

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 169/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

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

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Królestwo Tajlandii

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” jest ryżem produkowanym na obszarze Thung Kula Rong-Hai, obejmującym pięć prowincji w północno-wschodniej Tajlandii. Jest to niełuskany, wrażliwy na światło ryż otrzymywany z odmian Khao Dawk Mali (KDML 105) i RD 15. Może być brązowy lub biały (ryż bielony).

## Właściwości fizyczne

Plewka: kolor słomkowożółty.

Ziarna długie, wąskie, przezroczyste i błyszczące.

Jedwabiście gładkie.

Przyjemny zapach, podobny do zapachu liści pandanu.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

| Właściwości fizyczne        | Ryż brązowy    | Ryż biały |
|-----------------------------|----------------|-----------|
| Długość (mm)                | > 7,0          | > 7,0     |
| Kształt (długość/szerokość) | > 3,2          | > 3,2     |
| Kolor                       | Żółtawobrązowy | Biały     |

#### Właściwości chemiczne

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| Wilgotność                          | Nie więcej niż 14 %  |
| Zanieczyszczenia                    | Nie więcej niż 0,2 % |
| Ziarna żółte                        | Nie więcej niż 0,2 % |
| Domieszka ziaren ryżu innych odmian | Nie więcej niż 8 %   |
| Amyloza (%)                         | 14–16 %              |
| Współczynnik pH                     | 6–7                  |

| Właściwości chemiczne (średnia wartość (± 5 %)) | Ryż brązowy | Ryż biały |
|---|-------------|-----------|
| Białko (%)                                      | 7,6         | 5,4       |
| Witamina B1 (mg/100 g)                          | 0,34        | 0,18      |
| Witamina B2 (mg/100 g)                          | 0,27        | 0,07      |
| Witamina B3 (mg/100 g)                          | 5,0         | 1,2       |
| Żelazo (ppm)                                    | 28          | 16        |

#### Inne właściwości

##### 1. Właściwości podczas gotowania (średnie wartości)

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Czas gotowania                        | 15–20 min.     |
| Proporcja ryżu do wody przy gotowaniu | 1:1 lub 1:1,25 |

##### 2. Aromat i smak

Ugotowany ryż ma zapach liści pandanu, aksamitną i gąbczastą konsystencję oraz słodkawy smak. Po przyrządzeniu go z innymi składnikami ryż nabiera łagodnego smaku dodanych przypraw. Świeżo zebrane ziarna ryżu odmian KDML 105 i RD 15 mają po ugotowaniu kremową, gładką konsystencję.

##### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Nasiona ryżu użyte do produkcji ryżu „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” muszą być uprawiane na obszarze Thung Kula Rong-Hai.

Nasiona muszą być odmiany Khao Dawk Mali 105 (KDML 105), Kor Khor lub RD 15 i muszą być uzyskane z Departamentu Ryżu lub od producentów ziarna ryżu, tj. organizacji rolników lub prywatnych organizacji certyfikowanych przez Departament Ryżu w oparciu o normy produkcji ziarna ryżu.

##### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Cały cykl produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować, że jest przeprowadzany w warunkach geomorfologicznych charakterystycznych dla tego obszaru. Ze względu na warunki uprawy, cały cykl biologiczny aż do zbiorów następuje, rzecz jasna, w tym samym miejscu, tj. na obszarze, gdzie ryż został wysiany. Zbiór odbywa się zgodnie z ustalonymi zasadami dotyczącymi daty i stanu fenologicznego w celu zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produktu, oraz pełnej identyfikowalności ryżu, obejmującej region pochodzenia, a często również konkretnego rolnika. Z wyżej wymienionych powodów obszar geograficzny przetwarzania i pakowania jest ten sam, co obszar produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Ryż „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” musi być pakowany na obszarze jego produkcji. Warunek ten ma na celu zapewnienie konsumentom skutecznej gwarancji pochodzenia i jakości ryżu. Aby zapobiec potencjalnemu zanieczyszczeniu lub zmianie produktu, przepakowywanie jest niedozwolone.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniu musi znajdować się oznaczenie masy, daty pakowania oraz nazwa podmiotu zajmującego się uprawą ryżu lub nazwa spółdzielni.

Na każdym opakowaniu należy umieścić napis „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” lub „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai”.

Na opakowaniu obowiązkowo umieszcza się także logo tajskiego oznaczenia geograficznego oraz logo wspólnotowe (po zarejestrowaniu w europejskim systemie rejestracji).



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny, na którym odbywają się wszystkie czynności (siew, uprawa, zbiór, bielenie, pakowanie i etykietowanie), obejmuje prowincje Roi Et, Maha Sarakham, Surin, Yasothon i Si Sa Ket.

