

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 258/08)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS»

Αριθ. ΕΚ: ΡΤ/ΡΓΙ/005/0552/07.08.2006

(X) ΠΓΕ () ΠΟΠ

1. Ονομασία

«Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Ρύζι: καθαρισμένη καρύοψη του φυτού *Oryza sativa* L., υποείδος *Japonica*, προερχόμενη από την ποικιλία *Arriete* δεύτερης γενιάς, που έχει υποβληθεί σε ξήρανση, αποφλοιώση, λεύκανση και στίλβωση με τον ενδεδειγμένο τρόπο.

Φυσικά χαρακτηριστικά [μέσες τιμές (± 0,3)]

Υγρασία (%)	13
Μήκος (mm):	6,4
Πλάτος (mm):	2,5

(¹) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Αναλογία μήκους/ πλάτος	2,5
Ολική τέφρα (%)	0,45
Χρώμα φλοιού	καστανόξανθο
Χρώμα μετά τη λεύκανση	Υαλώδες

Χημικά χαρακτηριστικά [μέσες τιμές (\pm 5 %)]

Λιπαρές ουσίες (%)	0,9 — 1,3
Πρωτεΐνες (%)	5,2 — 6,8
Υδρογονάνθρακες (%)	77,1 — 82,3
Ενεργειακή αξία (Kcal/100g)	346,5 — 350,1

Άρωμα και γεύση: Όταν καταναλώνεται «σκέτο» (με απλό βράσιμο), το ρύζι αναπτύσσει ένα άρωμα φρεσκάδας και γεύση βελούδινη, μαλακή και ευχάριστη. Όταν αναμιγνύεται με άλλα συστατικά, αποκτά μια ελαφριά γεύση του αρτύματος, καθώς και λεπτή, κρεμώδη υφή που διαρκεί στο στόμα.

Υαλώδες: υαλώδης και κρυσταλλώδης όψη.

Χαρακτηριστικά βρασμού (μέσες τιμές)

Χρόνος βρασμού	9 — 10,5 λεπτά
Απορρόφηση ύδατος	219 — 235 %

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Γίνεται αποδεκτό μόνο το ρύζι της προαναφερόμενης ποικιλίας το οποίο προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, μοναδική εγγύηση ότι οι κόκκοι έχουν χαμηλή αναλογία αμυλόζης προς αμυλοπηκτίνη (33,5 %/66,5 %). Το χαρακτηριστικό αυτό προσδίδει στο ρύζι μεγάλη ικανότητα απορρόφησης του ύδατος του βρασμού και προσρόφησης των αρωμάτων και ελάχιστη απόδοση 70 % κατά τη βιομηχανική επεξεργασία. Τα χαρακτηριστικά αυτά μπορούν να αποκτηθούν μόνο στις φυσικο-γεωγραφικές συνθήκες (τύπος εδάφους, ποιότητα των υδάτων άρδευσης, ηλιοφάνεια, μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, κ.λπ.) της περιοχής «Lezírias Ribatejanas».

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανόμενης της λήψης των σπόρων 2ης γενιάς προς σπορά, ώστε να εξασφαλίζεται η πλήρης προσαρμογή στις φυσικο-γεωγραφικές συνθήκες της περιοχής αυτής. Φυσικά, δεδομένων των συνθηκών καλλιέργειας, όλος ο βιολογικός κύκλος έως τη συγκομιδή εκτελείται στο χώρο σποράς. Η συγκομιδή εκτελείται σύμφωνα με ιδιαίτερους κανόνες που αφορούν ιδίως την ημερομηνία, το στάδιο φυλλοφορίας και την περιεκτικότητα σε υγρασία των σπόρων, αλλά και από τον τύπο των μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται τόσο για τη συγκομιδή, όσο και για τη μεταφορά, την αποθήκευση, την ξήρανση, την αποφλοιώση, τη λεύκανση και τη στίλβωση. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια του προϊόντος και εμποδίζονται η μόλυνση της συγκομιδής και του εξοπλισμού από βιολογικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς παράγοντες και η νόθευση με ρύζι άλλης προέλευσης, εξασφαλίζεται δε η πλήρης ιχνηλασιμότητα του «arroz carolino» έως την περιοχή προέλευσης και, σε πολλές περιπτώσεις, έως τον γεωργό.

