

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 258/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS»

N° CE: PT/PGI/005/0552/07.08.2006

(X) IGP () DOP

1. Denominación

«Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas»

2. Estado miembro o tercer país

Portugal

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1 Tipo de producto

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Cariópside sin glumas de la especie *Oryza sativa* L., subespecie *Japónica*, de la variedad *Ariete* (2ª generación), debidamente secada, descascarillada, blanqueada y pulida.

Características físicas [valores medios (\pm 0,3 %)]

Humedad (%)	13
Longitud (mm)	6,4
Anchura (mm)	2,5

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Relación longitud/anchura	2,5
Cenizas totales (%)	0,45
Color con cáscara	Castaño amarillento
Color blanqueado	Vítreo

Características químicas [valores medios (\pm 0,5 %)]

Grasa (%)	0,9-1,3
Proteína (%)	5,2-6,8
Hidratos de carbono (%)	77,1-82,3
Valor energético (kcal/100g)	346,5-350,1

Aroma y sabor: consumido blanco (cocido en agua simplemente) tiene un aroma de arroz recién almacenado y una textura aterciopelada, esponjosa y suave; mezclado con otros ingredientes, adquiere un sabor suave a los condimentos y una textura cremosa y suave que se prolonga en la boca.

Vitrosidad: aspecto vítreo y cristalino.

Características de cocción (valores medios)

Tiempo de cocción	9-10,5 minutos
Absorción de agua	219-235 %

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Sólo se acepta el arroz de la variedad referida procedente de la zona geográfica delimitada, pues únicamente en esas condiciones presentan los granos de arroz una relación muy baja de amilosa y amilopectina (33,5 %/66,5 %), la cual permite que este arroz tenga una gran capacidad de absorción de agua de cocción y adsorción de sabores, y un rendimiento industrial del 70 %, sólo posible en las condiciones fisiográficas (tipo de suelos, calidad del agua de riego, número de horas de insolación, amplitudes térmicas reducidas, etc.) de la zona de las «Lezirias Ribatejanas».

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el ciclo productivo debe tener lugar en la zona geográfica delimitada, incluida la obtención de las semillas de segunda generación, como forma de garantizar su completa adaptación a las condiciones fisiográficas de la zona. Dadas las condiciones de cultivo, es obvio que todo el ciclo biológico, hasta la cosecha, se realiza en el lugar de siembra. La cosecha obedece a una reglas propias en cuanto a fechas, estado fenológico y humedad del grano y maquinaria utilizada (tanto para la cosecha como para el transporte, el almacenamiento, el secado, el descascarillado, el blanqueado y el pulido), con el fin de garantizar la higiene y seguridad del producto, impedir la introducción de contaminantes biológicos, químicos o microbiológicos en las parcelas y equipos, prevenir la inclusión de arroz de orígenes diferentes, y posibilitar una trazabilidad absoluta del «arroz carolino» hasta la región de origen y, en muchos casos, hasta el propio productor.

La zona geográfica de transformación y envasado coincide con la de producción, lo que se justifica por todas las razones expuestas anteriormente y por la necesidad de reducir lo más posible el tiempo de transporte del arroz a las instalaciones de secado para evitar una pérdida de calidad.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Por las mismas razones (seguridad e higiene, evitar la contaminación, impedir la introducción de arroz de orígenes diferentes y la pérdida de calidad, trazabilidad), además de hacer posible el control de todas las fases de la cadena productiva, el arroz sólo puede envasarse en la región de origen y utilizando materiales aprobados u homologados.

3.7 Normas especiales de etiquetado

Las siguientes referencias deben aparecer obligatoriamente: *Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — Indicação Geográfica Protegida*; símbolo de certificación; logotipo comunitario de las IGP; logotipo del «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas».



