C/2025/5623

17.10.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/5623)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“

EÚ č.: PGI-TH-02992 – 31.8.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)

„มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Thajsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

Číselný znak KN

08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0801 – Kokosové orechy, para orechy a kešu orechy, čerstvé alebo sušené, tiež vylúpané zo škrupiny alebo obielené

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ je aromatický kokosový orech zaradený do kategórie zelených kokosových orechov nízkorastúcej odrody Moo Si Khiao. Plod má sviežu zelenú šupku, zvrásnený spodok a okrúhly stred s dvojvrstvovou dužinou. Jeho voda je sladká, s vôňou pripomínajúcou pandán.

Vlastnosti výrobku:

1. Odroda: Ide o mutáciu zeleného kokosového orecha nízkorastúcej odrody Moo Si Khiao.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Fyzikálne vlastnosti:

Trs	Krásny trs. Trs sa skladá z viacerých plodov, pričom všetky plody majú podobnú veľkosť, sú bez deformácií alebo nepravidelností tvaru. Trs má vyvážený tvar, nenakláňa sa na jednu ani druhú stranu a jednotlivé plody sú rovnomerne usporiadané.
Tvar	Čerstvé zelené plody so zvrásneným spodkom a okrúhlym stredom, ktoré majú jednotný tvar. Tvar každého plodu je väčšinou guľatý, pričom horná časť a okolie okvetia sú mierne špicaté. Veľkosť plodov sa pohybuje od strednej po malú, priemerná hmotnosť je približne 1,2 – 1,8 kg.
Dužina	Hrúbka kokosovej dužiny musí byť dvojvrstvová.
Chuť	Sladká vôňa pripomínajúca pandán.

3. Chemické vlastnosti:

Sladkosť sa pohybuje v rozmedzí od 7 do 10 stupňov Brix.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

1. Rozmnožovanie
2. Výsadba
3. Hnojenie
4. Odstraňovanie buriny
5. Zber

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etiketa na obale výrobku „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ musí obsahovať tieto informácie:

— údaje na etikete alebo obale musia obsahovať slová „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี“ a/alebo „Maphrao Namhom Ratchaburi“,

— musí byť uvedený názov sadu/poľnohospodára a kontaktné údaje,

— takisto sa na každom balení musí uviesť thajské logo zemepisného označenia, ako aj logo CHZO EÚ, keď sa udelí.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Plantáže ležia na území siedmich okresov vrátane okresov Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho a Photharam v provincii Ratchaburi. Provincia Ratchaburi leží v západnej časti centrálnej oblasti Thajska, jej pohraničná oblasť susedí s Mjanmarskou zväzovou republikou a jej povodie je ohraničené pohorím Tanaosri s dĺžkou 73 kilometrov. Provincia Ratchaburi leží približne 100 kilometrov od Bangkoku. Hlavnou riekou je Mae Klong, ktorá preteká cez provinciu Ratchaburi v okresoch Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak a Mueang Ratchaburi v dĺžke približne 67 kilometrov. Provincia má rozlohu 3 247 milióna rai (5 196 kilometrov^2), čo predstavuje 11,27 % rozlohy západného regiónu ôsmich provincií s týmito územiami:

— sever susedí s provinciou Kanchanaburi.

— juh susedí s provinciou Phetchaburi.

— východ susedí s provinciami Nakhon Pathom, Samut Sakhon a Samut Songkhram.

— západ susedí s Mjanmarskou zväzovou republikou.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Zemepisné podmienky provincie Ratchaburi možno rozdeliť do štyroch typov, ktorými sú vysokohorské oblasti, náhorné plošiny, roviny a nížiny. Plantáže „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ sa nachádzajú v centrálnej a východnej oblasti provincie, teda v rovinatých a nížinných oblastiach.

