

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 169/06)

Diese Veröffentlichung bietet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)****EG-Nr.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Königreich Thailand

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai ist der im Gebiet von Thung Kula Rong-Hai angebaute Reis, das über fünf Provinzen im Nordosten Thailands umfasst. Der Reis wird mit den Sorten Khao Dawk Mali (KDML 105) und RD 15 erzeugt und ist ein lichtempfindlicher Rohreis (Paddy-Reis). Er kann braun oder weiß (geschliffener Reis) sein.

Physikalische Eigenschaften

Reishülse: strohgelbe Farbe.

Langkörnig, schmal, transparent und glänzend;

Seidig glatt;

Angenehmer Pandanus-artiger Duft;

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Physikalische Eigenschaften	Brauner Reis	Weißer Reis
Länge (mm)	> 7,0	> 7,0
Form (Länge/Breite)	> 3,2	> 3,2
Farbe	gelb-braun	weiß

Chemische Eigenschaften

Feuchtigkeitsgehalt	Maximal 14 %
Schadstoffe	Maximal 0,2 %
Gelbe Körner	Maximal 0,2 %
Beimischung anderer Reissorten	Maximal 8 %
Amylose (%)	14-16 %
Basentest	6-7

Chemische Eigenschaften (Mittelwert (± 5 %))	Brauner Reis	Weißer Reis
Eiweiß (%)	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
Eisen (ppm)	28	16

Sonstige Eigenschaften

1. Gareigenschaften (Mittelwerte)

Garzeit	15-20 Minuten
Verhältnis Wasser zu Reis beim Garen	1:1 oder 1:1,25

2. Aroma und Geschmack

Der gegarte Reis duftet wie Pandanus-Blätter, ist von samtiger, lockerer Konsistenz und hat einen leicht süßlichen Geschmack. Beim Garen mit anderen Zutaten entwickelt er einen Hauch des Aromas der mitgegarten Gewürzstoffe. Frisch geerntete Reiskörner der Sorten KDML 105 und RD 15 ergeben beim Garen eine cremig-geschmeidige Konsistenz.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Reissamen, die zur Erzeugung von Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai verwendet werden, müssen im Gebiet von Thung Kula Rong-Hai angepflanzt werden.

Bei den Samen handelt es sich um die Sorten Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) und Kor Khor bzw. RD 15, die entweder von der für Reis zuständigen thailändischen Behörde oder von Reiskornherstellern wie landwirtschaftliche Genossenschaften oder private Zusammenschlüsse, die von der für Reis zuständigen thailändischen Behörde nach den geltenden Normen für die Reiskörnererzeugung zugelassen wurden, bezogen werden.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Der gesamte Produktionszyklus erfolgt in dem vorgegebenen geografischen Gebiet, um sicherzustellen, dass die gesamte Erzeugung unter den gebietstypischen geomorphologischen Bedingungen abgewickelt wird. Es versteht sich von selbst, dass der gesamte biologische Zyklus bis hin zur Ernte aufgrund der Wachstumsbedingungen am selben Ort, d.h. dort abläuft, wo der Reis ursprünglich ausgesät wurde. Die Ernte unterliegt besonderen Vorschriften, die Daten, phänologische Entwicklungsstadien und Kornfeuchte betreffen, um Hygiene und Sicherheit des Erzeugnisses sowie seine vollständige Rückverfolgbarkeit zum Ursprungsgebiet und in manchen Fällen sogar zum Reisbauer zu gewährleisten. Das geografische Gebiet, in dem der Reis verarbeitet und verpackt wird, ist aus den oben genannten Gründen mit dem Erzeugungsgebiet identisch.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai muss in dem Erzeugungsgebiet abgepackt werden. Damit soll den Verbrauchern eine absolute Garantie betreffend Ursprung und Qualität des Reises gegeben werden. Eine Umverpackung ist nicht erlaubt, um möglichen Verunreinigungen oder Veränderungen des Erzeugnisses vorzubeugen.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Das Etikett auf der Verpackung muss Gewichtsangaben, das Abpackdatum, den Namen der Mühle oder den Namen der Genossenschaft enthalten.

Jede Verpackung muss die Worte „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ und/oder „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ aufweisen.

Das Thai GI-Logo und das EU-Logo (nach europäischer Zulassung) sind ebenfalls Pflicht.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das geografische Gebiet, in dem alle Erzeugungsschritte stattfinden (Aussaat, Anbau, Ernte, Schleifen, Verpacken, Etikettieren) umfasst die Provinzen Roi-et, Maharakam, Surin, Yasothon und Srisaket.

