

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2016/C 188/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

Nr WE: TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Królestwo Tajlandii

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„KhaoSangyod Muang Phatthalung” jest wrażliwym na fotoperiod ryżem nizinnym uprawianym z odmiany Sangyod Phatthalung. Jest on wysiewany, uprawiany, zbierany, bielony, pakowany i etykietowany w rodzimej prowincji Phatthalung na południu Tajlandii. „KhaoSangyod Muang Phatthalung” nie klei się, jest jasny, drobny, cienki i delikatnie aromatyczny. Może być ryżem niełuskany, ryżem brązowym lub ryżem częściowo bielonym.

Właściwości fizyczne

- Ryż niełuskany ma barwę słomy.
- Barwa ryżu brązowego waha się od czerwonej do ciemnoczerwonej w tym samym ziarnie.
- Ryż częściowo bielony ma barwę jasnoczerwoną.
- Ziarna są długie, cienkie i drobne. Owocnia jest czerwona.
- Delikatnie aromatyczny z charakterystycznym zapachem.

Właściwości fizyczne	Ryż niełuskany	Ryż brązowy	Ryż częściowo bielony
Długość (mm)	(9,33) 9,1–9,4	6,50–6,90	6,40–6,80
Szerokość (mm)	(2,11) 1,9–2,25	1,61–1,81	1,57–1,87
Grubość (mm)	(1,77) 1,7–1,8	1,51–1,71	1,44–1,64
Barwa	Barwa słomy	Czerwona lub ciemnoczerwona	Jasnoczerwona

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Właściwości chemiczne

Właściwości chemiczne	Ryż niełuskany	Ryż brązowy	Ryż częściowo bielony
Białko (%)	nie dotyczy	7–10	6–9
Amylaza (% db)	nie dotyczy	13–17	
Współczynnik wydłużenia ziaren	nie dotyczy	1,5–1,8	

Właściwości kulinarne

Stosunek ryżu i wody do celów gotowania wynosi 1 filiżanka ryżu na 1,25–2 filiżanki wody.

W celu uzyskania wyjątkowo miękkiej konsystencji „Khao Sangyod Muang Phatthalung” należy moczyć ziarna w wodzie przez 5–10 minut przed gotowaniem.

Zapach i smak

Ugotowany ryż jest miękki i delikatnie klejący. Ma lekko słodki smak z łagodnym aromatycznym zapachem.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nasiona stosowane w produkcji „Khao Sangyod Muang Phatthalung” muszą pochodzić z odmiany Sangyod Phatthalung i muszą być uprawiane w prowincji Phatthalung, ponieważ jej położenie geograficzne sprzyja uprawie ryżu Sangyod Phatthalung i przyczynia się do charakterystycznych cech i jakości „Khao Sangyod Muang Phatthalung”.

Nasiona muszą być produkowane przez tajlandzki Departament ds. Ryżu i jego agencje, takie jak Phatthalung Rice Research Center i Phatthalung Rice Seed Center, ponieważ dysponują one niezawodną infrastrukturą i przestrzegają norm dotyczących produkcji nasion ryżu w celu produkowania czystych odmianowo nasion o charakterystycznych cechach „Khao Sangyod Muang Phatthalung”.

W przypadku gdy nasiona zostały uzyskane z innych źródeł, takich jak organizacje rolników lub organizacje prywatne, takie źródła muszą zostać zatwierdzone przez tajlandzki Departament ds. Ryżu i przestrzegać norm dotyczących produkcji nasion ryżu.

W przypadku gdy rolnicy hodują ryż samodzielnie, mają prawo stosować zatwierdzoną odmianę wymienioną powyżej (nasiona należy wysiać w ciągu 3 lat po otrzymaniu ich ze źródła).

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 produkcyjny „Khao Sangyod Muang Phatthalung” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować, że jest on w pełni przeprowadzany w warunkach geomorfologicznych. „Khao Sangyod Muang Phatthalung” musi być uprawiany, suszony, przechowywany, bielony i przetwarzany w prowincji Phatthalung. „Khao Sangyod Muang Phatthalung” można zidentyfikować na każdym etapie za pomocą dokumentów towarzyszących, dokumentów przewozowych i rejestrów.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung” należy uprawiać od sierpnia do października, a zbiorów należy dokonywać w trakcie fazy dojrzewania ryżu od grudnia do lutego. Zbiory ustala się zależnie do klimatu i dojrzałości ryżu. Zebrany ryż jest następnie przechowywany na wyznaczonym obszarze geograficznym w silosach z regulowaną temperaturą i wilgotnością, aby uniknąć, w szczególności, ryzyka pomieszania z ryżem innych odmian, potencjalnego zanieczyszczenia, wysokiej wilgotności oraz zapobiec rozcieńczeniu jego charakterystycznego zapachu.