Ze względu na wymagane specyficzne warunki pogodowe i glebowe obszar uprawy:

- w prowincji Roi Et obejmuje 986 807 rajów (6,25 raju = 1 hektar) ziemi w tambonach (jednostkach podziału administracyjnego) na równinie Thung Kula Rong-Hai w dystryktach Kaset Wisai, Suwannaphum, Pathumrat i Phon Phisai i subdystrykcie Nong Hee,
- w prowincji Surin obejmuje 575 993 raje ziemi w tambonach na równinie Thung Kula Rong-Hai w dystryktach Tha Tum i Chumphon Buri,
- w prowincji Si Sa Ket obejmuje 287 000 rajów ziemi w tambonach na równinie Thung Kula Rong-Hai w dystrykcie Rasi Salai i subdystrykcie Sila Lat,

- w prowincji Maha Sarakham obejmuje 193 890 rajów ziemi w tambonach na równinie Thung Kula Rong-Hai w dystrykcie Phayakkhaphum Phisai,
- w prowincji Yasothon obejmuje 64 000 rajów ziemi w tambonach na równinie Thung Kula Rong-Hai w dystryktach Maha Chanachai i Kho Wang.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Równina Thung Kula Rong-Hai jest wielką równiną w północno-wschodniej Tajlandii, rozciągającą się na pięć prowincji, mianowicie Roi Et, Maha Sarakham, Surin, Yasothon i Si Sa Ket. Jej łączna powierzchnia wynosi 2 107 690 rajów. Równina ta znana była niegdyś również pod nazwą Thung Mah Long lub Thung Pu Pa Lan.

Z produkcją, a w szczególności z uprawą ryżu „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai”, nieodłącznie wiążą się czynniki naturalne i ludzkie. Również wiedza ludzka pełni zasadniczą rolę w produkcji tego ryżu – od wyboru najwyższej jakości nasion po odpowiednie metody uprawy, budowę tarasów i dzielenie pól ryżowych w celu zatrzymania wystarczającej ilości wody umożliwiającej uprawę ryżu. Woda odprowadzana jest z pól około 10 dni przed zbiorem. Dojrzały ryż jest ścinany i suszony przez dwa lub trzy dni, aby obniżyć jego wilgotność. Te czynniki naturalne i wiedza ludzka decydują o jakości ryżu „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai”.

### 5.2. Specyfika produktu:

Nazwa „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” odnosi się do ryżu niełuskanego, brązowego i białego, otrzymywanego z wrażliwych na światło odmian Khao Dawk Mali 105, Kor Khor lub RD 15, uprawianego w porze deszczowej w Tajlandii, na obszarze równiny Thung Kula Rong-Hai i wydzielającego naturalny aromat.

Wyłącznie ryż wyżej wymienionych odmian uprawianych na określonym obszarze geograficznym kwalifikuje się do tej nazwy, ponieważ tylko dzięki opisanym warunkom otrzymuje się ryż o niskiej zawartości amylozy (14–16 %) i wysokiej zawartości amylopektyny (86–84 %). Umożliwia to niską absorpcję wody przez ryż podczas gotowania i pozwala na uwolnienie smaku. Osiągnięcie tych szczególnych cech jest możliwe jedynie w wyjątkowych warunkach geomorfologicznych północno-wschodniej części Tajlandii (rodzaj gleby, jakość używanej wody, liczba godzin nasłonecznienia, małe różnice temperatur, chłód i brak opadów w porze zbiorów itp.).

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Nazwa „Thung Kula Rong-Hai” wywodzi się od legendarnych „kupców Kula” (tajska grupa etniczna). Według legendy, z powodu suszy w porze suchej grupa trudniącej się handlem ludności lokalnej, zwanej Kula, podróżowała przez tę dużą równinę, aby sprzedać swoje towary. Byli wyczerpani podróżą, ale wciąż nie mogli dostać się na drugi brzeg równiny. Z tego powodu chcieli im się płakać („Rong-Hai” w języku tajskim), stąd nazwa „Thung Kula Rong-Hai” („równina płaczących Kula”).

Uprawę ryżu odmiany Hom Mali na równinie Thung Kula Rong-Hai rozpoczęto, gdy władze ulepszyły tę odmianę i certyfikowały ją w 1959 r. pod nazwą „Khao Dawk Mali 105”. Uprawa tej odmiany rozpowszechniła się w 1979 r., kiedy powstał projekt wymiany nasion ryżu wymagający sadzenia kleistego ryżu na obszarze Thung Kula Rong-Hai. Rolnikom zalecono wymianę nasion co trzy lata, aby utrzymać czystość nasion.

Uprawa może odbywać się tylko raz w roku, ponieważ pola ryżowe uzależnione są od wody deszczowej. Zbiory odbywają się w zimnej porze roku, kiedy jest chłodno i sucho (po porze deszczowej). Według wiedzy lokalnej, zalane pola ryżowe trzeba osuszyć na 10–15 dni przed zbiorami, aby uzyskać ryż o dobrej jakości fizycznej i długich, wąskich, przezroczystych, mocnych ziarnach. Ugotowany ryż powinien być miękki i aromatyczny. Praktyka ta w połączeniu z dobrą praktyką rolniczą sprawia, że ryż „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” ma wyjątkową jakość odróżniającą go od ryżu odmiany Hom Mali uprawianego w innych miejscach i jest doceniany przez handlowców i konsumentów zarówno w Tajlandii, jak i na całym świecie.

Lekko słone gleby w północnej Tajlandii, chłodna i sucha pogoda na tym obszarze, stosowanie określonych odmian ryżu (KDML 105 i RD 15), klimat i zawarte w glebie substancje odżywcze powodują, że pola ryżowe wytwarzają 2-acetylo-1-pirrolinę (2-A-1-P) – tę samą substancję aromatyczną, która odpowiada za zapach liści pandanu. Dla ryżu „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” jest to prawdziwy dar natury.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

---