

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2022/C 70/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

N.º UE: PDO-ES-0336-AM02 de 9 de septiembre de 2020

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre  
C/Salvador Dalí, 27-29  
43870 Amposta (España)  
info@do-deltadelebre.com  
http://do-deltadelebre.com

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Arroz del Delta del Ebro / Arròs del Delta de l'Ebre» está formado por todos los productores y elaboradores de DOP «Arroz del Delta del Ebro», y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: estructura de control, requisitos legislativos.

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

*Descripción del producto* (apartado B del pliego de condiciones y apartado 3.2 del DU):

- Con objeto de incluir tres variedades y ampliar la protección para que también abarque al arroz integral, en la *Descripción del producto* del pliego de condiciones y del documento único (DU) (apartados B1 y 3.2 respectivamente) se sustituye el párrafo siguiente:

«Arroz blanco procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba y Montsianell, correspondientes a la categoría comercial “Extra”.»

por este otro:

«Arroz blanco e integral procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba, Montsianell, JSendra, Guara y Olesa, procedente de cultivo convencional o ecológico (o de otros sistemas de producción sostenible reconocidos por la administración). El arroz blanco es de la categoría comercial “Extra”. El arroz integral (corresponde al “arroz descascarillado”) se comercializa bajo la única categoría comercial existente.»

Debido a la inclusión de las tres variedades de arroz se deben adaptar otros párrafos del apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU).

El texto siguiente: «Las variedades Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell y Gleva, presentan unas características muy similares entre sí y aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Todas las variedades amparadas por la DOP son de la subespecie Japonica. Prácticamente todas ellas (Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell, Gleva, JSendra y Guara) presentan unas características muy similares entre sí y, aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.»

El texto siguiente: «La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre.»

se ha sustituido por el siguiente:

«La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre. La variedad Olesa, también originaria de la zona geográfica delimitada, tiene una respuesta gastronómica asimilable a la variedad Bomba, a pesar de las diferencias morfológicas de su grano crudo respecto al resto de variedades de la DOP.»

El texto siguiente: «Estas variedades tienen una alta concentración de almidón en el centro del grano, llamado tipo perlado, que es el responsable de la absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Estas variedades presentan la proporción de amilosa adecuada para la correcta absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.»

El texto siguiente: «Todas estas variedades se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad de grano y se adaptan a la gastronomía arroceras de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como los arroces largos.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Todas se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad de grano una vez cocido y se adaptan a la gastronomía arroceras de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como la mayoría de arroces largos. A nivel culinario, la variedad Olesa, pese a ser larga, es asimilable al resto de variedades de la DOP.»

Debido a la inclusión del arroz integral también se adapta el siguiente párrafo del apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU) ya que la categoría comercial de este tipo de arroz es otra, tal como se explica en la *Descripción del producto* (apartado B del pliego de condiciones y apartado 3.2 del DU).

«Todas las variedades protegidas por la DOP Arroz del Delta del Ebro, en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría "Extra" y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.»

Se ha sustituido por el siguiente:

«Todas las variedades protegidas por la DOP Arroz del Delta del Ebro, en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría correspondiente y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.»

Justificación de la inclusión del arroz integral:

El arroz integral (también denominado «cargó» o «descascarillado») es la base para la obtención del arroz blanco que hasta el momento era el único protegido por la DOP. El arroz integral corresponde al arroz cuyo grano maduro está desprovisto de su cubierta exterior o cascarilla (glumas o glumillas) y revestido del pericarpio al que debe su color. Se opta por incorporar el arroz integral al arroz amparado por la DOP Arroz del Delta del Ebro, para dar respuesta a los nuevos hábitos de los consumidores que demandan cada vez más este tipo de producto.

Justificación de la inclusión de las nuevas variedades:

Se amplía el abanico de variedades a proteger, mediante la incorporación de las variedades: JSendra, Guara y Olesa, que juntamente a las ya protegidas (Bahía, Tèbre, Fonsa, Bomba Montsianell y Gleva) conformarían el perfil varietal de mejor adaptabilidad a la zona húmeda del Delta del Ebro. Las variedades que se incorporan a la DOP, al igual que las ya protegidas actualmente pertenecen a la subespecie *Japonica*, y mantienen todas ellas una vez cocidas las características de las variedades actualmente incluidas en la DOP.

