

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 70/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

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

Nr UE: PDO-ES-0336-AM02 – 9 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo regulador de la DOP Arròs del Delta de l’Ebre [Rada Regulacyjna ChNP „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l’Ebre”]
C/Salvador Dalí, 27-29
43870 Amposta (Hiszpania)
info@do-deltadelebre.com
http://do-deltadelebre.com

Rada Regulacyjna ChNP „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l’Ebre” składa się ze wszystkich producentów i przetwórców produktu objętego ChNP „Arroz del Delta del Ebro” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmian.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontrolny, wymogi prawne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu):

- W celu włączenia trzech nowych odmian i rozszerzenia ochrony, tak aby obejmowała ona również ryż brązowy, następujący akapit w sekcji *Opis produktu* specyfikacji produktu (pkt B) i jednolitego dokumentu (pkt 3.2):

„Biały ryż odmian »Bahía«, »Tebre«, »Gleva«, »Fonsa«, »Bomba« i »Montsianell« z gatunku *Oryza sativa* L., odpowiadających normie handlowej »Extra Class«.”

otrzymuje brzmienie:

„Biały i brązowy ryż odmian »Bahía«, »Tebre«, »Gleva«, »Fonsa«, »Bomba«, »Montsianell«, »Sendra« »Guara« i »Olesa« z gatunku *Oryza sativa* L., uprawianych z zastosowaniem metod rolnictwa konwencjonalnego lub ekologicznego (lub innych uznanych przez rząd systemów zrównoważonej produkcji). Biały ryż musi odpowiadać normie handlowej »Extra Class«, a ryż brązowy (tj. ryż łuskany) musi odpowiadać jedynej obowiązującej normie handlowej dotyczącej ryżu brązowego.”

Włączenie tych trzech nowych odmian ryżu oznaczało konieczność dostosowania również innych fragmentów w sekcjach *Opis produktu* (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Następujący tekst: „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.”

otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie odmiany objęte niniejszą ChNP należą do podgatunku japonica. Praktycznie wszystkie z nich (»Bahía«, »Tebre«, »Fonsa«, »Montsianell«, »Gleva«, »Sendra« i »Guara«) 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.”

Następujący tekst: „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.”

otrzymuje brzmienie:

„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. Surowe ziarna odmiany »Olesa« wyraźnie różnią się od ziaren pozostałych odmian objętych ChNP, ale odmiana ta, która również pochodzi z określonego obszaru geograficznego, w przygotowaniu pozwala uzyskać podobne rezultaty jak odmiana »Bomba«.”

Następujący tekst: „Odmiany te posiadają wysoką zawartość skrobi w środku ziarna, co nadaje im kredowobiały środek nazywany w języku hiszpańskim »perlado« (perłowy). Dzięki temu ryż wchłania smaki pozostałych składników gotowanych z ryżem oraz zmienia zabarwienie w trakcie gotowania.”

otrzymuje brzmienie:

„Odmiany te posiadają wystarczająco wysoką zawartość amylozy, dzięki czemu ryż odpowiednio wchłania smaki pozostałych składników gotowanych z ryżem oraz zmienia zabarwienie w trakcie gotowania.”

Następujący tekst: „Wszystkie wymienione odmiany odznaczają się jednolitością podczas gotowania oraz jednorodnością ziarna. 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.”

otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie z nich odznaczają się jednolitością podczas gotowania oraz jednorodnością ugotowanego ziarna. Są odpowiednie dla potraw z ryżu charakterystycznych dla tego obszaru dzięki dużej absorpcji smaku przez ziarno, w odróżnieniu od innych typów ryżu, jak większość odmian ryżu długoziarnistego. Chociaż »Olesa« jest odmianą długoziarnistą, w przygotowaniu pozwala uzyskać podobne rezultaty jak pozostałe odmiany objęte ChNP.”

