

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 120/2013

ze dne 11. února 2013

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai) (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)“ jako chráněného zeměpisného označení předložená Thajskem a doručená dne 20. listopadu 2008 byla v souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽²⁾ zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽³⁾.
- (2) Belgie, Francie, Itálie, Nizozemsko a Spojené království podaly v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti tomuto zápisu námítky. Námítky byly podle čl. 7 odst. 3 prvního pododstavce písm. a), b), c) a d) uvedeného nařízení shledány přípustnými.
- (3) Dopisem ze dne 14. března 2011 vyzvala Komise dotčené strany, aby se v souladu se svými vnitřními postupy pokusily o dosažení vzájemné dohody.
- (4) Mezi Thajskem a Francií bylo dohody dosaženo. Vzhledem k tomu, že mezi Thajskem a Nizozemskem nebylo během určené lhůty šesti měsíců dohody dosaženo, a k tomu, že během uvedené lhůty bylo dosaženo pouze částečné dohody mezi Thajskem a Belgií, Itálií a Spojeným královstvím, měla by Komise přijmout rozhodnutí.
- (5) Pokud jde o vymezení zeměpisné oblasti, v níž probíhá produkce, zpracování a balení, poukázala Francie na nekonzistentnost mezi jednotným dokumentem a vnitrostátními právními předpisy Thajska, které povolují zpracování a balení mimo zeměpisnou oblast produkce. Thajsko tuto nekonzistentnost uznalo a provedlo změny ve vnitrostátní registraci, jakož i v jednotném dokumentu, které objasnily, že existuje pouze jedna zeměpisná oblast produkce, zpracování a balení.
- (6) Pokud jde o rozsah ochrany názvu „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)“, Belgie, Francie, Itálie, Spojené království a Thajsko se dohodly, že tato ochrana by

měla být omezena pouze na celý tento název. Thajsko potvrdilo, že v rámci nařízení (ES) č. 510/2006 neusilovalo o ochranu termínu „Khao Hom Mali“ jako takového. Nizozemsko a Thajsko dohody nedosáhly. Nizozemsko požadovalo jasně uvést, že je možné použít nezeměpisné části názvu, zatímco Thajsko vyjádřilo své obavy o dopad takové formulace na ochrannou známku registrovanou v Evropské unii.

- (7) Ochrana by měla být poskytnuta celému názvu „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)“. Jednotlivé nezeměpisné součásti uvedeného názvu se v Evropské unii mohou používat, a to i společně a rovněž jejich překlady, za předpokladu, že jsou respektovány zásady a pravidla právního řádu Evropské unie, včetně právních předpisů v oblasti ochranných známek.
- (8) Pokud jde o požadavek, že balení se musí provádět v oblasti produkce, Belgie, Francie, Itálie, Nizozemsko a Spojené království namítaly, že není dostatečně odůvodněn nebo že je zbytečně omezující. Francie a Thajsko dospěly k dohodě po změně jednotného dokumentu, kterou Thajsko provedlo za účelem lepšího vysvětlení důvodů, proč se musí balení provádět v zeměpisné oblasti. Mezi Thajskem a Belgií, Itálií, Nizozemskem a Spojeným královstvím nebylo v této záležitosti dohody dosaženo. Thajsko poté provedlo změnu jednotného dokumentu a specifikace a zařadilo do něj odůvodnění konkrétně pro dotčený produkt.
- (9) Vzhledem k výše uvedenému by název „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)“ měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a jednotný dokument by měl být odpovídajícím způsobem aktualizován a zveřejněn.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Úř. věst. C 169, 29.6.2010, s. 7.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 11. února 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

THAJSKO

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai) (CHZO)

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ (ES) č. 510/2006 (*)

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

č. ES: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

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

2. Členský stát nebo třetí země

Thajské království

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ je rýže produkovaná v oblasti Thung Kula Rong-Hai, která se rozprostírá v pěti provinciích severovýchodního Thajska. Pěstuje se z odrůd Khao Dawk Mali (KDML 105) a RD 15 a jde o neloupanou rýži citlivou na světlo. Může být hnědá nebo bílá (omletá rýže).

Fyzikální vlastnosti

Obal zrna rýže: slámově žluté barvy.

Dlouhá, tenká, průhledná a lesklá.

Jemně hladká.

