

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 169/06)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho (1). As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)****N.º CE: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008****IGP (X) DOP ()****1. Nome:**

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

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino da Tailândia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» designa arroz produzido na área de Thung Kula Rong-Hai, a qual abrange cinco províncias no Nordeste da Tailândia. Trata-se de arroz «paddy» *Khao Dawk Mali* (KDML 105) e variedades RD 15, sensível à luz. Pode ser castanho ou branco (arroz branqueado).

Características físicas

Cor da casca: amarelo-palha.

Alongado, fino, transparente e brilhante.

Sedoso ao tacto.

Aroma agradável evocativo de folha de pandano.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características físicas	arroz castanho	arroz branco
Comprimento (mm)	> 7,0	> 7,0
Forma (comprimento/largura)	> 3,2	> 3,2
Cor	Castanho-amarelado	branco

Características químicas

Teor de humidade	Teor máximo 14 %
Contaminantes	Teor máximo 0,2 %
Grãos amarelos	Teor máximo 0,2 %
Mistura de outras variedades de arroz	Teor máximo 8 %
Amilose (%)	14-16 %
Teste de alcalinidade	6-7

Características químicas [valores médios (\pm 5 %)]	arroz castanho	arroz branco
Proteínas (%)	7,6	5,4
Vitamina B1 (mg/100g)	0,34	0,18
Vitamina B2 (mg/100g)	0,27	0,07
Vitamina B3 (mg/100g)	5,0	1,2
Ferro (ppm)	28	16

Outras características

1. Características de cozedura (valores médios)

Tempo de cozedura	15-20 min.
Cozedura: relação arroz-água	1:1 ou 1:1,25

2. Aroma e sabor

O arroz cozido cheira a folha de pandano e possui sabor aveludado, esponjoso e ligeiramente adocicado. Quando cozinhado com outros ingredientes, evoca ligeiramente os condimentos adicionados. O arroz KDML 105 e RD 15 possui textura macia e cremosa, quando cozinhado.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

A semente de arroz destinada à produção de «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» tem de ser cultivada em Thung Kula Rong-Hai.

É obrigatória a utilização de semente de Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) e Kor Khor ou cultivares RD 15 fornecida pelo «Rice Department» ou por produtores de arroz, ou seja, organizações de produtores ou organizações privadas certificadas pelo «Rice Department» com base nas normas de produção de arroz.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

O ciclo de produção tem de ocorrer integralmente na área geográfica identificada, como forma de garantir as condições geo-morfológicas típicas da mesma. Naturalmente que, dadas as condições de cultivo, todo o ciclo biológico até à colheita ocorre no local da sementeira (ou seja, no local original de sementeira do arroz). A colheita está sujeita a regras específicas que incluem datas, fases e humidade do grão, destinadas a garantir a higiene e segurança do produto e a total rastreabilidade do arroz até à área de origem e, frequentemente, até ao respectivo agricultor. A área geográfica de tratamento e embalagem é a mesma da de produção, pelas razões acima evocadas.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» tem de ser embalado na área de produção. Pretende-se com esta medida garantir ao consumidor a origem e qualidade do arroz. É proibida a re-embalagem, para evitar contaminações ou alteração do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

A embalagem tem de conter as seguintes informações: peso, data de embalagem, identificação da fábrica ou nome da cooperativa.

Todas as embalagens têm de ostentar a menção «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» e/ou «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

O logótipo tailandês da IGP e o da UE (após registo europeu) são igualmente obrigatórios.



4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

Todas as operações (sementeira, cultivo, colheita, tratamento, embalagem e rotulagem) ocorrem na área geográfica Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon e Srisaket.

As características climáticas específicas necessárias, assim como as condições do solo, determinam que a área de cultivo esteja confinada a:

- Província de Roi Et, que se estende por 986 807 *rai* (6,25 *rai* = 1 hectare) de terra na planície de Thung Kula Rong-Hai, distritos de Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat e Phonsai e subdistrito de Nong Hee,
- Província de Surin, que se estende por 575 993 *rai* de terra na planície de Thung Kula Rong-Hai, distritos de Ta Tum e Chumpol Buri,
- Província de Sisaket, que se estende por 287 000 *rai* de terra na planície de Thung Kula Rong-Hai, distrito de Rasi Salai e subdistrito de Silalat,

- Província de Maharakham, que se estende por 193 890 *rai* de terra na planície de Thung Kula Rong-Hai, distrito de Phayakaphum Pisai,
- Província de Yasothon, que se estende por 64 000 *rai* de terra na planície de Thung Kula Rong-Hai, distritos de Maha Chaichana e Kor Wang.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A vasta planície de Thung Kula Rong-Hai situa-se no Nordeste da Tailândia, estendendo-se por cinco províncias: Roi Et, Maharakham, Surin, Yasothon e Srisaket. Abrange um total de 2 107 690 *rai* e costumava ser designada por Thung Mah Long ou Thung Pu Pa Lan.