Ze względu na włączenie ryżu brązowego, który, jak wyjaśniono w sekcji *Opis produktu* (pkt B1 – *Określenie produktu* – specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu), jest objęty inną normą handlową, konieczne było również dostosowanie poniższego akapitu w sekcji *Opis produktu* (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu):

„Wszystkie odmiany objęte ChNP »Arroz del Delta del Ebro« odpowiadają w momencie wysyłki normie handlowej »Extra Class«, a ziarna powinny być zdrowe, pozbawione grzybów, śladów zepsucia, insektów czy pasożytów; wolne od obcych zapachów lub smaków.”

Fragment ten otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie odmiany objęte ChNP »Arroz del Delta del Ebro« odpowiadają w momencie wysyłki odpowiedniej normie handlowej, a ziarna powinny być zdrowe, pozbawione grzybów, śladów zepsucia, insektów czy pasożytów; wolne od obcych zapachów lub smaków.”

Powody, dla których włączono ryż brązowy:

Ryż brązowy (zwany również ryżem „cargo” lub „łuskanym”) jest ryżem, z którego produkuje się ryż biały – dotychczas jedyny rodzaj ryżu objęty ChNP. Ryż brązowy stanowią dojrzałe ziarna ryżu, z których usunięto łuski, pozostawiając warstwę otrąb, która nadaje ryżowi kolor. Decyzję o dodaniu ryżu brązowego do rodzajów ryżu objętych ChNP „Arroz del Delta del Ebro” podjęto w celu dostosowania się do zmieniających się zachowań konsumentów, wśród których ten rodzaj produktu cieszy się coraz większym popytem.

Powody, dla których włączono nowe odmiany:

Obok odmian już opisanych („Bahía”, „Tebre”, „Fonsa”, „Bomba”, „Montsianell” i „Gleva”) nowe odmiany („JSendra”, „Guara” i „Olesa”) są odmianami ryżu, które najlepiej przystosowują się do terenów podmokłych delty Ebro. Ugotowany ryż tych nowych odmian ma takie same właściwości jak ryż odmian objętych już ChNP, a wszystkie te odmiany – stare i nowe – należą do podgatunku *japonica*.

„JSendra” jest odmianą dobrze przystosowaną do środowiska i panujących warunków pogodowych, zwłaszcza wiatru, ze względu na wysokość roślin. Jest bardzo odporna na osypywanie się ziarna, wyleganie i grzyb zarazy ryżu. Jako jedna z odmian, które wysiewa się najpóźniej (w pierwszej połowie maja), należy do odmian, które najlepiej przystosowują się do zmiany klimatu. Jej właściwości są bardzo podobne do właściwości odmian objętych obecnie ChNP.

Odmiana „Guara” jest również dostosowana do środowiska i panujących warunków pogodowych. Należy do odmian, które najlepiej przyjmują się na glebach piaszczystych. Jej właściwości są bardzo podobne do właściwości odmian objętych obecnie ChNP.

Odmiana „Olesa” pochodzi z delty Ebro i jest dobrze dostosowana do lokalnego środowiska. Jako odmiana krótkotrwała może być uprawiana w sposób zrównoważony, z wykorzystaniem mniejszej ilości zasobów naturalnych i przy zastosowaniu przyjaznych środowisku praktyk rolniczych. Jest bardzo odporna na infekcje grzybicze i wyleganie, dzięki czemu dobrze znosi lokalny klimat. Jej właściwości kulinarne są bardzo podobne do właściwości odmian objętych już ChNP.

Sposób dostosowania różnych odmian ryżu do różnych rodzajów gleby jest przedmiotem badań prowadzonych zarówno w sektorze prywatnym, jak i publicznym, za pośrednictwem Stacji Doświadczalnej Ebro działającej w ramach Instytutu Badań i Technologii Rolno-Spożywczych.

Branża jest również w pełni świadoma wysokiej wartości ekologicznej tego obszaru i na nią wyczulona: dążenie do równowagi między bogactwem dziedzictwa naturalnego tego obszaru a jego wartością społeczno-gospodarczą zawsze było głównym priorytetem. Uprawa ryżu w delcie Ebro jest przykładem tego, jak uprawa założona pod koniec XIX wieku może w znacznym stopniu przyczynić się do wysokiej wartości danego obszaru jako obszaru przyrodniczego. W związku z tym kontynuuje się prace i badania mające na celu znalezienie bardziej zrównoważonych odmian roślin mających te same cechy, które wyróżniają istniejące odmiany, i mogących dostosować się do szczególnych warunków panujących w delcie Ebro.