Aufgrund der dort vorherrschenden besonderen Wetter- und Bodenverhältnisse liegt das Anbaugebiet in

- der Provinz Roi Et mit 986 807 Rai (6,25 Rai = 1 Hektar) Land in Kommunen (tambon) in der Hochebene Thung Kula Rong-Hai in den Distrikten Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat und Phonsai und dem Unterdistrikt Nong Hee,
- der Provinz Surin mit 575 933 Rai Land in Kommunen in der Hochebene Thung Kula Rong-Hai in den Distrikten Ta Tum und Chumpol Buri,
- der Provinz Sisaket mit 287 000 Rai Land in Kommunen in der Hochebene Thung Kula Rong-Hai im Distrikt Rasi Salai und im Unterdistrikt Silalat,

- der Provinz Maharakham mit 193 890 Rai Land in in Kommunen in der Hochebene Thung Kula Rong-Hai im Distrikt Phayakaphum Pisai,
- der Provinz Yasothon mit 64 000 Rai Land in in Kommunen in der Hochebene Thung Kula Rong-Hai in den Distrikten Maha Chaichana und Kor Wang.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Thung Kula Rong-Hai ist eine große Hochebene im Nordosten Thailands, die sich über fünf Provinzen erstreckt: Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon und Srisaket. Das Gebiet umfasst über 2 107 690 Rai und war früher unter dem Namen Thung Mah Long bzw. Thung Pu Pa Lan bekannt.

Bei der Erzeugung und vor allem beim Anbau der Reissorte Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai spielen natürliche und menschliche Faktoren eine wesentliche Rolle. Auch menschliches Know-how ist bei der Erzeugung dieses Reises von großer Bedeutung, von der Auswahl von Qualitätssamen bis hin zu geeigneten Anbaumethoden, dem Bau von Dämmen und der Aufteilung von Paddy-Reisfeldern in Abschnitte, die genügend Wasser für den Reisanbau zurückhalten können. Etwa 10 Tage vor der Ernte wird das Wasser auf den Feldern abgelassen. Dann wird der Reis geschnitten und zwei bis drei Tage lang getrocknet, um die Feuchtigkeit zu reduzieren. Es sind diese natürlichen und menschlichen Faktoren vor Ort, die für die Qualität der Reissorte Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai ausschlaggebend sind.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai bezieht sich auf braunen geschliffenen Paddy-Reis der lichtempfindlichen Sorten Khao Dawk Mali 105 und Kor Khor bzw. RD 15, die in der Regenzeit in Thailand im Gebiet Thung Kula Rong-Hai angebaut werden und ein natürliches Aroma aufweisen.

Der einzige zugelassene Reis ist die oben genannte Sorte aus diesem abgegrenzten geografischen Gebiet, da nur die dort vorherrschenden Bedingungen einen Reis mit einem niedrigen Amylosegehalt (14-16 %) und einem Amylopektingehalt von 86-84 % ergeben. Dadurch nimmt der Reis beim Garen nur einen geringen Anteil an Wasser auf und kann sein Aroma entfalten. Diese außergewöhnlichen Eigenschaften entwickeln sich ausschließlich aufgrund der einzigartigen geomorphologischen Bedingungen, wie sie im Nordosten Thailands vorherrschen (Bodenbeschaffenheit, Wasserqualität, Sonnenscheinstunden, geringe Temperaturschwankungen, kühle und trockene Witterung in der Erntesaison usw.).

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

„Thung Kula Rong-Hai“ geht auf die legendären „Kula-Händler“ zurück. Laut Legende reiste eine Gruppe Eingeborener, genannt Kula, als Händler während der Trockenzeit über diese große Ebene, um ihre Waren zu verkaufen. Die Händler reisten bis zur Erschöpfung, ohne das andere Ende der Ebene zu erreichen. Sie waren den Tränen nahe („Rong-Hai“ in Thai), daher der Name „Thung Kula Rong-Hai“ („Ebene der weinenden Kula“).

Mit dem Anbau der Reissorte Hom Mali in Thung Kula Rong-Hai wurde begonnen, nachdem die Regierung die Sorte verbesserte und 1959 unter der Bezeichnung „Khao Dawk Mali 105“ zertifizierte. Ab 1979, als im Rahmen des Projekts für den Austausch von Reissamen Klebreis im Gebiet Thung Kula Rong-Hai kultiviert wurde, wurde die Sorte großflächiger angebaut. Den Bauern wurde empfohlen, die neuen Reissamen alle drei Jahre auszutauschen, um die Samenreinheit zu erhalten.

Da der Paddy-Reis Regenwasser benötigte, konnte er nur einmal im Jahr angebaut werden. Die Ernte findet in der kühlen Jahreszeit statt, wenn das Wetter kalt und trocken ist (nach der Regenzeit). Nach örtlichem Know-how muss ein Paddy-Reisfeld rund 10 bis 15 Tage vor der Ernte entwässert werden, um Reis von guter Qualität, mit langen, schmalen, glasigen und festen Körnern zu ergeben. Der gegarte Reis sollte weich sein und duften. Diese Methode und die gute landwirtschaftliche Praxis verleihen dem Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai seine im Vergleich zu dem in anderen Gebieten angebauten Hom Mali-Reis, seine einzigartige Qualität, die sowohl von Händlern als auch von Verbrauchern im Erzeugerland und international geschätzt wird.

Die leicht salzhaltige Erde im Norden Thailands, das nach der Regenzeit kühle und trockene Klima, die spezifischen Reissorten (KDML 105 und RD 15), das Klima und die Bodennährstoffe setzen den Rohreis unter Stress, der infolgedessen den Aromastoff 2-Acetyl-1-Pyrrolin (2-A-1-P) produziert, der auch den Pandanus-Blättern ihren typischen Duft verleiht — ein wunderbares Geschenk der Natur an den Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