Os factores naturais e humanos desempenham um papel fundamental na produção e, em especial, no cultivo do arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai». O saber do Homem desempenha igualmente um papel inestimável na produção, desde a selecção de semente de qualidade até à adopção de métodos de cultivo adequados, construindo diques e dividindo os arrozais em secções de retenção da quantidade adequada de água para o desenvolvimento do arroz. A água é drenada dos campos aproximadamente dez dias antes da colheita, altura em que o arroz maduro é ceifado e secado durante dois ou três dias, para reduzir a humidade. São estes factores naturais e saber local que determinam a qualidade do «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

5.2. Especificidade do produto:

«Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» designa arroz «paddy», castanho e branqueado, de aroma natural, transformado a partir das cultivares Khao Dawk Mali 105 e Kor Khor ou RD 15, cultivado na estação das chuvas, na área de Thung Kula Rong-Hai, na Tailândia.

O arroz tem obrigatoriamente de pertencer à variedade acima mencionada da área geográfica identificada, determinantes para a obtenção de arroz com baixo teor de amilose (14-16 %) e com 86-84 % de teor de amilopectina. É graças a estas características que o arroz absorve uma baixa quantidade de água em que é cozinhado e liberta os seus aromas. Estas características excepcionais só são possíveis nas condições geo-morfológicas únicas do Nordeste da Tailândia (natureza do solo, qualidade da água, número de horas de sol, baixas amplitudes térmicas, clima seco e fresco na estação de colheita, etc.).

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

O «Thung Kula Rong-Hai» deriva dos lendários «comerciantes de Kula». Segundo a lenda, o clima seco da estação seca levou um grupo de um povo autóctone de comerciantes chamado Kula a atravessar a grande planície para vender os seus produtos. Viajaram até estarem exaustos, sem, no entanto, conseguirem atingir o outro lado. De tal modo, que foram vencidos pelas lágrimas («Rong-Hai», em tailandês), dando assim origem à designação «Thung Kula Rong-Hai» («planície dos Kula que choram»).

O cultivo do arroz «Hom Mali» em Thung Kula Rong-Hai iniciou-se depois de o governo ter melhorado a variedade de arroz «Hom Mali» e de o ter certificado, em 1959, atribuindo-lhe a designação «Khao Dawk Mali 105». O cultivo generalizou-se em 1979, na sequência do projecto de intercâmbio de semente de arroz, que incentivou a plantação de arroz glutinoso na área de Thung Kula Rong-Hai. Os agricultores foram incentivados a mudar de semente de três em três anos, para manter a sua pureza.

Dado que o arroz «paddy» dependia da água das chuvas, só podia cultivar-se uma vez por ano. A colheita ocorre durante a estação fria, quando o tempo está frio e seco (após a estação das chuvas). O saber local revela que os arrozais inundados têm de ser drenados entre 10 e 15 dias antes da colheita, para se poder obter arroz de boa qualidade, de grão alongado, fino, limpo e são. O arroz cozinhado deve ser macio e aromático. Esta prática, associada a boas práticas agrícolas, confere ao «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» a sua qualidade única, que o distingue do arroz «Hom Mali» cultivado noutras áreas e leva ao seu reconhecimento por comerciantes e consumidores, quer no país de produção quer a nível internacional.

O solo ligeiramente salino do Nordeste da Tailândia, a frescura e secura da área, as variedades específicas de arroz utilizadas (KDML 105 e RD 15), o clima e os nutrientes do solo provocam um tipo de *stress* no arroz «paddy» que induz a produção de uma substância aromática, o 2-acetil-1-pirrolina (2-A-1-P), a qual produz igualmente o aroma das folhas de pandano. É este o milagre da natureza oferecido no «Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai».

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