Odmiany, których włączenia dotyczy wnioski, wyróżniają się:

- a) większą odpornością na choroby grzybicze, w szczególności na *Pyricularia oryzae*, co zmniejsza zapotrzebowanie na fungicydy;
- b) większą odpornością na zasolenie gleby;
- c) dobrym przyjmowaniem się na glebach piaszczystych, w szczególności w przypadku odmiany „Guara”;

- d) większą zdolnością dostosowania się do wahań spowodowanych zmianą klimatu;
- e) utrzymaniem dopasowania do określonego obszaru pod względem agronomicznym i środowiskowym.

Do tabel zawierających właściwości ryżu w sekcjach *Opis produktu* (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu) dodano nowe odmiany.

— Niniejsza tabela:

„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)”

otrzymuje brzmienie:

„Odmiana	Długość	Stosunek długości do szerokości
»Bahía«	8,2 mm (średnie)	2,20
»Tebre«	8,1 mm (średnie)	2,00
»Fonsa«	7,9 mm (średnie)	2,00
»Bomba«	7,4 mm (krótkie)	1,85
»Montsianell«	8,3 mm (średnie)	2,16
»Gleva«	7,9 mm (średnie)	2,04
»Sendra«	8,2 mm (średnie)	2,16
»Guara«	8,0 mm (średnie)	2,11
»Olesa«	9,1 mm (długie)	3,10

Średnie wartości referencyjne dla każdej odmiany.”

Wyjaśnienie:

Do tabeli dodano nowe odmiany, natomiast usunięto deskryptory dotyczące kulistego kształtu ziaren ryżu („kuliste” itp.), ponieważ nie są zgodne z przepisami, a informacje te są już zawarte w sposób dorozumiany w stosunku długości do szerokości.

Zmieniono również poniższą tabelę dotyczącą produktu końcowego (*Opis produktu* – pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu):

„Odmiana	Kategoria	Rodzaj
»Bahía«	Średnioziarnista	»Perlado« [z kredowobiałym środkiem]
»Tebre«	Średnioziarnista	»Perlado« [z kredowobiałym środkiem]
»Fonsa«	Średnioziarnista	»Semiperlado« [z kredowobiałym środkiem, ale w mniejszym stopniu niż »perlado«]

»Bomba«	Średnioziarnista	»Perlado« [z kredowobiałym środkiem]
»Montsianell«	Średnioziarnista	»Perlado« [z kredowobiałym środkiem]
»Gleva«	Średnioziarnista	»Perlado« [z kredowobiałym środkiem]”

Tabela w nowej wersji brzmi następująco:

„Odmiana	Kategoria	% amylozy
»Bahía«	Średnioziarnista	19,1
»Tebre«	Średnioziarnista	20,0
»Fonsa«	Średnioziarnista	20,3
»Bomba«	Średnioziarnista	24,9
»Montsianell«	Średnioziarnista	18,1
»Gleva«	Średnioziarnista	17,7
»]Sendra«	Średnioziarnista	17,5
»Guara«	Średnioziarnista	17,5
»Olesa«	Długoziarnista	24,0

Średnie wartości referencyjne dla każdej odmiany.”

Wyjaśnienie:

Nowe odmiany dodano zgodnie z powyższymi wyjaśnieniami, a z tabeli usunięto parametr „Rodzaj” odnoszący się do cechy *perlado* (z kredowobiałym środkiem) i obecnie zamiast niego podaje się zawartość amylozy jako procent całkowitej zawartości skrobi („% amylozy”). Amyloza jest jedną z form skrobi występujących w ryżu.

