

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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
(2017/C 331/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ស្កររត្នាកំពង់ស្ពឺ” (SKOR THNOT KAMPONG SPEU)

Nr UE: ChOG-KH-2156 – 28.7.2016

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„ស្កររត្នាកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu)

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Kambodża

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

Cukier palmowy „ស្កររត្នាកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) produkuje się z soku drzewa palmowego winodani wachlarzowatej (*Borassus flabellifer* L.).

„ស្កររត្នាកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) cechuje się bogatym aromatem i jasnobrązową barwą przypominającą kolor dyni.

Występują cztery rodzaje „ស្កររត្នាកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu), które są produkowane, przetwarzane i sprzedawane na rynku:

— cukier palmowy w postaci kryształów,

— cukier palmowy w postaci pasty,

— cukier palmowy w bryłkach,

— cukier palmowy w postaci syropu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Szczegółowy opis różnych rodzajów „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu)

Rodzaj	Konsystencja	Kolor w skali Pantone Opis	Aromat	Smak	Właściwości chemiczne		
Cukier kryształ	<ul style="list-style-type: none"> — Nie klei się do palców — Wielkość ziarna nie przekracza 1,5 mm — Sucha 	712 C lub 713 C	Produkt nie powinien pachnieć grzybami ani dymem	<ul style="list-style-type: none"> — Bardzo słodki — Smak cukru palmowego od średnio intensywnego do intensywnego. — Bardzo lekki kwaśny i gorzkawy posmak. 	Brix > 95 % pH 4,5–6,5 aw ≤ 0,45		
Cukier w postaci pasty	<ul style="list-style-type: none"> — Nie klei się do palców lub klei się w bardzo małym stopniu. — Nieznaczny procent ziarnistości kryształu. 	Od 131 C do 1 205 C		<ul style="list-style-type: none"> — Od umiarkowanie słodkiego do bardzo słodkiego. — Bardzo lekki kwaśny i gorzkawy posmak. — Posmak nektaru palmowego od średnio intensywnego do silnego. 		Brix: 85 %–95 % pH 4,5–6,5 aw ≤ 0,8	
Cukier w bryłkach	<ul style="list-style-type: none"> — Ziarnistość kryształu od średniej do znacznej. — Nieznaczny procent proszku. — Sucha. 	Od 160 C do 712 C		<ul style="list-style-type: none"> — Od umiarkowanie słodkiego do bardzo słodkiego. — Smak cukru palmowego waha się do średnio intensywnego do intensywnego. — Średnio kwaśny i lekko gorzkawy posmak. 			Brix: 90 %–95 % pH 4,5–6,5 aw ≤ 0,7
Cukier w postaci syropu	<ul style="list-style-type: none"> — Lepki 	Od 712 C do 1 815 C		Średnio intensywny zapach nektaru.			

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

1. Zbiór

Producenci muszą zbierać sok z drzew palmowych, które znajdują się na określonym obszarze geograficznym.

2. Zbieranie soku palmowego

Czynności zbierania soku palmowego i przetwarzania wykonuje się w okresie od dnia 1 grudnia do dnia 31 maja kolejnego roku, przy pomocy specjalnego narzędzia – bambusowego zbiornika zwanego bampong.

Po zdjęciu zbiorników bampong z drzew palmowych producenci nie mogą przelać soku do butelek z tworzywa sztucznego lub innych pojemników przed przetworzeniem.

Przed przetworzeniem producenci filtrują sok palmowy przy użyciu drobnych sit o wielkości oczek nieprzekraczającej 15 mikronów.

3. Przetwarzanie (gotowanie) soku palmowego

Sok z palmy przetwarza się w wokach znajdujących się na piecach kuchennych; zabronione jest, aby w rondlu znalazły się jakiegokolwiek substancje dodatkowe. Gdy odparowanie osiąga poziom docelowy, woki zdejmują się z pieca, a produkt zaczyna się krystalizować i dochodzi do wybielania cukru palmowego. Do przetwarzania soku palmowego używa się pewnych, specjalnych narzędzi, takich jak Antok i Khno (tradycyjne narzędzia wykonane z drewna lub ze stali nierdzewnej).

4. Przechowywanie cukru palmowego

Do materiałów wykorzystywanych do przechowywania cukru palmowego przed zapakowaniem należą: gliniany słój (ceramiczny) i pojemnik z tworzywa sztucznego lub torba z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania żywności.

	Cukier kryształ	Cukier w postaci pasty	Cukier w bryłkach	Cukier w postaci syropu
Długość okresu tymczasowego przechowywania przed zapakowaniem	3 miesiące	3 miesiące	3 miesiące	3 miesiące
Okres przydatności (Najlepiej spożyć przed)	3 lata	1 rok	1 rok	2 lata

Cukier palmowy przechowuje się w następujących warunkach:

- w suchym miejscu,
- w miejscu, które nie jest narażone na działanie światła słonecznego.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Po zebraniu i przetworzeniu cukru palmowego rolnicy lub podmioty gospodarcze przechowują cukier palmowy przez maksymalnie trzy miesiące przed zapakowaniem.

