

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 258/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS”****EK-szám: PT/PGI/005/0552/07.08.2006****(X) OFJ () OEM****1. Név**

„Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály – Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

Az *Oryza sativa* L. nevű növény *Japonica* alfajának második nemzedékes Ariete fajtájából származó, kellően száraz, hántolt, fehérített és megtisztított hüvelyes szemtermés.

Fizikai tulajdonságok [átlagértékek ($\pm$ 0,3)]

Nedvességtartalom (%)	13
Hosszúság (mm)	6,4
Szélesség (mm)	2,5

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Hosszúság/szélesség arány	2,5
Összes hamu (%)	0,45
A burok színe	Sárgásbarna
A fehérítés utáni szín	Üveges

Kémiai tulajdonságok [átlagértékek ($\pm 5\%$)]

Zsír (%)	0,9–1,3
Fehérje (%)	5,2–6,8
Szénhidrát (%)	77,1–82,3
Energiaérték (Kcal/100 g)	346,5–350,1

Aroma és íz: simán vízben kifőzve friss rizs illatú, íze krémes, omlós és finom. Más összetevőkkel összekeverve enyhén érezni a hozzáadott fűszerek ízét, krémes és finom szerkezete sokáig érezhető a szájban.

Üvegesség: üveges és kristályos.

Főzési tulajdonságok (átlagértékek)

Főzési idő	9–10,5 perc
Vízfelszívódás	219–235 %

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

Kizárólag a fent említett fajtájú, behatárolt földrajzi területről származó rizs használható fel, mert csak ilyen körülmények között van a rizsnek igen alacsony amilóz-/amilopektin aránya (33,5 %/66,5 %), ami lehetővé teszi, hogy a rizs jól felszívja a vizet és az ízeket, és minimális gazdasági hozama 70 %. Mindez csak a Lezíriás Ribatejanas fiziográfiai körülményei között (talaj jellege, öntözővíz minősége, napsütéses órák száma, hőmérséklet kis ingadozása stb.) lehetséges.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A teljes előállítási folyamatnak a behatárolt földrajzi területen kell történnie, ideértve a második nemzedékes szemek kinyerését is, annak biztosítására, hogy teljes mértékben igazodjon a terület sajátos fiziográfiai tulajdonságaihoz. Tekintettel a termesztési feltételekre, a teljes biológiai ciklus egészen a betakarításig természetesen az elültetés helyén zajlik. A betakarításnak megvannak a maga szabályai, ideértve az időpontot, a fenológiai szakaszt és a szemek nedvességtartalmát, a betakarításhoz, szállításhoz, tároláshoz, szárításhoz, hántoláshoz, fehérítéshez és tisztításhoz használt gépeket, hogy biztosítva legyen a termék higiéniája és biztonsága, a termés és a berendezések ne legyenek kitéve biológiai, kémiai és mikrobiológiai fertőzésnek, más eredetű rizs ne legyen felhasználva, a Carolino rizs teljes mértékben nyomon követhető legyen egészen a származási helyig, sőt sok esetben egészen a gazdáig.

A feldolgozás és csomagolás földrajzi helye a fent említett okoknál fogva megegyezik az előállítás helyével, hogy a minőség megőrzése érdekében a rizs szárítólétesítményekhez való szállításának ideje a lehető legrövidebb legyen.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Ugyanezen okoknál fogva, azaz biztonsági és higiéniai okokból, a fertőzés elkerülése, más eredetű rizs kizárása, a minőség megőrzése, a nyomonkövethetőség biztosítása végett, valamint hogy a teljes előállítási folyamatot ellenőrizni lehessen, a csomagolás kizárólag a származási területen és kimondottan jóváhagyott vagy ellenőrzött anyagok felhasználásával történhet.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A következők feltüntetése kötelező: „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – Indicação Geográfica Protegida”, hitelesítő jelzés, az OEM közösségi logója, az Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas emblémája.



A címkén szerepelnie kell a gyártó nevének, cégnevének és címének, még ha a forgalmazásban más szervezet is részt vesznek. A kereskedelmi elnevezés, azaz az „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – OEM” csak a termelői csoport jóváhagyása mellett egészíthető ki már jelöléssel vagy szöveggel (forgalmazói jelzés vagy egyéb).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

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

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A behatárolt földrajzi terület sajátosságai különösen a talajban (különleges talajképződés), a vízminőségben, a napsütéses órák számában, a kis hőmérséklet-ingadozásban rejlenek, ami a Tejo folyó torkolata menti elhelyezkedésből ered. A terület gyakorlatilag sík (folyómenti mezők és síkságok), igen alacsony fekvésű (100 m alatti). A talaj teljes mértékben üledékes és hordalékos, agyagos, iszapos összetételű, dagállyal és apállyal hordott, ezután homokos rétegekre lerakódott termékeny üledékből származik. Ezek a viszonyok, 5,5–6,5 közötti, de esetenként 4,5–8,7 között ingadozó pH-értékkel és sós vízzel együtt, mivel a terület még mindig ár-ápanyó hatása alatt áll, csaknem az egész területen a rizsen kívül minden más terményt életképtelenné tesz. Az említett területen folytatott rizstermesztés hosszú távon folytatható, mivel a terület lehetővé teszi a termesztéshez szükséges környezetbiológiai rendszer, flóra és fauna fenntartását, ezen kívül a mezőgazdasági problémák, mint pl. a talaj elszikesedése elkerülhetők. Ezen túlmenően a területen a több mint két évszázados termesztési gyakorlat eredményeként igen alapos és sajátos szakértelem jött létre.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas” rizs amilóz/amilopektin aránya alacsony, a vizet és a fűszerek aromatikusan könnyen felszívja, és gazdasági hozama igen nagy.

- 5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A Tejo torkolatának e területére jellemző talaj- és éghajlati viszonyok (mérsékelt meleg mediterrán éghajlat, száraz nyárral, amely legszárazabb hónapjában a legcsapadékosabb hónap csapadékmennyiségének egyharmada esik, az Atlanti-óceán szabályozó hatásával, 30 mm alatti éves csapadékmennyiséggel, 2800–2900 napsütéses órával, 145–150 Kcal/cm²-es napsugárzással, kb. 714,8 mm-es teljes csapadékmennyiséggel és csak 12 nap faggyal) nem kedveznek a gombás fertőzések kialakulásának, mert a rizs aránylag kemény, kevésbé törékeny és nehezebb, mint a más területeken termesztett rizs. Ebből kifolyólag ez a rizs igen elismert, és nagyobb értéket képvisel, mint a más területeken termesztett rizs. Az érés utolsó szakaszaiban bekövetkezett természetes kiszáradás, amely a Lezírias Ribatejanason szeptemberben és október első felében magas hőmérséklettel és viszonylag alacsony páratartalommal párosul, ellentétben más területekkel egyenletesebb betakarítást és a mezőn természetes kiszáradást tesz lehetővé, aminek eredményeként e terület terméke stabilabb és egységesebb. Az „Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas” rizs szemei ezért egyedülállóan üvegesek és kristályosak. A fent leírt természeti viszonyok a főtt rizsnek krémes, omlós és finom ízt kölcsönöznek. A rizs másik jellegzetes tulajdonsága igen alacsony amilóz/amilopektin aránya (33,5 %/66,5 %), amelynek köszönhetően a főzővizet és az ételek elkészítésekor hozzáadott összetevők ízét nagyon könnyen felszívja, és krémes és finom szerkezete sokáig érezhető a szájban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

www.idrha.min-agricultura.pt