Zmianę tę wprowadzono w związku z faktem, że o ile wcześniej w specyfikacji produktu (i jednolitym dokumencie) obecność tego kredowobiałego środka utożsamiano z określoną zawartością skrobi i właściwościami kulinarnymi, obecnie wiemy, że nie do końca jest to prawdą. Ziarna ryżu uzyskują cechę *perlado* podczas kształtowania się, ale to procentowa zawartość amylozy wpływa na właściwości sensoryczne ugotowanego ryżu, ponieważ decyduje o jego strukturze, kruchości i kleistości oraz o tym, jak bardzo zwiększy on swoją objętość podczas gotowania. Innymi słowy, kluczową cechą odmiany, jeśli chodzi o rezultaty uzyskiwane w przygotowaniu, jest zawartość amylozy, a nie, jak zakładano w przeszłości, cecha *perlado*.

- Oprócz powyższych zmian zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie, wprowadzenie trzech nowych odmian doprowadziło do kolejnej zmiany, która dotyczy samej specyfikacji produktu: obecnie w podpunkcie B.2 (*Opis odmian*) sekcji *Opis produktu* znajdują się krótki opis i najważniejsze informacje (podstawowe właściwości i średnia wydajność przemiałowa) dotyczące każdej z tych nowych odmian, co odpowiada szczegółowym informacjom podanym już w odniesieniu do istniejących odmian. Opis każdej odmiany obejmuje wysokość roślin, okres wzrostu, wielkość i masę ziarna, zalecany termin wysiewu oraz istotne fakty dotyczące danej odmiany z punktu widzenia agronomii. W tabelach podstawowych właściwości i wydajności przemiałowej – obie w pkt B2 specyfikacji produktu – uwzględniono obecnie również te trzy nowe odmiany.
- Uelastyczniono terminy wysiewu odmian „Fonsa”, „Montsianell” i „Bomba” (pkt B2 specyfikacji produktu):
 - w przypadku odmiany „Fonsa” zapis „wysiew odbywa się w dniach od 1 do 10 maja” zmieniono na zapis „wysiew musi odbywać się w pierwszej połowie maja”;
 - w przypadku odmiany „Montsianell” zapis „wysiew odbywa się w dniach od 20 do 30 kwietnia” zmieniono na zapis „wysiew musi odbywać się pod koniec kwietnia”;
 - w przypadku odmiany „Bomba” zapis „wysiew odbywa się w dniach od 20 kwietnia do 5 maja” zmieniono na zapis „wysiew musi odbywać się między końcem kwietnia a początkiem maja”.

Wyjaśnienie:

Chociaż terminy podane w specyfikacji produktu są terminami zalecanymi, z wieloletnich doświadczeń wynika, że terminy wysiewu mogą się różnić w zależności od terminu spuszczenia wody z kanałów nawadniających na pola lub od warunków pogodowych w okresie zimowym, które mogą uniemożliwić plantatorom wykonanie niezbędnych prac na polach. W związku z tym postanowiono uelastyczyć okresy wysiewu i zrezygnować z tak ściśle określonych dat w specyfikacji produktu.

Metoda produkcji

- W pkt E.b) specyfikacji produktu (Metoda produkcji) dodano odniesienia do ryżu brązowego, co oznacza, że następujący fragment:

„Chronionym ryżem jest biały ryż odpowiadający normie handlowej »Extra Class«.

Ryż biały to ryż, z którego w procesie przemiału usunięto część lub całość warstwy otrąb (okrywa nasienna i owocnia), co nadaje mu jednolity biały (lub białawy) kolor.

Aby ryż mógł być wprowadzony do obrotu jako ryż kategorii »Extra Class«, całe, wolne od wad ziarna muszą stanowić co najmniej 92,70 % ryżu, a zawartość ziaren łamanych nie może przekraczać 4 %.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Chronionym ryżem jest biały ryż odpowiadający normie handlowej »Extra Class« i ryż brązowy.

Ryż biały to ryż, z którego w procesie przemiału usunięto część całej warstwy otrąb (okrywa nasienna i owocnia), co nadaje mu jednolity biały (lub białawy) kolor.

