

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 169/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้« (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)****EF Nr.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008****BGB ( X ) BOB ( )****1. Betegnelse:**

»ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้« (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Kongeriget Thailand

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:****3.1. Produkttype:**

Kategori 1.6. — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai er den ris, der produceres i Thung Kula Rong-Hai-området, som strækker sig over fem provinser i det nordøstlige Thailand. Den dyrkes af sorterne Khao Dawk Mali (KDML 105) og RD 15 og er en lysfølsom rå ris. Den kan være brun eller hvid (sleben ris).

**Fysiske egenskaber**

Risskaller: strågule

Lange, slanke, transparente og skinnende.

Silkeglatte.

Vellugtende som pandanusblade.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Fysiske egenskaber	Brune ris	Hvide ris
Længde (mm)	> 7,0	> 7,0
Form (længde/bredde)	> 3,2	> 3,2
Farve	Gulbrun	Hvid

#### Kemiske egenskaber

Vandindhold	Højst 14 %
Forurenende stoffer	Højst 0,2 %
Gule korn	Højst 0,2 %
Blanding af andre rissorter	Højst 8 %
Amylose (%)	14-16 %
pH-værdi	6-7

Kemiske egenskaber (gennemsnitsværdier (± 5 %))	Brune ris	Hvide ris
Protein (%)	7,6	5,4
Vitamin B1 (mg/100g)	0,34	0,18
Vitamin B2 (mg/100g)	0,27	0,07
Vitamin B3 (mg/100g)	5,0	1,2
Jern (ppm)	28	16

#### Andre egenskaber

##### 1. Kogeegenskaber (gennemsnitsværdier)

Kogetid	15-20 min.
Forholdet mellem ris og vand ved tilberedning	1:1 eller 1:1,25

##### 2. Aroma og smag

Den kogte ris har en duft af pandanusblade og en fløjlsagtig, svampet og let sød smag. Den har et let anstrøg af de tilsatte krydderier, når den tilberedes sammen med andre ingredienser. Nyhøstet ris af sorterne KDML 105 og RD 15 har en cremet, blød tekstur, når den er kogt.

##### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Den udsæd, der anvendes til at producere Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai, skal være dyrket i Thung Kula Rong-Hai.

Udsæden skal være cultivarer af Khao Dawk Mali 105 (KDML 105), Kor Khor eller RD 15, som fås fra risdepartementet eller udsædsproducenterne, dvs. landbrugsorganisationer eller private organisationer, der er certificeret af risdepartementet baseret på standarder for udsædsproduktion.

##### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Hele produktionscyklussen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område for at sikre, at den udelukkende foregår under de geomorfologiske forhold, der er specielle for dette område. I betragtning af dyrkningsbetingelserne giver det sig selv, at hele den biologiske cyklus frem til høsten finder sted i det samme område, dvs. der, hvor risen oprindeligt blev sået. For høsten gælder der særlige regler, der omfatter tidspunkter, fænologiske stadier og risens vandindhold, for at garantere produkthygiejnen og -sikkerheden og gøre det muligt at spore risen tilbage til oprindelsesområdet og i mange tilfælde endog også tilbage til den oprindelige producent. Det geografiske område, hvor forarbejdningen og emballeringen finder sted, er det samme som produktionsområdet af ovennævnte årsager.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv:*

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai skal emballeres i det område, hvor den er produceret. Dermed får forbrugerne en effektiv garanti for risens oprindelse og kvalitet. Ompakning er ikke tilladt for at undgå, at produktet forurenes eller forringes.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Pakningerne skal mærkes med vægt, pakkedato, rismøllens eller kooperativets navn.

Hver pakning skal være forsynet med betegnelsen »ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้« og/eller »Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai«.

Det thailandske GI-logo plus EU-logoet (efter EU-registrering) er også obligatoriske.



4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske område, hvor alle produktionsstadier finder sted (såning, dyrkning, høst, formaling, emballering og mærkning), er Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon og Srisaket.

Som følge af de særlige vand- og jordbundsforhold, der kræves, ligger dyrkningsområdet i:

- Provinsen Roi Et, der omfatter 986 807 rai (6,25 rai = 1 hektar) jord i underdistrikter (tambon) på Thung Kula Rong-Hai-sletten i distriktet Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat og Phonsai samt deldistriktet Nong He.
- Provinsen Surin, der omfatter 575 993 rai jord i underdistrikter på Thung Kula Rong-Hai-sletten i distriktet Ta Tum og Chumpol Buri.
- Provinsen Sisaket, der omfatter 287 000 rai jord i underdistrikter på Thung Kula Rong-Hai-sletten i distriktet Rasi Salai og deldistriktet Silalat.