La variedad JSendra corresponde a una variedad adaptada al medio y preparada para las condiciones climatológicas, sobre todo para el viento, por la altura de la planta. Con una alta resistencia al desgrane al igual que el encamado y también al ataque de *pyriculariosis*. Es una de las variedades más tardías en la siembra (durante la primera quincena de mayo) por lo que es una de las variedades mejor preparadas para la adaptación al cambio climático. Sus características son asimilables a las de las variedades amparadas actualmente.

La variedad Guara es también una variedad adaptada al medio y a las condiciones climatológicas reinantes. Se caracteriza por ser una de las variedades más adaptables en suelos arenosos. Sus características son asimilables a las de las variedades amparadas actualmente.

La variedad Olesa es una variedad originaria del Delta del Ebro y adaptada al medio. Se caracteriza por ser una de las variedades de corto ciclo agronómico, lo que la hace ser una variedad de cultivo sostenible, con un menor consumo de recursos naturales y unas prácticas agronómicas respetuosas con el medio ambiente. Presenta una gran resistencia a los hongos y al encamado por tanto adaptada a las condiciones climatológicas. Sus características gastronómicas son asimilables a las variedades amparadas.

La respuesta de adaptación de las diferentes variedades en función del tipo de suelo es un aspecto estudiado por el sector arrocero, tanto desde el sector privado como público a través de la Estación experimental del Ebro del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA).

El sector también es altamente sensible y consciente del gran valor ecológico de la zona, donde el equilibrio entre la riqueza natural y la importancia socioeconómica ha sido y es primordial y un ejemplo de cómo un cultivo iniciado a finales del siglo XIX ha contribuido en gran medida al alto valor natural del Delta del Ebro. Por ello continúa trabajando y estudiando para garantizar variedades de un cultivo más sostenible que respeten la tipicidad de las variedades existentes y puedan adaptarse a las especiales condiciones del Delta del Ebro.

Por ello las variedades propuestas de incorporación destacan por:

- a) Ser más resistentes a las enfermedades criptogámicas, en especial a la *Pyricularia Oryzae* por lo que se reduce la necesidad de uso de fungicidas.
- b) Ser variedades más resistentes a la salinidad del suelo.
- c) Ser variedades mejor adaptadas para suelos arenosos, especialmente el Guara.

- d) Ser variedades mejor preparadas para las variaciones producidas por el cambio climático.
- e) Se mantiene la compatibilidad agronómica y medioambiental con la zona amparada.

En las tablas correspondientes a las características del arroz se han añadido las nuevas variedades en el apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU).

— Por ello se cambia la tabla:

| «Variedad   | Longitud       | Relación longitud/anchura |
|-------------|----------------|---------------------------|
| Bahía       | 8,2 mm (medio) | 2,20 (semiesférico)       |
| Tebre       | 8,1 mm (medio) | 2,00 (esférico)           |
| Fonsa       | 7,9 mm (medio) | 2,00 (esférico)           |
| Bomba       | 7,4 mm (corto) | 1,85 (esférico)           |
| Montsianell | 8,3 mm (medio) | 2,16 (semiesférico)       |
| Gleva       | 7,9 mm (medio) | 2,04 (semiesférico)»      |

por la siguiente:

| «Variedad  | Longitud       | Relación longitud/anchura |
|--|----------------|---------------------------|
| Bahía  | 8,2 mm (medio) | 2,20                      |
| Tebre  | 8,1 mm (medio) | 2,00                      |
| Fonsa  | 7,9 mm (medio) | 2,00                      |
| Bomba  | 7,4 mm (corto) | 1,85                      |
| Montsianell                                      | 8,3 mm (medio) | 2,16                      |
| Gleva  | 7,9 mm (medio) | 2,04                      |
| JSendra  | 8,2 mm (medio) | 2,16                      |
| Guara  | 8,0 mm (medio) | 2,11                      |
| Olesa  | 9,1 mm (largo) | 3,10                      |
| Valores medios de referencia de las variedades.» |                |                           |

Justificación:

En esta tabla además de haberla completado con las nuevas variedades, se ha suprimido la descripción relativa a la esfericidad del grano de arroz ya que los apelativos referidos a la esfericidad («esférico», etc.) no responden a la normativa, y dicha información ya queda implícita con la relación longitud/anchura, por ese motivo se ha eliminado de la tabla.