Ryż brązowy jest ryżem łuskany, tj. są to dojrzałe ziarna ryżu, z których usunięto łuski, pozostawiając warstwę otrąb, która nadaje ryżowi kolor. Aby zostać wprowadzony do obrotu, musi być pakowany zgodnie z jedyną obowiązującą normą handlową dotyczącą ryżu brązowego.

Całe, wolne od wad ziarna muszą stanowić co najmniej 92,70 % ryżu, a zawartość ziaren łamanych nie może przekraczać 4 %.”

Wyjaśnienie:

Dodanie ryżu brązowego (z powodów podanych w poprzednim punkcie) oznacza, że w poszczególnych punktach specyfikacji produktu należy dodać informacje dotyczące tego rodzaju ryżu. Odnosi się to do tabeli tolerancji dotyczących jakości i opisu tego rodzaju ryżu w niniejszym punkcie.

- W pkt E.b) specyfikacji produktu (Metoda produkcji) tabelę tolerancji dotyczących jakości zastąpiono odniesieniem do zgodności z przepisami. Następujący zapis:

„Podczas przetwarzania należy zadbać o to, aby na ziarnach ryżu nie pozostały resztki warstwy otrąb. Ziarna ryżu muszą mieścić się w następujących przedziałach:

Parametr	Ryż biały
Średnie ziarna, które nie przechodzą przez sito nr 14	3,75
Średnie ziarna, które nie przechodzą przez sito nr 13	—
Średnie ziarna, które przechodzą przez sito nr 13	0,25
Ziarna łamane [mniej niż trzy czwarte średniej długości pełnego ziarna]	—
Ziarna żółte lub o podobnej barwie	0,20
Ziarna czerwone lub z czerwonymi żyłkami	0,50
Ziarna kredowe i niedojrzałe	2,00
Ziarna zabarwione i uszkodzone przez owady	0,50
Ciała obce	0,10
Minimalna ilość ziaren całych, wolnych od wad	92,70*

otrzymuje brzmienie:

„Podczas przetwarzania należy zadbać o to, aby na ziarnach białego ryżu nie pozostały resztki warstwy otrąb. Należy przestrzegać tolerancji dotyczących jakości określonych w obowiązujących przepisach.”

Wyjaśnienie:

Tolerancje dotyczące jakości podane w tabeli były dokładnie takie same, jak tolerancje ustanowione w przepisach dotyczących ryżu białego. Tabela ta musiałaby zostać rozszerzona, aby uwzględnić nowe rodzaje ryżu, takie jak ryż brązowy, objęte ChNP, ale ponieważ wartości są dokładnie takie same jak wartości podane w przepisach, zdecydowano, że lepiej będzie uprościć specyfikację produktu, zastępując tabelę odniesieniem do zgodności z przepisami. Jest to zatem zmiana redakcyjna, która nie ma wpływu na jakość produktu ani na normy jakości, jakie musi on spełniać.

- W nagłówku *Przechowywanie i konserwacja* punktu E.b) specyfikacji produktu (*Metoda produkcji*) wprowadzono korektę następującego odniesienia do temperatury powietrza stosowanego podczas przechowywania i konserwacji:

„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 lub o temperaturze otoczenia.”

zmieniono na:

„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 10–15 °C lub o temperaturze otoczenia.”

Wyjaśnienie:

Był to błąd drukarski: temperatura 5 °C jest zbyt niska i spowodowałaby praktycznie zamrożenie ryżu. Wartość ta została zatem skorygowana z 5 °C na 10–15 °C.

- W nagłówku *Pakowanie i etykietowanie* punktu E.b) specyfikacji produktu (*Metoda produkcji*) następujące zdanie:

„Cały ryż w każdym opakowaniu musi być ryżem kategorii »Extra Class« jednej odmiany.”

zmieniono na:

„Cały ryż w każdym opakowaniu musi być ryżem jednej odmiany.”

Wyjaśnienie:

Z punktu tego usunięto odniesienie do normy handlowej „Extra Class”, ponieważ, jak wyjaśniono powyżej, dla ryżu brązowego istnieje inna klasa.

