

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 258/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS"

EG-nr: PT/PGI/005/0552/07.08.2006

(X) SGB () SUB

1. **Beteckning**

"Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. *Produkttyp*

Kategori 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

Skalad karyops från växten *Oryza sativa* L., underart *Japónica*, av sorten Ariete (andra generationen), torkad, skalad, blekt och polerad.

Fysiska egenskaper [Medelvärden (\pm 0,3)]

Vattenhalt (%)	13
Längd (mm)	6,4
Bredd (mm)	2,5

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Förhållande längd/bredd	2,5
Råaska (%)	0,45
Färg med skal	Gulbrun
Färg efter blekning	Glasaktig

Kemiska egenskaper [Medelvärden (\pm 5 %)]

Fetthalt (%)	0,9 – 1,3
Proteiner (%)	5,2 – 6,8
Kolhydrater (%)	77,1 – 82,3
Energivärde (Kcal/100g)	346,5 – 350,1

Arom och smak – När riset blott kokas i vatten doftar det av nylagrat ris och smaken är mild och len. När det blandas med andra ingredienser får den en mild smak av dessa med en mjuk och krämig lång eftersmak.

Glasighet – glasighets- och kristallaspekten.

Kokegenskaper (genomsnittliga värden)

Koktid	9 – 10,5 min
Vattenupptagning	219 – 235 %

3.3. *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det enda ris som är godkänt är ris av den nämnda sorten som kommer från det begränsade geografiska området eftersom det endast är under dessa förhållanden som riskornen har en mycket låg halt av amylos och amylopektin (33,5 %/66,5 %). Detta gör att riset har en stor vatten- och smakupptagningsförmåga samt en minsta avkastning på 70 % vilket endast är möjligt under de fysiografiska förhållanden som finns i Lezírias Ribatejanas (jordmånen, kvaliteten på bevattningsvattnet, antalet soltimmar, små temperaturskillnader, etc.).

3.4. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

–

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

För att säkerställa att den är fullständigt anpassad till de särskilda fysiografiska förhållandena i detta område ska hela produktionscykeln äga rum i det begränsade geografiska området, och även frö från andra generationen ska komma härifrån. Av hänsyn till de särskilda odlingsförhållandena äger hela den biologiska cykeln ända fram till skörden rum på samma ställe, dvs. där riset ursprungligen såddes. Skörden styrs av särskilda regler, som handlar om datum, den fenologiska fasen och riskornets fuktighet, om de maskiner som används för skörd, transport, lagring, torkning, skalning, blekning och polering. Syftet är således att garantera hygien och produktsäkerhet, att förebygga biologisk, kemisk och mikrobiologisk förorening av skörd och utrustning samt förekomst av andra sorters ris. Därigenom säkerställs att *arroz carolino* kan spåras till ursprungsregionen och i många fall även till jordbrukaren.

Det geografiska området för bearbetning och packning sammanfaller med produktionsområdet vilket motiveras av ovannämnda skäl samt att tiden för transport av riset till torkningsområdena därigenom minimeras, vilket bidrar till att undvika att kvaliteten försämras.

3.6. Särskilda regler för skivning, rivning, packning etc.

Packningen får av samma skäl (säkerhet och hygien, undvika kontaminering och sammanblandning av andra sorter ris, undvika kvalitetsförsämring och säkerställa spårbarheten vilken gör det möjligt att övervaka hela produktionskedjan) endast ske i ursprungsregionen och med för detta ändamål godkända material.

3.7. Särskilda regler för märkning

Vid märkning får endast följande beteckningar anges: Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – Indicação Geográfica Protegida, kontrollmärket, EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning, logotypen för Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas.



Namnet eller firmanamnet och adressen för producenten ska anges, även om andra är inblandade i saluföringen. Varubeteckningen – Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – SGB – kan tillföras andra upplysningar eller ord (varumärken för distributörerna eller annat), om det godkänns av gruppen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

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

5. Samband med det geografiska området

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området

Det avgränsade geografiska området har särskilda egenskaper när det gäller jordmånen (differentierad pedogenesis), vattenkvalitet, antalet soltimmar och små temperaturskillnader, vilket beror på belägenheten vid Tejoflodens mynning. Detta område ligger lågt (under 100 m) och är i det närmaste platt (sanka flodstränder och uppodlade slätter). Jordmånen är en blandning av alluvial och kolluvial gråfossil finlera, skapade från bördiga partiklar som har kommit med översvämningar och tidvatten och sedimenterat på sandiga lager. Dessa förhållanden, tillsammans med ett pH-värde mellan 5,5 och 6,5, men som också kan variera från 4,5 till 8,7, och det förhållande att vattnet är salt (eftersom området påverkas av tidvattnet), gör att man i nästan hela området endast kan odla ris. Risodlingen i dessa områden är hållbart, eftersom det gör det möjligt att upprätthålla ekosystemet, med tillhörande fauna och flora, samt undgå saltanrikning av marken. Dessutom har det i regionen utvecklats en mycket grundlig och specifik kunskap till följd av att man har odlat ris under drygt två århundraden.

5.2. Specifika uppgifter om produkten

"Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas" har en låg halt av amylos och amylopektin, en hög vattenupptagningsförmåga och förmåga att ta upp smakämnen från kryddor och en mycket hög produktionsavkastning.

- 5.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB).

De jordmånsförhållanden och de klimatiska förhållanden som kännetecknar detta område vid Tejoflodens mynning (tempererat medelhavsklimat) karaktäriseras av varma somrar, då det under den torraste månaden faller mindre än en tredjedel av nederbörden under den regnigaste månaden, samt av Atlantens balanserade verkan. Den årliga nederbörden ligger på under 30 mm, antalet soltimmar varierar mellan 2 800 och 2 900, solstrålningen mellan 145 och 150 Kcal/cm², den samlade nederbörden uppgår till ca 714,8 mm och endast 12 dagar med frost. Dessa faktorer medverkar till att förebygga svampsjukdomar. Riset är hårdare, hållbarare och har en högre specifik vikt än ris som produceras i andra regioner. Detta ris har därför ett gott rykte och värdesätts mer än ris som produceras i andra regioner. Den naturliga uttorkning som äger rum under den sista mogningsstadierna, och som i Lezírias Ribatejanas sammanfaller med höga temperaturer och låg relativ luftfuktighet (i september månad och under första hälften av oktober), möjliggör en mer homogen skörd och naturlig torkning på fältet – i motsats till vad som sker i andra produktionsområden – vilket gör att produkten i denna region åtnjuter högre stabilitet och enhetlighet. Riskorn av typen *Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas* har ett unikt glasaktigt och kristallaktigt utseende. De beskrivna naturliga växtförhållandena gör att detta ris har en mild och len smak då det äts utan några tillsatser. Den mycket låga halten av amylos och amylopektin (33,5 %/66,5 %) gör dessutom att riset både tar upp mycket vatten då det kokas och mycket smak från olika tillsatta ingredienser vid matlagning och den har en mjuk och krämig lång eftersmak.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

www.idrha.min-agricultura.pt