Asimismo, se ha modificado la tabla siguiente relativa al grano elaborado en la *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU)

| «Variedad | Categoría   | Tipo        |
|-----------|-------------|-------------|
| Bahía     | Grano medio | Perlado     |
| Tebre     | Grano medio | Perlado     |
| Fonsa     | Grano medio | Semiperlado |

|             |             |          |
|-------------|-------------|----------|
| Bomba       | Grano medio | Perlado  |
| Montsianell | Grano medio | Perlado  |
| Gleva       | Grano medio | Perlado» |

Esta es la nueva tabla:

| «Variedad   | Categoría   | % Amilosa |
|-------------|-------------|-----------|
| Bahía       | Grano medio | 19,1      |
| Tebre       | Grano medio | 20,0      |
| Fonsa       | Grano medio | 20,3      |
| Bomba       | Grano medio | 24,9      |
| Montsianell | Grano medio | 18,1      |
| Gleva       | Grano medio | 17,7      |
| JSendra     | Grano medio | 17,5      |
| Guara       | Grano medio | 17,5      |
| Olesa       | Grano largo | 24,0      |

Valores medios de referencia de las variedades.»

Justificación:

En esta tabla además de haber añadido las nuevas variedades tal como se ha explicado anteriormente, se ha substituido el tipo de *perlado* por el porcentaje de amilosa (% amilosa) respecto al total de almidón. La amilosa es una de las formas de almidón que se encuentra en el arroz.

Este cambio se realiza porque en el pliego de condiciones (y el documento único) se había asimilado el perlado con el contenido de almidón y a las propiedades culinarias del arroz. Sin embargo, los conocimientos actuales han determinado que esto no es exactamente así. Si bien el *perlado* es una característica peculiar del grano derivada de la formación del mismo, el porcentaje de amilosa es el índice para predecir la calidad sensorial del arroz cocido ya que determina la textura, la ternura, la pegajosidad y el volumen de expansión del arroz cocido. Es decir, la proporción de amilosa es la característica de la variedad clave en las cualidades culinarias del arroz, y no el *perlado*, tal como se asumía en el pasado.

- Además de los cambios explicados anteriormente que afectan al pliego de condiciones y al documento único, la inclusión de las tres nuevas variedades conlleva incluir también en el pliego de condiciones una breve descripción y los datos (rasgos fundamentales y rendimientos medios de molinería) de cada una de las variedades del mismo modo que se describen los arroces actualmente amparados. Toda esta información se ha añadido en el subapartado B.2 – *Descripción de las variedades* que consta en el apartado *Descripción del producto*. La descripción de cada variedad incluye: la altura de la planta, duración del ciclo de cultivo, dimensiones y peso del grano, fecha de siembra recomendada, y alguna peculiaridad agronómica interesante de la variedad. Los datos referentes a los rasgos fundamentales de las tres nuevas variedades y de rendimientos de molinería se han añadido en las tablas correspondientes del pliego de condiciones; ambas incluidas en el apartado B2.
- Se flexibilizan las fechas de siembra de las variedades de arroz: Fonsa, Montsianell y Bomba (apartado B2 del pliego de condiciones). En concreto:
  - para la variedad Fonsa se sustituye «La fecha de siembra del 1 al 10 de mayo» por «La fecha de siembra se realizará durante la primera quincena de mayo».
  - para la variedad Montsianell se sustituye «La fecha de siembra es del 20 al 30 de abril» por «La fecha de siembra se realizará a finales de abril.»
  - Para la variedad Bomba se sustituye «La fecha de siembra es del 20 de abril al 5 de mayo» por «La fecha de siembra se realizará entre finales de abril y principios de mayo.»

## Justificación:

Si bien las fechas indicadas hasta ahora en el pliego de condiciones son las fechas recomendadas, con los años de experiencia se ha comprobado que la fecha de siembra es variable. Esta varía en función de la fecha en que abren los canales que aportan el agua a las zonas de cultivo y las condiciones meteorológicas invernales que pueden provocar no poder llevar a cabo las labores necesarias para el manejo de las tierras. Por ello, se considera conveniente flexibilizar el período de siembra y no establecer en el pliego de condiciones períodos tan estrictos.