Związek z obszarem geograficznym (punkt F specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu)

Poniższe zmiany to niekrytyczne poprawki redakcyjne, które należało wprowadzić w punkcie *Związek ze środowiskiem* w specyfikacji produktu (punkt F) i jednolitym dokumencie (pkt 5) zasadniczo w celu odzwierciedlenia zmian w opisie produktu w obu dokumentach.

- W pkt 5.2 jednolitego dokumentu (*Specyfika produktu*) następujący fragment:

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

Ryż jest ceniony ze względu na właściwości kulinarne pozwalające uzyskać puszyste, sypkie ziarna (stopień sklejanienia się ziaren 7,3) oraz wysoką absorpcję wody (1,93 gramów wody na gram ryżu), dzięki której ryż dobrze wchłania smaki w potrawach, w których jest wykorzystywany.”

zmieniono na:

„Wszystkie wymienione odmiany objęte ChNP »Arroz del Delta del Ebro« charakteryzują się jednolitością podczas gotowania, jednorodnością ziarna po ugotowaniu i dużą zdolnością wchłaniania dzięki wysokiej zawartości amylozy w stosunku do całkowitej zawartości skrobi.

Ryż jest ceniony ze względu na właściwości kulinarne pozwalające uzyskać puszyste, sypkie ziarna oraz wysoką absorpcję wody, dzięki której ryż dobrze wchłania smaki w potrawach z obszaru Delta de l'Ebre, w których jest wykorzystywany."

Taką samą zmianę wprowadzono w pkt F specyfikacji produktu (*Związek z obszarem geograficznym*).

Wyjaśnienie:

Jak już wyjaśniono w odniesieniu do opisu zmiany w punkcie *Opis produktu*, w przeszłości uznawano zależność między jakością *perlado* – ziaren ryżu z kredowobiałym środkiem – a zawartością skrobi w ryżu i jego właściwościami kulinarnymi. Obecnie wiadomo jednak, że kluczową cechą odmiany, jeśli chodzi o rezultaty uzyskiwane w przygotowaniu, jest zawartość amylozy, a nie jakość *perlado*, jak zakładano w przeszłości. W związku z tym zmieniono również tekst w linku.

Z punktu *Związek* usunięto odniesienia do „stopnia sklejania się ziaren” i „absorpcji wody”, ponieważ uznano je za zbędne. Jest to jedynie poprawka redakcyjna, ponieważ informacje na temat tych cech odmiany odniesienia („Bahía”) nadal można znaleźć w punkcie *Opis produktu* (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu) i nie zmieniono ich w żadnym z tych dokumentów.

- W pkt 5.3 jednolitego dokumentu (*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi... produktu*) skreślono odniesienie do koloru ryżu:

„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.”

Proponowana nowa wersja brzmi:

„Ryż pochodzący z tego obszaru posiada renomę wśród konsumentów ze względu na smak i strukturę, które należy zawdzięczać właściwościom odmian i obszaru geograficznego, na którym są one uprawiane.”

Taką samą zmianę wprowadzono w pkt F specyfikacji produktu (*Związek z obszarem geograficznym*).

Wyjaśnienie:

O ile historycznie ryż ten znany był ze swojej białej barwy, o tyle stwierdzenie tego faktu w tym punkcie może wprowadzać w błąd, ponieważ do ChNP dodano ryż brązowy, aby – jak wyjaśniono powyżej – dostosować się do zmieniających się przyzwyczajeń konsumentów. Odniesienie to należy zatem skreślić.

Inne

- Organ kontrolny (punkt G specyfikacji produktu): zaktualizowano informacje szczegółowe dotyczące jednostki certyfikującej.
- Wymogi wynikające z przepisów krajowych (punkt I specyfikacji produktu): niniejszy punkt został skreślony, ponieważ nie jest wymagany zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-ES-0336-AM02 – 9 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„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. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Biały i brązowy ryż odmian „Bahía”, „Tebre”, „Gleva”, „Fonsa”, „Bomba”, „Montsianell”, „JSendra”, „Guara”, „Olesa” z gatunku *Oryza sativa* L., uprawianych z zastosowaniem metod rolnictwa konwencjonalnego lub ekologicznego (lub innych uznanych przez rząd systemów zrównoważonej produkcji). Biały ryż musi odpowiadać normie handlowej „Extra Class”, a ryż brązowy (tj. „ryż łuskany”) musi odpowiadać jedynej obowiązującej normie handlowej dotyczącej ryżu brązowego.