Pakujący nie korzystają z materiałów, które mogłyby wpłynąć na jakość cukru. Prawidłowe opakowanie:

- opakowanie wykonane z materiałów, które nie wchodzi w żadne reakcje chemiczne z produktami,
- opakowanie pozwala na utrzymanie produktu w dobrym stanie,
- opakowanie musi być przyjazne środowisku (pod względem wytwarzania, recyklingu, transportu materiałów).

Długotrwały transport „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) może mieć wpływ na aromat i jakość „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu). Ponadto pakowanie „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) wiąże się z koniecznością dobrej znajomości samego produktu.

Pakowanie „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) może odbywać się w trzech dystryktach produkcyjnych (w dystryktach Udông i Sâmraông Tông w prowincji Kâmpông Spoe; w dystrykcie Angk Snuôl w prowincji Kândal) lub w sąsiadujących dystryktach wymienionych poniżej:

- Kâmpông Chhnâng: Kâmpông Trâlach, Samôki Méan Chey, Rôliër P'ïer i Krông Kâmpông Chhnâng,
- Kâmpông Spoe: Aôral, Thpông, Phnum Sruöch, Bâséth, Kong Pisei i Krông Chbar Môn,
- Kândal: Kândal Stueng i Pônhea Lce,
- gmina Phnom Penh.

Podmioty zajmujące się pakowaniem cukru „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) tradycyjnie mieściły się w prowincji Kâmpóng Chhnâng, w prowincji Kândal i w gminie Phnom Penh. Od dawna dysponują one wiedzą fachową i umiejętnościami w zakresie pakowania produktów cukru palmowego. Ze względu na ten fakt i na ciągłość obszaru geograficznego, na którym zbiera się i przetwarza sok palmowy, stowarzyszenie Kampong Speu na rzecz promocji cukru palmowego (Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association, KSPA) podjęło decyzję o włączeniu niektórych dystryktów prowincji Kâmpóng Chhnâng, prowincji Kândal oraz Phenom Penh do obszaru pakowania „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) (zob. też mapa w pkt 4 poniżej).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Nazwa produktu widnieje na opakowaniach i pojemnikach, w których znajduje się produkt. Rozmiar czcionki, którym wypisana jest nazwa oznaczenia geograficznego, jest co najmniej tak duży jak inne największe litery znajdujące się na opakowaniu.

Wyrażenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub „ChOG” znajduje się blisko nazwy „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) i jej ewentualnego tłumaczenia.

Opakowanie należy oznaczyć indywidualnym numerem serii podanym, aby zapewnić autentyczność i identyfikowalność produktu. Wszystkie podmioty gospodarcze są członkami stowarzyszenia Kampong Speu na rzecz promocji cukru palmowego. Bezpłatnie otrzymują numer identyfikacyjny członka, który należy wykorzystać jako element numeru serii.

Na etykiecie umieszcza się również w widoczny sposób następujące elementy:

- unijne logo ChOG,
- wspólne logo „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu)



- krajowe logo chronionych oznaczeń geograficznych Kambodży (przedstawione poniżej).



Dodatkowo na opakowaniu może znajdować się również logo chronionego oznaczenia geograficznego (lub podobnego oznaczenia) innych państw lub regionów, w których „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) ma podobny status.

