

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 169/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)

ES č.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Thajské kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

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

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

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai je ryža pestovaná na nížine Thung Kula Rong-Hai, do ktorej patrí päť provincií na severovýchode Thajska. Pestuje sa z odrôd Khao Dawk Mali (KDML 105) a RD 15 a ide o nelúpanú ryžu citlivú na svetlo. Farbu má hnedú alebo bielu (lúpaná ryža).

## Fyzické vlastnosti

Obal ryžového zrna: slamovožltá farba.

Dlhé, tenké, priehľadné a lesklé.

Hodvábne hladké.

Príjemná vôňa pripomínajúca list pandánu.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Fyzické vlastnosti	Hnedá ryža	Biela ryža
Dĺžka (mm)	> 7,0	> 7,0
Tvar (dĺžka/šírka)	> 3,2	> 3,2
Farba	žltohnedá	biela

#### Chemické vlastnosti

Obsah vlhkosti	najviac 14 %
Kontaminujúce látky	najviac 0,2 %
Žlté zrná	najviac 0,2 %
Zmes iných odrôd ryže	najviac 8 %
Amyláza (%)	14 – 16 %
Test zásaditosti	6 – 7

Chemické vlastnosti [Priemerné hodnoty ( $\pm$ 5 %)]	Hnedá ryža	Biela ryža
Bielkoviny (%)	7,6	5,4
Vitamín B1 (mg/100g)	0,34	0,18
Vitamín B2 (mg/100g)	0,27	0,07
Vitamín B3 (mg/100g)	5,0	1,2
Železo (ppm)	28	16

#### Iné charakteristiky

##### 1. Vlastnosti pri varení (priemerné hodnoty)

Čas varenia	15 – 20 min.
Pomer ryža:voda pri varení	1:1 alebo 1:1,25

##### 2. Vôňa a chuť:

Uvarená ryža vonia ako listy pandánu, má zamatovú sladkastú chuť a je nadýchaná. Keď sa varí s ďalšími prísadami, jemne od nich preberá chuť. Čerstvo zožaté zrná ryže KDML 105 a RD 15 majú po prevarení jemnú krémovú štruktúru.

##### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Osivo ryže použité na výrobu Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai musí byť pestované na nížine Thung Kula Rong-Hai.

Osivo musí byť z odrody Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) a Kor Khor alebo RD 15 získané od úradu pre ryžu alebo od poducentov ryže, t. j. od organizácií poľnohospodárov alebo súkromných organizácií schválených úradom pre ryžu na základe noriem na výrobu ryže.

##### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Celý výrobný cyklus musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečilo, že sa uskutočňuje v súlade so špecifickými geomorfologickými podmienkami danej oblasti. Vzhľadom na podmienky pestovania prebieha celý biologický cyklus až po zber na jednom mieste, t. j. na mieste výsevu. Žatva podlieha osobitným pravidlám, ktoré sa týkajú jej načasovania, fenologických fáz a vlhkosti zrna, ktoré majú zabezpečiť hygienu a bezpečnosť produktu, ako aj úplnú vysledovateľnosť ryže do oblasti jej pôvodu a v mnohých prípadoch až k samotnému poľnohospodárovi. Z vyššie uvedených dôvodov je zemepisná oblasť, v ktorej prebieha spracovanie a balenie rovnaká ako oblasť pestovania.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai sa musí baliť v oblasti, v ktorej sa pestuje. Spotrebiteľom sa takto poskytne spoľahlivá záruka na pôvod a kvalitu ryže. S cieľom predísť akémukoľvek možnému znečisteniu alebo modifikácii produktu sa nepovoľuje ryžu prebaľovať.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Na obaloch musí byť uvedená hmotnosť, dátum balenia, názov závodu alebo názov družstva.

Každé balenie musí obsahovať názov „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ a/alebo názov Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

Logo Thai GI a logo EÚ (po zaregistrovaní v EÚ) sú taktiež povinné.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisné oblasti, v ktorých sa uskutočňujú všetky procesy (výsev, pestovanie, žatva, mletie, balenie a označovanie), sú Roi-et, Mahasarkam, Surin, Yasonthon a Srisaket.

Keďže na pestovanie sa vyžadujú špecifické podmienky týkajúce sa počasia a pôdy, zóna pestovania sa nachádza:

- v provincii Roi Et, ktorá má rozlohu 986 807 rai (6,25 rai = 1 hektár), v tambónoch (thajských územnosprávnych jednotkách) na nížine Thung Kula Rong-Hai, v okresoch Kaset Wisai, Suwan-nabhumi, Pratumrat a Phonsai a podokrese Nong Hee,
- v provincii Surin, ktorá má rozlohu 575 993 rai, v tambónoch na nížine Thung Kula Rong-Hai v okresoch Ta Tum a Chumpol Buri,
- v provincii Sisaket, ktorá má rozlohu 287 000 rai, v tambónoch na nížine Thung Kula Rong-Hai v okrese Rasi Salai a podokrese Silalat,

- v provincii Maharaskham, ktorá má rozlohu 193 890 rai, v tambónoch na nížine Thung Kula Rong-Hai v okrese Phayakphum Pisai,
- v provincii Yasothon, ktorá má rozlohu 64 000 rai, v tambónoch na nížine Thung Kula Rong-Hai v okresoch Maha Chaichana a Kor Wang.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Thung Kula Rong-Hai je rozsiahla nížina na severovýchode Thajska rozprestierajúca sa na území piatich provincií: Roi Et, Mahasarakam, Surin, Yasothon a Srisaket. Jej celková rozloha je 2 107 690 rai a v minulosti sa nazývala Thung Mah Long alebo Thung Pu Pa Lan.

