

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2010/C 169/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

EB Nr.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008

SGN ( X ) SKVN ( )

## 1. Pavadinimas:

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

## 2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Tailando Karalystė

## 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

## 3.1. Produkto rūšis:

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

## 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

„Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ – ryžiai, užauginti *Thung Kula Rong-Hai* vietovėje, apimančioje penkias šiaurės rytų Tailando provincijas. Tai *Khao Dawk Mali* (KDML 105) ir RD 15 veislių šviesiai jautrūs žaliaviniai ryžiai. Jie gali būti rudi arba balti (nulukštenti ryžiai).

## Fizinės savybės

Ryžių luobelė gelsvos šiaudų spalvos.

Ryžiai ilgi, ploni, skaidrūs ir blizgūs.

Paviršius lygus.

Maloniai kvepia pandano lapais.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Fizinės savybės	Rudieji ryžiai	Baltieji ryžiai
Ilgis (mm)	> 7,0	> 7,0
Forma (ilgio ir pločio santykis)	> 3,2	> 3,2
Spalva	Gelsvai ruda	Balta

#### Cheminės savybės

Drėgnis	Ne daugiau kaip 14 %
Teršalai	Ne daugiau kaip 0,2 %
Geltoni grūdai	Ne daugiau kaip 0,2 %
Kitų veislių ryžių priemaišų	Ne daugiau kaip 8 %
Amilozė (%)	14–16 %
Šarmų testas	6–7

Cheminės charakteristikos (vidutinės vertės (± 5 %))	Rudieji ryžiai	Baltieji ryžiai
Baltymai (%)	7,6	5,4
Vitaminas B1 (mg/100 g)	0,34	0,18
Vitaminas B2 (mg/100 g)	0,27	0,07
Vitaminas B3 (mg/100 g)	5,0	1,2
Geležis (ppm)	28	16

#### Kitos savybės

##### 1. Virimo charakteristikos (vidutinės vertės)

Virimo trukmė	15–20 min.
Ryžių ir vandens santykis verdant	1:1 arba 1:1,25

##### 2. Kvapas ir skonis

Virti ryžiai kvepia pandano lapais, jų skonis švelnus, jie nebirūs ir šiek tiek salstelėję. Įmaišius kitų sudedamųjų dalių, ryžiai įgauna pridėtų pagardų skonį. Virti naujo KDML 105 ir RD 15 veislių derliaus ryžiai yra švelnios kreminės konsistencijos.

##### 3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):

Ryžių, iš kurių auginami „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“, sėklos auginamos *Thung Kula Rong-Hai* vietovėje.

Sėklos turi būti *Khao Dawk Mali 105* (KDML 105) ir *Kor Khor* arba RD 15 veislių, gautos iš Ryžių departamento arba ryžių sėklos gamintojų, t. y. pagal ryžių sėklų standartus Ryžių departamento patvirtintų ūkininkų organizacijų ar privačių organizacijų.

##### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Visi gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant užtikrinti, kad jie bus vykdomi pagal tos vietovės geomorfologines sąlygas. Žinoma, atsižvelgiant į auginimo sąlygas, visas biologinis ciklas iki pat derliaus nuėmimo vyksta toje pačioje vietoje, t. y. ten, kur ryžiai pasėti. Siekiant užtikrinti produkcijos higieniškumą ir saugumą, taip pat kad būtų įmanoma atsekti ryžių kilmės regioną ir, daugeliu atveju, net konkretų ūkininką, derliaus nuėmimui taikomos tam tikros su datomis, fenologiniais etapais ir grūdų drėgniu susijusios taisyklės. Dėl tų pačių priežasčių geografinė vietovė, kurioje ryžiai perdirbami ir pakuojami yra ta pati, kurioje jie auginami.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

„Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“ pakuojami toje pat vietovėje, kurioje jie užauginti. Taip vartotojams faktiškai užtikrinama ryžių kilmė ir kokybė. Perpakuoti draudžiama, siekiant, kad produktas nebūtų užterštas ar pažeistas.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Ant pakuotės turi būti nurodomas svoris, pakavimo data, gamyklos ar kooperatyvo pavadinimas.

Ant kiekvienos pakuotės privalomas užrašas „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้“ ir (arba) „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai“.

Taip pat privalomas Tailando geografinės nuorodos logotipas ir ES logotipas (po registracijos Europoje).



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė vietovė, kurioje atliekamos visos operacijos (sėja, auginimas, derliaus nuėmimas, malimas, pakavimas ir ženklinimas etiketėmis), yra *Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon* ir *Srisaket*.

Kadangi būtinos tam tikros oro ir dirvožemio sąlygos, auginimo vietovė yra:

- Roi Et provincijoje, kurią sudaro 986 807 rai (6,25 rai = 1 hektaras) žemės *Thung Kula Rong-Hai Plain* rajone *Kaset Wisai* srityje, *Suwannabhumi, Pratumrat* ir *Phonsai* sritys ir *Nong Hee* rajonas,
- Surin provincijoje, kuriai priklauso 575 993 rai žemės *Thung Kula Rong-Hai Plain* rajone *Ta Tum* ir *Chumpol Buri* srityse,
- Sisaket provincijoje, kuriai priklauso 287 000 rai žemės *Thung Kula Rong-Hai Plain* rajone *Rasi Salai* srityje ir *Silalat* rajone,

- *Maharasakham* provincijoje, kuriai priklauso 193 890 rai žemės *Thung Kula Rong-Hai Plain* rajone *Phayakaphum Pisai* srityje,
- *Yasothon* provincijoje, kuriai priklauso 64 000 rai žemės *Thung Kula Rong-Hai Plain* rajone *Maha Chaichana* ir *Kor Wang* srityse.