El nombre o denominación social y el domicilio del productor deben figurar obligatoriamente aun cuando participen otras entidades en la comercialización. La denominación de venta («Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas» — IGP) puede ir acompañada de otras indicaciones o referencias (marcas de distribuidores u otras), previo visto bueno de la agrupación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Freguesias de Azambuja, Alcoentre, Aveiras de Baixo, Aveiras de Cima, Macussa, Manique do Intendente, Vale do Paraíso, Vila Nova da Rainha y Vila Nova de São Pedro, del municipio de Azambuja; Barrosa, Benavente, Samora Correia y Santo Estevão, del municipio de Benavente; Foros de Salvaterra, Glória do Ribatejo, Granho, Marinhais, Muge y Salvaterra de Magos, del municipio de 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, del municipio de Vila Franca de Xira; Azervadinha, Coruche, Couço, Erra, Foros da Branca, Lamasosa, São Torcato y Santana do Mato, del municipio de Coruche.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1 Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada tiene unas características específicas en cuanto a suelos (edafogénesis diferenciada), calidad del agua, número de horas de insolación y amplitudes térmicas reducidas derivadas de su ubicación en el estuario del Tajo. Esta zona es prácticamente llana (marjales y terrenos inundables) y su altitud, bastante reducida (inferior a 100 metros). Todos los suelos son aluviales y coluviales eutéricos, pardos, de composición arcillosa y limoarcillosa, originados por partículas fértiles traídas por las crecidas y las mareas vivas, que posteriormente se sedimentaron sobre capas arenosas. Estas condiciones, unidas a un PH de entre 5,5 y 6,5 (aunque puede oscilar entre 4,5 y 8,7) y a que las aguas son salobres debido a que la región sigue sufriendo la influencia de las mareas, imposibilitan cualesquiera otros cultivos en casi toda la zona. El cultivo de arroz en estas zonas es un elemento de sostenibilidad pues permite la conservación del ecosistema y la fauna y flora asociadas a él, además de evitar problemas agrarios como la salinización del suelo. Por otro lado, a lo largo de los más de dos siglos que lleva cultivándose arroz en esta región, los productores han acumulado una experiencia muy valiosa y específica.

5.2 Carácter específico del producto

El «Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas» posee una relación baja de amilosa y amilopectina, una gran capacidad de absorción de agua de cocción y de moléculas aromáticas de los condimentos, y un rendimiento industrial muy elevado.

5.3 *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

Las condiciones edafoclimáticas de esta zona del estuario del Tajo (clima templado caliente de tipo mediterráneo, con veranos secos, en los que el mes más seco recibe menos de 1/3 de las lluvias que caen en el mes más lluvioso y en los que el océano Atlántico ejerce una función reguladora; precipitaciones anuales inferiores a 30 mm, con entre 2 800 y 2 900 horas de sol radiante, radiación solar de 145 a 150 kcal/cm², precipitaciones totales que rondan los 714,8 mm y sólo 12 días de heladas) no favorecen la aparición de plagas fúngicas, por lo que el arroz es proporcionalmente más duro, se parte con más dificultad y tiene un peso específico mayor que el producido en otras regiones. Debido a ello, este arroz goza de una gran reputación y de más demanda que el producido en otros lugares. La deshidratación natural que se produce en las últimas fases de la maduración y que, en esta zona, coincide con las temperaturas elevadas y la baja humedad relativa que se dan en el mes de septiembre y la primera mitad de octubre, permite una cosecha más uniforme y un secado natural en el campo, contrariamente a otras zonas de producción, y, por ende, una mayor estabilidad y uniformidad del producto. Como consecuencia de ello, los granos del «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas» tienen un aspecto vítreo y cristalino único. Las condiciones naturales descritas le confieren una textura aterciopelada, esponjosa y suave cuando se consume blanco. Otra de sus características es la baja relación de amilosa y amilopectina (33,5 %/66,5 %), que hace que tenga una gran capacidad de absorción de agua de cocción y de adsorción de los sabores de los ingredientes que se le añadan para preparar el plato, y una textura cremosa y suave que se prolonga en la boca.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

www.idrha.min-agricultura.pt