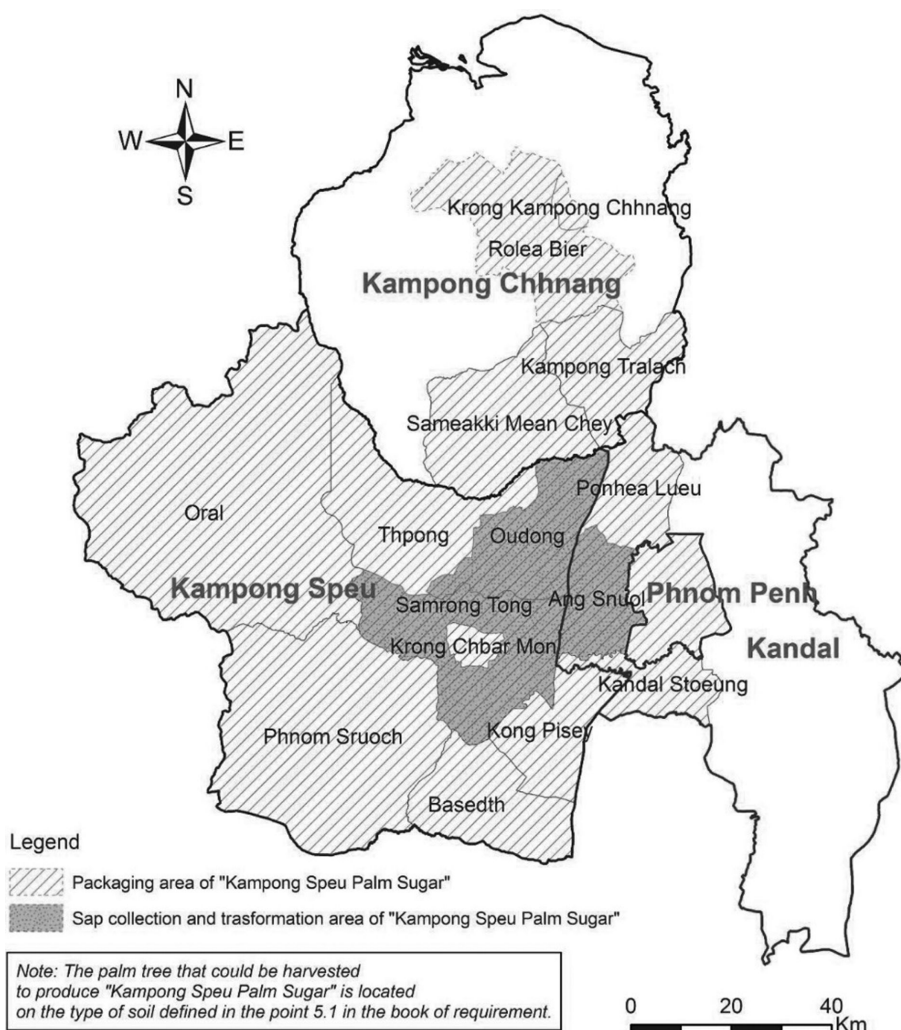
4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny przeznaczony do zbierania i przetwarzania soku palmowego obejmuje trzy dystrykty położone w centralnej części Kambodży Południowej:

- dystrykty Ŭđōng i Sâmrâōng Tông w prowincji Kâmpōng Spœ,
- dystrykt Angk Snuōl w prowincji Kândal.

Pakowanie „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) odbywa się w trzech dystryktach produkcyjnych (w dystrykcie Ŭđōng i w dystrykcie Sâmrâōng Tông w prowincji Kâmpōng Spœ; w dystrykcie Angk Snuōl w prowincji Kândal), jak również w sąsiadujących dystryktach, które wymieniono poniżej:

- Kâmpōng Chhnăng: Kâmpōng Trâlach, Samôki Méan Chey, Rôliër Piër i Krông Kâmpōng Chhnăng;
- Kâmpōng Spœ: Aôral, Thpông, Phnum Sruôch, Bâséth, Kong Pisei i Krông Chbar Môn;
- Kândal: Kândal Stueng i Pônhea Lœ;
- Gmina Phnom Penh.



5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje związek przyczynowy między renomą i jakością produktu a jego pochodzeniem geograficznym.

Historia i renoma

Winodań wachlarzowata (*Borassus flabellifer*; w języku khmerskim – Doeum Thnot) rośnie w wielu rejonach Kambodży. Rolnicy sadzą drzewa palmowe wokół domów i wiosek, wzdłuż dróg czy na tarasach ryżowych wokół nasypów. W kambodżańskiej literaturze rolniczej jako punkt wyjścia dla rozwoju uprawy winodani wachlarzowatej wskazuje się 1901 r., w którym wydane zostało zarządzenie królewskie nakazujące każdemu rolnikowi sadzić na swoim polu ryżowym winodań. W 2005 r. w drodze dekretu królewskiego ustanowiono winodań wachlarzowatą godłem Kambodży.

W 1967 r. Jean Delvert, znany francuski geograf, napisał, że region Kâmpông Speo wraz z 375 000 drzew uprawnych stanowi najważniejszy obszar uprawy winodani wachlarzowatej (*Le Paysan cambodgien*, Jean Delvert, 1961). Zdaniem Jeana Delverta już w latach 50. XX w. rolnicy w prowincjach Kâmpông Speo i Kândal słynęli z wiedzy fachowej i umiejętności w zakresie zbiorów winodani wachlarzowatej: „uprawa i rolnictwo „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) wymaga wieloletniego doświadczenia: w phum (wioskach) zaledwie kilka osób wie, jak uprawiać thnot; a na większości obszarów nikt nie posiada tych umiejętności: specjaliści zajmujący się uprawą pochodzą tylko z głównych prowincji produkcyjnych (Kândal, Kâmpông Speo, Kâmpông Chhnăng), w których odbywają się zbiory”. Produkcja cukru krystalizowanego z drzew palmowych odbywała się w Kâmpông Speo od lat 70. XX w.