Η γεωγραφική περιοχή μεταποίησης και συσκευασίας συμπίπτει με την περιοχή παραγωγής, αφενός για τους λόγους που προαναφέρθηκαν και προκειμένου ο χρόνος μεταφοράς του ρυζιού στους ξηραντήρες να είναι ο ελάχιστος δυνατός, αφετέρου ώστε να διαφυλάσσεται η ποιότητά του.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Για τους ίδιους λόγους, οι οποίοι αφορούν την ασφάλεια και την υγιεινή, την αποφυγή μόλυνσης και νόθευσης του προϊόντος με ρύζι διαφορετικής προέλευσης, τη διαφύλαξη της ποιότητας και την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας και της δυνατότητας ελέγχου σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, η συσκευασία εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής και με υλικά που έχουν λάβει ειδική έγκριση ή/και αναγνώριση για το σκοπό αυτό.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Είναι υποχρεωτικές οι ακόλουθες ενδείξεις: «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — Indicação Geográfica Protegida» σήμα πιστοποίησης· κοινοτικός λογότυπος της ΠΓΕ· Λογότυπος του «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas».



Το όνομα ή η επωνυμία του παραγωγού καθώς και η διεύθυνσή του πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται, ακόμη και εάν η εμπορία διάθεση εκτελείται από άλλο φορέα. Η ονομασία πώλησης «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — IGP» μπορεί να συνοδεύεται από άλλες μνείες ή ενδείξεις (σήμα του διανομέα ή άλλου), με τη σύμφωνη γνώμη του ομίλου.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Κοινότητες (Freguesias) Azambuja, Alcoentre, Aveiras de Baixo, Aveiras de Cima, Macussa, Manique do Intendente, Vale do Paraíso, Vila Nova da Rainha και Vila Nova de São Pedro, του Συμβουλίου της Azambuja· Barrosa, Benavente, Samora Correia και Santo Estevão, του Συμβουλίου της Benavente· Foros de Salvaterra, Glória do Ribatejo, Granho, Marinhaís, Muge και Salvaterra de Magos, του Συμβουλίου της 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 και Vila Franca de Xira, του Συμβουλίου της Vila Franca de Xira· Azervadinha, Coruche, Couço, Erra, Foros da Branca, Lamarosa, São Torcato και Santana do Mato, του Συμβουλίου της Coruche.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Δεδομένου ότι βρίσκεται στις εκβολές του ποταμού Τάγου, η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή διαθέτει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά κυρίως τα εδάφη (διαφοροποιημένη εδαφογένεση), την ποιότητα των υδάτων, την ηλιοφάνεια και το μικρό εύρος θερμοκρασιών. Πρόκειται για μια περιοχή ουσιαστικά επίπεδη (αποτελούμενη από πεδιάδες και κατακλυζόμενες πεδιάδες («lezírias»)), με χαμηλό υψόμετρο (μικρότερο των 100 μέτρων). Τα εδάφη είναι στο σύνολό τους αλλουβιακά και κολουβιακά, καστανά, αργιλώδη και πηλο-αργιλώδη· προέρχονται από την καθίζηση, σε αμμώδες υπόστρωμα, γόνιμων στοιχείων που εναποτίθενται από τις πλημμύρες και την παλίρροια. Τα χαρακτηριστικά αυτά, που συνδέονται με ένα pH μεταξύ 5,5 και 6,5 (το οποίο όμως μπορεί να κυμανθεί από 4,5 έως 8,7) και με υφάλμυρα νερά, δεδομένου ότι η περιοχή επηρεάζεται από την παλίρροια, δεν επιτρέπουν, στο σύνολο σχεδόν της περιοχής, την καλλιέργεια άλλου είδους Η καλλιέργεια του ρυζιού στις σχετικές περιοχές αποτελεί δραστηριότητα σύμφωνη με τις αρχές της αειφορίας καθώς συμβάλλει στην προστασία του οικοσυστήματος, αλλά και της πανίδας και χλωρίδας που σχετίζονται με την ίδια την καλλιέργεια, και στην αποφυγή γεωργικών προβλημάτων όπως η αλάτωση των εδαφών. Αφετέρου, χάρη στην εφαρμογή της καλλιέργειας αυτής επί δύο και πλέον αιώνες, έχει συσσωρευτεί στην περιοχή πλούσια και εξειδικευμένη τεχνολογία.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το ρύζι «arroz carolino das Lezírias Ribatejanas» παρουσιάζει χαμηλή αναλογία αμυλόζης προς αμυλοπηκτίνη, μεγάλη ικανότητα απορρόφησης ύδατος και προσρόφησης αρωματικών μορίων προερχόμενων από τα αρτύματα καθώς και πολύ υψηλή βιομηχανική απόδοση.