*Método de obtención*

- En el apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se ha añadido el arroz integral en la redacción del apartado, por lo que el fragmento siguiente:

«El arroz protegido es arroz blanco de categoría “Extra”.

El arroz blanco es aquel cuyos granos han sido desprovistos total o parcialmente del pericarpio o testa mediante un proceso de pulimento y que presenta un color más o menos blanco, uniforme.

La categoría “Extra” supone que el porcentaje de granos enteros y sin ningún defecto, tiene que ser como mínimo del 92,70 %. El contenido en granos con roturas no puede superar el 4 %.»

se modifica como sigue:

«El arroz protegido es arroz blanco de categoría comercial “Extra” y arroz integral.

El arroz blanco es aquel cuyos granos han sido desprovistos total o parcialmente del pericarpio o testa mediante un proceso de pulimento y que presenta un color más o menos blanco, uniforme.

El arroz integral corresponde al arroz descascarillado. Es el arroz cuyos granos maduros han sido desprovistos de su cubierta exterior o cascarilla (glumas o glumillas) y revestido del pericarpio al que debe su color característico, se comercializará envasado bajo la única categoría reglamentada para este tipo de arroces.

El porcentaje de granos enteros y sin ningún defecto, tiene que ser como mínimo del 92,70 %. El contenido en granos con roturas no puede superar el 4 %.»

## Justificación:

La incorporación del arroz integral, justificada en el apartado anterior, conlleva completar los diferentes apartados del pliego de condiciones con los datos relativos a este tipo de arroz. Eso incluye la tabla de tolerancias de calidad y la explicación de este tipo de arroz en el presente apartado.

- En el apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se ha suprimido la tabla relativa a las tolerancias de calidad y se ha substituido por una referencia al cumplimiento de la norma. De modo que se substituye:

«El proceso de elaboración deberá ser cuidadoso de forma que el grano no presente restos de cutículas del pericarpio. Los granos de arroz cumplirán los siguientes parámetros:

| Parámetro                                       | Arroz blanco |
|---|--------------|
| Granos medios que no atraviesan el tamiz 14     | 3,75         |
| Granos medios que no atraviesan el tamiz 13     | —            |
| Granos medios que sí atraviesan el tamiz 13     | 0,25         |
| Granos medianos o partidos                      | —            |
| Granos de color amarillo o similar              | 0,20         |
| Granos rojizos y rayados de rojo                | 0,50         |
| Granos yesosos y verdes                         | 2,00         |
| Granos manchados y picados                      | 0,50         |
| Impurezas propiamente dichas                    | 0,10         |
| Cantidad mínima de granos enteros, sin defectos | 92,70»       |

Por el siguiente:

«El proceso de elaboración deberá ser cuidadoso de forma que, en caso del arroz blanco, el grano no presente restos de cutículas del pericarpio. Los granos de arroz cumplirán las tolerancias de calidad establecidos por la normativa correspondiente.»

Justificación:

Los valores de tolerancia de calidad establecidos en la tabla correspondían exactamente a las tolerancias establecidas legalmente para el arroz blanco. La incorporación a la DOP de nuevos tipos de arroz como el arroz integral hacía necesario ampliar la tabla tal como se ha explicado en el punto anterior. Sin embargo, dado que los valores son estrictamente los establecidos por la normativa, se ha considerado más adecuado simplificar el pliego y sustituirla por una referencia al cumplimiento normativo. Por lo tanto, es un cambio formal que no afecta de manera alguna la calidad ni requisitos la calidad del producto amparado.

- En el subapartado «Almacenaje y conservación» del apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones se modifica la temperatura del aire utilizado en la fase de almacenaje y conservación. Por ello se sustituye el párrafo siguiente:

«Durante el tiempo que el arroz permanece almacenado en los silos, a la espera de su elaboración, y con el fin de conservarlo en las mejores condiciones, se inyecta de manera intermitente aire frío a 5°C preferentemente o a temperatura ambiente.»

por este otro:

«Durante el tiempo que el arroz permanece almacenado en los silos, a la espera de su elaboración, y con el fin de conservarlo en las mejores condiciones, se inyecta de manera intermitente aire frío a 10-15°C preferentemente o a temperatura ambiente.»

