

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 258/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS”**

Nr WE: PT/PGI/005/0552/07.08.2006

(X) CHOG () CHNP

1. **Nazwa**

„Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Łuskane ziarno rośliny *Oryza sativa*L. (ryż siewny), podgatunek ryż siewny *Japonica*, odmiana Ariete drugiego rozmnożenia; odpowiednio wysuszone, wyłuskane, bielone i polerowane.

Właściwości fizyczne [wartości średnie (\pm 0,3)]

Wilgotność (%)	13
Długość (mm)	6,4
Szerokość (mm)	2,5

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Stosunek długości do szerokości	2,5
Popiół ogółem (%)	0,45
Kolor w łusce	kasztanowo-żółty
Kolor po bielaniu	szklisty

Właściwości chemiczne [wartości średnie (\pm 0,5 %)]

Tłuszcz (%)	0,9-1,3
Białko (%)	5,2-6,8
Węglowodany (%)	77,1-82,3
Wartość energetyczna (kcal/100 g)	346,5-350,1

Zapach i smak — ryż spożywany bez dodatków, „biały” (tylko ugotowany w wodzie), ma zapach świeżo przechowywanego ryżu oraz aksamitny, miękki i delikatny smak. Po przyrządzeniu go z innymi składnikami ryż nabiera łagodnego smaku dodanych przypraw oraz posiada kremową i delikatną teksturę, której wrażenie utrzymuje się w ustach.

Szklistość — ryż ma szklisty i krystaliczny wygląd.

Właściwości podczas gotowania (wartości średnie)

Czas gotowania	9-10,5 minut
Wchłanianie wody	219-235 %

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dopuszcza się wyłącznie ryż wymienionej odmiany pochodzący z określonego obszaru geograficznego, ponieważ jedynie po spełnieniu tych warunków ziarna ryżu posiadają bardzo niski stosunek amylozy do amylopektyny (33,5%/66,5%), co pozwala, by ryż ten posiadał wysoką zdolność wchłaniania wody podczas gotowania i nabywania smaków oraz minimalną wydajność wynoszącą 70%. Jest to możliwe wyłącznie w warunkach środowiskowych regionu Lezírias Ribatejanas (rodzaj gleb, jakość wody stosowanej do nawadniania, liczba godzin nasłonecznienia, małe różnice temperatur).

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Cały cykl produkcyjny, w tym uzyskiwanie materiału siewnego drugiego rozmnożenia, musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania pełnego przystosowania ryżu do warunków środowiskowych charakterystycznych dla tego obszaru. Biorąc pod uwagę warunki upraw, jest oczywiste, że cały cykl biologiczny aż do zbiorów następuje w tym samym miejscu, gdzie ryż został zasiany. Zbiory realizowane są według ustalonych zasad dotyczących daty, stanu fenologicznego i wilgotności ziarna, a także maszyn stosowanych przy zbiorach i podczas transportu, magazynowania, suszenia, usuwania łusek, bielania i polerowania, jak również według zasad dotyczących zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produktu, niedopuszczania do zanieczyszczeń biologicznych, chemicznych i mikrobiologicznych zbiorów i sprzętu, niedodawania ryżu innego pochodzenia, oraz pełnej identyfikowalności ryżu „arroz carolino”, obejmującej region pochodzenia, a często również konkretnego rolnika.

Obszar geograficzny przetwarzania i pakowania jest taki sam jak obszar produkcji, co jest uzasadnione wszystkimi wcześniej wymienionymi warunkami, a także dążeniem do skrócenia czasu transportu ryżu do zakładów, gdzie jest on suszony, tak by uniknąć obniżenia jakości.

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

Z tych samych przyczyn (bezpieczeństwo i higiena, niedopuszczanie do zanieczyszczenia, niedodawanie ryżu innego pochodzenia, utrzymanie jakości, zapewnienie identyfikowalności) oraz w celu umożliwienia kontroli na każdym etapie produkcji pakowanie może być realizowane na obszarze pochodzenia przy zastosowaniu dozwolonych lub zatwierdzonych do tego materiałów.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniu obowiązkowo umieszcza się następujący napis: „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — *Indicação Geográfica Protegida*”; oznaczenie certyfikujące; wspólnotowe logo CHOG; logo „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejana”.



Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić nazwisko lub nazwę oraz adres producenta, nawet jeżeli wprowadzaniem do obrotu zajmują się inne przedsiębiorstwa. Po pozytywnej decyzji stowarzyszenia do nazwy „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejana”, pod którą ryż jest wprowadzany do obrotu, mogą zostać dodane inne odniesienia lub napisy (marka dystrybutora, itp.).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Okręgi Freguesias de Azambuja, Alcoentre, Aveiras de Baixo, Aveiras de Cima, Macussa, Manique do Intendente, Vale do Paraíso, Vila Nova da Rainha e Vila Nova de São Pedro w gminie Azambuja; Barrosa, Benavente, Samora Correia e Santo Estevão w gminie Benavente; Foros de Salvaterra, Glória do Ribatejo, Granho, Marinhas, Muge e Salvaterra de Magos w gminie Salvaterra de Magos; Alhandra, Alverca do Ribatejo, Cachoeiras, Castanheira do Ribatejo, Calhandriz, Forte da Casa, Póvoa de Santa Iria, São João dos Montes, Sobralinho, Vialonga, Vila Franca de Xira w gminie Vila Franca de Xira; Azervadinha, Coruche, Couço, Erra, Foros da Branca, Lamarosa, São Torcato e Santana do Mato w gminie Coruche.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny posiada charakterystyczne cechy dotyczące szczególnie gleby (zróżnicowane pochodzenie gleby), jakości wody, liczby godzin nasłonecznienia oraz małych różnic temperatur, które zawdzięcza swojemu położeniu przy ujściu rzeki Tag. Teren ten jest praktycznie płaski (przrzeczne łąki i niziny) i nisko położony (poniżej 100 m). Wszystkie gleby to brunatne, gliniaste i błotniste gleby aluwialne i koluwalne, powstałe w wyniku nagromadzenia się żyznego materiału przyniesionego przez wylewy i przypływy, który następnie akumulował się na piaszczystych podkładach. Warunki te, wraz z odczynem pH od 5,5 do 6,5, który może jednak również wynosić od 4,5 do 8,7, oraz zasoleniem wody wynikającym z działalności morza powodują, że na prawie całym omawianym obszarze niemożliwe jest prowadzenie upraw innych niż uprawy ryżu. Uprawy ryżu stanowią element zrównoważonego rozwoju, ponieważ umożliwiają ochronę ekosystemu, fauny i flory związanych z uprawami, a także pozwalają uniknąć problemów rolniczych, takich jak zasolenie gleby. Ponadto w wyniku ponad dwustuletniej tradycji upraw ryżu na tym obszarze rozwinięto dogłębną i szczegółową wiedzę fachową.

5.2. Specyfikacja produktu

Ryż „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” ma niski stosunek amylozy do amylopektyny, wysoką zdolność wchłaniania wody i zapachów przypraw, a także bardzo wysoką wydajność.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku CHOG).

Warunki glebowo-klimatyczne charakterystyczne dla regionu ujścia Tagu (klimat umiarkowany ciepły typu śródziemnomorskiego, z suchym latem, podczas którego w najbardziej suchym miesiącu występuje mniej niż 1/3 opadów występujących w najbardziej deszczowym miesiącu, regulowany wpływem Oceanu Atlantyckiego, z rocznymi padami wynoszącymi poniżej 30 mm, średnią liczbą godzin nasłonecznienia wynoszącą od 2 800 do 2 900, nasłonecznieniem od 145 do 150 Kcal/cm², całkowitymi opadami około 714,8 mm i jedynie 12 dniami przymrozków) nie sprzyjają powstawaniu grzybic, dzięki czemu ryż jest proporcjonalnie twardszy, mniej łamliwy i posiada wyższą masę właściwą niż ryż produkowany w innych regionach. Ze względu na to ryż ten cieszy się doskonałą renomą i jest bardziej ceniony niż ryż produkowany w innych regionach. Utrata wilgoci, która następuje w sposób naturalny podczas ostatniego etapu dojrzewania, w regionie Lezírias Ribatejanas, zbiega się w czasie z odczuwalnym we wrześniu i w pierwszej połowie października występowaniem wysokich temperatur i stosunkowo niskiej wilgotności, co umożliwia bardziej jednolite zbiory i naturalne suszenie na polu, w przeciwieństwie do innych obszarów produkcji, i przyczynia się do większej stabilności i jednolitości produktów z tego regionu. W wyniku tego ziarna ryżu „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” charakteryzują się wyjątkowym szklistym i krystalicznym wyglądem. Opisane warunki naturalne powodują, że ryż ugotowany w wodzie ma aksamitny, miękki i łagodny smak. Ryż ten ma jeszcze jedną cechę charakterystyczną, jaką jest bardzo niski stosunek amylozy do amylopektyny (33,5 %/66,5 %), co umożliwia wysoką zdolność wchłaniania wody podczas gotowania i nabywania smaków składników dodawanych podczas przyrządzania potraw, a także kremową i delikatną teksturę, której wrażenie utrzymuje się w ustach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

www.idrha.min-agricultura.pt
