

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 120/2013 DE LA COMISIÓN

de 11 de febrero de 2013

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai) (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾, la solicitud de registro como indicación geográfica protegida de la denominación «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)» presentada por Tailandia el 20 de noviembre de 2008 ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (2) Bélgica, Francia, Italia, los Países Bajos y el Reino Unido plantearon objeciones a dicho registro con arreglo al artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dichas objeciones se consideraron admisibles con arreglo al artículo 7, apartado 3, párrafo primero, letras a), b), c) y d).
- (3) Mediante carta de 14 de marzo de 2011, la Comisión invitó a las partes interesadas a alcanzar un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.
- (4) Tailandia y Francia alcanzaron un acuerdo. Dado que Tailandia y los Países Bajos no alcanzaron ningún acuerdo en el plazo previsto de seis meses, y que Tailandia solo alcanzó un acuerdo parcial dentro de tales plazos con Bélgica, Italia y el Reino Unido, la Comisión debe adoptar una decisión.
- (5) Con respecto a la definición de la zona geográfica de producción, elaboración y envasado, Francia señaló una incoherencia entre el documento único y la legislación nacional tailandesa que permitía la transformación y el envasado fuera de la zona geográfica de producción. Tailandia reconoció la incoherencia y modificó su registro nacional así como el documento único, para aclarar que solo existe una zona geográfica de producción, elaboración y envasado.
- (6) En lo que atañe al ámbito de protección de la denominación «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)», Bélgica, Francia, Italia, el Reino Unido y Tailandia alcanzaron un acuerdo en el sentido de que la protección debe limitarse a la denominación en su conjunto. Tailandia confirmó que no solicitó ninguna protección para el término «Khao Hom Mali», en sí mismo, en virtud del Reglamento (CE) n°

510/2006. Los Países Bajos y Tailandia no alcanzaron ningún acuerdo. Los Países Bajos solicitaron una indicación clara de que es posible utilizar las partes no geográficas de la denominación, mientras que Tailandia expresó claramente su preocupación sobre el impacto de dicha formulación en una marca registrada en la Unión Europea.

- (7) La protección debe otorgarse a la denominación completa «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)». Los componentes individuales no geográficos de dicho término pueden utilizarse, incluso conjuntamente y también en traducciones, en toda la Unión Europea, siempre que se respeten los principios y normas aplicables en el ordenamiento jurídico de la Unión Europea, en particular la legislación relativa a las marcas comerciales.
- (8) Por lo que se refiere al requisito de que el envasado debe efectuarse en la zona de producción, Bélgica, Francia, Italia, los Países Bajos y el Reino Unido objetaron que no estaba adecuadamente justificado o introducía restricciones innecesarias. Francia y Tailandia alcanzaron un acuerdo después de que esta última modificara el documento único a fin de explicar mejor las razones por las que el envasado debe llevarse a cabo en la zona geográfica. Tailandia no alcanzó ningún acuerdo sobre esta cuestión con Bélgica, Italia, los Países Bajos y el Reino Unido. Posteriormente Tailandia modificó el documento único y el pliego de condiciones e incluyó una justificación más específica del producto.
- (9) A la luz de lo que precede, la denominación «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai)» debe inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y el documento único debe actualizarse consecuentemente y publicarse.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO C 169 de 29.6.2010, p. 7.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 11 de febrero de 2013.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

TAILANDIA

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร่องไห้ (Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai) (IGP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 (*)

«ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» (KHAO HOM MALI THUNG KULA RONG-HAI)

Nº CE: TH-IGP-0005-0729-20.11.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

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

2. Estado miembro o tercer país

Reino de Tailandia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» es el arroz que se produce en la región de Thung Kula Rong-Hai, que abarca cinco provincias del noreste de Tailandia. Se cultiva a partir de las variedades Khao Dawk Mali (KDML 105) y RD 15 y es un arroz cáscara fotosensible. Puede ser pardo o blanco (arroz elaborado).

Características físicas

Cáscara: color amarillo pajizo.

Grano largo, fino, transparente y brillante.

Superficie sedosa.

Agradable perfume similar al de la hoja de las pandanáceas.

