

## MUUT ILMOITUKSET

## KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröinti-hakemuksen julkaiseminen**

(2007/C 258/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla <sup>(1)</sup>. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS"

EY-nro: PT/PGI/005/0552/07.08.2006

( X ) SMM ( ) SAN

## 1. Nimi

"Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 — Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2. Kuvaus 1 kohdassa mainittua nimitystä vastaavasta tuotteesta

*Oryza sativa* L. -lajin *Japonica*-alalajin *Ariete*-lajikkeen (toisen sukupolven) asianmukaisesti kuivattu, esikuorittu, hiottu ja kiillotettu jyvä, josta on poistettu akana.

Fysikaaliset ominaisuudet [keskimääräiset arvot (± 0,3)]

Kosteus (%)	13
Pituus (mm)	6,4
Leveys (mm)	2,5

(<sup>1</sup>) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pituuden ja leveyden välinen suhde	2,5
Kokonaistuhkapitoisuus (%)	0,45
Väri kuorimattomana	Kellertävän ruskea
Väri hiottuna	Läpikuultava

Kemialliset ominaisuudet [keskimääräiset arvot ( $\pm 5$  %)]

Rasvapitoisuus (%)	0,9–1,3
Proteiinipitoisuus (%)	5,2–6,8
Hiilihydraattipitoisuus (%)	77,1–82,3
Energiasisältö (Kcal/100 g)	346,5–350,1

Aromi ja maku: Kun riisi nautitaan sellaisenaan (yksinomaan vedessä keitettynä), sen aromi on tuore ja maku samettisen pehmeä, mieto ja miellyttävä. Muihin ainesosiin sekoitettuna niiden maku erottuu mietona, ja kermamaisen pehmeä maku viipyy suussa.

Lasimaisuus: kirkas ja läpikuultava.

Keitto-ominaisuudet (keskimääräiset arvot)

Keittoaika	9–10,5 minuuttia
Veden imeytyminen	219–235 %

### 3.3. Raaka-aineet (ainoastaan silloin, kun on kyseessä jalostettu tuote)

Ainoastaan määritellyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva ja edellä mainittuun lajikkeeseen kuuluva riisi hyväksytään. Vain siten voidaan taata riisinjyvien riittävän alhainen amyloosi- ja amylopektiinipitoisuus (33,5 % ja 66,5 %), jonka ansiosta riisin imukyky keitettäessä on erinomainen, maut imeytyvät siihen hyvin ja riisin teollinen hyötyaste on vähintään 70 %. Nämä ominaisuudet on mahdollista saavuttaa ainoastaan Lezírias Ribatejanasin alueen maantieteellisissä olosuhteissa (maaperätyyppi, kasteluvuden laatu, aurinkoisten tuntien määrä, vähäiset lämpötilanvaihtelut jne.).

### 3.4. Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote)

—

### 3.5. Tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella

Koko tuotantoprosessin on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella, mukaan luettuna toisen sukupolven siemenen tuottaminen, jotta voidaan taata sen täydellinen soveltuvuus kyseisen alueen erityisolosuhteisiin. Viljelyn luonteen vuoksi koko biologinen tuotantoprosessi sadonkorjuuseen asti tapahtuu luonnollisesti siemenen kylvöpaikalla. Sadonkorjuu suoritetaan noudattaen erityisiä sääntöjä, jotka liittyvät toisaalta sadonkorjuuajankohtaan, fenologiseen tilaan ja riisinjyvien kosteuspitoisuuteen, mutta myös sadonkorjuu-, kuljetus- ja varastointikalustoon sekä kuivaamiseen, esikuorimiseen, hiomiseen ja kiillottamiseen käytettäviin koneisiin ja laitteisiin. Näin voidaan taata tuotteen hygienian ja turvallisuuden sekä estää sadon ja sen käsittelemiseen käytettävän kaluston biologinen, kemiallinen ja mikrobiologinen saastuminen ja muuta alkuperää olevan riisin sekoittuminen satoon. Samalla varmistetaan arroz carolino -riisin täydellinen jäljitettävyyden alkuperäalueelle — ja usein jopa sen tuotantotilalle.

Edellä mainittujen syiden perusteella maantieteellinen alue, jolla tuote jalostetaan ja pakataan, vastaa sen tuotantoaluetta. Näin varmistetaan samalla, että aika riisin kuljettamiseksi kuivaamoihin voidaan rajoittaa mahdollisimman lyhyeksi, jolloin vältetään laadun heikkeneminen.

### 3.6. Leikkaamista, hiomista, pakkaamista ym. toimenpiteitä koskevat erityissäännöt

Turvallisuuteen ja hygieniaan, saastumisen, muuta alkuperää olevan riisin sekoittumisen ja laadun heikkenemisen ehkäisemiseen sekä jäljitettävyyden ja koko tuotantoketjun kattavan valvonnan varmistamiseen liittyvistä syistä myös pakkaaminen voi tapahtua ainoastaan alkuperäalueella käyttäen nimenomaisesti tähän tarkoitukseen hyväksyttyjä ja/tai virallisesti luokiteltuja materiaaleja.

### 3.7. Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Etiketissä on ehdottomasti oltava seuraavat maininnat ja merkinnät: Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — Indicação Geográfica Protegida, varmennusmerkki, yhteisön SMM-tunnus ja Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas -logo.



Tuottajan nimi tai toiminimi sekä osoite on ehdottomasti merkittävä myös siinä tapauksessa, että kaupan pitäminen tapahtuu muiden tahojen toimesta. Ryhmittymän suostumuksella myyntinimitykseen "Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — IGP" voidaan liittää muita merkintöjä tai mainintoja (esimerkiksi tuotemerkkejä).