Okrem prírodných faktorov, ktoré zohrávajú pri produkcii „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ zásadnú úlohu, zohrávajú dôležitú úlohu aj ľudské znalosti. Ľudské znalosti – od výberu kvalitných plodov z materskej rastliny starej najmenej desať rokov s plodmi hnedej farby, cez výstavbu priekopy, ktorá zabezpečuje celoročný tok vody malým kanálom a zavlažovanie radov plantáže z oboch strán, až po vedomosť toho, že stromy sa musia vysádzať v období dažďov a že optimálna doba zberu je približne 200 – 205 dní (7 mesiacov) po odkvitnutí – toto všetko sú ľudské znalosti, ktoré zohrávajú kľúčovú úlohu pri produkcii a určujú kvalitu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Odroda používaná na pestovanie „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ je mutáciou miestneho zeleného kokosového orecha nízkorastúcej odrody s názvom Moo Si Khiao. Aromatický kokosový orech je hospodárska plodina s hodnotou vývozu v miliardách bahtov ročne a ide o pôvodný kokosový orech pochádzajúci z Thajska. Kokosovníky sú plodiny s krížovým opeľovaním, preto podľa pravidiel šľachtenia nie sú geneticky homogénne. Kokosovníky možno rozdeliť na dve odrody, a to nízkorastúcu a vysokorastúcu. Nízkorastúca odroda kokosovníka je často samoopelivá, vďaka čomu je plodná a len zriedkavo dochádza k mutáciám. Pestuje sa hojne pre svoje mladé plody, pretože keď plody ešte nie sú zrelé, teda majú približne 4 mesiace, ich dužina je mäkká a voda sladká. Keď sadenice pravého aromatického kokosovníka, ktorý sa používa na pestovanie „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom

Ratchaburi“, dostatočne vyrastú, musí byť škrupina pravého aromatického kokosového orecha zvrásnená v pruhoch, zatiaľ čo sadenice mutovaných odrôd sú hladké a nie zvrásnené. Od ostatných odrôd sa dá odlíšiť aj tým, že stopky listov mutovaných sadeníc sú červené, zatiaľ čo sadenice pravej aromatickej odrody kokosového orecha majú stopky zelené. Ďalším spôsobom rozlíšenia je trenie koncov koreňov kokosovníka. Ak vonia ako pandán, ide o odrodu pravého aromatického kokosovníka.

Odroda Moo Si Khiao, ktorá bola vybraná na produkciu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“, sa hojne pestuje v okresoch Sam Phran a Nakhon Chai Si v provincii Nakhon Pathom a rozšírila sa aj do blízkych oblastí provincie Ratchaburi, najmä v okolí ústia rieky Mae Klong, pričom sa táto oblasť nakoniec stala známou ako najväčšia thajská plantáž aromatických kokosovníkov.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrou povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Vôňa kokosovej vody „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“, ktorá pripomína pandán, je spôsobená hybridizáciou tyčiniek (tzv. efektom xenia). K charakteristickým vlastnostiam a jedinečnosti „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“ významne prispievajú aj topografia, pôda a podnebie provincie Ratchaburi.

Hlavnými pôdami vhodnými na výsadbu „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ sú pôdne série 2, 3, 8 a 38, ktoré sa nachádzajú v okresoch Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong a Damnoen Saduak. Pôda je prevažne ílovitá pôda, prachovito-ílovitá a hlinitá. Farba pôdy sa pohybuje od sivej, sivohnedej až po tmavosivú, hnedú alebo tmavohnedú farbu. Hodnota pH sa pohybuje od výrazne kyslej po mierne zásaditú (pH 5,5 – 8,5). Pôda je bohatá na vhodné minerály, v ktorých sa nachádzajú kryštály sadrovca, mangánové konkrecie, lastúry, vápence a sľudové vločky.

Podnebie v tejto zemepisnej oblasti ovplyvňuje juhozápadný monzún, ktorý prináša vlhkosť z Indického oceánu a Andamanského mora. Pohorie Tanaosri ju však blokuje, a preto sa v oblasti priliehajúcej k pohoriu nevyskytuje veľa zrážok. Väčšina vlhkosti je odvádzaná do ústia rieky Mae Klong a do východnej oblasti provincie, kde sa nachádzajú plantáže „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“. Priemerný ročný úhrn zrážok je najmenej 1 500 – 2 000 mm. Priemerná ročná teplota je 35 °C. Vďaka priaznivým pôdnym a klimatickým podmienkam, topografii a zrážkam je táto oblasť vhodná na pestovanie „มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi“, čo umožňuje, aby si výrobok „มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi“ zachoval svoju výraznú a výnimočnú pandanovú vôňu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oznámenie Odboru pre duševné vlastníctvo č. 205/2560, 22. decembra 2017.