

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n.º1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 188/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง» (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

N. CE: TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง» (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. Stato membro o paese terzo

Regno di Thailandia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Frutta, ortaggi e cereali allo stato fresco o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» appartiene alla varietà *Sangyod Phatthalung* ed è un riso autoctono della provincia di Phatthalung, nel sud della Thailandia, dove viene seminato, coltivato, raccolto, trasformato, confezionato ed etichettato. Il riso «Khao Sangyod Muang Phatthalung» non è glutinoso, è leggero, piccolo, chicchi sottili e con una fragranza delicata. Può essere risone (riso *paddy*), riso decorticato (riso bruno) o riso semilavorato.

Proprietà fisiche

- Il risone è di colore giallo paglierino.
- Il colore del riso bruno varia dal rosso al rosso scuro nello stesso chicco.
- Il riso semilavorato è rosso chiaro.
- Il chicco è lungo, sottile e piccolo. Il pericarpo è rosso.
- Ha una fragranza delicata con odore caratteristico.

| Caratteristiche fisiche | Risone | Riso bruno | Riso semilavorato |
|-------------------------|-----------------|---------------------|-------------------|
| Lunghezza (mm) | (9,33) 9,1-9,4 | 6,50-6,90 | 6,40-6,80 |
| Larghezza (mm) | (2,11) 1,9-2,25 | 1,61-1,81 | 1,57-1,87 |
| Spessore (mm) | (1,77) 1,7-1,8 | 1,51-1,71 | 1,44-1,64 |
| Colore | Paglierino | Rosso o rosso scuro | Rosso chiaro |

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Proprietà chimiche

| Caratteristiche chimiche | Risone | Riso bruno | Riso semilavorato |
|----------------------------------|----------------|------------|-------------------|
| Proteine (%) | Non pertinente | 7-10 | 6-9 |
| Amilosi (% db) | Non pertinente | 13-17 | |
| Rapporto di lunghezza del chicco | Non pertinente | 1,5-1,8 | |

Caratteristiche di cottura

Relazione riso/acqua per la cottura: 1 tazza di riso per 1,25-2 tazze di acqua.

Per ottenere una consistenza molto soffice, il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve essere messo a bagno in acqua per 5-10 minuti prima della cottura.

Aroma e sapore

Il riso cotto è soffice e leggermente appiccicoso. Il sapore è lievemente dolce con una fragranza discretamente aromatica.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I semi utilizzati nella produzione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» devono appartenere alla varietà *Sangyod Phatthalung* ed essere coltivati nella provincia di Phatthalung, dato che tale provincia si trova in una posizione geografica adatta alla coltivazione del riso *Sangyod Phatthalung*, che ha contribuito alla qualità ed alle caratteristiche distintive del «Khao Sangyod Muang Phatthalung».

I semi devono essere prodotti dal Dipartimentoailandese del riso (*Thailand Rice Department*) e dalle sue agenzie, quali il Centro di ricerca ed il centro delle sementi di riso Phatthalung, in quanto essi dispongono di stabilimenti idonei e rispondono alle norme di produzione delle sementi del riso onde poter ottenere sementi pure e che presentano le caratteristiche distintive del «Khao Sangyod Muang Phatthalung».

Quando le sementi sono ottenute tramite altre fonti, come le organizzazioni di agricoltori od organizzazioni private, tali organizzazioni sono soggette all'approvazione del Dipartimentoailandese del riso e devono rispettare le norme di produzione della semente del riso.

Quando sono gli agricoltori a produrre il riso, essi sono autorizzati ad adoperare la varietà approvata di cui sopra (la semente deve essere piantata entro tre anni a partire dal momento in cui essa è stata ottenuta).

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero ciclo di produzione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve avere luogo nella zona geografica delimitata onde garantire che esso si svolga interamente nelle condizioni geomorfologiche. Il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve essere coltivato, asciugato, immagazzinato, trattato e lavorato nella provincia di Phatthalung. Tutte le fasi di ottenimento del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» possono essere tracciate tramite bolle di accompagnamento, ricevute di trasporto, registri.

Il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve essere coltivato fra agosto e ottobre e raccolto durante la sua fase di maturazione, fra dicembre e febbraio. Il raccolto è fissato in base al clima ed alla maturazione del riso. Il riso raccolto viene quindi immagazzinato nella zona geografica, in silos a temperatura e umidità regolate, per evitare, in particolare, rischi di commistione con altre varietà di riso, possibile contaminazione, elevata umidità e per prevenire il diluirsi della sua fragranza caratteristica.

Principali pratiche di ottenimento del «Khao Sangyod Muang Phatthalung»:

- preparazione del terreno: il suolo è arato due volte, per controllare adeguatamente il numero di piante di riso spontanee (piante germogliate da semi rimasti nel terreno dalla stagione precedente) e di altre varietà (piante di riso coltivate nella risaia, erbe escluse),
- fertilizzazione e miglioramento del suolo devono essere effettuati regolarmente,

- cura delle piante di riso: appropriata gestione dell'acqua, mondatura, accompagnamento delle fasi di riproduzione e maturazione, lotta ai parassiti,
- coltivazione: va effettuata durante la stagione meridionale umida (agosto-ottobre) dopo la fase di maturazione; è una tradizione nella provincia di Phatthalung procedere alla coltivazione un po' più tardi dopo la fase di maturazione del riso,
- umidità del chicco – il tasso di umidità del chicco deve essere ridotto al 14 % o meno.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve essere confezionato ed etichettato nella provincia di Phatthalung. In tal modo si vuole garantire effettivamente al consumatore l'origine e la qualità del riso. Non è consentito un riconfezionamento del riso onde evitare qualsiasi eventuale contaminazione od alterazione del riso. Inoltre, per il suo caratteristico profumo, il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deve essere confezionato nella provincia di Phatthalung, per evitare, per l'appunto, la diluizione del profumo stesso.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sull'etichettatura delle confezioni devono figurare i seguenti elementi: l'indicazione del peso, la data della lavorazione e dell'imballaggio, il nome del trasformatore o dell'agricoltore o ancora della cooperativa, come anche il numero della partita o il numero di serie.

