

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 278/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

## „ARROZ DEL DELTA DEL EBRO”/„ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE”

NR WE: ES-PDO-0105-0336-04.10.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. **Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. **Zmiany:**

#### 3.1. *Opis produktu:*

##### 3.1.1. *Odmiany*

Zmiana polega na zastąpieniu odmiany „Sénia” odmianą „Gleva”.

Odmiana „Sénia” została wyeliminowana, gdyż nie produkuje się już nasion tej odmiany do celów komercyjnych. Jednocześnie Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (Ministerstwo ds. Środowiska Naturalnego, Środowiska Wiejskiego i Morskiego) nadało status odmiany kontrolnej odmianie „Gleva” w miejsce odmiany „Sénia”.

„Gleva” jest odmianą regionalną i lepiej przystosowaną do miejscowych warunków klimatycznych i glebowych niż odmiana „Sénia”.

Rośliny tej odmiany są niższe, dzięki czemu są bardziej odporne na wyleganie.

Odmiana ta ma krótszy cykl, więc jej uprawa jest bardziej zgodna ze zrównoważonym rozwojem ze względu na mniejsze zużycie wody.

Jest to odmiana bardziej odporna na choroby grzybowe, w związku z czym jej uprawa wymaga użycia mniejszej ilości środków grzybobójczych, jest więc bardziej przyjazna dla środowiska.

Odmiana ta dobrze dostosowała się do programu środków rolnośrodowiskowych. Dzięki jej wyższej odporności na ataki *Chilo suppressalis* można było ograniczyć opryski z powietrza.

Wprowadzana odmiana „Gleva” umożliwi zachowanie równowagi między interesami rolnictwa oraz poszanowaniem i ochroną obszaru chronionego krajobrazu delty Ebro – Parque natural del Delta de l'Ebre.

Odmianę „Gleva” można opisać jako odmianę ryżu zbliżoną do odmiany „Bahía”, podobną do niej pod względem właściwości przetworzonego ziarna (średnie ziarno typu „perlado”), o podobnych właściwościach organoleptycznych i wykazującą podobne właściwości podczas gotowania.

##### 3.1.2. *Klasyfikacja przetworzonych ziaren*

Zmieniono klasyfikację ziaren surowych przetworzonych, aby dostosować ją do obowiązujących przepisów dotyczących wspólnej organizacji rynków produktów rolnych.

#### 3.2. *Metody produkcji:*

##### 3.2.1. *Warunki uprawy*

Zmianie uległy niektóre techniki i prace polowe. Dzięki ewolucji technik upraw wprowadzono rozwiązania umożliwiające obniżenie poziomu wody na plantacjach. Jest to istotne dla zmniejszenia zużycia wody i poszanowania otoczenia oraz środowiska naturalnego.

##### 3.2.2. *Kontrola produktu opatrzonego etykietą*

W punkcie E.b) specyfikacji dodaje się kontrolę produktu opatrzonego etykietą zgodnie z wyjaśnieniem zawartym w pkt 3.3 dotyczącym etykietowania.

#### 3.3. *Etykietowanie:*

W pkt H specyfikacji dotyczącym etykietowania określono spoczywający na radzie regulacyjnej (Consejo Regulador) obowiązek wydawania numerowanych etykiet dodatkowych z symbolem ChNP i logo wspólnotowym, gdyż obecnie są już inne systemy kontroli produktu poprzez zapewnienie identyfikowalności produkcji. Przedsiębiorstwa pakujące przekazują radzie regulacyjnej numery opakowań opatrzonych logo wspólnotowym i symbolem ChNP oraz informują ją, ile kilogramów ryżu opakowano w ten sposób.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „ARROZ DEL DELTA DEL EBRO”/„ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE”

NR WE: ES-PDO-0105-0336-04.10.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

## 1. Nazwa:

„Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

## 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – ryż

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ryż biały z gatunku *Oryza sativa*, L, odmian „Bahía”, „Tebre”, „Gleva”, „Fonsa”, „Bomba” i „Montsianell” odpowiadających kategorii handlowej „Extra”.

Właściwości ziarna ryżu odmiany podstawowej („Bahía”):

Właściwości ziarna surowego przetworzonego	Długość: 5,53 mm Szerokość: 2,99 mm Grubość: 2,14 mm Amyloza (% suchej masy) 19,41 %
Właściwości przemiałowe: zachowanie ziarna podczas przetwarzania	Całkowita wydajność: 69,90 % % uszkodzeń: 11,63 %
Właściwości podczas gotowania	Czas gotowania: 16 minut Wchłanianie wody (*): 1,93 Wydłużenie ziarna: 8,45 %
Cechy smakowe ziarna ugotowanego (według skali Batchera oraz oceny organoleptycznej po posmakowaniu (**))	Sklejanie się ziaren: 7,83 Dopuszczalność: 5,75 Wygląd: 5,5

(\*) (g wody/g ryżu).

