precipitațiilor medii anuale este de minimum1 500 – 2 000 mm. Temperatura medie anuală este de 35 grade Celsius. Datorită condițiilor pedologice favorabile, condițiilor climatice, topografiei și precipitațiilor, aria este adecvată pentru cultivarea nucilor de cocos „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi", iar fructele își pot păstra aroma distinctă și remarcabilă, similară celei de pandan.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Anunțul Departamentului pentru Proprietate Intelectuală nr. 205/2560, 22 decembrie 2017