## 5. Ryšys su geografine vietoje:

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

*Thung Kula Rong-Hai Plain* – didelė šiaurės rytų Tailande esanti lyguma, kuri driekiasi per penkias provincijas, t. y. *Roi Et*, *Maharakam*, *Surin*, *Yasothon* ir *Srisaket*. Iš viso ji apima 2 107 690 rai plotą, seniau ji vadinta *Thung Mah Long* arba *Thung Pu Pa Lan*.

Gamybai, ypač „*Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai*“ ryžių auginimui, labai svarbūs gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai. Auginant šiuos ryžius daug lemia žmonių sukauptos žinios: nuo kokybiškų sėklų iki tinkamų auginimo metodų parinkimo, pylimų statybos ir žaliavinių ryžių laukų sudalijimo, kad juose būtų pakankamai vandens ryžiams augti. Vanduo iš ryžių laukų pašalinamas apie 10 dienų prieš nuimant derlių, kai sunokę ryžiai nupjaunami ir dvi ar tris dienas džiovinami, kad juose liktų mažiau drėgmės. Šie gamtiniai veiksniai ir vietos gyventojų žinios lemia „*Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai*“ ryžių kokybę.

### 5.2. Produkto ypatumai:

„*Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai*“ vadinami žaliaviniai, rudieji ir malti šviesai jautrių *Khao Dawk Mali 105* ir *Kor Khor* arba *RD 15* veislių ryžiai, užauginti Tailando *Thung Kula Rong-Hai* vietovėje per lietingąjį sezoną ir turintys natūralų kvapą.

Vieninteliai reikalavimus atitinkantys ryžiai yra minėtos veislės iš nustatytos geografinės vietovės ryžiai, kadangi tik šiomis sąlygomis galima užauginti mažai amilozės (14–16 %) ir 86–84 % amilopektino turinčius ryžius. Dėl to verdami ryžiai sugeria nedaug vandens ir atskleidžia savo kvapą. Tokios išskirtinės savybės galimos tik dėl ypatingų šiaurės rytų Tailando geomorfologinių sąlygų (dirvos pobūdžio, naudojamo vandens kokybės, saulės šviesos kiekio, nedidelių temperatūros svyravimų, vėsaus ir sauso oro derliaus nuėmimo metu ir kt.).

### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„*Thung Kula Rong-Hai*“ kilo iš legendinių „*Kula* prekeivių“. Legendoje pasakojama, kad dėl sauso oro sausuoju metų laiku grupė čiabuvių, vadinamų *Kula*, kurie buvo prekeiviai, keliavo per šią didelę lygumą pardavinėdami savo prekes. Jie keliavo iki visiško išsekimo, tačiau niekaip negalėjo pasiekti kitos jos pusės. Tuomet jie kone puolė į ašaras (tailandiečių kalba *Rong-Hai*) ir iš to kilo pavadinimas *Thung Kula Rong-Hai* (verkiančių *Kula* lyguma).

*Thung Kula Rong-Hai* vietovėje *Hom Mali* ryžiai pradėti auginti, kai vyriausybė pagerino *Hom Mali* ryžių veislę ir 1959 m. ją patvirtino pavadinimu „*Khao Dawk Mali 105*“. 1979 m. jie imti auginti plačiau, kai įgyvendinus ryžių sėklų keitimo projektą *Thung Kula Rong-Hai* vietovėje imti auginti lipnūs ryžiai. Ūkininkams buvo rekomenduojama kas trejus metus pakeisti ryžių sėklą, kad būtų išlaikytas sėklų veislės grynumas.

Kadangi žaliaviniams ryžiams būtinas lietaus vanduo, juos galima auginti tik kartą metuose. Derlius nuimamas šaltuoju metų laiku, kai oras yra vėsus ir sausas (pasibaigus lietingajam sezonui). Vietos augintojų patirtis teigia, kad apsemti žaliavinių ryžių laukai apie 10–15 d. prieš nuimant derlių turi būti nusausinti, kad ryžiai būtų geros kokybės, ilgi, ploni, skaidrūs ir kieti. Virti ryžiai turi būti minkšti ir kvapnūs. Dėl šių metodų ir geros žemės ūkio praktikos taikymo „*Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai*“ ryžiai itin kokybiški ir skiriasi nuo kitur užaugintų *Hom Mali* ryžių, juos vertina tiek Tailando, tiek kitų šalių prekybininkai ir vartotojai.

Dėl šiek tiek druskingo šiaurės Tailando dirvožemio, vėsios ir sausos vietovės, naudojamų tam tikrų veislių (KDML 105 ir RD 15) ryžių, klimato ir dirvožemio žaliaviniai ryžiai patiria stresą ir juose susidaro aromatinė medžiaga 2-acetil-1-pirolinas (2-A-1-P), kuri ir suteikia pandano lapų kvapą – nuostabią „Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai“ gamtos dovaną.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

---