(\*\*) według skali: 9 = bardzo dobre; 7 = dobre; 5 = zwykłe; 3 = wadliwe.

Odmiany „Bahía”, „Tebre”, „Fonsa”, „Montsianell” i „Gleva” mają bardzo podobne właściwości. Pomimo że na etapie uprawy mogą występować niewielkie różnice między tymi odmianami, nie ma znaczących różnic, jeżeli chodzi o produkt końcowy.

Odmiana „Bomba” ma natomiast odmienne właściwości od pozostałych odmian, zarówno pod względem uprawy, jak i uzyskiwanego ziarna. Uwzględnia się ją jednak w specyfikacji z uwagi na jej jakość i tradycję jej uprawy na obszarze Delta de l'Ebre.

Ze względu na wymiary ziarna ryżu niełuskanego odmiany klasyfikuje się w następujący sposób:

Odmiana	Długość	Stosunek długości do szerokości
„Bahía”	8,2 mm (średnie)	2,20 (półkuliste)
„Tebre”	8,1 mm (średnie)	2,00 (kuliste)
„Fonsa”	7,9 mm (średnie)	2,00 (kuliste)
„Bomba”	7,4 mm (krótkie)	1,85 (kuliste)
„Montsianell”	8,3 mm (średnie)	2,16 (półkuliste)
„Gleva”	7,9 mm (średnie)	2,04 (półkuliste)

Odmiany te posiadają wysoką zawartość skrobi w środku ziarna rodzaju zwanego „perlado”, dzięki czemu ryż wchłania smaki pozostałych składników gotowanych z ryżem oraz zmienia zabarwienie w trakcie gotowania.

Ze względu na cechy przetworzonego ziarna (ryżu białego) odmiany klasyfikuje się następująco:

Odmiana	Klasyfikacja	Rodzaj
„Bahía”	Średnioziarnista	„Perlado”
„Tebre”	Średnioziarnista	„Perlado”
„Fonsa”	Średnioziarnista	„Semiperlado”
„Bomba”	Średnioziarnista	„Perlado”
„Montsianell”	Średnioziarnista	„Perlado”
„Gleva”	Średnioziarnista	„Perlado”

Wszystkie wymienione odmiany odznaczają się jednolitością podczas gotowania oraz jednorodnością ziarna, ponadto są odpowiednie dla potraw z ryżu charakterystycznych dla tego obszaru dzięki znacznemu wchłanianiu smaku przez ziarno, w odróżnieniu od innych rodzajów ryżu, jak ryż długoziarnisty.

Wszystkie odmiany objęte ChNP „Arroz del Delta del Ebro” posiadają w momencie wysyłki cechy kategorii „extra”, a ziarna powinny być zdrowe, pozbawione grzybów, śladów zepsucia, insektów czy pasożytów; czyste; wolne od obcych zapachów lub smaków.

Wilgotność nie może przekraczać 15 %, a ziarno musi być pozbawione pozostałości błonek owocni.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Cały proces, od produkcji ryżu do jego przemiału i czyszczenia, odbywa się na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Ryż pakowany jest w pudełka lub torebki po 5, 2, 1, 0,5 lub 0,25 kg, które są pakowane w opakowania zbiorcze chroniące je przed uszkodzeniem. Zawsze stosowane są opakowania z materiałów, które zgodnie z przepisami są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się logo „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre”, logo UE oraz dane ogólne określone we właściwych przepisach.

Przedstawienie logo ChNP w kolorze:



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji i przetwarzania ryżu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Arroz del Delta del Ebro” znajduje się w delcie rzeki Ebro, która stanowi część okręgów Baix Ebre i Montsià w prowincji Tarragona.

Obszar produkcji stanowią tereny położone na obszarze gmin Deltebre i Sant Jaume d'Enveja, a także należące do delty rzeki Ebro tereny położone na obszarach gmin L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles i Sant Carles de la Ràpita.

Obszar przemiału i czyszczenia ryżu stanowią obszary gmin wchodzące w skład obszaru produkcji.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

##### Związek historyczny

Uprawa ryżu w delcie rzeki Ebro ma charakter tradycyjny, ściśle powiązany z ukształtowaniem i przemianami fizycznymi i geologicznymi delty rzeki Ebro.

