

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 283/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu”

Nr UE: PGI-KH-02156-AM01 – 29.9.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

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

„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu” cechuje się bogatym aromatem i jasnobrązową barwą przypominającą kolor dyni.

Występują cztery rodzaje „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / 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 179 z 19.6.2014, s. 17.

Szczegółowy opis różnych rodzajów „ស្ករព្រៃកម្ពុជា / Skor Thnot Kampong Speu”

Rodzaj	Konsystencja	Kolor *	Aromat	Smak	Właściwości chemiczne
Cukier kryształ	— 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	— Bardzo słodki — Smak cukru palmowego od średniointensywnego do intensywnego — Bardzo lekki kwaśny i gorzkawy posmak	Brix > 95 % pH = 4,5-6,5 Aw ≤ 0,45
Cukier w postaci pasty	— Nie klei się do palców lub klei się w bardzo małym stopniu — Nieznaczny procent ziarnistości kryształu	Od 131 C do 1205 C		— Od umiarkowanie słodkiego do bardzo słodkiego — Bardzo lekki kwaśny i gorzkawy posmak — Posmak nektaru palmowego od średniointensywnego do intensywnego	Brix = 85 %-95 % pH = 4,5-6,5 Aw ≤ 0,8
Cukier w bryłkach	— Ziarnistość kryształu od średniej do znacznej — Nieznaczny procent proszku — Sucha	Od 160 C Do 712 C		— Od umiarkowanie słodkiego do bardzo słodkiego — Smak cukru palmowego waha się od 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	— Lepki	Od 712 C do 1815 C		- Średnio intensywny zapach nektaru	— Umiarkowanie słodki — Średnio intensywny smak cukru palmowego — Smak o niskiej kwasowości

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 lub plastikowego 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

Warunki przechowywania:

- 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:

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

Pakowanie „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu” może odbywać się na obszarze produkcji cukru „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu” lub poza tym obszarem.

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. Na etykiecie „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu” należy umieścić nazwę „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu”, (którą można przetłumaczyć na odpowiedni język lub odpowiednie języki), pisaną czcionką o rozmiarze dostatecznie dużym, by nazwa ta była wyraźnie widoczna na etykiecie.

Jeżeli „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu” jest sprzedawany poza Kambodżą: etykieta musi zawierać dodatkowo co najmniej następujące informacje:

- oryginalną nazwę „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ*” lub „Skor Thnot Kampong Speu” (którą można przetłumaczyć na odpowiedni język),

ORAZ

- logo oznaczenia geograficznego „*ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ* / Skor Thnot Kampong Speu”, lub

- krajowe logo chronionych oznaczeń geograficznych Kambodży, lub
- inne logo chronionego oznaczenia geograficznego stosowanego w innych państwach lub grupach państw, w których „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu” zarejestrowano jako oznaczenie geograficzne.

Chronione oznaczenie geograficzne stosowane w innych państwach lub grupach państw, w których „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu” zarejestrowano jako oznaczenie geograficzne można przetłumaczyć.

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.

W powyższych punktach logo oznaczenia geograficznego „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu” oznacza następujące logo (lub jego wersje w innych językach):



lub



- następujące krajowe logo chronionych oznaczeń geograficznych Kambodży:

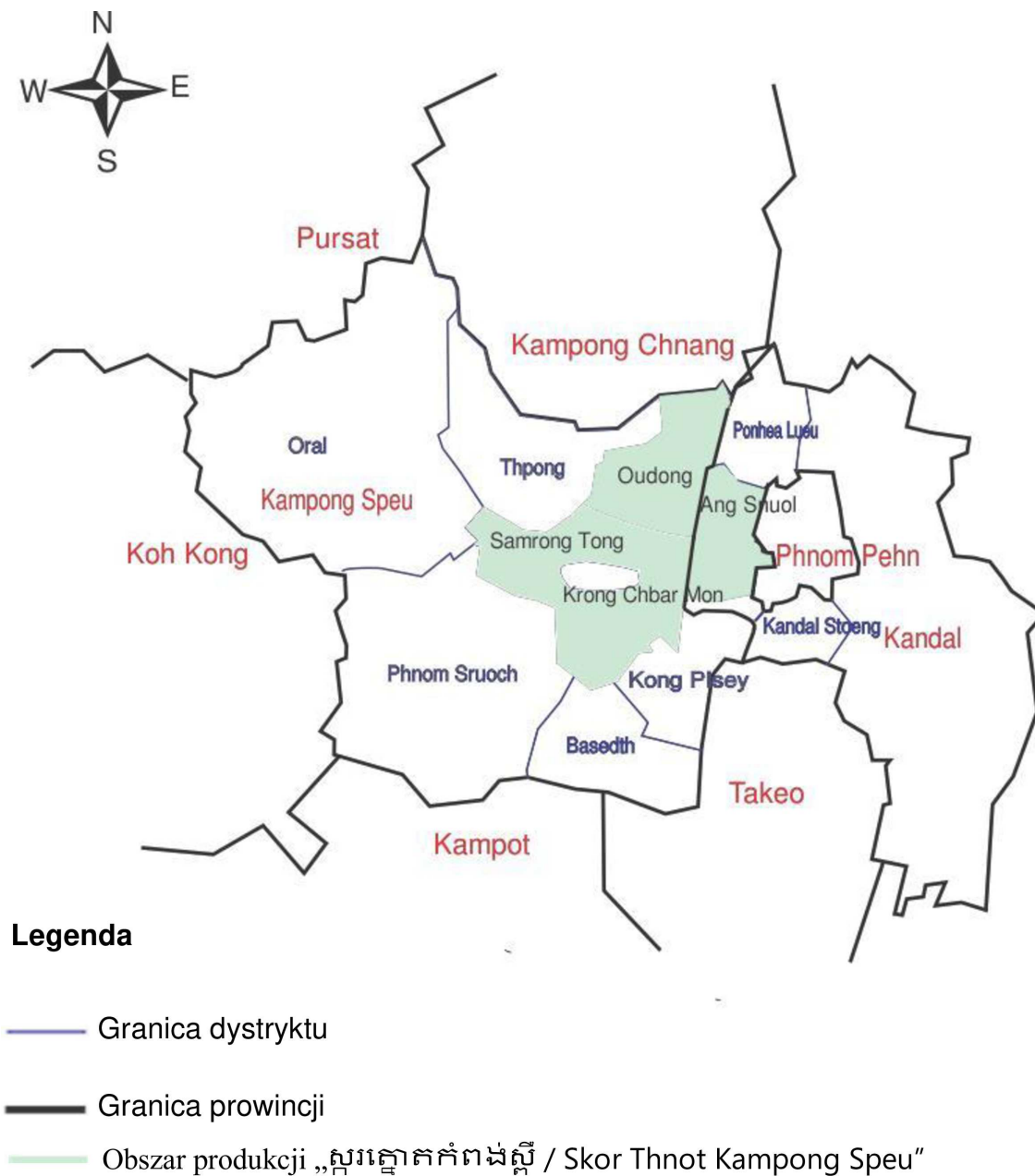


4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

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

- dystrykty Oukdong i Samrong Tong w prowincji Kampong Speu,
- dystrykt Ang Snuol w prowincji Kandal.

Mapa obszaru produkcji i pakowania „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu”



Uwaga: Drzewa palmowe, które można pozyskiwać w celu produkcji „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu”, rosną na glebach określonych w pkt 5.1 specyfikacji.



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 Kampong Speu 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 Kampong Speu i Kandal 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 (Kandal, Kampong Speu, Kampong Chhang), w których odbywają się zbiory”. Produkcja cukru krystalizowanego z drzew palmowych odbywała się w Kampong Speu 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 Kampong Speu, 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, a 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 Oukdong i Samrong Tong w prowincji Kampong Speu i w dystrykcie Ang Snuol w prowincji Kandal. 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 (producenci, 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 których 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 przy użyciu bambusowych lub plastikowych zbiorników zwanych *bampong*. W *bampong* umieszcza się mały kawałek drewna *Hopea rancepeii* lub *Hopea pierrei*, aby spowolnić proces fermentacji soku palmowego. Do przetwarzania soku palmowego wymaga się używania tradycyjnych narzędzi, takich jak *Antok* i *Khmos*.

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

—
