

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 25/08)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO»

N.º UE: PT-PGI-0005-0966 — 21.2.2012

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Arroz Carolino do Baixo Mondego»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Entende-se por Arroz Carolino do Baixo Mondego a cariopse desencasulada da espécie *Oryza sativa* L, subespécie Japónica, de diversas variedades, como Ariete, EuroSis, Augusto, Vasco e Luna, que por ser cultivada na região do Baixo Mondego, depois de descascada, branqueada e com teor de humidade igual ou inferior a 13 %, apresenta as seguintes características:

Características varietais do grão branqueado cru

A biometria do grão do Arroz Carolino do Baixo Mondego enquadra-se no tipo longo A. O grão apresenta cor branca com aspecto vítreo e cristalino.

Características químicas do grão cru

Parâmetros	Valores mínimos	Valores máximos
Amilose aparente (% m.s.)	17,5	22,5
Proteína (% m.s.)	6,1	7,2
Gordura (% m.s.)	0,54	0,95
Cinza Total (% m.s.)	0,30	0,45

Características físicas

Parâmetros	Valores mínimos	Valores máximos
Grãos inteiros (%)	60	68

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características reológicas

Parâmetros	Valores mínimos	Valores máximos
Viscosidade (cP)	2 900	3 700
Retrogradação (cP)	50	500

Características da cozedura

Parâmetros	Valores mínimos	Valores máximos
Firmeza* (Kg/cm ²)	0,9	1,2
Tempo de cozedura (min.)	10	12
Quantidade de água absorvida (%)	13	20
Aumento de volume (n.º de vezes)	2,09	2,49
Desintegração (%)	1	2

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A produção do Arroz Carolino do Baixo Mondego, desde a sementeira à colheita, tem lugar na área geográfica definida e descrita no ponto 4.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

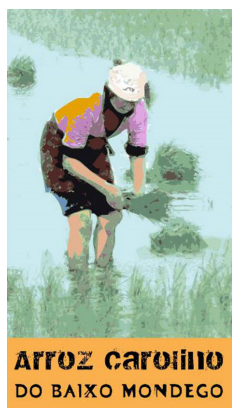
—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Da rotulagem específica deve constar as seguintes menções:

Nome do Organismo de Controlo e Certificação e respetiva Marca de certificação com n.º de série;

Logótipo do Arroz Carolino do Baixo Mondego, conforme modelo anexo:



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção do arroz Carolino do Baixo Mondego está circunscrita às freguesias de: Ançã do concelho de Cantanhede; Ameal, Antuzede, Arzila, Ribeira de Frades, São João do Campo, S. Martinho do Bispo e Taveiro do concelho de Coimbra; Anobra do concelho de Condeixa-a-Nova; Alqueidão, Lavos, Paião, Borda do Campo, Maiorca, Ferreira-a-Nova, Santana e Vila Verde do concelho da Figueira da Foz; Tentúgal, Meãs do Campo, Carapinheira, Montemor-o-Velho, Gatões, Abrunheira, Liceia, Verride, Ereira, Vila Nova da Barca, Pereira e Santo Varão do concelho de Montemor-o-Velho; Lourical do concelho de Pombal; Alfarelos, Brunhós, Gesteira, Granja do Ulmeiro, Samuel, Soure, Vila Nova de Anços e Vinha da Rainha do concelho de Soure

5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica

Em termos climáticos o Baixo Mondego, pela sua localização geográfica é uma Região distinta de todas as outras regiões produtoras de arroz, designadamente do Vale do Tejo e do Sado. O Baixo Mondego, em toda a fase do ciclo da cultura do arroz e em especial na fase da formação até à maturação ou colheita do grão diferencia-se, das outras regiões, nos seguintes aspectos: 1) menor n.º de horas luz (1 627 horas/luz durante todo o ciclo cultural, das quais cerca de 500 horas/luz se concentram, no período da formação à maturação do grão); 2) temperaturas médias, mais amenas e amplitudes térmicas mais suaves, com uma humidade relativa do ar considerável; 3) menor radiação global (cerca de 29 Kcal/cm², durante os meses de Agosto e Setembro)

Especificidade do produto

As baixas temperaturas e insolações durante o período de pré-colheita ou de maturação da cultura, são os factores agro-ecológicos específicos que contribuem para amadurecimento lento e consequentemente para a diferente composição química do arroz.

É na fase de maturação do grão de arroz, que existe um acentuado abaixamento da radiação global, tornando o processo de maturação mais constante e mais prolongado, designando-se por maturação lenta e específica do Arroz Carolino do Baixo Mondego.

O arroz Carolino do Baixo Mondego é do tipo longo A, homogéneo na biometria e cor, com um teor de amilose intermédio incluído num intervalo de 17,5 % a 22,5 % na m.s., tempo de cozedura baixo (10-12 min.), textura intermédia (0,9-1,2 Kg/cm²) e estável à retrogradação.

Quando se analisam dados das mesmas variedades, constata-se que o teor de amilose de amostras provenientes da área geográfica do Baixo Mondego é superior em cerca de 2 % e que a sua viscosidade juntamente com as qualidades sápidas (aromas e sabores) são factores diferenciadores relativamente às oriundas de outras regiões orizícolas. A cor tem uma pureza elevada e grande homogeneidade.

Estas especificidades provenientes da cultura do arroz no Baixo Mondego se efectuar sob a ação dos factores agro-ecológicos referidos, com a consequente maturação lenta do grão no terreno, determinam a qualidade culinária do Arroz Carolino do Baixo Mondego.

A análise sensorial dos grãos de arroz Carolino do Baixo Mondego, cozidos em água, efectuada por painel de provadores, identifica grãos soltos, cremosos, macios, com camada superficial lisa e oleosa mais acentuada do que o arroz carolino comum.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As características climáticas do Baixo Mondego são responsáveis pela formação e maturação mais lenta do arroz carolino do Baixo Mondego, o que potencia os mecanismos fisiológicos associados à qualidade, designadamente:

- tendência para teores superiores de amilose,
- maior percentagem de grãos inteiros, pela formação de menos fissuras durante o final do ciclo da cultura ou seja na fase de maturação do grão.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Arroz_Carolino_B.Mondego.pdf