Justificación

Se ha detectado una errata en la temperatura ya que los 5 °C indicados anteriormente es una temperatura demasiado baja que casi congelaría el arroz, por ello se ha corregido la temperatura pasando de 5 °C a 10-15 °C.

- En el subapartado de «Envasado y etiquetado» del apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se sustituye la frase:

«Cada envase contendrá la misma variedad de arroz, de categoría “Extra”.»

por la siguiente:

«Cada envase contendrá la misma variedad de arroz.»

Justificación:

Se suprime la referencia a la categoría comercial «Extra» en este punto dado que para el arroz integral la categoría es otra tal como se ha explicado anteriormente.

*Vínculo con la zona geográfica* (apartado F del pliego de condiciones y apartado 5 del DU)

Los cambios descritos a continuación son cambios no esenciales que se realizan en el apartado relativo al *Vínculo con el medio* (apartado F del pliego de condiciones y el apartado 5 del DU). Fundamentalmente son cambios de redacción necesarios para adaptar ambos documentos a las modificaciones introducidas en la descripción del producto.

- En el subapartado 5.2 *Carácter específico del producto* del documento único se cambia el párrafo siguiente:

«Todas las variedades se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano y una gran capacidad de absorción, debido al alto contenido de almidón en el centro del grano, llamado perlado.»

Se valora el comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos (adherencia entre los granos 7,3) y la absorción de agua (1,93 gramos agua por cada gramo de arroz), que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto.»

por:

«Todas las variedades amparadas por la DOP Arroz del delta del Ebro se caracterizan por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano una vez cocido y por una gran capacidad de absorción, debido al porcentaje de amilosa respecto al contenido total de almidón.»

Se valora su comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la buena absorción de agua, que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto en la zona del Delta del Ebro.»

El mismo cambio se realiza en el apartado F del pliego de condiciones *Vínculo con el medio*.

Justificación:

Tal como se ha justificado en relación con la modificación de la descripción del producto, tiempo atrás se asimilaba el perlado con el contenido de almidón y las propiedades culinarias del arroz. Sin embargo, los conocimientos actuales han determinado que la proporción de amilosa es la característica de la variedad clave en las cualidades culinarias del arroz, y no el *perlado* tal como se asumía en el pasado. Por este motivo también se ha adaptado el redactado del vínculo en este sentido.

Asimismo, se suprimen los valores de los parámetros «adherencia entre granos» y «absorción de agua» del apartado *Vínculo* por considerarlos redundantes. Es únicamente un cambio de redacción ya que los valores corresponden a los parámetros y valores de la variedad de referencia Bahía indicados en el apartado *Descripción del producto* (apartados B del pliego de condiciones y 3.2 del DU) y la misma información sin cambios se mantiene en ambos documentos (pliego de condiciones y DU).

- En el subapartado 5.3 *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto* del documento único se elimina la referencia al color del arroz en la frase siguiente:

«Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su color blanco perlado, sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan.»

La nueva redacción propuesta es:

«Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan.»

El mismo cambio se realiza en el apartado F del pliego de condiciones *Vínculo con el medio*.

Justificación:

Si bien históricamente el arroz era conocido por su color blanco dada la incorporación del arroz integral como adaptación a los hábitos de consumo tal como se ha explicado en apartados anteriores, se considera que destacar este hecho en este apartado puede dar lugar a equívocos. Es por ello, que se propone suprimir esta alusión.

## Otros

- Estructura de control (apartado G del pliego de condiciones): se actualizan los datos relativos a la entidad de certificación.
- Requisitos legislativos nacionales (apartado I del pliego de condiciones): se suprime dicho apartado ya que no es un requerimiento del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

N.º UE: PDO-ES-0336-AM02 de 9 de septiembre de 2020

DOP (X) IGP ( )

### 1. Nombre [de DOP o IGP]

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

### 2. Estado miembro o tercer país

España

### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

#### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

#### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Arroz blanco e integral procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba, Montsianell, JSendra, Guara y Olesa, procedente de cultivo convencional o ecológico (o de otros sistemas de producción sostenible reconocidos por la administración). El arroz blanco es de la categoría comercial «Extra». El arroz integral (corresponde al «arroz descascarillado») se comercializa bajo la única categoría comercial existente.