Istnieją liczne materiały źródłowe na piśmie potwierdzające związek pomiędzy tradycyjną uprawą ryżu a deltą rzeki Ebro. Wśród nich wyróżnia się dzieło „Geografia de Catalunya” („Geografia Katalonii”) autorstwa Lluísa Solé y Sabaris (1958), gdzie wspomina się: „pierwsze wzmianki o próbach uprawy ryżu pojawiły się już w XV wieku, jednak największy rozkwit tej uprawy przypadł na wiek XIX”. W innym fragmencie tego samego dzieła czytamy: „(...) w delcie używanej jako pastwiska dla trzody wędrującej sezonowo Canal de la Derecha (Kanał Prawy), zbudowany w Xerta w drugiej połowie XIX w., umożliwił zalanie części jej obszaru słodką wodą i wprowadzenie uprawy ryżu, która stale się rozrastała, przyczyniając się do odsalania słonych ziem, a tym samym do otrzymywania dobrych upraw.”.

Ryż jest tam uprawiany nieprzerwanie do dziś, stanowiąc główną uprawę na tym obszarze.

##### Związek przyrodniczy

Rozwój uprawy ryżu w delcie Ebro jest uzasadniony zarówno warunkami klimatycznymi i glebowymi, jak zasoleniem i poziomem wód gruntowych.

Gleby w delcie Ebro, mające strukturę mułu rzecznoego, są bardzo żyzne i nadają się do uprawy ryżu. Ich ukształtowanie silnie wiąże się z nawadnianiem i „colmateo” (połączone przemieszczenia wody i ziemi stosowane w celu dobrego przygotowania podłoża przed wysianiem ryżu).

Uprawy te sytuują się w czołówce wydajności produkcji na świecie dzięki położeniu na 40 stopniu szerokości geograficznej północnej i na izoterme 19 °C.

Bardzo istotne jest także zasolenie terenu spowodowane dostawaniem się wód morskich do delty, a także klimat śródziemnomorski typu morskiego. Zimy są łagodne, o małej ilości opadów z suchymi wiatrami północnymi i północno-zachodnimi (mistrzal i levante). Lata są upalne, z uciążliwymi suszami i wilgotnymi wiatrami z południa i południowego wschodu (migjorn i garbí). Przez większość dni w roku wieje łagodna bryza.

Hydrografia obszaru ogranicza się do rzeki Ebro w jej ostatnim odcinku 30 km i dwóch kanałów (prawego i lewego), które zaczynają się za zaporą Xerta y Tivenys i płyną dalej równoległe do rzeki. W delcie kanały te rozgałęziają się na rozległą sieć kanałów i rowów irygacyjnych. Bez wątplenia jednakowe pochodzenie wód nawadniających jest czynnikiem decydującym o jednolitości uzyskanej produkcji i jednocześnie pozwalającym na odróżnienie jej od produkcji zlokalizowanej na innych obszarach.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Wszystkie wymienione odmiany odznaczają się jednolitością podczas gotowania, jednorodnością ziarna i dużą zdolnością wchłaniania dzięki wysokiej zawartości skrobi w środku ziarna zwanego „perlado”.

Ryż jest ceniony ze względu na właściwości kulinarne ziaren (stopień sklejania się ziaren 7,3) oraz wysoką absorpcję wody (1,93 gramów wody na gram ryżu), co powoduje dobrą absorpcję smaków w potrawach, w których jest wykorzystywany.

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Właściwości produktu są jednakowe pod względem jakości, gdyż wszystkie odmiany – z wyjątkiem odmiany „Bomba” – posiadają podobne właściwości produktu końcowego. Jednak nie tylko odmiana jest jedynym powodem występowania różnorodności – istotne znaczenie ma też wpływ obszaru geograficznego, środowiska naturalnego, klimatu, wody, procesów dojrzewania. Biorąc to wszystko pod uwagę, można stwierdzić, że na całym tym obszarze mamy do czynienia z dużą jednorodnością.

Szczególne cechy środowiska naturalnego obszaru produkcji znajdują odbicie we właściwościach ryżu. Cechy klimatu i gleb wraz z zasoleniem i poziomem wód gruntowych sprawiają, że uprawa ryżu jest jedyną uprawą na tym obszarze produkcji. Pola ryżowe w delcie posiadają doskonałe właściwości do tego rodzaju uprawy, cechując się wysoką wydajnością produkcji.

Ryż pochodzący z tego obszaru posiada renomę wśród konsumentów ze względu na biały, perłowy kolor, smak i strukturę, które należy zawdzięczać właściwościom odmian i obszaru geograficznego, na którym są one uprawiane. Ryż ten jest także ceniony ze względu na właściwości kulinarne ziaren oraz absorpcję wody, dzięki której ryż dobrze wchłania smaki w potrawach, w których jest wykorzystywany.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Pełny tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.gencat.cat/daam/pliego-arroz-delta-ebro>

---