C/2025/5623

17.10.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/5623)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns i unionsregistret över geografiska beteckningar

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

EU-nr: PGI-TH-02992 – 31 augusti 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Thailand

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

KN-nummer

08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0801 – Kokosnötter, paranötter och cashewnötter, färska eller torkade, även skalade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” är en aromatisk kokosnöt som klassificeras som en grön dvärgkokosnöt. Den har sortnamnet moo si khiao. Fruktens skal har en friskt grön färg och veckar sig kring den nedre ändan. Innanmätet är klotformat, med dubbla lager fruktkött. Kokosvattnet är sött och har en doft som påminner om pandanusväxten.

Produktegenskaper:

1. Sort: sorten är en mutant av den gröna dvärgkokosnöten moo si khiao.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Fysiska egenskaper:

Klase	Klasen är välformad och består av flera, relativt jämnstora, frukter utan missformningar eller oregelbundenheter. Frukterna är jämnt fördelade utmed klasen, vilket ger den en balanserad och enhetlig form.
Form	Den friskt gröna frukten har ett skal som veckar sig i den nedre ändan, ett runt mittparti och en jämn form. Frukten är till största delen rund, men den smalnar av något i båda ändarna. Storleken på frukterna varierar, från medelstora till små, och den genomsnittliga vikten ligger på omkring 1,2–1,8 kg.
Fruktkött	Fruktköttet ska bestå av två skikt.
Smak	Söt med en doft som påminner om pandanus.

3. Kemiska egenskaper:

Sötman ligger i intervallet 7–10 brixgrader.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

1. Förökning
2. Plantering
3. Gödsling
4. Ogräsbekämpning
5. Skörd

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen på förpackningen till ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” ska innehålla följande uppgifter:

— Etiketten eller förpackningen ska innehålla orden ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี” och/eller ”Maphrao Namhom Ratchaburi”.

— Odlingens eller jordbrukarens namn och kontaktuppgifter ska anges.

— Den thailändska logotypen för geografisk beteckning och EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning (efter att den skyddade geografiska beteckningen har godkänts) ska också användas.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Odlingsområdet sträcker sig över sju distrikt i provinsen Ratchaburi, närmare bestämt Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho och Photharam. Provinsen Ratchaburi ligger i mittersta Thailands västra del och gränsar till Republiken Unionen Myanmar. Dess vattendelare gränsar till bergskedjan Tanaosri på en sträcka av 73 km. Provinsen Ratchaburi ligger cirka 100 km från Bangkok. Floden Mae Klong är den största i provinsen och flyter genom distrikten Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak och Mueang Ratchaburi, som är cirka 67 km med en areal på 3 247 miljoner *rai* eller 5 196 km² och utgör 11,27 % av området i den västra delen med åtta provinser som avgränsas på följande sätt:

— Norr gränsar till provinsen Kanchanaburi.

— Söder gränsar till provinsen Phetchaburi.

— Öster gränsar till provinserna Nakhon Pathom, Samut Sakhon och Samut Songkhram.

— Väster gränsar till Republiken Unionen Myanmar.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Geografiskt kan provinsen Ratchaburi delas in i fyra naturtyper: höga berg, platåer, slätter och lågländer. De områden där ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” odlas ligger i provinsens centrala och östra delar, som består av slätter och lågland.

Utöver de naturliga faktorer som är mycket viktiga för produktionen av ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” spelar den mänskliga kunskapen också en framträdande roll. Produktionen och kvaliteten på ”มะพร้าว น้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” möjliggörs bland annat av odlarens kunskap om hur man väljer frukt av god kvalitet från moderplantor som är minst tio år gamla och bär frukt med brun färg och om hur man anlägger upphöjda odlingsbäddar som omges av kanaler på båda sidor för att sörja för en god vattentillgång hela året. Vidare krävs kunskap om att kokospalmerna måste planteras under regnsäsongen och att den optimala skördeperioden infaller cirka 200–205 dagar (sju månader) efter blomningen.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Den sort som används för att odla ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” är en mutant av den lokala gröna dvärgkokossorten moo si khiao. Aromatisk kokosnöt är en kommersiell gröda med ursprung i Thailand som har ett exportvärde på flera miljarder baht per år. Eftersom kokosnöt är en korspollinerad gröda blir nya plantor inte sortrena. Kokospalmer kan delas in i två typer: dvärgkokospalm (*Cocos nucifera* var. *nana*) och hög kokospalm (*Cocos nucifera* var. *typica*). Dvärgkokos är ofta självpollinerad, vilket innebär att den ger hög avkastning och sällan muterar. Den är populär att odla, eftersom den omogna frukten efter omkring fyra månader har utvecklat ett mjukt fruktkött och innehåller kokosvatten med en söt smak. Plantorna av den autentiska aromatiska kokossort som används för att

odla ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” växer ur ett skal med längsgående fåror, medan plantorna från muterade sorter växer ur ett slätt skal. Sorterna kan även särskiljas från varandra eftersom de muterade sorterna har röda bladstjälkar, medan bladstjälkarna på autentisk aromatisk kokos är gröna. Ett annat sätt att särskilja sorterna är att gnida palmernas rötter mot varandra. Om en pandanusliknande doft då uppkommer rör det sig om en autentisk aromatisk kokosnöt.

Sorten moo si khiao odlas flitigt i distrikten Sam Phran och Nakhon Chai Si i provinsen Nakhon Pathom, liksom i närbelägna områden i provinsen Ratchaburi, särskilt kring floden Mae Klongs mynning. Detta område har med tiden blivit känt som Thailands största plantage för aromatiska kokosnötter, och här odlas den speciella sort som används för ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Kokosvattnet i ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” har en arom som påminner om pandanus, vilken uppstår på grund av den hybridisering som sker vid pollineringen. Topografin, jordmånen och klimatet i provinsen Ratchaburi har också en viktig inverkan på egenskaperna och särarten hos ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”.

Den jord som lämpar sig bäst för odling av ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” tillhör jordmånsserierna 2, 3, 8 och 38, som förekommer i distrikten Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong och Damnoen Saduak. Marken består främst av lerjordar och siltiga lerjordar. Till färgen kan jorden var grå, mörkgrå, brungrå, brun eller mörkbrun. pH-värdet varierar från mycket surt till något basiskt (pH 5,5–8,5). Jorden är rik på lämpliga mineraler och innehåller gipskristaller, mangannoduler, snäckskal, kalksten och glimmerskivor.

Klimatet i det geografiska området påverkas av sydvästmonsunen, som för med sig fuktig luft från Indiska oceanen och Andamansjön. Bergskedjan Tanaosri stoppar emellertid nederbörden, så att området närmast bergen får mycket lite regn. Merparten av den fuktiga luften förs i stället till Mae Klong-flodens mynning och provinsens östra del, som är det område där ”มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” odlas. Den genomsnittliga årsnederbörden är minst 1 500–2 000 mm. Årsmedeltemperaturen ligger på 35 °C. På grund av de gynnsamma förhållandena i fråga om jordmån, klimat, topografi och nederbörd är området lämpligt för odling av ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi”. Det gör att produkten ”มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี / Maphrao Namhom Ratchaburi” behåller sin distinkta och unika pandanusliknande arom.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Immaterialrättsavdelningens tillkännagivande nr 205/2560 av den 22 december 2017.