Nazwa »Kampong Speu« wiąże się z produkcją cukru, a cukier palmowy znany jest jako tradycyjny produkt z tego obszaru. Przewodniki przywołują renomę produkcji cukru palmowego w prowincji Kâmpông Speo, w szczególności magazyn „Asia life guide” (artykuł Anity Surewicz, 1 marca 2008 r.).

Gazety z Kambodży i z państw regionu ASEAN takie jak Phnom Penh Post regularnie publikują artykuły na temat „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) (artykuł „Palm sugar exports see 138pct rise”, 8 grudnia 2014 r.). W takich gazetach jak Cambodia Daily prowadzone są kampanie promocyjne na rzecz „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu).

Jakość w wyniku pochodzenia geograficznego

Obszar produkcji „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) to obszar nizinny, który nie jest zalewany w porze deszczowej. Średnia suma opadów na obszarze produkcji „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) wynosi 1 200 mm rocznie, liczba dni deszczowych to średnio 105 dni w roku, w związku z czym obszar ten uważany jest za strefę o najniższej sumie opadów w Królestwie Kambodży.

Drzewa palmowe, które wykorzystuje się do produkcji „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) znajdują się w dystryktach Ūdông i Sâmrâông Tông w prowincji Kâmpông Speo i w dystrykcie Angk Snuol w prowincji Kândal. Te drzewa palmowe rosną na glebie bielcowej o czerwono-żółtej barwie – jest to szczególnie rodzaj gleby piaszczystej, której głębokość sięga co najmniej 80 cm i która cechuje się warstwą żwiru o dobrych właściwościach pod względem drenażu.

Badania i analizy wykazały, że sok palmowy pochodzący z tych trzech dystryktów charakteryzuje się wysokim stężeniem cukru. Wszystkie podmioty prowadzące działalność związaną z produkcją cukru palmowego (producenti, przetwórcy i miejscowi sprzedawcy) przyznają, że umiejscowienie drzew na głębokich glebach piaszczystych jest kluczowym czynnikiem wpływającym na jakość cukru. Wyniki analiz soku palmowego wyprodukowanego w innych dystryktach i prowincjach wskazują na to, że w soku, który wyprodukowano w trzech dystryktach stanowiących wyznaczony obszar produkcji, stężenie cukru jest najwyższe. Wyjaśnia to bogaty aromat „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu).

Istnieje wyraźny związek między obszarem geograficznym a określoną jakością „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ” (Skor Thnot Kampong Speu) wynikający z połączenia szeregu czynników:

Czynniki naturalne:

- Zubożenie gleb piaszczystych tego obszaru pozwala na produkcję cukru z soku o bogatszym aromacie i o wyższym stężeniu (od 2 do 3 ° w skali Brixu wyższym niż na innych obszarach) niż ten pozyskiwany z drzew palmowych uprawianych w innych prowincjach, w którym gleba jest żyzniejsza.
- Na obszarze produkcji są najniższe opady w Kambodży, co pozwala na produkcję bardziej stężonego soku i co za tym idzie większe stężenie aromatu.

Czynniki ludzkie/określony know-how:

- Praktyki producentów: ich wiedza fachowa jest potrzebna przy zarządzaniu zbieraniem soku i przy produkcji cukru palmowego.

Działania w zakresie zbierania cukru palmowego są wykonywane przez doświadczonych i zręcznych producentów cukru, którzy wspinają się na wierzchołki drzew palmowych, aby zebrać sok z kwiatów palmy. Sok palmowy zbiera się tylko przy użyciu bambusowych zbiorników (bampong), ponieważ korzystanie ze zbiorników z tworzywa sztucznego jest zabronione. W bampong umieszcza się mały kawałek drewna *Hopea recepei* lub *Hopea pierrei*, aby spowolnić proces fermentacji soku palmowego. Do przetwarzania soku palmowego wymaga się używania tradycyjnych narzędzi, takich jak Antok i Khno.

Jakość soku pod względem aromatu zależy zarówno od liczby zbiorników bampong umieszczonych na poziomie kwiatostanu, jak również od przepływu soku. Producent może przeznaczyć co najwyżej jeden kwiat żeński lub cztery kwiaty męskie drzewa palmowego na jeden zbiornik.

Każdy zbiornik zdejmuje się z drzewa palmowego w ciągu 15 godzin od umieszczenia go na drzewie, a przetwarzanie zebranego soku rozpoczyna się w ciągu dwóch godzin od zebrania soku.

Producenci zdobyli szczegółową wiedzę dotyczącą sposobu gotowania soku w celu uzyskania wysokiej jakości cukru i korzystają z niej w zależności od tego, jaki produkt końcowy chcą osiągnąć.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=78&menuid=230389&childMasterMenuId=230389>
