

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 258/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS”

EK Nr. PT/PGI/005/0552/07.08.2006

(X) AĢIN () ACVN

1. **Nosaukums**

“Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa — Augļi, dārzeņi un labība, svaigi vai pārstrādāti

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)*

Oryza sativa L. sugas, *Japonica* pasugas *Ariete* varietātes otrās paaudzes lobītas sēklas, pienācīgi kaltētas, lobītas, balinātas un pulētas.

Fizikālās īpašības [vidējās vērtības ($\pm 0,3$)]

Mitrums (%)	13
Garums (mm)	6,4
Platums (mm)	2,5

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Garuma un platuma attiecība	2,5
Kopējais pelnu saturs (%)	0,45
Miziņas krāsa	Dzeltenbrūna
Krāsa pēc balināšanas	Stiklaina

Ķīmiskās īpašības [vidējās vērtības ($\pm 5\%$)]

Tauki (%)	0,9-1,3
Olbaltumvielas (%)	5,2-6,8
Ogļhidrāti (%)	77,1-82,3
Enerģētiskā vērtība (Kcal/100 g)	346,5-350,1

Aromāts un garša — tikai ūdenī vārītiem rīsiem ir svaigu rīsu aromāts un samtaina, krēmīga un maiga garša. Ja rīsi ir sajaukti ar citām sastāvdaļām, izjutamas pievienoto garšvielu nianšes, rīsiem ir krēmīga un maīga konsistence un patīkama pēcgarša.

Stiklainums — izskatās stiklaini un caurspīdīgi.

Vārīšanas īpašības (vidējās vērtības)

Vārīšanas ilgums	9-10,5 min
Ūdens absorbcija	219-235 %

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Pārstrādei tiek pieņemti tikai minētās varietātes rīsi, kuru izcelsmes vieta ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tikai šādos apstākļos augušie rīsiem ir raksturīgs ļoti zems amilozes/amilopektīna saturs (33,5%/66,5%), tāpēc šiem rīsiem ir sevišķi liela vārīšanas ūdens absorbcijas spēja un garšu adsorbcijas spēja. Rīsu ražīgums industriālā lauksaimniecībā ir vismaz 70%, taču to iespējams panākt tikai *Lezírias Ribatejanas* fiziogeogrāfiskajos apstākļos (augšnes raksturiezīmes, apūdeņošanas ūdens kvalitāte, saules gaismas, samērā nemainīga temperatūra utt.).

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Viss ražošanas cikls noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, tostarp otrās paaudzes sēklu iegūšana, kas ļauj nodrošināt augu pilnīgu pielāgošanos apgabala fiziogeogrāfiskajiem apstākļiem. Pats par sevi saprotams, ka, ņemot vērā audzēšanas apstākļus, viss bioloģiskais cikls līdz pat ražas novākšanai noris sēšanas vietā. Ražas novākšanu reglamentē īpaši noteikumi, tostarp par novākšanas dienu, graudu fenoloģisko stāvokli un mitrumu, par ražas novākšanā izmantotajām mašīnām, transportu, uzglabāšanu, kaltēšanu, lobīšanu, balināšanu un pulēšanu, jo tas ļauj garantēt produkta tīrību un nekaitīgumu, nodrošināt, ka novāktajā ražā un iekārtās nav nekāda bioloģiska, ķīmiska vai mikrobioloģiska piesārņojuma, garantēt "Carolino" rīsu pilnīgu izsekojamību līdz pat izcelsmes reģionam un daudzos gadījumos līdz pat ražotājam.

Rīsu pārstrādes un iepakojšanas ģeogrāfiskais apgabals sakrīt ar ražošanas apgabalu visu iepriekš minēto iemeslu dēļ, kā arī tādēļ, lai līdz minimumam samazinātu rīsu transportēšanas laiku uz kaltēšanas uzņēmumiem un tādējādi novērstu kvalitātes pasliktināšanos.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Iepriekš minēto iemeslu dēļ (nekaitīgums un higiēnas apsvērumi, piesārņojuma novēršana, citas izcelsmes rīsu piejaukuma novēršana, kvalitātes pasliktināšanās novēršana, izsekojamības nodrošināšana, iespēja uzraudzīt visu ražošanas ķēdi) rīsus var iepakot tikai izcelsmes apgabalā un tikai tādā iepakojumā, kas ir īpaši apstiprināts un/vai sertificēts šādam nolūkam.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Obligāti jābūt šādām norādēm: norāde “Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — Indicação Geográfica Protegida”; sertifikācijas zīme; Kopienas AĢIN logotips; “Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” logotips.



