

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 169/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

ЕО №: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

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

2. **Държава-членка или трета държава:**

Кралство Тайланд

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:*

Khao Nom Mali Thung Kula Rong-Hai е оризът, който се произвежда в района Thung Kula Rong-Hai, обхващащ пет провинции в североизточен Тайланд. Отглеждат се сортовете му Khao Dawk Mali (KDML 105) и RD 15; той представлява чувствителен към светлина неолушен ориз. Той може да е кафяв или бял (бланширан).

Физически характеристики

Оризова обвивка: със сламеножълт цвят

Дългозърнест, тънък, прозрачен и блестящ

Коприненогладък

С приятна миризма на листа от панданус

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

| Физически характеристики | Кафяв ориз | Бял ориз |
|--------------------------|---------------|----------|
| Дължина (mm) | > 7,0 | > 7,0 |
| Форма (дължина/ширина) | > 3,2 | > 3,2 |
| Цвят | Златистокафяв | Бял |

Химични характеристики

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Съдържание на влага | Не повече от 14 % |
| Замърсители | Не повече от 0,2 % |
| Жълти зърна | Не повече от 0,2 % |
| Примеси от други сортове ориз | Не повече от 8 % |
| Амилаза (%) | 14—16 % |
| Алкалност | 6—7 |

| Химични характеристики (средна стойност, ± 5 %) | Кафяв ориз | Бял ориз |
|---|------------|----------|
| Протеини (%) | 7,6 | 5,4 |
| Витамин В1 (mg/100 g) | 0,34 | 0,18 |
| Витамин В2 (mg/100 g) | 0,27 | 0,07 |
| Витамин В3 (mg/100 g) | 5,0 | 1,2 |
| Желязо (ppm) | 28 | 16 |

Други характеристики

1. Характеристики при варене (средни стойности)

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Продължителност на варене | 15—20 min |
| Съотношение ориз/вода при варене | 1:1 или 1:1,25 |

2. Аромат и вкус

Свареният ориз мирише на листа от панданус и има кадифен, мек и леко сладък вкус. Когато се вари заедно с други съставки, той се овкусява леко от добавените подправки. Оризовите зърна от сортовете KDML 105 и RD 15 от нова реколта придобиват гладка кремообразна консистенция, след като се сварят.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Оризовите семена, използвани за производство на Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai, трябва да са отгледани в района Thung Kula Rong-Hai.

Семената трябва да са от сортовете Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) и Kog Khor или RD 15, които се получават от службата по ориза или производителите на оризови зърна, т.е. организации на селскостопански производители или частни сдружения, сертифицирани от службата по ориза въз основа на стандартите за производство на оризови зърна.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Целият производствен цикъл трябва да се извърши в определения географски район, за да се гарантира, че изцяло преминава при специфичните за региона геоморфологични условия. Разбира се, предвид условията за отглеждане целият биологичен цикъл до прибиране на реколтата се осъществява на мястото на засаждане на ориза. Прибирането на реколтата подлежи на определени правила, които се отнасят до датите, фонологичните стадии и влажността на зърното, за да се гарантират хигиената и безопасността на продукта, както и пълната проследимост на ориза обратно до произхода, а в много случаи дори до производителя. Поради гореспоменатите причини географският район, в който оризът се преработва и опакова, е същият като районът на производство.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai трябва да бъде опакован в района, в който се произвежда. Целта е да се предостави ефективна гаранция на потребителите по отношение на произхода и качеството на ориза. Не се разрешава препакетиране, за да се избегне евентуално замърсяване или изменение на продукта.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Върху етикетите на опаковките трябва да са посочени теглото, датата на опаковането, наименованието на мелницата или наименованието на кооператива.

Върху всяка опаковка трябва да е написано „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ и/или „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“.

Задължителни са и тайландското лого на географското указание и логото на ЕС (след регистрацията в Европа).



4. Кратко описание на географския район:

Географският район, в който се извършват всички етапи на производство (засяване, отглеждане, прибиране на реколтата, смилане, опаковане и етикетирание), обхваща провинциите Roi-et, Mahasarakham, Surin, Yasothon и Srisaket.

