

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 169/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)****N° CE: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

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

2. État membre ou pays tiers:

Royaume de Thaïlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» est le riz produit dans la région de Thung Kula Rong-Hai, qui s'étend sur cinq provinces du nord-est de la Thaïlande. Ce riz paddy photosensible est obtenu à partir des variétés Khao Dawk Mali (KDML 105) et RD 15. Il peut être brun ou blanc (riz blanchi).

Caractéristiques physiques

Balle de riz: couleur jaune paille.

Long, fin, transparent et brillant.

Lisse et soyeux.

Odeur agréable rappelant celle des feuilles de pandanus.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques physiques	Riz brun	Riz blanc
Longueur maximale (mm)	> 7,0	> 7,0
Forme (long./larg.):	> 3,2	> 3,2
Couleur	Brun doré	Blanc

Caractéristiques chimiques

Teneur en eau	pas plus de 14 %
Contaminants	pas plus de 0,2 %
Grains jaunes	pas plus de 0,2 %
Mélange avec d'autres variétés de riz	pas plus de 8 %
Amylose (%)	14-16 %
Test d'alcalinité	6-7

Caractéristiques chimiques [valeurs moyennes (à ± 5 %)]	Riz brun	Riz blanc
Protéines (%)	7,6	5,4
Vitamine B1 (mg/100g)	0,34	0,18
Vitamine B2 (mg/100g)	0,27	0,07
Vitamine B3 (mg/100g)	5,0	1,2
Fer (ppm)	28	16

Autres caractéristiques

1. Caractéristiques de cuisson (valeurs moyennes)

Temps de cuisson	15-20 min
Rapport riz/eau à la cuisson	1:1 ou 1:1,25

2. Arôme et saveur

Le riz cuit a une odeur rappelant celle des feuilles de pandanus et il est velouté, spongieux et légèrement sucré au palais. Lorsqu'il est cuit avec d'autres ingrédients, le riz prend le goût discret des condiments ajoutés. Une fois bouillis, les grains de riz de la nouvelle récolte de KDML 105 et de RD 15 ont une texture lisse et crémeuse.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Les semences de riz utilisées pour produire le Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai doivent provenir de la région de Thung Kula Rong-Hai.

Les semences doivent être des variétés Khao Dawk Mali 105 (KDML 105), Kor Khor ou RD 15, obtenues auprès de l'organe officiel chargé du riz ou des producteurs de riz, c'est-à-dire les groupes d'agriculteurs ou les organisations privées certifiées par l'organe officiel chargé du riz sur la base des critères applicables à la production de riz.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Le cycle complet de production doit se dérouler dans l'aire géographique délimitée, afin de garantir le respect total des conditions géomorphologiques spécifiques de cette zone. Compte tenu des caractéristiques de la culture, l'ensemble du cycle biologique, jusqu'à la récolte, se déroule bien entendu sur le site des semis. La récolte est régie par des règles particulières relatives aux dates, aux stades phénologiques et à l'humidité du grain, afin de garantir l'hygiène et la sécurité du produit ainsi que la traçabilité du riz jusqu'à la région d'origine, voire même souvent, jusqu'au producteur. La transformation et le conditionnement ont lieu dans la même aire géographique que celle de production pour les raisons susmentionnées.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» doit être conditionné dans l'aire de production, de façon à fournir aux consommateurs des garanties quant à l'origine et à la qualité du riz. Le reconditionnement n'est pas autorisé afin d'éviter toute contamination ou altération éventuelle du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les emballages doivent porter une étiquette indiquant le poids, la date de conditionnement et le nom de la rizerie ou de la coopérative.

Sur chaque emballage figure la mention «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» et/ou «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

Le logo de l'IGP thaïlandaise et le logo de l'UE (après enregistrement européen) sont également obligatoires.



4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

L'aire géographique dans laquelle se déroulent toutes les opérations (semis, culture, récolte, transformation, conditionnement et étiquetage) couvre les territoires de Roi-et, Maharakam, Surin, Yasothon et Srisaket.

Compte tenu des conditions spécifiques requises en ce qui concerne le climat et les sols, l'aire de production comprend:

- la province de Roi Et qui couvre 986 807 rai (6,25 rai = 1 hectare), divisés en «tambons» dans la plaine de Thung Kula Rong-Hai, dans les districts de Kaset Wisai, Suwannabhum, Pratumrat et Phonsai et dans le sous-district de Nong Hee,
- la province de Surin qui couvre 575 993 rai, divisés en «tambons» dans la plaine de Thung Kula Rong-Hai, dans les districts de Ta Tum et Chumpol Buri,
- la province de Sisaket qui couvre 287 000 rai, divisés en «tambons» dans la plaine de Thung Kula Rong-Hai, dans le district de Rasi Salai et le sous-district de Silalat,