Obligāti jānorāda ražotāja vārds vai nosaukums un adrese, pat tādā gadījumā, ja ar produkta realizāciju nodarbojas citas organizācijas. Tirdzniecības apzīmējumu “Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — IGP” var papildināt ar citām norādēm (piemēram, izplatītāju preču zīmēm u.c.), ja ir saņemts grupas labvēlīgs atzinums.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Azambuja, Alcoentre, Aveiras de Baixo, Aveiras de Cima, Macussa, Manique do Intendente, Vale do Paraíso, Vila Nova da Rainha un Vila Nova de São Pedro pagasti (*freguesias*) Azambuja administratīvajā apgabalā (*concelho*); *Barrosa, Benavente, Samora Correia un Santo Estevão* pagasti Benavente administratīvajā apgabalā; *Foros de Salvaterra, Glória do Ribatejo, Granho, Marinhais, Muge un Salvaterra de Magos* pagasti Salvaterra de Magos administratīvajā apgabalā; *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* pagasti Vila Franca de Xira administratīvajā apgabalā; *Azervadinha, Coruche, Couço, Erra, Foros da Branca, Lamarosa, São Torcato un Santana do Mato* pagasti Coruche administratīvajā apgabalā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam piemīt raksturīgas iezīmes, proti, augsne (dažāda pedoģenēze), ūdens kvalitāte, saules gaismas stundas, samērā nemainīga temperatūra, ko nodrošina reģiona atrašanās Težu upes estuārā. Apgabals ir praktiski līdzens (paliens un pļavas) un atrodas salīdzinoši zemu virs jūras līmeņa (zemāk par 100 m). Augsnes ir aluviālas un koluviālas brūnaugsnes — tās radušās, plūdu un paisumu atnestajām auglīgajām sanesām veidojot nogulas uz smilšu slāņiem. Šie apstākļi, pH vērtība 5,5–6,5 (tomēr tā var svārstīties no 4,5 līdz 8,7) un ūdens sāļums (reģionu ietekmē paisums un bēgums) nosaka to, ka praktiski visā apgabalā nav iespējams audzēt citas kultūras, izņemot rīsu. Rīsa audzēšana minētajos apgabalos ir ilgtspējīga, jo nodrošina gan ekosistēmas, gan ar kultūru saistītās faunas un floras saglabāšanu, kā arī ļauj novērst lauksaimniecības problēmas, piemēram, augsnes sasāļošanu. No otras puses, tā kā reģionā kultūra audzēta jau vairāk nekā divus gadsimtus, ir izveidojusies spēcīga un savdabīga zinātība šajā jomā.

5.2. Produkta specifika

Rīsiem “Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” raksturīga zema amilozes/amilopektīna attiecība, paaugstināta ūdens un garšvielu aromātisko molekulu adsorbācijas spēja un ļoti liels ražīgums.

- 5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN).*

Težu upes estuāra apgabalam raksturīgi sēnīšu slimību attīstībai nelabvēlīgi augsnes un klimatiskie apstākļi, proti, reģionā valda mēreni silts Vidusjūras klimats (Cs), kam raksturīgas sausas vasaras; sausākajā mēnesī nokrišņu ir tikai par 1/3 mazāk nekā lietainākajā mēnesī, jo nokrišņu daudzumu regulē Atlantijas okeāns. Gadā nokrišņu daudzums ir mazāks par 30 mm, saule spīd 2 800-2 900 stundas, saules radiācija ir 145-150 Kcal/cm², kopējais nokrišņu daudzums ir 714,8 mm un salnas ir tikai 12 dienas gadā. Pateicoties šādiem apstākļiem, šie rīsi ir samērā cieti, mazāk lūzt un tiem ir lielāks īpatnējais svars salīdzinājumā ar citos reģionos audzētajiem rīsiem. Tāpēc šie rīsi ir plaši izslavēti un tiek vērtēti augstāk nekā citviet audzētie rīsi. Dabiskā atūdeņošanās pēdējos nogatavošanās posmos *Lezírias Ribatejanas* reģionā norisinās no septembra sākuma līdz oktobra vidum, kad gaisa temperatūra ir augsta, bet relatīvais mitrums — mazs; šā iemesla dēļ rīsus var novākt vienlaikus un žāvēt uz lauka (atšķirībā no citiem audzēšanas apgabaliem), kas savukārt nodrošina vienmērīgāku produkta kvalitāti un viendabību. "Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas" rīsiem piemīt unikāls stiklainums un caurspīdīgums. Iepriekš izklāstītie dabiskie apstākļi tiem piešķir samtainu, krēmīgu un maigu garšu. Turklāt raksturīga šo rīsu īpatnība ir ļoti zemais amilozes/amilopektīna saturs (33,5 %/66,5 %), kas tiem piešķir sevišķi lielu vārīšanas ūdens absorbcijas spēju un ēdiena gatavošanas laikā pievienoto sastāvdaļu garšas adsorbcijas spēju, kā arī viendabīgu un krēmīgu konsistenci un pēcgaršu.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

www.idrha.min-agricultura.pt