Características físicas	Arroz pardo	Arroz blanco
Longitud (mm)	> 7,0	> 7,0
Forma (longitud/anchura)	> 3,2	> 3,2
Color	Pardo amarillento	Blanco

Características químicas

Contenido de humedad	14 % como máximo
Impurezas	0,2 % como máximo
Granos amarillos	0,2 % como máximo
Mezcla con otras variedades de arroz	8 % como máximo
Amilosa (%)	14-16 %
Prueba de alcalinidad	6-7

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Características químicas [valor medio (\pm 5 %)]	Arroz pardo	Arroz blanco
Proteínas (%)	7,6	5,4
Vitamina B1 (mg/100 g)	0,34	0,18
Vitamina B2 (mg/100 g)	0,27	0,07
Vitamina B3 (mg/100 g)	5,0	1,2
Hierro (ppm)	28	16

Otras características

1. Características de la cocción (valores medios)

Tiempo de cocción	15-20 minutos
Arroz: proporción de agua para la cocción	1:1 o 1:1,25

2. Aroma y sabor

El arroz cocido desprende un aroma de hoja de pandanacea y su gusto es aterciopelado, esponjoso y algo dulce. Incorpora ligeramente el sabor de los condimentos añadidos cuando se cocina con otros ingredientes. Los granos de arroz KDML 105 y RD 15 recién cosechados presentan una textura suave y cremosa cuando se hierven.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las semillas utilizadas para producir el arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» tienen que cultivarse en la región de Thung Kula Rong-Hai.

Las semillas deben pertenecer a las variedades Khao Dawk Mali 105 (KDML 105) y Kor Khor o RD 15 y ser proporcionadas por el Servicio del arroz o por productores de arroz, es decir, organizaciones de productores u organizaciones privadas certificadas por el Servicio del arroz sobre la base de las normas establecidas para la producción de este cereal.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El ciclo de producción debe desarrollarse íntegramente en la zona geográfica definida, para garantizar que se lleve a cabo en su totalidad bajo las condiciones geomorfológicas que caracterizan a dicha zona. Obviamente, dadas las condiciones de cultivo, la totalidad del ciclo biológico hasta el momento de la cosecha se lleva a cabo en el mismo lugar, es decir, allí donde el arroz se ha sembrado originalmente. La cosecha se rige por normas especiales que regulan las fechas, las fases fenológicas y el contenido de humedad del grano para garantizar la higiene y seguridad del producto y su completa trazabilidad hasta la región de origen e incluso, en muchos casos, hasta el productor original. La transformación debe llevarse a cabo en las provincias de Roi Et, Surin, Sisaket, Maharakham y Yasothon, que son las cinco provincias de la zona de Thung Kula Rong-Hai.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado debe efectuarse en las provincias de Roi Et, Surin, Sisaket, Maharakham y Yasothon, que son las cinco provincias de la zona de Thung Kula Rong-Hai. Con ello se pretende ofrecer a los consumidores una completa garantía del origen y de la calidad del arroz y garantizar la retención de 2-acetil-1-pirrolina (0,1-0,2 microgramos en el arrozal), presente únicamente en el Khao Hom Mali cultivado en la zona geográfica definida. Con objeto de minimizar cualquier posible dilución de la concentración, que menguaría su aroma distintivo, y evitar cualquier posible contaminación o alteración del producto, el reenvasado no está autorizado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En los envases deben figurar las menciones relativas al peso, fecha de envasado, nombre del molino arrocero o nombre de la cooperativa.

En cada paquete deben figurar las palabras «ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้» y/o «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

También son obligatorios el logotipo tailandés de «GI» más el logotipo de la UE (después del registro en la Unión Europea).



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica donde se desarrollan todas las operaciones (siembra, cultivo, cosecha, transformación, envasado y etiquetado) abarca las provincias de Roi-et, Mahasarakam, Surin, Yasothon y Srisaket.

Debido a las especiales condiciones climatológicas y edafológicas requeridas, la zona de cultivo se encuentra en:

- la provincia de Roi Et, donde ocupa 986 807 *rai* (6,25 *rai* = 1 hectárea) de superficie en municipios («tambons») situados en la llanura de Thung Kula Rong-Hai, en los distritos de Kaset Wisai, Suwannabhumi, Pratumrat y Phonsai y en el subdistrito de Nong Hee,
- la provincia de Surin, donde ocupa 575 993 *rai* de superficie en municipios situados en la llanura de Thung Kula Rong-Hai, en los distritos de Ta Tum y Chumpol Buri,
- la provincia de Sisaket, donde ocupa 287 000 *rai* de superficie en municipios situados en la llanura de Thung Kula Rong-Hai, en el distrito de Rasi Salai y en el subdistrito de Silalat,
- la provincia de Mahasarakham, donde ocupa 193 890 *rai* de superficie en municipios situados en la llanura de Thung Kula Rong-Hai, en el distrito de Phayakaphum Pisai,
- la provincia de Yasothon, donde ocupa 64 000 *rai* de superficie en municipios situados en la llanura de Thung Kula Rong-Hai, en los distritos de Maha Chanachai y Kor Wang.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La región de Thung Kula Rong-Hai es una gran llanura situada en el noreste de Tailandia y se extiende a través de cinco provincias, a saber, Roi Et, Mahasarakam, Surin, Yasothon y Srisaket. Abarca una superficie total de 2 107 690 *rai* y anteriormente era conocida con los nombres de Thung Mah Long o Thung Pu Pa Lan.