Las características específicas del grano de arroz de la variedad de referencia (Bahía):

|   |  |
|---|--|
| Características del grano crudo elaborado   | longitud: 5,53 mm<br>anchura 2,99 mm<br>espesura 2,14 mm<br>amilosa (% s.e.s.) 19,41 %                                     |
| Características de la molinería:<br>comportamiento del grano durante la elaboración   | rendimiento total 69,90 %<br>% de roturas 11,63 %  |
| Características de la cocción del grano:  | Tiempo de cocción: 16 minutos<br>Absorción de agua* 1,93<br>aumento de la longitud del grano 8,45 %<br>*(g. agua/g. arroz) |
| Atributos sensoriales del grano después de la cocción (según escala de Batcher y con evaluación organoléptica mediante la cata*):<br>(* según escala: 9 = muy bueno; 7 = bueno; 5 = normal; 3 = deficiente) | adherencia entre los granos 7,83<br>aceptabilidad 5,75<br>aspecto visual 5,5   |

Todas las variedades amparadas por la DOP son de la subespecie *Japonica*. Prácticamente todas ellas (Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell, Gleva, JSendra y Guara) presentan unas características muy similares entre sí y aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.

La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre. La variedad Olesa, también originaria de la zona geográfica delimitada, tiene una respuesta gastronómica asimilable a la variedad Bomba, a pesar de las diferencias morfológicas de su grano crudo respecto al resto de variedades de la DOP.

De acuerdo con las dimensiones del grano de arroz cáscara, las variedades se clasifican de la manera siguiente:

| Variedad    | Longitud       | Relación longitud/anchura |
|-------------|----------------|---------------------------|
| Bahía       | 8,2 mm (medio) | 2,20                      |
| Tebre       | 8,1 mm (medio) | 2,00                      |
| Fonsa       | 7,9 mm (medio) | 2,00                      |
| Bomba       | 7,4 mm (corto) | 1,85                      |
| Montsianell | 8,3 mm (medio) | 2,16                      |

|  |                |      |
|--|----------------|------|
| Gleva  | 7,9 mm (medio) | 2,04 |
| JSendra  | 8,2 mm (medio) | 2,16 |
| Guara  | 8,0 mm (medio) | 2,11 |
| Olesa  | 9,1 mm (largo) | 3,1  |
| Valores medios de referencia de las variedades |                |      |

En lo que concierne al grano elaborado (arroz blanco) la clasificación es la siguiente:

| Variedad                                       | Categoría   | % Amilosa |
|--|-------------|-----------|
| Bahía  | Grano medio | 19,1      |
| Tebre  | Grano medio | 20,0      |
| Fonsa  | Grano medio | 20,3      |
| Bomba  | Grano medio | 24,9      |
| Montsianell                                    | Grano medio | 18,1      |
| Gleva  | Grano medio | 17,7      |
| JSendra  | Grano medio | 17,5      |
| Guara  | Grano medio | 17,5      |
| Olesa  | Grano largo | 24,0      |
| Valores medios de referencia de las variedades |             |           |

Estas variedades presentan la proporción de amilosa adecuada para la correcta absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.

Todas ellas son conocidas por su cocción uniforme y sus granos homogéneos una vez cocidos y se adaptan a la gastronomía arrocería de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como la mayoría de arroces largos. A nivel culinario, la variedad Olesa, pese a ser larga, es asimilable al resto de variedades de la DOP.

Todas las variedades protegidas por la DOP «Arroz del Delta del Ebro», en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría correspondiente y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.

El contenido de humedad no puede pasar del 15 % y el grano no presentará restos de cutículas del pericarpio (en el caso del arroz blanco).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso, desde la producción hasta la molturación y limpieza del arroz, se realiza en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado se hace en cajas o bolsas de 5, 2, 1, 0,5 o 0,25 kg condicionadas en otros embalajes que garantizan la integridad de los envases. Los envases siempre con materiales de uso alimentario permitidos por la legislación.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Figurará obligatoriamente en estas: «Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre», el logotipo propio, el logotipo de la UE además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

Reproducción en color del logotipo propio de la DOP:



## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y elaboración de la DOP Arroz del Delta del Ebro corresponde al ámbito del Delta de l'Ebre que forma parte de las comarcas del Baix Ebre y El Montsià, en la provincia de Tarragona.

La zona de producción está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Deltebre y Sant Jaume d'Enveja y también por los terrenos del Delta de l'Ebre de los términos municipales de L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles y Sant Carles de la Ràpita.

