

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

(2015/C 25/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO”Nr^o UE: PT-PGI-0005-0966-21.2.2012

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Arroz Carolino do Baixo Mondego”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

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

Ryż „Arroz Carolino do Baixo Mondego” to obłuskane ziarna ryżu gatunku ryż siewny *Oryza sativa* L., podgatunek *Japonica*, różnych odmian (np. Ariete, EuroSis, Augusto, Vasco i Luna), które to ziarna ze względu na ich uprawę w regionie Baixo Mondego, po obłuskaniu i wymłóceniu, charakteryzują się wilgotnością maksymalnie 13 % i mają następujące właściwości:

Właściwości odmiany w przypadku wymłóconego surowego ziarna

Ziarna ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” to długie ziarna rodzaju A, o białej barwie oraz szklistym i krystalicznym wyglądzie.

Właściwości chemiczne surowego ziarna

| Parametry | Wartości minimalne | Wartości maksymalne |
|---------------------------|--------------------|---------------------|
| Amyloza (% w s.m.) | 17,5 | 22,5 |
| Białko (% w s.m.) | 6,1 | 7,2 |
| Tłuszcz (% w s.m.) | 0,54 | 0,95 |
| Popiół łącznie (% w s.m.) | 0,30 | 0,45 |

Właściwości fizyczne

| Parametry | Wartości minimalne | Wartości maksymalne |
|-----------------|--------------------|---------------------|
| Ziarno całe (%) | 60 | 68 |

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości reologiczne

| Parametry | Wartości minimalne | Wartości maksymalne |
|--------------------|--------------------|---------------------|
| Lepkość (cP) | 2 900 | 3 700 |
| Retrogradacja (cP) | 50 | 500 |

Właściwości kulinarne

| Parametry | Wartości minimalne | Wartości maksymalne |
|---|--------------------|---------------------|
| Twardość* (kg/cm ²) | 0,9 | 1,2 |
| Czas gotowania (w minutach) | 10 | 12 |
| Ilość wchłoniętej wody (%) | 13 | 20 |
| Zwiększenie objętości (o ile razy więcej) | 2,09 | 2,49 |
| Rozkład (%) | 1 | 2 |

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

Produkcja ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” od wysiewu do zbiorów odbywa się na obszarze geograficznym określonym i opisanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

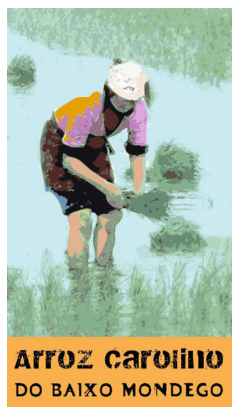
—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Na etykiecie produktu muszą znajdować się następujące elementy:

nazwa i oznaczenie kontrolne jednostki kontrolującej i certyfikującej i numer serii;

logo ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego”, jak na poniższym rysunku:

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ryżu objętego ChOG „Arroz Carolino do Baixo Mondego” obejmuje następujące wsie: Ançã w gminie Cantanhede; Ameal, Antuzede, Arzila, Ribeira de Frades, São João do Campo, S. Martinho do Bispo i Taveiro w gminie Coimbra; Anobra w gminie Condeixa-a-Nova; Alqueidão, Lavos, Paião, Borda do Campo, Maiorca, Ferreira-a-Nova, Santana e Vila Verde w gminie Figueira da Foz; Tentúgal, Meãs do Campo, Carapinheira, Montemor-o-Velho, Gatões, Abrunheira, Liceia, Verride, Ereira, Vila Nova da Barca, Pereira e Santo Varão w gminie Montemor-o-Velho; Louriçal w gminie Pombal; Alfarelos, Brunhós, Gesteira, Granja do Ulmeiro, Samuel, Soure, Vila Nova de Anços e Vinha da Rainha w gminie Soure.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Pod względem klimatu region Baixo Mondego z uwagi na swoje położenie geograficzne różni się od wszystkich innych terenów, na których uprawia się ryż, zwłaszcza w dolinie Tagu i rzeki Sado. Klimat regionu Baixo Mondego podczas wszystkich etapów uprawy ryżu, a zwłaszcza podczas wzrostu, dojrzewania i zbiorów ziaren, różni się od klimatu innych regionów ze względu na następujące cechy: 1) mniejsza liczba godzin światła dziennego (1 627 godzin światła dziennego podczas całego cyklu uprawy, z czego około 500 godzin światła dziennego skoncentrowanych jest w okresie wzrostu i dojrzewania ziaren); 2) średnie temperatury bardziej łagodne, o mniejszych amplitudach, wysoka względna wilgotność powietrza; 3) mniejsze natężenie promieniowania słonecznego (około 29 kcal/cm² w sierpniu i we wrześniu).

Specyfika produktu

Niskie temperatury i nasłonecznienie w okresie przed zbiorami lub podczas dojrzewania stanowią charakterystyczne czynniki rolnośrodowiskowe, które przyczyniają się do powolnego dojrzewania, a w konsekwencji do specyficznego składu chemicznego ryżu.

Ryż „Arroz Carolino do Baixo Mondego” wyróżnia się ze względu na powolny i charakterystyczny dla niego proces dojrzewania wynikający ze znacznego zmniejszenia natężenia promieniowania słonecznego w tym okresie, co powoduje, że proces dojrzewania jest bardziej jednolity i przebiega wolniej.

Ziarna ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” to długie ziarna rodzaju A, jednolite pod względem wielkości i barwy, o średniej zawartości amylozy 17,5–22,5 % w s.m., krótkim okresie gotowania (10–12 minut), średniej twardości (0,9–1,2 kg/cm²) i stabilności pod względem retrogradacji.

W wyniku analizy danych dotyczących tych samych odmian stwierdzono, że zawartość amylozy w próbkach z regionu geograficznego Baixo Mondego była o 2 % wyższa od zawartości amylozy w ryżu uprawianym w innych regionach, a lepkość oraz właściwości organoleptyczne (zapach i smak) wyróżniały ryż objęty przedmiotowym ChOG w stosunku do ryżu z innych regionów. Zabarwienie ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” jest pozbawione zanieczyszczeń i jednolite.

Te cechy charakterystyczne związane z uprawą ryżu w regionie Baixo Mondego wynikają ze wspomnianych wyżej czynników rolnośrodowiskowych, które prowadzą do powolnego dojrzewania ryżu na polach ryżowych, determinując właściwości kulinarne ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego”.

W wyniku analizy organoleptycznej ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” gotowanego w wodzie, przeprowadzonej przez zespół degustatorów, stwierdzono, że ziarna tego ryżu są bardziej sypkie, kremowe, miękkie i mają gładszą i bardziej oleistą powierzchnię niż ziarna zwykłego ryżu „Carolino”.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Cechy klimatyczne regionu Baixo Mondego sprawiają, że proces wzrostu i dojrzewania ryżu „Arroz Carolino do Baixo Mondego” przebiega wolniej, co przyczynia się do wytworzenia się charakterystycznych cech ryżu związanych z jego jakością, tj.:

- tendencji do wyższej zawartości amylozy,
- większej ilości całych ziaren z uwagi na powstawanie mniejszej ilości pęknięć podczas ostatniego etapu uprawy lub dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Arroz_Carolino_B.Mondego.pdf