Właściwości ziarna ryżu odmiany podstawowej („Bahía”):

Właściwości przetworzonych surowych ziaren	Długość: 5,53 mm Szerokość: 2,99 mm Grubość: 2,14 mm Amyloza (% suchej masy): 19,41 %
Wydajność przemiałowa: odporność ryżu na przetwarzanie	Całkowita wydajność: 69,90 % % uszkodzeń: 11,63 %
Właściwości związane z gotowaniem	Czas gotowania: 16 minut Wchłanianie wody*: 1,93 Zwiększenie długości ziarna: 8,45 % *(g wody/g ryżu)
Właściwości sensoryczne ugotowanego ryżu (według skali Batchera i analizy sensorycznej poprzez degustację*): (* według skali: 9 = bardzo dobre; 7 = dobre; 5 = zwykłe; 3 = wadliwe.	Stopień sklepania się ugotowanych ziaren: 7,83 Dopuszczalność: 5,75 Wygląd: 5,5

Wszystkie odmiany objęte niniejszą ChNP należą do podgatunku *japonica*. Praktycznie wszystkie z nich („Bahía”, „Tebre”, „Fonsa”, „Montsianell”, „Gleva”, „JSendra” i „Guara”) 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. Surowe ziarna odmiany „Olesa” wyraźnie różnią się od ziarna pozostałych odmian objętych ChNP, ale odmiana ta, która również pochodzi z określonego obszaru geograficznego, w przygotowaniu pozwala uzyskać podobne rezultaty jak odmiana „Bomba”.

Na podstawie wymiarów ziaren ryżu niełuskanego odmiany klasyfikuje się w następujący sposób:

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

„Gleva”	7,9 mm (średnie)	2,04
„JSendra”	8,2 mm (średnie)	2,16
„Guara”	8,0 mm (średnie)	2,11
„Olesa”	9,1 mm (długie)	3,1

Średnie wartości referencyjne dla każdej odmiany.

Przetworzone ziarna (ryż biały) klasyfikuje się w następujący sposób:

Odmiana	Kategoria	% amylozy
„Bahía”	Średnioziarnista	19,1
„Tebre”	Średnioziarnista	20,0
„Fonsa”	Średnioziarnista	20,3
„Bomba”	Średnioziarnista	24,9
„Montsianell”	Średnioziarnista	18,1
„Gleva”	Średnioziarnista	17,7
„JSendra”	Średnioziarnista	17,5
„Guara”	Średnioziarnista	17,5
„Olesa”	Długoziarnista	24,0

Średnie wartości referencyjne dla każdej odmiany.

Odmiany te posiadają wystarczająco wysoką zawartość amylozy, dzięki czemu ryż odpowiednio wchłania smaki pozostałych składników gotowanych z ryżem oraz zmienia zabarwienie w trakcie gotowania.

Wszystkie z nich odznaczają się jednolitością podczas gotowania oraz jednorodnością ugotowanego ziarna. Są odpowiednie dla potraw z ryżu charakterystycznych dla tego obszaru dzięki dużej absorpcji smaku przez ziarno, w odróżnieniu od innych typów ryżu, jak większość odmian ryżu długoziarnistego. Chociaż „Olesa” jest odmianą długoziarnistą, w przygotowaniu pozwala uzyskać podobne rezultaty jak pozostałe odmiany objęte ChNP.

Wszystkie odmiany objęte ChNP „Arroz del Delta del Ebro” odpowiadają w momencie wysyłki odpowiedniej normie handlowej, a ziarna powinny być zdrowe, pozbawione grzybów, śladów zepsucia, insektów czy pasożytów; wolne od obcych zapachów lub smaków.

Zawartość wilgoci nie może przekraczać 15 %, a na ziarnie nie mogą pozostać resztki warstwy otrąb (w przypadku ryżu białego).