La zona de molturación y limpieza del arroz quedará integrada por los términos municipales que forman la zona de producción.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

#### Factores históricos

El cultivo de arroz en la zona del Delta de l'Ebre, es un cultivo tradicional, muy ligado a la formación y transformación física y geológica del Delta de l'Ebre.

Existen numerosas referencias escritas que dan testimonio de la vinculación existente entre el tradicional cultivo del arroz y la zona del Delta de l'Ebre. Entre estas citas, destaca la obra Geografía de Catalunya de Lluís Solé i Sabaris (1958), donde se expone «en el siglo XV tenemos noticias de unos intentos de cultivo de arroz en el Delta de l'Ebre, sin embargo, el máximo desarrollo de este cultivo llegó en el siglo XIX». En otro momento de la misma obra indica «...en el Delta, que era utilizado para pastos del ganado trashumante, el Canal de la Derecha, nacido en Xerta en la segunda mitad del siglo XIX, permitió la inundación de agua dulce e introducir el cultivo del arroz que ha ido creciendo continuamente, con el beneficio de desalar las tierras salobres y al mismo tiempo obtener un buen cultivo».

Este cultivo se ha mantenido sin interrupciones hasta la actualidad siendo el cultivo mayoritario de la zona.

#### Factores naturales

El desarrollo del cultivo del arroz en el Delta de l'Ebre, es motivado tanto por las características climáticas y edafológicas, como por su salinidad y altura de la capa freática.

Los suelos del Delta de l'Ebre con una textura de limo fluvial son muy fértiles y aptos para el cultivo de arroz y su formación va muy ligada al riego y al colmateo (movimientos combinados de agua y tierra para preparar bien la cama de la plantación, antes de la siembra).

Los rendimientos productivos son de los más altos del mundo como corresponde a su situación en el paralelo 40° de latitud N y en la isoterma de 19° C.

Un factor también muy importante es la salinidad del terreno provocada por la intrusión marina en el Delta y el clima que es mediterráneo marítimo. Los inviernos son tibios, poco lluviosos con vientos secos del N-NW (mistral y levante) y veranos calurosos, sequía ardua y aires húmedos del S-SE (ostro y lebeche). Pocos días al año no corre una pequeña brisa.

La hidrografía de la zona se circunscribe al Ebro en el último tramo de unos 30 Km., y a los dos canales (derecha e izquierda) que nacen a partir de la presa de Xerta y Tivenys, y discurren ligeramente paralelos al río. Al llegar al Delta se derivan de ellos una red importante de canales y acequias. Sin duda, la misma procedencia de las aguas de riego es un factor determinante en la uniformidad de las producciones obtenidas y a la vez diferenciador respecto de otras producciones situadas en otras zonas.

#### 5.2. *Carácter específico del producto*

Todas las variedades amparadas por la DOP «Arroz del Delta del Ebro» se caracterizan por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano una vez cocido y por una gran capacidad de absorción, debido al porcentaje de amilosa respecto al contenido total de almidón.

Se valora su comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la buena absorción de agua, que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto en la zona del Delta del Ebro.

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

Las características del producto son uniformes en cuanto a la calidad ya que todas las variedades son de características similares en lo que se refiere al producto final, a excepción de las variedades Bomba y Olesa, pero que se incluyen en el pliego por ser tradicional y originaria de la zona respectivamente. No solo es la variedad el único motivo o causa de variación, sino que tienen una marcada influencia el área geográfica donde se encuentra, el medio, clima agua, procesos de maduración, y con el conjunto de todo podemos afirmar que hay una gran uniformidad en toda la zona.

Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características del arroz. Las características climáticas y edafológicas junto con la salinidad y la altura de la capa freática hacen que el cultivo del arroz sea un monocultivo en toda la zona protegida. Los arrozales del Delta son de características excelentes para el cultivo, con unos rendimientos productivos altos.

Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan. También se valora el comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la absorción de agua que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones se puede consultar a través del siguiente enlace durante su tramitación <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/01-departament/informacio-publica-tramits/2020/sollicitud-modificacio-dop-arros-delta-ebre/enllacos-documents/fitxers-binariis/pliego-condiciones-dop-arroz-delta-ebro-modificacion.pdf>

y, una vez aprobado, en el siguiente: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>

---