Prírodný a ľudský faktor zohrávajú pri výrobe rovnako dôležitú úlohu, a to najmä pokiaľ ide o pestovanie ryže Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai. Ľudské poznatky taktiež zohrávajú kľúčovú úlohu pri výrobe tejto ryže, od výberu kvalitného osiva až po využívanie vhodných pestovateľských metód, výstavbu hrádzí a členenie ryžových polí na úseky tak, aby sa zadržiaval dostatok vody na pestovanie ryže. Voda sa odvádza z polí približne 10 dní pred žatvou, keď sa zrelá ryža kosí a dva až tri dni suší, aby sa znížila jej vlhkosť. Tieto prírodné faktory a ľudské vedomosti ovplyvňujú kvalitu ryže Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai je hnedá, nelúpaná a bielená ryža, ktorá sa vyrába z odrôd ryže Khao Dawk Mali 105 a Kor Khor alebo RD 15 citlivých na svetlo, pestuje sa o obdobie dažďov na území Thajska na nížine Thung Kula Rong-Hai a z ktorej sa šíri prirodzená vôňa.

Jedinou prípustnou ryžou je vyššie uvedená odroda z vymedzenej zemepisnej oblasti, keďže iba v takýchto podmienkach sa vyrába ryža s nízkym obsahom amylázy (14 – 16 %) a s obsahom amylopektínu 86 – 84 %. To umožňuje, aby ryža pohlcovala len malé množstvo vody, v ktorej sa varí a aby uvoľňovala vôňu. Tieto výnimočné vlastnosti vznikajú len v špecifických zemepisných podmienkach na severovýchode Thajska (druh pôdy, kvalita používanej vody, počet hodín slnečného svitu, úzke teplotné rozmedzie, chladné, suché počasie v období žatvy atď.).

### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Názov Thung Kula Rong-Hai je odvodený od legendárnych kupcov Kula. Legenda hovorí, že počas obdobia sucha sa skupina pôvodných obyvateľov nazývaných Kula, ktorí boli kupcami, vydala na cestu naprieč rozsiahlou nížinou, aby predávali svoj tovar. Putovali, koľko len vládali, no aj tak sa nedostali na druhý koniec. Bolo im z toho do plaču (po thajsky „Rong-Hai“) a preto vznikol názov Thung Kula Rong-Hai (nížina plačúcich Kula).

Ryža Hom Mali sa na nížine Thung Kula Rong-Hai začala pestovať po tom, čo vláda zúšľachtila odrodu ryže Hom Mali a v roku 1959 ju zaregistrovala pod názvom „Khao Dawk Mali 105“. Pestovanie sa rozšírilo v roku 1979, keď projekt na výmenu osiva ryže vyžadoval, aby sa na nížine Thung Kula Rong-Hai pestovala lepkavá ryža. Farmárom sa odporučilo, aby každé tri roky obmieňali osivo ryže a zachovali tak jeho čistotu.

Keďže ryža závisí od dažďovej vody, môže sa pestovať len raz ročne. Žatva sa uskutočňuje v chladnom období, keď je počasie studené a suché (po skončení obdobia dažďov). Podľa miestnych vedomostí sa zavodené ryžové polia musia odvodniť približne 10 až 15 dní pred žatvou, aby sa získala ryža dobrej fyzickej kvality s dlhými, tenkými, jasnými a pevnými zrnami. Uvarená ryža by mala byť mäkká a voňavá. Tento postup spolu s dobrými poľnohospodárskymi postupmi dodáva ryži Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai jej jedinečnú kvalitu uznávanú obchodníkmi a spotrebiteľmi v samotnej krajine výroby, ako aj medzinárodne, a odlišuje ju od ryže Hom Mali pestovanej v iných oblastiach.

Mierne slaná pôda v severnom Thajsku, chlad a sucho v tejto oblasti, používané špecifické odrody ryže (KDML 105 a RD 15), podnebie a živiny v pôde predstavujú pre ryžu záťažové faktory a v dôsledku ich pôsobenia ryža produkuje aromatickú látku 2-acetyl-1-pyrrolín (2-A-1-P) - rovnakú látku, ako tá, ktorá šíri vôňu z panánových listov. Toto to zázračný dar prírody, ktorý nám zaslala v podobe ryže Khao Hom Mali Thung Rong Hai.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

---