

**Publikacja wniosku 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**

(2007/C 314/16)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**„ARROZ DEL DELTA DEL EBRO” lub „ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE”**

**Nr WE: ES/PDO/005/0336/11.03.2004**

**CHNP ( X ) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Adres: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Telefon: (34) 913 47 53 94  
Faks: (34) 913 47 54 10  
e-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Arroz del Delta del Ebro»  
Adres: C/Prim 92 de Amposta  
E-43870 Amposta (Tarragona)  
Telefon: (34) 977 70 10 20 — 977 48 77 77  
Faks: (34) 977 70 01 90 — 977 48 77 78  
e-mail: info@arrossaires.com  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa: 1.6 Zboża

**4. Specyfikacja produktu:**

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Arroz del Delta del Ebro” lub „Arròs del Delta de l'Ebre”.

4.2. *Opis produktu:* Ryż biały z gatunku *Oryza sativa* L., odmian „Bahía”, „Tebre”, „Sénia”, „Fonsa”, „Bomba” i „Montsianell” odpowiadających kategorii handlowej „Extra”.

Odmianami najczęściej używanymi są „Bahía”, „Sénia” i „Tebre” o bardzo zbliżonych właściwościach.

Szczególne właściwości ziarna ryżu odmiany podstawowej (Bahía):

Właściwości ziarna surowego przetworzonego	długość: 5,53 mm. szerokość: 2,99 mm. gęstość: 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 absorpcja 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 = zwykle; 3 = wadliwe

Zasadnicze cechy poszczególnych odmian:

	Bahía	Sénia	Tebre	Fonsa	Bomba
Kiełkowanie	Ś	Ś	Ś	Ś	Ś
Krzewienie się	N	N	N	N	N
Wyleganie	Ś	Ś	Ś	W	N
Wysokość rośliny	Ś	Ś	Ś	N	Ś
Średnica łodygi	Ś	Ś	Ś	W	W
Odporność na <i>Pyricularia oryzae</i>	M	M	M	M	B
Cykl-dni	150	140	145	135	148
Długość	Ś	Ś	Ś	Ś	N
Waga	Ś	Ś	Ś	Ś	W
liczba ziaren	Ś	Ś	Ś	Ś	Ś
% opadania	Ś	Ś	Ś	Ś	Ś
Kształt kłosa	PO	PO	PO	PO	PO
Waga kłosa	W	Ś	Ś	Ś	PO
Waga po obróbce	Ś	Ś	Ś	Ś	W

N = niska; Ś = średnia; W = wysoka; PO = półotwarta.

Odmiana Montsianell nie jest uwzględniana w zamieszczonych poniżej tabelach, ze względu na jej włączenie do Rejestru Odmian Handlowych Ryżu.

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

Odmiany te posiadają wysoką zawartość skrobi w środku ziarna nazywanego „perlado”, co jest przyczyną absorpcji smaków pozostałych składników gotowanych z ryżem oraz substancji koloryzujących.

Wszystkie ziarna objęte chronioną nazwą pochodzenia „Arroz del Delta del Ebro” posiadają w momencie wysyłki cechy kategorii „extra”, a ziarna powinny być zdrowe, pozbawione grzybów, zgnilizn, insektów czy pasożytów; czyste; wolne od zapachów i/lub obcych smaków; suche, wilgotność nie powinna przekraczać 15 %; pozbawione pozostałości błonek owocni.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* 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.

Strefę produkcyjną stanowią właściwe do uprawy ryżu tereny położone na obszarze gmin Deltebre i Sant Jaume d'Enveja, a także w delcie rzeki Ebro tereny położone na obszarach gmin L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles i Sant Carles de la Ràpita i właściwe do uprawy ryżu.

Strefy przemiału i czyszczenia ryżu znajdują się na tym samym obszarze co strefa produkcji, nie przekraczając linii drogi krajowej nr 340, z wyjątkiem gminy Amposta, w przypadku której granicą jest autostrada A7. Ryż pochodzi z upraw wpisanych do rejestru rady regulacyjnej położonych na obszarze produkcji i należy do odpowiednich odmian.

- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Ryż pochodzi z upraw wpisanych do rejestru rady regulacyjnej położonych na obszarze produkcji i należy do odpowiednich odmian. Ryż podlega systemowi oceny zgodnemu z opisem specyfikacji produktu, jest przechowywany i pakowany w zakładach wpisanych do rejestru jednostek pakujących i sprzedawców rady regulacyjnej. Ryż, który w czasie procesu produkcji i przygotowywania przejdzie pomyślnie kontrole takie jak analizy fizykochemiczne i smakowe, dopuszczany jest do obrotu opatrzony chronioną nazwą pochodzenia, etykietą lub, we właściwym przypadku, numerowanym oznaczeniem jakości nadanym przez radę regulacyjną.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Uprawa ryżu dzieli się na następujące fazy: wysiew, kiełkowanie, krzewienie, wydłużanie się łodygi, wytwarzanie kłosa, kwitnienie i dojrzewanie ziarna.

Wysiew ma miejsce od połowy kwietnia do początku maja, w ilości 35–38 kg/dzień (160–175 kg/ha) ziarna niemiażdżonego i 45–50 kg/dziennie (205–228kg/ha) ziarna miażdżonego, a także w zależności od odmian, zostawiając pola pokryte warstwą wody od 5 do 10 cm.

Po upływie 15–20 dni następuje kiełkowanie i wykształcenie rośliny, a wraz z nią wzrost chwastów, alg i dzikiego ryżu. Począwszy od tego momentu rozpoczyna się stosowanie wybranych herbicydów w celu wyeliminowania niepożądanego roślinności, która mogłaby współzawodniczyć z rośliną. W przypadku dzikiego ryżu, jeżeli istnieją warunki sprzyjające jego wschodzeniu, przed wysiewem stosuje się zabiegi mające zlikwidować takie zachwaszczenie.

Oprócz nawożenia podłoża przed wysiewem, w czerwcu przeprowadza się nawożenie wierzchniej warstwy azotem, uzupełniające poprzednie nawożenie.

Od połowy czerwca do połowy lipca ma miejsce krzewienie — w fazie tej podwyższa się poziom wody do 15–20 cm, stale ją wymieniając.

Na początku września obniża się poziom wody i rozpoczyna zbiór lub żniwa, które mogą potrwać do pierwszych dni października. Żniwa rozpoczyna się kiedy ziarno posiada odpowiedni stopień dojrzałości, zgodnie z zaleceniem rady regulacyjnej, a idealnym momentem na zbiór jest czas kiedy ziarno osiągnie stopień wilgotności pomiędzy 18 i 21 %.

Zgromadzony w zakładzie przetwórstwa ryż jest przed umieszczeniem w silosie suszony do maksymalnej wilgotności 14–15 % za pomocą specjalnych suszarek.

W czasie poprzedzającym przetwarzanie, gdy ryż znajduje się w silosach, oraz celem zapewnienia jak najlepszych warunków przechowywania, co jakiś czas doprowadza się zimne powietrze — najlepiej o temperaturze 5 °C (urządzenia chłodnicze) lub o temperaturze otoczenia.

Gotowy do obróbki ryż wyjmuje się z silosów i usuwa zanieczyszczenia, łuskę i plewę za pomocą kamienia młyńskiego lub gumowego wałka. Następnie ryż trafia na stoły gdzie na podstawie gęstości oddzielane są ziarna w dalszym ciągu posiadające łuskę bądź jej część, które wracają ponownie do łuszczarki, aby powtórzyć proces.

Całe ziarna, pozbawione łuski, stanowią tak zwany ryż łuskany lub „cargo”, znany często jako ryż pełny. Wolny od łuski czy perykarpu ryż przechodzi bielenie poprzez proces polerowania wykonywany kamieniami ścierającymi, dzięki czemu otrzymuje się biały ryż.

Następnie oddziela się ziarna całe od łamanych (średnich), załączka od jego fragmentów (ziarno) i innych produktów pochodnych, otrzymując w ten sposób ryż przetworzony.

Ostatnią czynnością jest oddzielenie ziaren wadliwych (zielonych lub czerwonych) podczas klasyfikacji ze względu na kolor. W dalszej kolejności można jeszcze przeprowadzić ostateczną selekcję (wprowadzając zimne powietrze i wirując) przed przystąpieniem do procesu pakowania.