Główne metody produkcji ryżu „Khao Sangyod Muang Phatthalung” są następujące:

- przygotowanie gleby; obejmuje pierwsze wstępne zaoranie, drugie zaoranie, aby odpowiednio kontrolować liczbę samosiejek ryżu (tj. sadzonek ryżu, które wykiełkowały z nasion pozostałych na polu z poprzedniego sezonu) i ryżu nietypowego (tj. sadzonek ryżu innych odmian uprawianych na polu ryżowym, z wyjątkiem ryżu zarośniętego chwastami),
- użyźnianie i ulepszanie gleby powinno odbywać się regularnie,

- pielęgnowanie sadzonek ryżu; wprowadzenie odpowiedniej gospodarki wodnej, usunięcie nietypowego ryżu na etapie kulturywacji, faza reprodukcji i faza dojrzewania, odpowiednie zlikwidowanie szkodników,
- uprawa; musi odbywać się podczas południowej pory deszczowej (sierpień–październik) po zakończeniu etapu dojrzewania. W prowincji Phatthalung uprawa wykracza nieco poza etap dojrzewania ryżu,
- wilgotność ziarna – wilgotność ziarna ryżu należy obniżyć do 14 % lub poniżej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung” musi być pakowany i etykietowany w prowincji Phatthalung. Warunek ten ma na celu zapewnienie konsumentom skutecznej gwarancji pochodzenia i jakości ryżu. Aby zapobiec potencjalnemu pomieszaniu, zanieczyszczeniu lub zmianie ryżu, przepakowywanie jest niedozwolone. Ponadto ze względu na swój charakterystyczny zapach „Khao Sangyod Muang Phatthalung” musi być pakowany w prowincji Phatthalung, aby zapobiec rozcieńczeniu zapachu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opakowania muszą być opatrzone etykietą, na której widnieje masa, data bielenia i pakowania, nazwa młyna lub nazwa podmiotu zajmującego się uprawą ryżu lub nazwa spółdzielni, jak również partia opakowania lub numer seryjny.

Na każdym opakowaniu należy umieścić napis „ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” lub „Khao Sangyod Muang Phatthalung”.

Należy również wykorzystać tajlandzkie logo oznaczenia geograficznego oraz logo UE dla ChOG (po przyznaniu chronionego oznaczenia geograficznego).



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Prowincja Phatthalung

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Phatthalung jest jedną z południowych prowincji Tajlandii. Sąsiednie prowincje to (od północy zgodnie z ruchem wskazówek zegara): Nakhon Si Thammarat, Songkhla, Satun i Trang. Obszar obejmuje 3 424,5 km² lub 2 140 296 rai.

Phatthalung jest niziną równiną położoną między Jeziorem Songkhla na wschodzie a łańcuchem górskim Bantat na zachodzie. Równina powstała z osadów pochodzących z jeziora zalewanego w porze monsunowej. Głównym źródłem wody w rolnictwie na tym obszarze jest Jezioro Songkhla.

Możliwość osuszania gleby przyczynia się do rozwoju i prawidłowego dojrzewania „Khao Sangyod Muang Phatthalung”, zaś pojemność wodna gleby i zdolność do redystrybucji wody zapewnia umiarkowany, lecz stały poziom nawadniania nawet w okresach suchych.

Klimat w Phatthalung wywiera istotny wpływ na cechy charakterystyczne „Khao Sangyod Muang Phatthalung”. Ze względu na południowe położenie Phatthalung podlega dwóm wpływom klimatycznym, zarówno oceanicznemu jak i kontynentalnemu. Wpływ kontynentalny jest odpowiedzialny za charakterystyczną porę suchą charakteryzującą się długim czasem foteriodu.