## 4. Määritetty maantieteellinen alue

Azambujan, Alcoentren, Aveiras de Baixon, Aveiras de Ciman, Macussan, Manique do Intendenten, Vale do Paraíso, Vila Nova da Rainhan ja Vila Nova de São Pedron taajamat Azambujan kunnassa; Barrosan, Benaventen, Samora Correian ja Santo Estevãoon taajamat Benaventen kunnassa; Foros de Salvaterran, Glória do Ribatejon, Granhon, Marinhaisin, Mugen ja Salvaterra de Magosin taajamat Salvaterra de Magosin kunnassa; Alhandran, Alverca do Ribatejon, Cachoeirasin, Castanheira do Ribatejon, Calhandrizin, Forte da Casan, Póvoa de Santa Irian, São João dos Montesin, Sobralinhon, Vialongan ja Vila Franca de Xiran taajamat Vila Franca de Xiran kunnassa; Azervadinhan, Coruchen, Couçon, Erran, Foros da Brancan, Lamarosan, São Torcaton ja Santana do Maton taajamat Coruchen kunnassa.

## 5. Yhteisön maantieteelliseen alkuperään

### 5.1. Maantieteellisen alueen erityispiirteet

Määritellyn maantieteellisen alueen erityispiirteet liittyvät maaperään (ja sen syntyhistoriaan), veden laatuun, aurinkoisten tuntien määrään ja vähäisiin lämpötilanvaihteluihin ja johtuvat alueen sijainnista Tejo-joen suistossa. Se on käytännöllisesti katsoen tasaista, ja muodostuu jokivarren tasangoista ja tulvaniityistä; korkeus merenpinnasta on alhainen (alle 100 m). Maaperä on kokonaisuudessaan savista tummanruskeaa liete- ja vesijättömaata, joka on syntynyt tulvien ja nousuveden mukanaan tuoman hedelmällisen aineksen kasautuessa hiekkakerroksen päälle. Nämä olosuhteet sekä maaperän pH-arvo, joka on yleensä 5,5–6,5 mutta voi vaihdella välillä 4,5–8,7, ja vuoroveden vaikutuksesta johtuva veden suolapitoisuus estävät lähes kaikkialla alueella muiden lajien kuin riisin viljelyn. Riisin viljely kyseisellä alueella on kestävä maataloutta, joka mahdollistaa samalla siihen liittyvän ekosysteemin, eläimistön ja kasviston säilymisen ja estää maaperän suolaantumisen kaltaiset maatalouteen liittyvät ongelmat. Jo yli kaksi vuosisataa kestäneen riisinviljelyn seurauksena alueella on myös kehittynyt vankka erityisosaaminen.

### 5.2. Tuotteen erityisluonne

Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas -riisin amyloosi/amylopektiinisuhde on alhainen, sen kyky imeä vettä ja mausteiden sisältämiä aromimolekyylejä on hyvä ja teollinen hyötyaste erittäin korkea.

5.3. *Maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaispiirteiden (SAN) taikka tuotteen laadun, maineen tai muiden erityispiirteiden (SMM) välinen syy-yhteys*

Tejo-joen suistossa sijaitsevan alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat tyypillisesti välimerelliset. Ilmasto on subtrooppinen, ja sille ovat ominaisia kuivat kesät. Kuivimman kuukauden sademäärä on alle kolmasosa sateisimman kuukauden sademäärästä. Atlantin valtameren läheisyys on ilmastoa säätelevä tekijä. Vuotuinen sademäärä on alle 30 mm, aurinkoisten tuntien määrä 2 800–2 900, auringon säteily 145–150 Kcal/cm<sup>2</sup>, kokonaissademäärä noin 714,8 mm, ja hallaa esiintyy ainoastaan 12 kertaa vuodessa. Nämä tekijät ehkäisevät sienitautien esiintymistä, minkä vuoksi riisi on muilla alueilla tuotettuun riisiin verrattuna kestävämpää ja vaikeammin rikkoutuvaa, ja sen ominaispaino on korkeampi. Tästä syystä sillä on erinomainen maine, ja se on arvostetumpaa kuin muilla alueilla tuotettu riisi. Luonnollinen kuivuminen kypsymisen loppuvaiheessa ajoittuu Lezírias Ribatejanasin alueella syyskuusta lokakuun puoliväliin, jolloin lämpötilat ovat korkeita ja suhteellinen kosteus alhainen. Tämä mahdollistaa yhtenäisemmän sadonkorjuun ja luonnollisen kuivaamisen pellolla, toisin kuin muilla tuotantoalueilla. Näin alueen riisi on tasalaatuisempaa, ja Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas -riisiin jyvät ovatkin yhtenäisen kirkkaita ja läpikuultavia. Edellä kuvatut luonnon olosuhteet antavat riisille samettisen pehmeän, miedon ja miellyttävän maun, kun se nautitaan sellaisenaan keitettynä. Lisäksi tämän riisin erityispiirre on sen alhainen amyloosi- ja amylopektiinipitoisuus (33,5 % ja 66,5 %), jonka ansiosta riisin imukyky keitettäessä on erinomainen, ruuanvalmistuksessa käytettyjen muiden ainesosien maut imeytyvät siihen hyvin, ja tuotteen kermamaisen pehmeä maku viipyy suussa pitkään.

**Eritelmän julkaisuviite**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

[www.idrha.min-agricultura.pt](http://www.idrha.min-agricultura.pt)

---