- la province de Maharakham qui couvre 193 890 rai, divisés en «tambons» dans la plaine de Thung Kula Rong-Hai, dans le district de Phayakaphum Pisai,
- la province de Yasothon qui couvre 64 000 rai, divisés en «tambons» dans la plaine de Thung Kula Rong-Hai, dans les districts de Maha Chaichana et Kor Wang.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Située dans le nord-est de la Thaïlande, la grande plaine de Thung Kula Rong-Hai s'étend sur cinq provinces, à savoir Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon et Srisaket. Elle couvre un total de 2 107 690 rai et était autrefois appelée Thung Mah Long ou Thung Pu Pa Lan.

Les facteurs naturels et humains jouent un rôle essentiel dans la production et notamment dans la culture du riz Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai. Les connaissances humaines jouent également un rôle primordial dans la production de ce riz, de la sélection de semences de qualité jusqu'à l'application de méthodes de culture adaptées, la construction de diguettes et la segmentation des rizières pour retenir l'eau nécessaire à la croissance du riz. Les champs sont drainés environ 10 jours avant la récolte, lorsque le riz à maturité est coupé et séché pendant deux ou trois jours pour diminuer l'humidité. Ce sont ces facteurs naturels associés aux connaissances locales qui déterminent la qualité du riz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

5.2. Spécificité du produit:

«Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» désigne du riz paddy naturellement parfumé, brun ou blanchi, obtenu à partir des variétés de riz photosensibles Khao Dawk Mali 105 et Kor Khor ou RD 15, qui est cultivé durant la saison des pluies en Thaïlande dans la région de Thung Kula Rong-Hai.

Le seul riz pouvant porter l'IGP est issu de la variété susmentionnée, qui est cultivée dans l'aire géographique délimitée dont les conditions particulières permettent d'obtenir un riz à faible teneur en amylose (14-16 %) et avec une teneur en amylopectine comprise entre 84 et 86 %. Cela permet au riz d'absorber une faible proportion de son eau de cuisson et de libérer les arômes. Ces caractéristiques très particulières ne peuvent être obtenues que grâce aux conditions géomorphologiques uniques du nord-est de la Thaïlande (nature du sol, qualité de l'eau utilisée, nombre d'heures d'ensoleillement, faibles variations thermiques, climat frais et sec durant la période de récolte, etc.).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

L'expression «Thung Kula Rong-Hai» vient des légendaires «marchands Kula». Selon la légende, profitant de la saison sèche, un groupe d'autochtones appelés Kula qui étaient des marchands, se déplaçait dans cette vaste plaine pour vendre leurs produits. Ils voyageaient jusqu'à l'épuisement, mais ils n'arrivaient jamais à atteindre l'autre côté de la plaine. Ils avaient alors envie de pleurer («Rong-Hai» en thaïlandais), d'où la dénomination «Thung Kula Rong-Hai» («plaine des Kula en pleurs»).

La culture du riz Hom Mali a commencé dans la Thung Kula Rong-Hai après que le gouvernement eut amélioré cette variété de riz et l'eut certifiée en 1959 sous le nom «Khao Dawk Mali 105». La culture s'est répandue en 1979 lorsque le projet d'échange des semences de riz a encouragé la plantation de riz gluant dans la région de Thung Kula Rong-Hai. Il a été recommandé aux agriculteurs de changer les nouvelles semences de riz tous les trois ans afin de maintenir leur pureté.

Étant donné que la culture du riz paddy dépend de l'eau de pluie, elle ne pouvait être pratiquée qu'une fois par an. La récolte a lieu durant la saison froide lorsque le temps est froid et sec (après la fin de la saison des pluies). Selon les connaissances locales, une rizière de paddy doit être drainée environ 10 à 15 jours avant la récolte afin d'obtenir un riz présentant de bonnes caractéristiques physiques, avec des grains longs, fins, clairs et solides. Une fois cuit, le riz doit être souple et parfumé. Cette pratique, combinée à de bonnes pratiques agricoles (BPA), confère au «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» ses qualités uniques, qui le distinguent du riz Hom Mali cultivé dans d'autres régions et qui sont reconnues par les négociants et les consommateurs tant dans le pays producteur qu'au niveau international.

Le sol légèrement salé du Nord de la Thaïlande, la fraîcheur et la sécheresse de la région, les variétés spécifiques de riz utilisées (KDML 105 et RD 15), le climat et les éléments nutritifs du sol soumettent le paddy à un stress qui lui permet de produire la substance aromatique 2-acétyl-1-pyrroline (2-A-1-P) que l'on retrouve dans les feuilles de pandanus. C'est le cadeau miraculeux que la nature offre au «Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai».

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]