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces, od uprawy do przemiału i polerowania ryżu, odbywa się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ryż jest pakowany w pudełka lub opakowania o masie 5, 2, 1, 0,5 lub 0,25 kg, a następnie umieszczany w innym pojemniku, tak aby wewnętrzne pudełko lub opakowanie pozostały nienaruszone. Do pakowania można stosować wyłącznie dopuszczone prawnie materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniu należy umieścić napis „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre”, logo ChNP i UE oraz wszystkie informacje ogólne wymagane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Kolorowe logo ChNP przedstawia się następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym uprawia się i przetwarza produkt objęty ChNP „Arroz del Delta del Ebro”, to delta rzeki Ebro, w obrębie okręgów Baix Ebre i El Montsià w prowincji Tarragona.

Obszar produkcji obejmuje całe terytorium gmin Deltebre i Sant Jaume d'Enveja oraz części gmin L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles i Sant Carles de la Ràpita, które należą do obszaru delty Ebro.

Obszar przemiału i polerowania obejmuje te same gminy, co obszar produkcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki historyczne

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. Jednym z godnych uwagi przykładów jest *Geografia de Catalunya* [Geografia Katalonii] autorstwa Lluísa Solé i Sabaris (1958), który napisał, że „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 również, że „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.

Czynniki naturalne

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

Mułowe gleby w delcie rzeki Ebro są bardzo żyzne i nadają się do uprawy ryżu. Na skład gleby duży wpływ ma nawadnianie i praktyka zwana *colmateo* lub zamulanie (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 izotermie 19 °C.

Bardzo istotne jest także zasolenie terenu spowodowane dostawianiem się wód morskich do delty, a także klimat śródziemnomorski występujący na obszarach przybrzeżnych. Zimy są łagodne, o małej ilości opadów z suchymi wiatrami północnymi i północno-zachodnimi (*mistral* i *levante*). Lata są upalne, z uciążliwymi suszami i wilgotnymi wiatrami z południa i południowego wschodu (*ostro* i *leveche*). 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 fakt, że cała woda używana do nawadniania upraw pochodzi z jednego źródła, 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 objęte ChNP „Arroz del Delta del Ebro” charakteryzują się jednolitością podczas gotowania, jednorodnością ziarna po ugotowaniu i dużą zdolnością wchłaniania dzięki wysokiej zawartości amylozy w stosunku do całkowitej zawartości skrobi.

Ryż jest ceniony ze względu na właściwości kulinarne pozwalające uzyskać puszyste, sypkie ziarna oraz wysoką absorpcję wody, dzięki której ryż dobrze wchłania smaki w potrawach z obszaru Delta de l'Ebre, 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 dają podobny produkt końcowy, z wyjątkiem odmian „Bomba” i „Olesa”, które jednak włączono do specyfikacji produktu, pierwszą z nich ze względu na tradycję uprawy na obszarze, a drugą ze względu na pochodzenie z tego obszaru. Różnorodność nie jest jednak jedynym czynnikiem, który wyróżnia ten produkt na tle konkurencji: istotne znaczenie ma też wpływ obszaru geograficznego, środowiska naturalnego, klimatu, wody, procesów dojrzewania, a połączenie tych wszystkich czynników jest w dużym stopniu stałe na całym obszarze produkcji.

Szczególne cechy środowiska naturalnego obszaru produkcji znajdują odbicie we właściwościach ryżu. Cechy klimatu i gleb wraz z zasoleniem i poziomem zwierciadła wody 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 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 pozwalające uzyskać puszyste, sypkie ziarna oraz wysoką absorpcję wody, dzięki której ryż dobrze wchłania smaki w potrawach, w których jest wykorzystywany.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/01-departament/informacio-publica-tramits/2020/sollicitud-modificacio-dop-arros-delta-ebre/enllacos-documents/fitxers-binaris/pliego-condiciones-dop-arroz-delta-ebro-modificacion.pdf>

Po zatwierdzeniu zostanie opublikowana na stronie internetowej: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>