Los factores naturales y humanos desempeñan un papel fundamental en la producción y, en particular, el cultivo del arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai». Los conocimientos de los agricultores también influyen decisivamente en la producción de este arroz, desde la selección de semillas de calidad a la aplicación de métodos de cultivo apropiados, la construcción de caballones y la división de los arrozales en secciones con el fin de retener agua suficiente para el desarrollo de la planta. El agua se drena de los campos unos 10 días antes de la cosecha, cuando se siega el arroz maduro y se deja secar durante dos o tres días para reducir la humedad. Por lo tanto, los factores naturales y la maestría local determinan la calidad del arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai».

5.2. *Carácter específico del producto*

La denominación «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» designa el arroz cáscara, pardo y elaborado, obtenido de las variedades de arroz fotosensibles Khao Dawk Mali 105 y Kor Khor o RD 15, que se cultiva durante la estación húmeda en Tailandia, concretamente en la región de Thung Kula Rong-Hai, y que desprende un perfume natural.

El único arroz admisible es el de las variedades anteriormente mencionadas procedentes de la zona geográfica definida, ya que solo en las condiciones que allí se dan puede producirse un arroz con un bajo contenido de amilosa (14-16 %) y con un contenido de amilopectina del 86-84 %. Estas características permiten la absorción de una baja proporción del agua de cocción y la liberación de los sabores. Ello solamente es posible en las especiales condiciones geomorfológicas propias del noreste de Tailandia (tipo de suelo, calidad del agua utilizada, número de horas de insolación, escasa oscilación de temperaturas, tiempo fresco y seco en el período de la cosecha, etc.).

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

El nombre de «Thung Kula Rong-Hai» deriva de los legendarios mercaderes «Kula». Según la leyenda, aprovechando la ausencia de lluvias en la estación seca, un grupo de nativos llamados «Kula», que eran mercaderes, atravesaron esta amplia llanura para vender sus mercancías. Viajaron hasta caer exhaustos, pero no consiguieron alcanzar el otro lado y rompieron a llorar («Rong-Hai» en idioma tailandés), originándose así el nombre de «Thung Kula Rong-Hai» («llanura de los Kula que lloran»).

El cultivo de arroz de la variedad «Hom Mali» en la zona de Thung Kula Rong-Hai se inició después de que las autoridades lograran mejorar dicha variedad y la certificaran en el año 1959, pasando a denominarla «Khao Dawk Mali 105». El cultivo se difundió en mayor medida a partir de 1979, cuando el proyecto de intercambio de semillas de arroz impulsó la plantación de arroz glutinoso en la región de Thung Kula Rong-Hai. Se aconsejó a los agricultores cambiar las nuevas semillas de arroz cada tres años para mantener su pureza.

Dado que el arroz depende del agua de lluvia, su cultivo solo puede realizarse una vez al año. La cosecha se efectúa en la estación fría, cuando el tiempo es frío y seco (tras finalizar la estación de lluvias). Según la experiencia local, un arrozal inundado debe drenarse durante un período comprendido entre 10 y 15 días antes de efectuar la cosecha, para poder obtener un arroz con buenas características físicas y granos largos, finos, claros y sólidos. El arroz cocido debe ser esponjoso y perfumado. Esta práctica, unida a las buenas prácticas agrícolas, confiere al arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai» su extraordinaria calidad, que lo distingue del arroz Hom Mali cultivado en otras zonas y lo hace ser reconocido por comerciantes y consumidores tanto en el propio país de producción como a escala internacional.

La ligera salinidad de los suelos del norte de Tailandia, el tiempo fresco y seco de la zona, la utilización de variedades de arroz específicas (KDML 105 y RD 15), el clima y los nutrientes presentes en los suelos provocan en la planta un tipo de estrés que da lugar a la producción de la sustancia aromática 2-acetil-1-pirrolina (2AP), la misma que produce el perfume de las hojas de las pandanáceas. Este es el milagroso regalo que recibimos de la naturaleza en el arroz «Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