Příjemná vůně podobná vůni z listů pandánu.

| Fyzikální vlastnosti | Hnědá rýže | Bílá rýže |
|----------------------|---------------|-----------|
| Délka (mm) | > 7,0 | > 7,0 |
| Tvar (délka/šířka) | > 3,2 | > 3,2 |
| Barva | Žlutavě hnědá | Bílá |

Chemické vlastnosti

| | |
|------------------------|-------------------|
| Obsah vlhkosti | Ne více než 14 % |
| Znečišťující látky | Ne více než 0,2 % |
| Žlutá zrna | Ne více než 0,2 % |
| Směs jiných odrůd rýže | Ne více než 8 % |
| Amylóza (%) | 14–16 % |
| Zásaditý test | 6–7 |

(*) Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

| Chemické vlastnosti (střední hodnota (± 5 %)) | Hnědá rýže | Bílá rýže |
|---|------------|-----------|
| Protein (%) | 7,6 | 5,4 |
| Vitamín B1 (mg/100 g) | 0,34 | 0,18 |
| Vitamín B2 (mg/100 g) | 0,27 | 0,07 |
| Vitamín B3 (mg/100 g) | 5,0 | 1,2 |
| Železo (ppm) | 28 | 16 |

Jiné vlastnosti

1. Podmínky vaření (průměry)

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Doba vaření | 15–20 min. |
| Poměr rýže: voda pro vaření | 1:1 nebo 1:1,25 |

2. Vůně a chuť

Vařená rýže voní jako listy pandanu a chutná sametově, nadýchaně a mírně nasládle. Když se vaří s jinými ingrediencemi, dostává jemný náznak chuti dodaných přísad. Při vaření mají nově sklizená zrna rýže KDML 105 a RD 15 jemnou smetanovou texturu.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Osivo rýže používané k produkci rýže „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ se musí vysévat v oblasti Thung Kula Rong-Hai.

Osivo musí být z odrůdy Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) a Kor Khor nebo RD 15 získané od ministerstva zemědělství nebo od producentů rýže, tj. od organizací zemědělců nebo soukromých organizací certifikovaných ministerstvem zemědělství na základě norem pro produkci rýže.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Celý produkční cyklus musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zajistilo, že se uskutečňuje za geomorfologických podmínek specifických pro danou oblast. Vzhledem k pěstebním podmínkám celý biologický cyklus až po sklizeň probíhá na stejném místě, tj. v původním místě setí. Sklizeň podléhá zvláštním pravidlům, což se týká jejího načasování, fenologické situace a vlhkosti zrn, zaručujícím dodržování hygienických a bezpečnostních požadavků na produkt se zajištěním úplné vysledovatelnosti rýže do regionu, z něhož rýže pochází, a v mnoha případech přímo až k jejímu pěstiteli. Zpracování probíhá v pěti provinciích oblasti Thung Kula Rong-Hai, a to Roi Et, Surin, Sisaket, Mahasarakham, a Yasothon.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení probíhá v pěti provinciích oblasti Thung Kula Rong-Hai, a to Roi Et, Surin, Sisaket, Mahasarakham a Yasothon. Tím se spotřebitelům poskytuje účinná záruka původu a jakosti rýže a zajistí se zachování látky 2-acetyl-1-pyrrolinu (0,1–0,2 mikrogramů na polí, kde se rýže pěstuje), kterou je tato rýže pěstovaná ve vymezené zeměpisné oblasti jedinečná. Přebalení není přípustné, aby se minimalizovalo nebezpečí případného snížení koncentrace této látky, což by mělo nepříznivý vliv na typickou vůni rýže, a aby se zabránilo případnému znečištění nebo změně produktu.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Obaly musí být označeny údajem o hmotnosti, datem balení a názvem výrobního závodu nebo družstva.

Na každém obalu musejí být uvedena slova „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ a/nebo „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“.

Logo Thai GI a logo EU (po evropské registraci) je také povinné.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí, kde se uskutečňují všechny úkony (výsev, pěstování, sklízení, mletí, balení a označování), je Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon a Sisaket.

Jelikož jsou nutné zvláštní povětrnostní a půdní podmínky, oblasti, v nichž se produkt pěstuje, se nachází v:

- provincii Roi Et pozůstávající z 986 807 rai (6,25 rai = 1 hektar) půdy v tambonech (thajských územně správních jednotkách) v oblasti Thung Kula Rong-Hai Plain, v okresech Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat a Phonsai a v podokrese Nong Hee,
- provincii Surin pozůstávající z 575 993 rai půdy v tambonech v oblasti Thung Kula Rong-Hai Plain, v okresech Ta Tum a Chumpol Buri,
- provincii Sisaket pozůstávající z 287 000 rai půdy v tambonech v oblasti Thung Kula Rong-Hai Plain, v okrese Rasi Salai a podokrese Silalat,
- provincii Mahasarakham pozůstávající z 193 890 rai půdy v tambonech v oblasti Thung Kula Rong-Hai Plain, v okrese Phayakaphum Pisai,
- provincii Yasothon pozůstávající z 64 000 rai půdy v tambonech v oblasti Thung Kula Rong-Hai Plain, v okresech Maha Chanachai a Kor Wang.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Thung Kula Rong-Hai Plain je velká rovina na severovýchodě Thajska, která se rozprostírá v pěti provinciích, a to Roi Et, Mahasarakam, Surin, Yasothon a Sisaket. Pokrývá celkem 2 107 690 rai a dřív se nazývala Thung Mah Long nebo Thung Pu Pa Lan.

