

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2007/C 258/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS”****EG-nummer: PT/PGI/005/0552/07.08.2006****( X ) BGA ( ) BOB****1. Naam**

„Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”

**2. Lidstaat of derde land**

Portugal

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6: Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

Rijst zonder kafjes van de soort *Oryza sativa* L., subsp. *Japonica*, afkomstig van het ras Ariete (tweede generatie), gedroogd, gedopt, geblancheerd en geslepen volgens de regels van de kunst.

Fysieke kenmerken (gemiddelde waarden (tot ± 0,3 %))

Vochtigheid (%)	13
Lengte (mm)	6,4
Breedte (mm)	2,5

(<sup>1</sup>) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Verhouding lengte/breedte	2,5
Totaal asgehalte (%)	0,45
Kleur van het vlies	Donkerbruin
Kleur na het blancheren	Doorzichtig

Chemische kenmerken (gemiddelde waarden (tot  $\pm 0,5$  %))

Vetten (%)	0,9-1,3
Eiwitten (%)	5,2-6,8
Koolhydraten (%)	77,1-82,3
Energiewaarde (kcal/100 g)	346,5-350,1

Aroma en smaak: gekookt in water ontwikkelt de rijst een fris aroma en smaakt zij romig, zacht en mollig. Gemengd met andere levensmiddelen, neemt zij een zachte bijmaak van de kruiden over en blijft de romige en delicate textuur hangen in de mond.

Glazigheid: doorzichtig en kristallig.

Kookkenmerken (gemiddelde waarden)

Kooktijd	9 à 10,5 min.
Vochtigheidsabsorptie	219-235 %

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Alleen rijst van de hierboven genoemde soort en uit het afgebakende geografische gebied komt in aanmerking voor de benaming. Alleen zo kan worden gegarandeerd dat de korrels een laag amylose- en amylopectinegehalte (van respectievelijk 33,5 % en 66,5 %) hebben. Hierdoor kan de rijst veel kookwater absorberen en smaken opnemen en is het industrieel rendement ten minste 70 %. Deze kenmerken kunnen alleen worden verkregen in de geomorfologische omstandigheden van „Lezírias Ribatejanas” (bodemkwaliteit, kwaliteit van het bevoeiingswater, bezonning, beperkte temperatuurmarges, enz.).

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De hele productiecycclus (inclusief het verkrijgen van het zaaigoed van de tweede generatie) dient in het afgebakende geografische gebied plaats te vinden om een volledige aanpassing aan de geomorfologische kenmerken van dit specifieke gebied te garanderen. Gezien de kenmerken van de teelt speelt de volledige biologische cyclus zich tot aan de oogst af op de ingezaaide percelen. De oogst verloopt volgens specifieke voorschriften inzake de datum, de fenologische fase, de vochtigheidsgraad van de korrels en het voor de oogst en het vervoer gebruikte machinetype, maar ook voor het opslaan, doppen, blancheren en slijpen van deze rijst gelden specifieke eisen. Dit alles dient om de hygiëne en de veiligheid van het product te garanderen, te voorkomen dat de oogst en de apparatuur door biologische, chemische en microbiologische stoffen worden verontreinigd en rijst van een andere herkomst met dit product vermengd geraakt. Bovendien staan deze eisen borg voor de volledige traceerbaarheid van de „arroz carolino” naar de regio van oorsprong en, in veel gevallen, tot de teler zelf.

Het geografische gebied van verwerking en verpakking valt samen met dat waar de rijst wordt geproduceerd, vanwege alle hierboven vermelde redenen en vanwege het feit dat de tijd voor het vervoer van de rijst naar de drogerijen zo kan worden beperkt om enig achteruitgang van de kwaliteit te voorkomen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

Een te meer omwille van de hygiëne en de veiligheid van het product, om verontreiniging, menging met rijst van een andere afkomst en kwaliteitsverlies te voorkomen, de traceerbaarheid te garanderen en bovendien de controle van elke productieschakel mogelijk te maken, mag de rijst slechts in de regio van oorsprong worden verpakt in speciaal daarvoor goedgekeurde of erkende materialen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De volgende vermeldingen zijn verplicht: „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — Indicação Geográfica Protegida”, het certificeringsmerk, het communautaire BGA-logo en het logo voor „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”.



