

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelölésének oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 169/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

EK-sz.: TH-PGI-0005-0729-20.11.2008.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Thaiföldi Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizst az Északkelet-Thaiföld öt tartományát átszelő Thung Kula Rong-Hai területen termesztik. E fényérzékeny hántolatlan rizst a Khao Dawk Mali (KDML 105) és az RD 15 fajták felhasználásával termesztik. Színe barna vagy fehér (hántolt rizs).

Fizikai jellemzők

Rizspelyva: szalmasárga színű.

Hosszú, keskeny, áttetsző és fényes.

Selymesen sima.

Illata kellemes, a pandanusz (csavarpálma) levelére emlékeztető.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Fizikai jellemzők	Barna rizs	Fehér rizs
Hosszúság (mm)	> 7,0	> 7,0
Alak (hosszúság/szélesség)	> 3,2	> 3,2
Szín	Sárgásbarna	Fehér

Kémiai jellemzők

Nedvességtartalom	Legfeljebb 14 %
Szennyező anyagok	Legfeljebb 0,2 %
Sárga szemek	Legfeljebb 0,2 %
Más rizsfajtákból származó keverék	Legfeljebb 8 %
Amilóz (%)	14–16 %
pH-érték	6–7

Kémiai jellemzők (közéérték (± 5%))	Barna rizs	Fehér rizs
Fehérje (%)	7,6	5,4
B ₁ -vitamin (mg/100 g)	0,34	0,18
B ₂ -vitamin (mg/100 g)	0,27	0,07
B ₃ -vitamin (mg/100 g)	5,0	1,2
Vas (ppm)	28	16

Egyéb jellemzők

1. Főzési jellemzők (átlagértékek)

Főzési idő	15–20 perc
Rizs/Főzővíz arány	1 : 1 vagy 1 : 1,25

2. Aroma és íz

A főtt rizs illata a pandanusz (csavarpálma) levelére emlékeztet, íze krémes, lágy és enyhén édes. Egyéb összetevőkkel együtt főzve a hozzáadott fűszerek íze enyhén érezhető. A frissen betakarított KDML 105 és RD 15 rizsszemek állaga főtt állapotban krémes és omlós.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizs termesztéséhez a Thung Kula Rong-Hai területen termesztett rizsvetőmagokat kell használni.

A rizsvetőmagok a Khao Dawk Mali 105 (KDML 105), a Kor Khor, vagy az RD 15 fajtákból származhatnak, amelyek a thai mezőgazdasági és termelőszövetkezeti minisztérium égisze alatt működő Rizsfőosztálytól vagy a rizs vetőmagjának termelőitől, azaz a Rizsfőosztály által a rizsvetőmag-termesztésre vonatkozó szabványok alapján hitelesített mezőgazdasági termelői szervezetektől vagy magán-szervezetektől szerezhető be.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A teljes termelési ciklusnak a meghatározott földrajzi területen kell zajlania annak biztosítása érdekében, hogy az teljes mértékben a szóban forgó területre jellemző geomorfológiai körülmények között menjen végbe. A termesztési feltételek miatt természetesen a teljes biológiai ciklus – egészen a betakarításig – ugyanott, azaz a vetés helyén zajlik. A termék higiénijának és biztonságának, valamint a rizs teljes – egészen a származási helyig, sőt, sok esetben az eredeti termelőig megvalósítható – nyomon követhetőségének biztosítása érdekében a betakarításra különleges szabályok vonatkoznak, amelyek az időpontra, a fenológiai szakaszra és a szemek nedvességtartalmára egyaránt kiterjednek. A feldolgozás és csomagolás földrajzi helye a fent említett okoknál fogva megegyezik a termelés helyével.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizs csomagolása kizárólag a termelés területén történhet. Ez nyújt a fogyasztók számára valódi garanciát a rizs származási helyét és minőségét illetően. A termék megváltozásának vagy esetleges szennyeződésének elkerülése érdekében az újracsomagolás nem megengedett.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagokon a súlyt, a csomagolás dátumát és a malom vagy a szövetkezet nevét tartalmazó címkét kell elhelyezni.

Minden csomagon szerepelnie kell a „ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” és/vagy „Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai” szavaknak.

A földrajzi jelzésre vonatkozó thai logó és (az európai regisztrációt követően) az uniós logó elhelyezése szintén kötelező.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület, ahol az összes művellet (vetés, művelés, betakarítás, tisztítás, csomagolás és címkézés) zajlik: Roi-et, Mahaszarakham, Szurin, Jaszothon és Sziszakét.

A szükséges sajátos talaj- és időjárási viszonyok miatt a művelési terület a következő területeken húzódik:

- A Roi-et tartományban 986 807 rai (6,25 rai = 1 hektár) nagyságú területen a Thung Kula Rong-Hai síkságon fekvő tambonokban (a tartomány és a körzet után következő harmadik igazgatási szint Thaiföldön), Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat, valamint Phonsai körzetben és Nong Hee alkörzetben.
- Szurin tartományban 575 993 rai kiterjedésű területen a Thung Kula Rong-Hai síkság tambonjaiban, Ta Tum és Chumpol Buri körzetben.
- Sziszakét tartományban 287 000 rai kiterjedésű terület a Thung Kula Rong-Hai síkság tambonjaiban, Rasi Salai körzetben és Silalat alkörzetben.