Благодарение на необходимите специфични климатични и почвени условия районът на отглеждане се намира в:

- провинцията Roi Et с 986 807 rai (6,25 rai = 1 хектар) земя в общини (tambon) в равнината Thung Kula Rong-Hai в областите Kaset Wisai, Suwannabhumii, Pratumrat и Phonsai, както и в подобластта Nong Hee,
- провинцията Surin с 575 933 rai земя в общини в равнината Thung Kula Rong-Hai в областите Ta Tum и Chumpol Buri,
- провинцията Sisaket с 287 000 rai земя в общини в равнината Thung Kula Rong-Hai в областта Rasi Salai и подобластта Silalat,

- провинцията Maharakham с 193 890 га земя в общини в равнината Thung Kula Rong-Hai в областта Phayakaphum Pisai,
- провинцията Yasothon с 64 000 га земя в общини в равнината Thung Kula Rong-Hai в областите Maha Chaichana и Kor Wang.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Thung Kula Rong-Hai представлява голяма равнина в североизточен Тайланд, обхващаща петте провинции Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon и Srisaket. Районът възлиза общо на 2 107 690 га и се наричаше преди Thung Mah Long или Thung Pu Pa Lan.

Природните и човешките фактори играят основна роля при производството и по-специално отглеждането на ориза Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai. Също така и човешките знания са от съществено значение за производството на този вид ориз, от избирането на качествени семена до спазването на подходящи методи на отглеждане, изграждането на диги и разделянето на наводнените полета на сектори, които могат да задържат достатъчно вода за растежа на ориза. Около 10 дни преди прибирането на реколтата полетата се отводняват. Зрелият ориз се жъне и се изсушава в продължение на 2 или 3 дни, за да се намали влажността му. Точно тези природни фактори и местното знание определят качеството на ориза Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai се отнася за неолощен кафяв и бланширан ориз, произведен от чувствителните към светлина сортове Khao Dawk Mali 105 и Kor Khor или RD 15, които се отглеждат през дъждовния сезон в Тайланд в района Thung Kula Rong-Hai и се отличават с естествен аромат.

Единственият допустим ориз е горепосоченият сорт от определения географски район, тъй като само при тамошните условия се получава ориз с ниско съдържание на амилоза (14—16 %) и съдържание на амилопектин от 84—86 %. Това позволява на ориза да абсорбира само малка част от водата, в която се вари, и да освободи аромата си. Тези извънредни характеристики са възможни само при уникалните геоморфологични условия в североизточен Тайланд (вид почва, качество на използваната вода, часове на слънцегреене, малки разлики в температурите, хладно и сухо време в сезона на прибирането на реколтата и т.н.).

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

„Thung Kula Rong-Hai“ води името се от легендарните „търговци Kula“. Съгласно легендата група местни хора, наречени Kula, поради сухото време през сезона на суша пътуват като търговци през голямата равнина, за да продават стоката си. Те пътуват докато напълно се изморят, но все не стигат до другия край на равнината. Тогава им се плаче („Rong-Hai“ на таи), а оттам идва и името „Thung Kula Rong-Hai“ („Равнина на плачещите Kula“).

Отглеждането на ориза Hom Mali започна в Thung Kula Rong-Hai, след като правителството подобри този оризов сорт и през 1959 г. го сертифицира под наименованието „Khao Dawk Mali 105“. От 1979 г. нататък, когато с проекта за обмен на оризови семена се поощри отглеждането на лепкав ориз в района Thung Kula Rong-Hai, сортът вече се отглежда по-широко. На производителите се препоръчваше да сменят новите оризови семена на три години, за да се запази чистотата на семето.

Тъй като неолощеният ориз зависеше от дъждовната вода, той можеше да се отгледа само веднъж годишно. Реколтата се прибира през студения сезон, когато времето е хладно и сухо (след края на дъждовния сезон). Съгласно местното знание наводненото поле трябва да бъде отводнено около 10 до 15 дни преди прибирането на реколтата, за да се получи ориз с добри физически качества, с дълги, тънки, прозрачни и здрави зърна. Свареният ориз следва да е мек и ароматен. Този метод, както и добрите селскостопански практики придават на Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai уникалното му качество, което го отличава от ориз Hom Mali, отглеждан в други райони, и което се цени от търговци и потребители както в страната-производител, така и в чужбина.

Леко солената почва в северен Тайланд, хладкият и сух климат на района, специфичните сортове ориз (KDML 105 и RD 15), климатът и хранителните вещества в почвите подлагат неолошения ориз на стрес, така че той да произвежда ароматичното вещество 2-ацетил-1-пиридин (2-A-1-P), на което се дължи и ароматът на листата от панданус. Това е чудотворен подарък от природата за Khao Nom Mali Thung Kula Rong-Nai.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