Pakowanie w torebki różnych rozmiarów dopuszczone dla P.O.D. i kartony odbywa się na zautomatyzowanych liniach. Każde z opakowań zawiera tę samą odmianę ryżu kategorii extra. W celu zagwarantowania identyfikowalności produktu opakowanie musi być poddane wszystkim kontrolom i spełniać wszystkie warunki określone w specyfikacji.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

##### Historyczny:

Ryż wywodzi się z Azji południowo-wschodniej, z dawnych Chin, skąd przywędrował ponad trzy tysiące lat temu przez resztę Azji i Środkowego Wschodu. Dalej, rozpowszechnił się w basenie Morza Śródziemnego, pojawiając się w Hiszpanii w VIII w., podczas panowania muzułmańskiego, a od arabskiego słowa „al-ruzz” pochodzi jego obecna nazwa.

Uprawa ryżu w delcie rzeki Ebro, ma charakter tradycyjny, ściśle powiązany z ukształtowaniem się i przekształcaniem fizycznym i geograficznym delty rzeki Ebro. Szczególne właściwości obszaru delty rzeki Ebro przyczyniły się do wyodrębnienia i rozpowszechnienia ryżu wśród konsumentów, którzy natomiast identyfikują go z miejscem pochodzenia.

Istnieją liczne odniesienia na piśmie potwierdzające związek pomiędzy tradycyjną uprawą ryżu a deltą rzeki Ebro. Wśród nich wyróżnia się dzieło *Geografía de Catalunya* („Geografia Katalonii”) autorstwa Lluísa Solé y Sabaris (1958), gdzie wspomina się: „w XV wieku mamy wzmianki o próbach uprawy ryżu w delcie rzeki Ebro, jednak największy rozkwit tej uprawy przypadł na wiek XIX”. W innym fragmencie to samo dzieło zaznacza: „(...) 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 słodką wodą i wprowadzenie uprawy ryżu, która stale się rozrastała przyczyniając się do odsalania słonych ziem, a tym samym do otrzymania dobrych upraw”.

Jedna z pierwszych dostępnych wzmianek pochodzi z 1697 r. i podaje, że cystersi z klasztoru Benifassar mający w tym miejscu posiadłości zapoczątkowali uprawę ryżu na terenie wywierzysk i torfowisk Carrova. Pomimo osiągnięcia dobrych rezultatów, uprawy nie kontynuowano w kolejnych latach, gdyż uniemożliwił ją brak systemu kanałów nawadniających.

Około 1857 r., woda z kanału de la Derecha dotarła do Amposty, co pozwoliło na uprawę ryżu na znaczącą skalę.

W 1872 r. rozpoczęto realizację projektu kanału de la Izquierda (Kanału Lewego), ukończonego 5 maja 1912 r. W 1907 r. właściciele delty północnej lub lewostronnej delty zrzeszyli się w *Comunidad de Regantes-Sindicato Agrícola del Ebro* (Wspólnotę Nawadniającą-Związek Zawodowy Rolników znad rzeki Ebro). Funkcjonowanie kanałów umożliwiło przekształcenia środowiska rolniczego na tym obszarze wraz ze znaczącym zwiększeniem powierzchni upraw ryżu.

##### Naturalny:

###### — Ukształtowanie terenu i gleby:

Rozwój uprawy ryżu w delcie Ebro jest uzasadniony zarówno przez warunki klimatyczne i glebowe, jak i przez zasolenie na poziomie lustra wody. Ukształtowanie terenu delty jest bardzo płaskie — 60 % powierzchni wznosi się poniżej jednego metra (w pojedynczych punktach znajdują się tereny poniżej poziomu morza), 30 % powierzchni zawiera się pomiędzy 1 a 2 metrami, a tylko 10 % powierzchni przekracza dwa metry wysokości nad poziomem morza.

Są to gleby aluwialne, które wykształciły się podczas procesu sedymentacji — co spowodowało ich bardzo zaznaczoną warstwowość, tym trudniej jest przypisać całej delcie określony rodzaj podłoża. Wierzchnia warstwa podłoża posiada strukturę mułu rzeczno-jeziornego o zmiennej głębokości. Bardzo dobrze nadaje się pod uprawę, a jej ukształtowanie silnie wiąże się z nawadnianiem i napełnianiem kanałów. Obszary wyżej położone posiadają stosunkowo płytkie podglebie.

