

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 258/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS“

ES št.: PT/PGI/005/0552/07.08.2006

(X) ZGO () ZOP

1. Ime

„Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas“

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Oluščeno zrno vrste Ariete (druga generacija) podvrste Japonica, pridobljen iz sorte rastline *Oryza sativa* L., posušen, oluščen, beljen in poliran.

Fizične značilnosti [povprečne vrednosti (\pm 0,3)]

Vlažnost (v %)	13
Dolžina (mm)	6,4
Širina (mm)	2,5

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Razmerje med dolžino in širino	2,5
Skupna vsebnost prahu (v %)	0,45
Barva lupine	Rumenkasto rjava
Barva po beljenju	Steklena

Kemijske značilnosti [povprečne vrednosti ($\pm 5\%$)]

Maščoba (v %)	0,9 – 1,3
Beljakovine (v %)	5,2 – 6,8
Ogljikovi hidrati (v %)	77,1 – 82,3
Energijska vrednost (Kcal/100g)	346,5 – 350,1

Aroma in okus – če je preprosto kuhan v vodi, ima vonj svežega skladiščenega riža, blagega, mehkega, nežnega okusa. Če so mu primešane dodatne sestavine, se dodane začimbe okusijo in riž ima gladko kremasto zgradbo, ki jo je čutiti v ustih.

Steklenost – steklen kristalen videz.

Značilnosti pri kuhanju (povprečne vrednosti)

Čas kuhanja	9–10,5 minut
Vpijanje vode	219 –235 %

3.3. Surovine (samo za predelane proizvode)

Edini riž, ki je upravičen, je zgoraj navedene vrste z opredeljenega geografskega območja, saj ima riž le v teh pogojih zelo nizko vsebnost amiloze in amilopektina (33,5 % in 66,5 %). To mu omogoča, da vpije visok delež vode, v kateri se kuha, in se navzame okusov, pri čemer je gospodarski izkoristek 70 %. To je edino mogoče v geomorfoloških pogojih v Lezírias Ribatejanas (sestava tal, kakovost vode za namakanje, ure sončne svetlobe, majhen temperaturni razpon, itd.).

3.4. Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celotni proizvodni cikel se mora odvijati na opredeljenem geografskem območju, vključno s pridobitvijo druge generacije semena, da se zagotovi, da popolnoma ustreza geomorfološkim pogojem, značilnim za navedeno območje. Samoumevno je, da se ob upoštevanju rastnih pogojev celotni biološki cikel do žetve opravi na istem mestu, tj. mestu, kjer se riž prvotno poseje. Žetev določajo posebna pravila glede datumov, fenofaze in vlažnosti zrn (vključno s stroji za žetev, prevoz, skladiščenje, sušenje, luščenje, beljenje in brušenje), s katerimi se zagotavljata higiena in varnost proizvoda, preprečuje biološko, kemično in mikrobiološko kontaminacijo požetega pridelka in opreme ter izloči riž drugega porekla; zagotavlja se tudi popolna sledljivost riža „Carolino“ do regije porekla in v mnogih primerih tudi do prvotnega kmeta.

Geografsko območje, kjer potekata predelava in pakiranje, sovпада s proizvodnim območjem, kar se utemeljuje z zgoraj navedenimi razlogi in dejstvom, da se tako v največji možni meri skrajša čas, ki je potreben za prevoz riža na območja za sušenje, ter prepreči poslabšanje kakovosti.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Iz istih razlogov (varnost in higiena, izogibanje kontaminaciji, izločevanje riža drugega porekla, preprečevanje slabšanja kakovosti in ohranjanje sledljivosti, kar poleg vsega omogoča spremljanje celotne proizvodne verige) se mora pakiranje opraviti v regiji porekla z uporabo materialov, posebej odobrenih za ta namen.

3.7. Posebna pravila za označevanje

Obvezne so naslednje označbe: „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – Indicação Geográfica Protegida“; Certifikacijsko označevanje; logo Skupnosti ZGO; logo „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas“.



Etiketa mora navajati ime ali ime podjetja in naslov proizvajalca, tudi kadar so v trženje vključeni drugi subjekti. Imenu izdelka – „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – ZGO“ – se lahko dodajo druge označbe ali besede (blagovne znamke distributerjev ali drugo), odvisno od odobritve skupine.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

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

5. Povezava z geografskim območjem

5.1. Posebnost geografskega območja

To opredeljeno geografsko območje ima zaradi svojega položaja ob ustju reke Tagus posebne značilnosti, zlasti glede tal (biološka raznolikost tal), kakovosti vode, števila ur sončne svetlobe in majhnega temperaturnega razpona. Območje ima nizko lego (nižjo od 100 m nadmorske višine) in je praktično ravno (travniki ob reki in ravnice). Tla sestojijo v celoti iz mešanice rjave, glinaste, aluvialne in kolumialne ilovice, ki je nastala iz rodovitnih naplavin, prinešenih s poplavami in plimovanjem in so kot usedline ostale na peščenih slojih. Zaradi teh razmer, skupaj z vrednostjo pH med 5,5 in 6,5, ki pa lahko niha med 4,5 in 8,7, ter slanostjo vod, saj na območje vpliva plimovanje, na celotnem območju razen riža ne uspeva noben drug posevek. Gojenje riža v zgoraj navedenih območjih je trajnostno, saj omogoča ohranjanje ekosistema, živalstva in rastlinstva, ne povzroča težav v kmetijstvu, kot je zasoljevanje tal. Zaradi gojenja riža se je v več kot dvesto letih v tej regiji razvilo tudi zelo temeljito in strokovno znanje.

5.2. Posebnost proizvoda

Riž „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas“ ima nizko razmerje amiloze in amilopektina, visoko sposobnost vpivanja vode in aromatičnih molekul začimb ter zelo visok gospodarski izkoristek.

- 5.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO).

Edafskoklimatski pogoji, ki so značilni za to regijo ob ustju reke Tagus (zmerno toplo mediteransko podnebje s suhimi poletji, kjer ima najbolj suh mesec tretjino padavin meseca z največ padavinami, z blagim vplivom Atlantskega oceana; letnih padavin je manj kot 30 mm, 2 800 do 2 900 ur sonca, sončnega sevanja 145 do 150 kcal/cm², skupnih padavin okoli 714,8 mm in le 12 dni zmrzali), preprečujejo nastanek glivičnih bolezni, zato je riž bolj trd, manj lomljiv in ima večjo specifično težo kot riž iz drugih regij. Prav zato tudi uživa velik sloves in je bolj cenjen od riža, ki se prideluje na drugih območjih. Naravno sušenje, ki se odvija v kasnejših fazah zorenja, v Lezírias Ribatejanas sovпада z visokimi temperaturami in relativno nizko vlažnostjo v septembru in prvi polovici oktobra, kar omogoča bolj homogeno žetev in naravno sušenje riža na polju – to se ne zgodi na drugih proizvodnih območjih – s čimer se poveča stabilnost in homogenost proizvoda v tej regiji. Zrna riža „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas“ so zato steklenega in kristalnega videza. Opisane naravne razmere jim dajo blag, mehak, nežen okus, če ga uživamo preprosto kuhanega v vodi. Posebna značilnost tega riža je tudi zelo nizko razmerje amiloze in amilopektina (33,5 % in 66,5 %), kar povečuje njegovo sposobnost vpijanja vode, v kateri se kuha, in aromo dodanih sestavin pri pripravi gurmanskih jedi, ter povzroči gladko kremasto zgradbo, ki jo je čutiti v ustih.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

www.idrha.min-agricultura.pt