Su tutte le confezioni deve figurare la dicitura «ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง» e/o «Khao Sangyod Muang Phatthalung».

Occorre usare anche il logo *IG Thai* e quello dell'UE per le IGP (successivamente all'approvazione della domanda di IGP).



4. Descrizione concisa della zona geografica

Provincia di Phatthalung.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Phatthalung è una delle province meridionali della Thailandia. Essa è circondata, da nord e in senso orario, dalle province di Nakhon Si Thammarat, Songkhla, Satun e Trang. L'area è di 3 424,5 km² o 2 140 296 *rai*.

Phatthalung è una pianura a bassa altitudine che si estende fra il lago di Songkhla ad est e la montagna di Bantat ad ovest. La pianura è venuta a crearsi mediante i depositi derivanti dalle inondazioni del lago durante la stagione dei monsoni. La principale fonte di acqua ad uso agricolo è il lago Songkhla.

La capacità di drenaggio dei terreni contribuisce allo sviluppo e alla maturazione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» e la capacità di immagazzinamento e di redistribuzione consente un livello moderato ma continuo di irrigazione nei periodi di siccità.

Il clima di Phatthalung influenza significativamente le caratteristiche del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». L'ubicazione meridionale di Phatthalung determina due influenze climatiche: una oceanica e l'altra continentale. L'influenza continentale è responsabile della tipica stagione asciutta, caratterizzata da lunghi periodi di luce.

5.2. Specificità del prodotto

La denominazione «Khao Sangyod Muang Phatthalung» definisce il risone (*paddy*), i riso decorticato (bruni) e semilavorato, dalla fragranza delicata, coltivato durante la stagione delle piogge nella provincia di Phatthalung. Esso è caratterizzato dal pericarpo rosso, dalla consistenza morbida una volta cotto e dalla fragranza delicata.

I fattori naturali esercitano un impatto negativo sulla qualità, le caratteristiche e l'unicità del riso. Il sottosuolo di Phatthalung possiede qualità di drenaggio nonché depositi fertili, come pure riserve idriche, con capacità di redistribuzione. Phatthalung risente di due influssi climatici, uno oceanico ed uno continentale. L'influsso oceanico (golfo di Thailandia) determina una piovosità notevole durante la stagione delle piogge e temperature meno estreme nel corso delle stagioni. In particolare, la sua ubicazione a bassa quota e le condizioni atmosferiche fanno sì che il terreno fertile ed il clima di Phatthalung consentano di ottenere le caratteristiche distintive del «Khao Sangyod Muang Phatthalung», ovvero i suoi chicchi sottili. Il riso «Sangyod Phatthalung», se è coltivato in altre province, presenta caratteristiche differenti, per esempio è più grosso e di un rosso più intenso. Conformemente alla tradizione locale, il riso viene raccolto dopo la fase di maturazione, il che fa sì che il chicco abbia una colorazione rossa più viva, una fragranza più intensa e che, una volta cotto, sia più morbido rispetto al riso «Sangyod Phatthalung» coltivato altrove.

Queste straordinarie caratteristiche sono possibili soltanto nelle condizioni geomorfologiche della Thailandia meridionale, specialmente per quanto riguarda la natura del suolo, la qualità dell'acqua, le ore di luce, le scarse escursioni termiche ed una stagione delle piogge caratterizzata da precipitazioni abbondanti.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Phatthalung è una importante fonte di riso della Thailandia meridionale sin dai tempi antichi. Le sue vaste pianure, il clima favorevole e la ricchezza d'acqua rendono infatti questa regione ideale per la coltivazione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Una leggenda sulla pianura che si stende fra le montagne di Khao Hin Look Doan narra che i visitatori vedono il verde fresco dei campi interminabili di riso all'inizio della stagione di coltivazione e che gli stessi campi diventano dorati con l'approssimarsi della stagione del raccolto, nei mesi di gennaio e febbraio.

Il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» è coltivato nella regione di Phatthalung da oltre cento anni ma gli abitanti della provincia di Phatthalung preferiscono consumare il chicco duro, dall'elevato tenore di amilosi, anziché il riso, così soffice dopo la cottura, quale è il «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Pertanto, il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» è tradizionalmente conservato per essere offerto a persone anziane molto rispettate e cucinato in onore di persone speciali, ad esempio per gli ospiti reali, per i visitatori stranieri in veste ufficiale, in occasioni speciali, cerimonie religiose o feste tradizionali. Questa tradizione ha dato vita alla reputazione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung», noto nella regione di Phatthalung come riso destinato a persone ed occasioni speciali.

Inoltre, la natura della provincia di Phatthalung incide in maniera rilevante sulla produzione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». La pianura di Phatthalung, in special modo, venutasi a creare mediante i depositi provenienti dalle inondazioni del lago durante la stagione dei monsoni, che conferiscono al suolo varie sostanze nutritive, fa sì che questa sia effettivamente la località più adatta alla coltivazione del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Pertanto, il «Khao Sangyod Muang Phatthalung» coltivato in questa regione possiede la caratteristica particolare di chicchi sottili dalla fragranza delicata.

Queste condizioni sono completate dalla meticolosa selezione delle sementi, da una coltivazione e da metodi di raccolta accurati nonché da processi di produzione standard. I procedimenti ed il controllo contribuiscono a preservare la qualità unica del riso.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾]

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.