5.2. Specyfika produktu

„Khao Sangyod Muang Phatthalung” obejmuje ryż nieuskany, ryż brązowy i ryż częściowo bielony, uprawiany w porze deszczowej w prowincji Phatthalung i wydzielający naturalny aromat. Charakteryzuje się on czerwoną owocnością, miękką konsystencją po ugotowaniu i delikatnym zapachem.

Czynniki naturalne mają istotny wpływ na jakość, cechy charakterystyczne i wyjątkowość tego ryżu. W Phatthalung podglebie posiada zarówno właściwości drenujące jak również żyzne osady oraz pojemność wodną i zdolność do redystrybucji. Phatthalung podlega dwóm wpływom klimatycznym, zarówno oceanicznemu jak i kontynentalnemu. Na skutek wpływu oceanicznego (Zatoka Tajlandzka) w porze deszczowej występują znaczne opady deszczu i mniej skrajne temperatury w poszczególnych porach roku. W szczególności nizinne położenie i pogoda sprawiają, że żyzna gleba i klimat Phatthalung przyczyniają się do charakterystycznej cechy „Khao Sangyod Muang Phatthalung”, jaką jest smukły kształt ziarna. Gdy ryż Sangyod Phatthalung jest uprawiany w innych prowincjach, jego cechy charakterystyczne będą się różnić, np. będzie grubszy i mniej czerwony. Zgodnie z miejscową tradycją zbiorów ryżu dokonuje się po zakończeniu etapu dojrzewania, co powoduje, że barwa ziaren jest bardziej czerwona, ryż jest bardziej aromatyczny i bardziej miękki po ugotowaniu niż ryż Sangyod Phatthalung uprawiany gdzie indziej.

Osiągnięcie tych szczególnych cech jest możliwe jedynie w wyjątkowych warunkach geomorfologicznych panujących w południowej części Tajlandii, zwłaszcza pod względem rodzaju gleby, jakości wody, liczby godzin nasłonecznienia, małych różnic temperatur i obfitych opadów w porze deszczowej.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Phatthalung jest od dawien dawna ważnym dostawcą ryżu z południowej Tajlandii. Rozległe równiny tej prowincji, odpowiedni klimat i jej bogactwo pod względem źródeł wody sprawiają, że idealnie nadaje się ona do uprawy „Khao Sangyod Muang Phatthalung”. Istnieje legenda opowiadająca o równinie między górami KhaoHin Look Doan, na której zwiedzający widzą świeżą, soczystą zieleń niekończących się pól ryżowych na początku sezonu rolniczego, a te same pola ryżowe przybierają złotą barwę, gdy zbliża się okres zbiorów w styczniu i lutym.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung” uprawiano w Phatthalung od ponad stu lat, ale miejscowa ludność prowincji Phatthalung woli spożywać ryż granulowany i twardy, o wysokiej zawartości amylazy, a nie gotowany na miękko ryż „Khao Sangyod Muang Phatthalung”. Dlatego też tradycyjnie „Khao Sangyod Muang Phatthalung” przeznaczają się na podarunki dla darzonych szacunkiem osób starszych i gotuje się go dla wyjątkowych osobistości, takich jak goście z rodzin królewskich, oficjalni goście z zagranicy, i ze szczególnych okazji, podczas ceremonii religijnych lub tradycyjnych festiwali. Dzięki tej tradycji „Khao Sangyod Muang Phatthalung” zdobył reputację jako ryż przyrządzany dla wyjątkowych osób i ze szczególnych okazji w prowincji Phatthalung.

Ponadto przyroda w Phatthalung wywiera istotny wpływ na produkcję „Khao Sangyod Muang Phatthalung”. W szczególności nizinna równina Phatthalung powstała z osadów pochodzących z jeziora zalewanego w porze monsunowej, dostarczających glebie różne składniki odżywcze, co powoduje, że miejsce to nadaje się do produkcji „Khao Sangyod Muang Phatthalung”. Przyczynia się ono do tego, iż uprawiany tutaj „Khao Sangyod Muang Phatthalung” ma szczególne cechy charakterystyczne: smukły kształt ziarna i delikatny aromat.

Znaczenie mają również szczególowa selekcja nasion, staranne utrzymanie, procedury dotyczące zbiorów i standardowy proces produkcji. Przestrzeganie procedur i kontrola przyczyniają się do zachowania wyjątkowej jakości ryżu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾)

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.