- Mahaszarakham tartományban 193 890 rai kiterjedésű terület a Thung Kula Rong-Hai síkság tambonjaiban, Phayakaphum Pisai körzetben.
- Jaszothon tartományban 64 000 rai kiterjedésű terület a Thung Kula Rong-Hai síkság tambonjaiban, Maha Chaichana és Kor Wang körzetben.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Thung Kula Rong-Hai síkság nagy kiterjedésű sík terület Thaiföld északkeleti részén, amely öt tartományon (Roi-et, Mahaszarakham, Szurin, Jaszothon és Sziszakét) át húzódik. Teljes területe 2 107 690 rai, és korábban Thung Mah Longnak vagy Thung Pu Pa Lannak nevezték.

A természeti és emberi tényezők lényeges szerepet játszanak a Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizs termesztésében – és különösen művelésében. Az emberi tudás szintén fontos szerepet játszik e rizs termesztésében: a minőségi szemek kiválasztásától a megfelelő művelésmódok alkalmazásán keresztül a rizstermesztéshez megfelelő mennyiségű víz visszatartásához szükséges gátak építéséig és rizsföldek parcellázásáig. A vizet körülbelül 10 nappal a betakarítás előtt engedik le a területről, majd az érett rizst levágnak és nedvességtartalmának csökkentése érdekében két-három napig szárítják. A Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizs minőségét e természeti tényezők és helyi ismeretek határozzák meg.

5.2. A termék sajátosságai:

A Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai megnevezést Thaiföld Thung Kula Rong-Hai területén, az esős évszakban termesztett Khao Dawk Mali 105, Kor Khor vagy RD 15 fényérzékeny fajtából előállított hántolatlan, barna, tisztított, természetes aromájú rizsre használják.

Ilyen rizs kizárólag a meghatározott földrajzi területről származó fent említett fajtából nyerhető, mert csak e feltételek mellett természetesen alacsony amilóztartalmú (14–16 %) és 84–86 % amilopektin-tartalmú rizs. E jellemzőknek köszönhetően a rizs csak kis mennyiségű főzővizet vesz fel, és aromái jobban érvényesülnek. E kimagasló tulajdonságok kizárólag a Thaiföld északkeleti részén uralkodó geomorfológiai viszonyok (talajtulajdonságok, a felhasznált víz minősége, a napsütéses órák száma, a kis hőingadozás és a betakarítási szezonban jellemző száraz és hideg idő) között érhető el.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Thung Kula Rong-Hai elnevezés a legendás „Kula-kereskedők” nevéből származik. A legenda szerint az óslakosok egyik, Kulának nevezett és kereskedelemmel foglalkozó csoportja a száraz évszakban a szárazság miatt nekivágott a nagy síkságnak, hogy portékáit eladhassa. A csoport a végkimerülésig vándorolt, de még így sem érte el a síkság túlsó szélét. Ekkor keserves sírásban törtek ki (thai nyelven „Rong-Hai”), így lett a terület neve „Thung Kula Rong-Hai” („síró kulák síksága”).

A Hom Mali rizs termesztése a Thung Kula Rong-Hai területen azután kezdődött, hogy a kormány kifejlesztette a Hom Mali rizsfajtát, és 1959-ben „Khao Dawk Mali 105” néven nyilvántartásba vette. A rizs termesztése akkor terjedt el még inkább, amikor 1979-ben a vetőmagcsere-projekt keretében Thung Kula Rong-Hai területen elrendelték a ragadós rizs ültetését. Azt javasolták a termelőknek, hogy a szemek tisztaságának fenntartása érdekében minden harmadik évben cseréljék le az új rizsszemeket.

Mivel a hántolatlan rizs termesztése az esővíztől függ, évente csak egy termelési ciklus zajlik le. A betakarítás a hideg évszakban történik, amikor az idő hideg és száraz (az esős évszak után). A helyi ismeretek szerint a jó fizikai minőségű, hosszú, keskeny, tiszta és kemény rizsszemek kinyerése érdekében a betakarítás előtt körülbelül 10–15 nappal le kell eresztetni a vizet az elárasztott rizsföldről. A főtt rizsnek puhának és illatosnak kell lennie. Ez a gyakorlat és a helyes mezőgazdasági gyakorlat együtt biztosítja a Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai rizs kivételes minőségét, amely megkülönbözteti azt a más területekről származó Hom Mali rizstől, és amelyet a termelő ország, valamint a nemzetközi piac kereskedői és fogyasztói is nagyra értékelnek.

Észak-Thaiföld enyhén szikes talaja, a terület hűvös és száraz időjárása, a különleges rizsfajták (KDML 105 és RD 15) használata, az éghajlat és a talaj tápanyagtartalma teszi a hántolatlan rizst oly jellemzővé, és ezáltal képződik benne a 2-acetil-1-pirrolin (2-A-1-P) aromás vegyület, amely ugyanaz, mint amely a pandanusz levél illatát is adja. A természet ezzel a csodával ajándékozta meg Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hait.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)