Přírodní a lidské faktory hrají v produkci a zejména v pěstování rýže „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ nedílnou úlohu. Lidské poznatky také hrají klíčovou roli v produkci této rýže, od výběru kvalitního osiva až po dodržování vhodných pěstitelských metod, výstavbu zemních hrází a členění rýžových polí na úseky za účelem zadržení dostatku vody pro pěstování rýže. Voda se z polí odvádí přibližně 10 dnů před sklizní, kdy se zralá rýže sklídí a po dobu dvou nebo třech dní suší, aby se snížila vlhkost. Jakost rýže „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ je určována přírodními faktory a místními znalostmi.

5.2 Specifičnost produktu

Rýže „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ je neloupaná, hnědá a omlétá rýže zpracovávaná z odrůd rýže Khao Dawk Mali 105 a Kor Khor nebo RD 15 citlivých na světlo, které se pěstují v období dešťů v oblasti Thung Kula Rong-Hai v Thajsku, a vydává přirozenou vůni.

Jedinou vhodnou rýží je výše uvedená odrůda z vymezené zeměpisné oblasti, neboť pouze v těchto podmínkách se produkuje rýže s nízkým obsahem amylozy (14–16 %) a s obsahem amylopektinu 86–84 %. To umožňuje, aby rýže absorbovala malou část vody, v níž se vaří, a aby uvolňovala vůni. Vynikající vlastnosti jsou možné jenom za jedinečných geomorfologických podmínek v severovýchodní části Thajska (charakter půdy, jakost používané vody, počet hodin slunečního svitu, úzké teplotní rozmezí, chladné, suché počasí v období sklizně atd.).

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Název „Thung Kula Rong-Hai“ pochází od legendárních „obchodníků Kula“. Legenda vypráví, že skupina původních obyvatel nazývaných Kula, kteří byli obchodníky, cestovala během období sucha po této velké rovině, aby prodávala své zboží. Cestovali až do úplného vyčerpání, ale stejně nebyli schopni dostat se na druhý konec. Bylo jim z toho do pláče (thajsky „Rong-Hai“), a z toho tedy vznikl název „Thung Kula Rong-Hai“ („rovina pláčících Kula“).

Pěstování rýže Hom Mali v Thung Kula Rong-Hai začalo poté, co vláda zušlechtila odrůdu rýže Hom Mali a certifikovala ji v roce 1959 pod názvem „Khao Dawk Mali 105“. Pěstování se dále rozšířilo v roce 1979, kdy se v rámci projektu výměny osiva rýže vyžadovalo, aby se v oblasti Thung Kula Rong-Hai pěstovala lepkavá rýže. Zemědělcům bylo doporučeno, aby měnili osivo rýže za nové každé tři roky s cílem zachovat jeho čistotu.

Jelikož rýže je závislá na deštivém počasí, může se pěstovat pouze jednou ročně. Sklizeň se uskutečňuje v chladném období, kdy je počasí studené a suché (po skončení období dešťů). Podle místních znalostí musejí být zavodněná rýžová pole odvodněna přibližně 10 až 15 dní před sklizní, aby se získala rýže s dobrou fyzikální jakostí, s dlouhými, tenkými, jasnými a pevnými zrny. Vařená rýže by měla být měkká a voňavá. Tento postup spolu se správnou zemědělskou praxí (GAP) dodává rýži „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ její jedinečnou jakost, která jí odlišuje od rýže Hom Mali pěstované v jiných oblastech a kterou uznávají obchodníci a spotřebitelé jak v samotné zemi produkující rýži, tak i v mezinárodním rámci.

Mírně slaná půda v severním Thajsku, chlad a sucho v oblasti, používané specifické odrůdy rýže (KDML 105 a RD 15), podnebí a živiny v půdě jsou pro rýži zátěžovým faktorem a rýže tak produkuje aromatickou látku 2-acetyl-1-pyrrolin (2AP), což je stejná látka, která způsobuje vůni v listech pandanu. To je zázračný dar, který příroda věnovala rýži „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006).
