

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 169/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)****EG-Nr.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008****BGA ( X ) BOB ( )****1. Naam:**

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

**2. Lidstaat of derde land:**

Koninkrijk Thailand

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:****3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai is de rijst die wordt geproduceerd in het gebied Thung Kula Rong-Hai dat zich over vijf gewesten in het noordoosten van Thailand uitstrekt. Het is een lichtgevoelige padierijst van de soorten Khao Dawk Mali (KDML 105) en RD 15. Het kan gaan om bruine rijst of om witte rijst (geslepen rijst).

**Fysische kenmerken**

Rijstdop: Strogele kleur.

Lang, smal, transparant en glanzend.

Zijdig zacht.

Heerlijke pandangeur (pandanrijst).

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Fysische kenmerken	Bruine rijst	Witte rijst
Lengte (mm)	> 7,0	> 7,0
Vorm (Lengte/Breedte)	> 3,2	> 3,2
Kleur	Geelbruin	Wit

#### Chemische kenmerken

Vochtgehalte	Maximaal 14 %
Verontreiniging	Maximaal 0,2 %
Gele korrels	Maximaal 0,2 %
Vermenging met andere rijstsoorten	Maximaal 8 %
Amylose (%)	14-16 %
Alkaline test	6-7

Chemische kenmerken (gemiddelde waarde (± 5 %))	Bruine rijst	Witte rijst
Eiwitgehalte (%)	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
Ijzer (ppm)	28	16

#### Andere kenmerken

##### 1. Culinaire eigenschappen (gemiddelde waarden)

Kooktijd	15-20 min.
Verhouding rijst/water bij het koken	1:1 of 1:1,25

##### 2. Aroma en smaak

De gekookte rijst ruikt zoals het blad van de pandan en hij heeft een fluwelen, sponzige en lichtzoete smaak. Andere ingrediënten die eventueel samen met de rijst worden gekookt, zorgen voor een vleugje specerijaroma. Pas geogste KDML 105 en RD 15 rijstkorrels hebben na het koken, een romige, gladde textuur.

##### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

De rijstzaaizaden die worden gebruikt voor de productie van Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai moeten in Thung Kula Rong-Hai geteeld zijn.

De rijstzaaizaden moeten van de soort Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) en Kor Khor of RD 15 zijn die worden verkregen bij het „rijstdepartement” of bij telers van rijstzaaizaden, d.w.z. landbouwers-organisaties of particuliere organisaties die door het rijstdepartement op basis van de normen voor de teelt van rijstzaaizaad zijn gecertificeerd.

##### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De volledige productiecyclus moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden zodat is gewaarborgd dat hij volledig in de voor het productiegebied specifieke geomorfologische omstandigheden wordt doorlopen. Het spreekt vanzelf dat, gezien de teeltomstandigheden, de volledige biologische cyclus tot en met de oogst op één en dezelfde plek plaatsvindt, namelijk de plek waar de rijst aanvankelijk werd gezaaid. Voor de oogst gelden speciale voorschriften die betrekking hebben op de data, de fenologische kalender en de vochtigheid van de korrel zodat hygiëne en veiligheid van het product gewaarborgd zijn; voorts garanderen deze voorschriften de volledige traceerbaarheid van de rijst tot in de oorsprongsregio en zelfs, in vele gevallen, tot bij de landbouwer. Om de bovenvermelde redenen moeten de verwerking en de verpakking in datzelfde geografische productiegebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai moet worden verpakt in het afgebakende productiegebied. Op deze wijze beschikt de consument over een daadwerkelijke garantie wat de oorsprong en de kwaliteit van de rijst betreft. Het product mag later niet opnieuw worden verpakt; zodoende wordt voorkomen dat er verontreinigende stoffen in de rijst terechtkomen of de rijst aan kwaliteit inboet.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de verpakking moet een etiket worden aangebracht waarop het gewicht, de verpakkingsdatum, de naam van de rijstpellerij of de naam van de coöperatie worden vermeld.

Op iedere verpakking moeten de woorden „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” en/of „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” worden vermeld.

Verplichte gegevens zijn ook het Thaise GA-logo en het EU-logo (na de registratie door de EU).



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het geografische gebied waar alle stadia van het productieproces worden doorlopen (zaaien, telen, oogsten, slijpen, verpakken en etiketteren) omvat Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon en Srisaket.

Omdat de teelt specifieke klimaatomstandigheden en een specifieke bodemgesteldheid vereist, bevindt het teeltgebied zich in:

- Het gewest Roi Et, bestaande uit 986 807 rai (6,25 rai = 1 hectare), gelegen in gemeenten (tambons) die zich in de Thung Kula Rong-Hai-vlakte in de regio's Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat en Phonsai alsook in de subregio Nong Hee bevinden.
- Het gewest Surin, bestaande uit 575 993 rai, gelegen in gemeenten die zich in de Thung Kula Rong-Hai-vlakte in de regio's Ta Tum en Chumpol Buri bevinden.
- Het gewest Sisaket, bestaande uit 287 000 rai, gelegen in gemeenten die zich in de Thung Kula Rong-Hai-vlakte in de regio Rasi Salai en de subregio Silalat bevinden.