- Provinsen Maharakham, der omfatter 193 890 rai jord i underdistrikter på Thung Kula Rong-Hai-sletten i distriktet Phayakaphum Pisai.
- Provinsen Yasothon, der omfatter 64 000 rai jord i underdistrikter på Thung Kula Rong-Hai-sletten i distriktet Maha Chaichana og Kor Wang.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Thung Kula Rong-Hai-sletten er en stor slette i det nordøstlige Thailand, der strækker sig over fem provinser, nemlig Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon og Srisaket. Den omfatter i alt 2 107 690 rai og blev tidligere kaldt Thung Mah Long eller Thung Pu Pa Lan.

Naturlige og menneskelige faktorer spiller en integrerende rolle i produktionen og især dyrkningen af Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai. Knowhow spiller også en vigtig rolle i produktionen af denne ris fra udvælgelsen af kvalitetsudsæd til anvendelsen af passende dyrkningsmetoder, anlæggelsen af diger og opdelingen af rismarkerne i sektioner for at opdæmme tilstrækkeligt med vand, til at risen kan gro. Markerne tørlægges ca. 10 dage før høsten, hvor den modne ris skæres og tørres i to til tre dage for at reducere vandindholdet. Dette er de naturlige faktorer og den lokale knowhow, der er bestemmende for kvaliteten af Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

### 5.2. Produktets egenart:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai henviser til uafskallet, brun og sleben ris af de lysfølsomme rissorter Khao Dawk Mali 105, Kor Khor eller RD 15, som dyrkes i regntiden i Thung Kula Rong-Hai-området i Thailand, og som udsender en naturlig aroma.

Den eneste ris, der kan komme i betragtning til BGB, er ovennævnte sorter fra det afgrænsede geografiske område, da det kun er under disse forhold, at der kan produceres ris med lavt amyloseindhold (14-16 %) og et amylopectinindhold på 86-84 %. Dermed absorberer risen kun en lille andel af det vand, som den koges i, samtidig med at der frigives smagsstoffer. Det er kun muligt at opnå disse fremragende egenskaber under de enestående geomorfologiske forhold, der findes i den nordøstlige del af Thailand (jordbunden, vandkvaliteten, antallet af solskinstimer, små temperaturudsving, køligt, tørt vejr i høstperioden m.v.).

### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

De legendariske Kula-købmænd er ophav til navnet »Thung Kula Rong-Hai«. Ifølge overleveringen rejste en gruppe indfødte, der kaldtes Kula og var købmænd, på grund af det tørre vejr på den tørre årstid hen over den store slette for at sælge deres varer. De rejste, indtil de var udmattede, men uden stadig at være i stand til at nå over til den anden side. Det fik dem til at bryde sammen i gråd (»Rong-Hai« på thailandsk), hvoraf navnet »Thung Kula Rong-Hai« (grædende Kula-sletten) opstod.

Dyrkningen af Hom Mali-ris på Thung Kula Rong-Hai-sletten begyndte, efter at staten havde forbedret Hom Mali-risarten og certificeret den i 1959 under navnet »Khao Dawk Mali 105«. Dyrkningen blev mere udbredt i 1979, da der i forbindelse med projektet for udveksling af risudsæd blev opfordret til at plante klisterris i Thung Kula Rong-Hai-området. Producenterne blev rådet til at udskifte den nye risudsæd hvert tredje år for at bevare udsæden ren.

Da risen var afhængig af regnvand, kunne den kun dyrkes en gang om året. Høsten fandt sted på den kolde årstid, hvor det er koldt og tørt (efter regntidens afslutning). Ifølge den lokale knowhow skal en oversvømmet rismark tørlægges ca. 10-15 dage før høsten for at få ris af en god fysisk kvalitet med lange, slanke, klare og faste korn. Den kogte ris skal være blød og vellugtende. Denne metode giver kombineret med god landbrugspraksis »Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai« dens enestående kvalitet, der adskiller den fra Hom Mali-ris dyrket i andre områder, og som anerkendes af de handlende og forbrugerne både i producentlandet selv og internationalt.

Den let saltholdige jord i det nordlige Thailand, områdets kølige og tørre vejrforhold, de særlige rissorter, der anvendes (KDML 105 og RD 15), klimaet og jordens næringsstoffer stresser risen, så den frembringer aromastoffet 2-acetyl-1-pyrrolin (2-A-1-P), det samme stof, som fremkalder pandanusbladenes vellugt. Dette er naturens mirakelgave til »Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai«.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

---