De naam en de firmanaam van de producent, evenals zijn adres, moeten eveneens worden vermeld, zelfs indien het product door andere bedrijven op de markt wordt gebracht. De verkoopbenaming „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas — IGP” mag vergezeld gaan van andere vermeldingen of gegevens (distributiemark, enz.), op voorwaarde dat de groepering daar toestemming voor heeft gegeven.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

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

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De specifieke kenmerken van de regio op het gebied van bodem, waterkwaliteit, bezonning en beperkte temperatuurmarges hangen samen met de ligging in het stroomgebied van de Taag. Het gebied ligt op een hoogte van minder dan 100 m en is bijna volledig vlak (vlakke en overstromingsvlakten (lezírias)). De bodem bestaat nagenoeg integraal uit bruine colluviaal-alluviale leemgrond en kalkleemgrond en is ontstaan door de afzetting van vruchtbare deeltjes op een zandachtig substraat als gevolg van de vloed- en getijdenwerking. Deze kenmerken, gecombineerd met een pH-waarde tussen 5,5 en 6,5 (die kan variëren van 4,5 tot 8,7) en zouthoudend water (als gevolg van de getijdenwerking), maken elke teelt behalve die van rijst onmogelijk. De rijstteelt in deze gebieden is duurzaam, maakt het mogelijk het ecosysteem en de met de teelt samenhangende fauna en flora in stand te houden en houdt landbouw-technische problemen als de verzilting van de bodem op afstand. Dankzij deze eeuwenoude teelt heeft de regio bovendien een zeer rijke en specifieke deskundigheid kunnen ontwikkelen.

5.2. *Specificiteit van het product*

„Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas” heeft een zwakke amylose-/amylopectineverhouding, een grote capaciteit voor de absorptie van vocht en aromamoleculen van kruiden en een uitstekend industrieel rendement.

- 5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De bodem- en klimaatomstandigheden in dit gebied van het Taag-estuarium worden bepaald door een warm gematigd mediterraan klimaattype, met droge zomers (in de droogste maand valt minder dan een derde van de neerslag in de natste maand) en de milderende invloed van de Atlantische Oceaan. De jaarlijkse neerslag (minder dan 30 mm), de bezonning (tussen 2 800 en 2 900 uur volle zon), de zonnestraling (van 145 tot 150 kcal/cm<sup>2</sup>), een totale neerslag van ca. 714,8 mm en een gering aantal vorstdagen (nauwelijks 12) houden schimmelziekten op afstand. Daardoor is de rijst steviger en minder breekbaar dan rijst uit andere regio's en ligt de volumemassa ook hoger. Dit alles zorgt voor de uitstekende reputatie van deze rijst ten opzichte van die uit andere gebieden. Dankzij de natuurlijke uitdroging in de laatste rijpingsfasen, die in het gebied van de „Lezírias Ribatejanas” samenvalt met de hoge temperaturen en de lage vochtigheid van de maand september en de twee eerste weken van oktober, wordt de oogst homogener en kan de rijst op het veld natuurlijk drogen. In vergelijking met rijst uit andere regio's is deze rijst bijgevolg stabiel en homogener. Deze factoren verlenen de rijstkorrels van „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” ook hun typische doorzichtige en kristallige uitzicht. De hier beschreven natuurlijke omstandigheden geven de rijst na koken in heet water, een romige, zachte en mollige smaak. Ook het lage amylose- en amylopectinegehalte (respectievelijk 33,5 % en 66,5 %) dragen bij tot het specifieke karakter van dit product. Dankzij dit kenmerk neemt de rijst bij de bereiding van gastronomische gerechten veel kookwater en de smaak van de kruiden op. Deze gerechten ontleen er hun romige, lang in de mond nablijvende delicate textuur aan.

**Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

---