- Het gewest Maharakham, bestaande uit 193 890 rai, gelegen in gemeenten die zich in de Thung Kula Rong-Hai-vlakte in de regio Phayakaphum Pisai bevinden.
- Het gewest Yasothon, bestaande uit 64 000 rai, gelegen in gemeenten die zich in de Thung Kula Rong-Hai-vlakte in de regio's Maha Chaichana en Kor Wang bevinden.

## 5. Verband met het geografische gebied:

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Thung Kula Rong-Hai is een grote vlakte in het noordoosten van Thailand die zich over vijf gewesten, namelijk Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon en Srisaket, uitstrekt. Het teeltgebied beslaat 2 107 690 rai en werd voordien Thung Mah Long of Thung Pu Pa Lan genoemd.

De natuur en de mens spelen een wezenlijke rol bij de productie — en vooral bij de teelt — van Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai-rijst. De menselijke kennis treedt bij de productie van deze rijst op het voorplan en komt tot uiting in de selectie van kwaliteitszaden, de toepassing van geschikte teeltmethoden, de constructie van de dijken en de verdeling van de padievelden in segmenten die het water voldoende kunnen vasthouden om de rijst te laten groeien. Ongeveer 10 dagen vóór de oogst laat men het water van het rijstveld afvloeien; vervolgens wordt de rijpe rijst geoogst en gedurende twee tot drie dagen gedroogd om het vochtgehalte te verlagen. Deze natuurlijke factoren en plaatselijke ervaring zijn bepalend voor de kwaliteit van Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai.

### 5.2. Specificiteit van het product:

Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai verwijst naar verwerkte, bruine of witte padierijst van de lichtgevoelige rijstvariëteiten Khao Dawk Mali 105 en Kor Khor of RD 15 die in Thailand, in de regio Thung Kula Rong-Hai, tijdens het regenseizoen wordt geteeld en die een natuurlijk aroma verspreidt.

De enige rijst die voor de BGA in aanmerking komt, is de rijst die tot vorengenoemde variëteiten behoort en van oorsprong is uit het afgebakende geografische gebied omdat alleen wanneer deze criteria zijn vervuld rijst met een laag amylosegehalte (14-16 %) en met een amylopectinegehalte van 86-84 % wordt geproduceerd. Dankzij deze kenmerken slurpt deze rijst een klein gedeelte op van het water waarin hij wordt gekookt en komen smaken vrij. Deze uitstekende kenmerken verwerft de rijst slechts dankzij de unieke geomorfologische omstandigheden die in het noordoosten van Thailand worden aangetroffen (de bodemgesteldheid, de kwaliteit van het gebruikte water, het aantal uren zonneschijn, de beperkte temperatuurvariatie, de koele, droge weersomstandigheden in het oogstseizoen, enz.).

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De benaming „Thung Kula Rong-Hai” wordt in verband gebracht met de legendarische kooplui „de Kula”. Volgens de legende trok een groep autochtone kooplui, de Kula, tijdens het droge seizoen dwars over deze grote vlakte met als doel hun goederen aan de man te brengen. Ze trokken verder totdat ze uitgeput waren maar slaagden er toch niet in om de overzijde van de vlakte te bereiken. Dat bracht de kooplui aan het huilen („Rong-Hai” in het Thais). Zo ontstond de naam „Thung Kula Rong-Hai” („de vlakte van de huilende Kula”).

De teelt van Hom Mali rijst in Thung Kula Rong-Hai nam een aanvang in 1959 nadat de overheid ervoor had gezorgd dat de Hom Mali tot een betere rijstsoort evolueerde en zij deze soort onder een nieuwe benaming, de „Khao Dawk Mali 105” had gecertificeerd. De teelt nam uitbreiding vanaf 1979 toen in het kader van het project voor het inruilen van rijstzaaizaad de eis werd geformuleerd dat kleefrijst in de Thung Kula Rong-Hai-regio moest worden geplant. De landbouwers kregen het advies het rijstzaaizaad om de drie jaar in te ruilen zodat was gewaarborgd dat de zuiverheid van de variëteit werd gehandhaafd.

Omdat de padie op regenwater was aangewezen, was slechts één oogst per jaar mogelijk. Deze vindt plaats in het koude seizoen, bij koud, droog weer (na afloop van het regenseizoen). Uit ervaring weten de plaatselijke telers dat het water van een padieveld 10 tot 15 dagen vóór de oogst moet afvloeien om rijst te verkrijgen van een goede fysische kwaliteit, met lange, smalle, transparante en stevige korrels. De gekookte rijst moet zacht en geurig zijn. Deze ervaring, gekoppeld aan goede landbouwpraktijken, verleent de Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai-rijst die unieke kwaliteit die hem van Hom Mali-rijst die in andere gebieden wordt geteeld, onderscheidt en die ervoor zorgt dat hij op de waardering van zowel de Thaise als de buitenlandse handelaren en consumenten kan rekenen.

De lichtzilte bodem in Noord-Thailand, het koele en droge gebied, de gebruikte specifieke rijstsoorten (KDML 105 en RD 15), het klimaat en de voedingselementen in de bodem zorgen voor de nodige stress waardoor de padie de aromatische stof 2-acetyl-1-pyrriline (2-A-1-P) gaat produceren, die ook verantwoordelijk is voor de geur van de pandanbladeren. Zo wordt de natuur de wonderlijke weldoener van de Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

---