Na obszarach położonych niżej zauważalny jest wpływ morski: podczas burz morze pozostawia ogromne pokłady piasku na niesionych przez rzekę aluwiach. Sondowania ujawniły występowanie na tych obszarach cienkich warstw mułu pomiędzy o wiele znacznie większymi warstwami piasku o jednolitej, średniej strukturze nasyconej słoną wodą gruntową. Na obszarach o słabym drenażu lub o stałym filtrowaniu bocznym nastąpiło nagromadzenie substancji organicznych aż do powstania znaczących złóż torfu. Pozostałe tereny, usytuowane pomiędzy obszarami wysokimi, niskimi i torfowymi stanowią największą część powierzchni. Ich podłoże jest mieszanką glin, mułów i piasków w różnych proporcjach, w zależności od stopniowego oddalenia od rzeki i bliskości morza.

— Klimat

Delta usytuowana jest w obrębie strefy klimatycznej zdominowanej w całości przez Morze Śródziemne. Stąd też tutejszy klimat można uważać za klimat śródziemnomorski typu morskiego, o temperaturach umiarkowanych, suchy. Zimy są łagodne, bez przesadnych mrozów, o małej ilości opadów, a w cyrkulacji powietrza przeważają suche wiatry północne i północno-zachodnie. Lata są upalne, z temperaturami subtropikalnymi, stabilnymi warunkami atmosferycznymi, uciążliwymi suszami i wilgotnymi wiatrami z południa i południowego-wschodu. Opady nie są nadmierne, nieregularne z tendencją do przeważania w porach roku przejściowych (jesień i wiosna). Wilgotność w ciągu całego roku jest znacząca.

— Hydrografia

Hydrografia obszaru ogranicza się do rzeki Ebro. Jednakowe pochodzenie wód nawadniających jest czynnikiem decydującym o jednolitości uzyskanej produkcji i jednocześnie pozwalającym na odróżnienie produkcji zlokalizowanych na innych obszarach. Jakość wód nawadniających jest bardzo dobra, co wynika z niskiego zaludnienia i niewielkiej koncentracji przemysłu nad brzegami rzeki Ebro. Kanały i sieć nawadniająca zarządzane są przez odpowiednie Wspólnoty Nawadniające i Związki Zawodowe Rolników z nad rzeki Ebro.

Na zakończenie i dla podsumowania można dodać, że właściwości produktu pod względem jakości są jednakowe, ponieważ pomimo że istnieje jedna odmiana podstawowa, pozostałe — za wyjątkiem odmiany „bomba” — posiadają podobne właściwości produktu końcowego. Jednak nie tylko odmiana jest powodem występowania różnorodności — istotne znaczenie ma też wpływ obszaru geograficznego, środowiska naturalnego, klimatu, wody, procesów dojrzewania — można przyznać, że na obszarze tym mamy do czynienia z ich ogromną jednorodnością.

Szczególne cechy środowiska naturalnego obszaru produkcji znajdują odbicie we właściwościach ryżu. Cechy klimatu i gleb wraz z zasoleniem i poziomem lustra wody sprawiają, że uprawa ryżu jest jedyną uprawą na tym obszarze produkcji. Pola ryżowe w delcie posiadają doskonałe właściwości do tego rodzaju uprawy, sytuując się w czołówce wydajności produkcji na świecie, dzięki położeniu na 40 stopniu szerokości geograficznej północnej i na izotermie 19 °C.

Ryż pochodzący z tego obszaru posiada renomę wśród konsumentów ze względu na biały, perłowy kolor, smak i strukturę zawdzięczane właściwościom odmian uprawianych na tym obszarze. Ryż jest także ceniony ze względu na właściwości kulinarne ziaren (stopień sklejanania się ziaren 7,3) oraz wysoką absorpcją wody (1,93 gramów wody na gram ryżu), co oznacza dobrą absorpcję smaków w potrawach, do których jest wykorzystywany.

4.7. *Struktura kontroli:*

Nazwa: Calitax

Adres: Tuset, 10  
E-08006 Barcelona

Telefon: (34) 932 17 27 03

Faks: (34) 932 18 51 95

e-mail: —

Struktura kontroli spełnia normę EN-45011, według komunikatu właściwych władz.

4.8. Etykietowanie:

Etykiety umieszczane na opakowaniu i znaki jakości są numerowane i wydawane przez radę regulacyjną oraz umieszczane w zarejestrowanym zakładzie pakującym w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Na etykietach widnieje obowiązkowo chroniona nazwa pochodzenia „Arroz del Delta del Ebro” lub „Arròs del Delta e l'Ebre”, numer seryjny oraz dane, które w sposób ogólny wyszczególnione zostały w stosownych przepisach prawa.

---