- 5.3. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι εδαφο-κλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την περιοχή των εκβολών του Τάγου συνίστανται σε εύκρατο κλίμα μεσογειακού τύπου με ξερά καλοκαίρια, όπου οι βροχοπτώσεις κατά τον πλέον ξερό μήνα είναι λιγότερες από το ένα τρίτο των βροχοπτώσεων του πλέον βροχερού μήνα, ενώ ο Ατλαντικός Ωκεανός ασκεί ρυθμιστική επίδραση. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις, κατώτερες των 30 mm, η ηλιοφάνεια (2 800 έως 2 900 ώρες ηλιοφάνειας), η ηλιακή ακτινοβολία (145 έως 150 Kcal/cm²), οι συνολικές βροχοπτώσεις που προσεγγίζουν τα 714,88 mm και ο αριθμός ημερών παγετού (το πολύ 12) δεν ευνοούν την εμφάνιση κρυπτογαμικών ασθνειών, με αποτέλεσμα το ρύζι να εμφανίζεται πιο σκληρό, λιγότερο εύθραυστο και με μεγαλύτερο ειδικό βάρος σε σχέση με αυτό που παράγεται σε άλλες περιοχές. Για το λόγο αυτό, το συγκεκριμένο ρύζι διαθέτει μεγάλη φήμη και εκτιμάται περισσότερο από το ρύζι άλλων περιοχών. Η φυσική αφυδάτωση κατά τις τελευταίες φάσεις της ωρίμασης, η οποία, στην περιοχή «Lezírias Ribatejanas», συμπίπτει με τις υψηλές θερμοκρασίες και την χαμηλή υγρασία του Σεπτεμβρίου και του πρώτου 15ήμερου του Οκτωβρίου, επιτρέπει πιο ομοιογενή συγκομιδή και φυσική ξήρανση στον αγρό, σε αντίθεση με άλλες περιοχές· επομένως, το προϊόν της περιοχής αυτής χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη σταθερότητα και ομοιομορφία. Οι κόκκοι του «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas» αποκτούν για το λόγο αυτό χαρακτηριστική υαλώδη και κρυσταλλώδη όψη. Οι φυσικές συνθήκες που περιγράφηκαν προσδίδουν στο ρύζι που καταναλώνεται «σκέτο» (με απλό βράσιμο) βελούδινη γεύση, μαλακή και ευχάριστη. Το ρύζι αυτό εμφανίζει επίσης μια ιδιαιτερότητα, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε αμυλόζη και σε αμυλοπηκτίνη (αντιστοίχως 33,5 % και 66,5 %)· το ιδιαίτερο αυτό χαρακτηριστικό του προσδίδει μεγάλη ικανότητα απορρόφησης του ύδατος του βρασμού και προσρόφησης των συστατικών που προστίθενται για την παρασκευή των εδεσμάτων, έτσι ώστε να αποκτά λεπτή, κρεμώδη υφή που διαρκεί στο στόμα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

www.idrha.min-agricultura.pt