



C/2024/3986

26.6.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/3986)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

Nr UE: PDO-ES-0151-AM02 – 18.4.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi, Kryzysu Klimatycznego i Transformacji Ekologicznej – Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Jest to „zmiana standardowa”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012, ponieważ wprowadzone modyfikacje nie zmieniają nazwy chronionego oznaczenia geograficznego, nie powodują naruszenia związku z obszarem geograficznym ani nie wprowadzają nowych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

Dodanie trzech nowych odmian ryżu: „Campanar PV”, „Regina” i „Hispasur”.

Zmiana wiąże się z dodaniem trzech nowych odmian ryżu do katalogu odmian, które są objęte ChNP „Arroz de Valencia”, poprzez zmianę pkt 3.2 jednolitego dokumentu i pkt B specyfikacji produktu. Odmiany te, a mianowicie „Campanar PV”, „Regina” i „Hispasur”, mają cechy podobne do dwóch odmian już dopuszczonych, J. Sendra (ostatnie dwie) i Copsemar 7 (pierwsza), co wynika z bezpośredniego związku genetycznego, przez co uznaje się, że zmiana ta nie wpływa znacząco na tożsamość produktu ani na związek. Załączono również trzy sprawozdania, po jednym dla każdej odmiany, uzasadniające to twierdzenie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

Nr UE: PDO-ES-0151-AM02 – 18.4.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

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

Ryż (*Oryza sativa*) odmian Senia, Bahía, Bomba, J. Sendra, Montsianell, Gleva, Sarçet i Albufera, Bombón, Argila, Copsemar 7, Campanar PV, Regina, Hispasur. Sprzedawany jako ryż biały lub pełnoziarnisty posiadający następujące parametry (wartości średnie):

Ziarna złamane – 4 %

Ziarna koloru żółtego i miedzianego – 0,20 %

Ziarna czerwone i z czerwonymi pasmami – 0,50 %

Ziarna białe i niedojrzałe – 2 %

Ziarna z plamkami i ziarna uszkodzone przez owady – 0,50 %

Substancje obce – 0,10 %

Minimalna ilość ziaren bez wad – 92,70 %

Właściwości ziarna surowego przetworzonego (wartości średnie): Odmiana – Długość (mm) – Długość/szerokość – Wygląd perłowy (%)

Bahía – 5,6 – 1,8 – 99

Senia – 5,6 – 1,8 – 99

Bomba – 5,2 – 1,8 – 99

J. Sendra – 5,7 – 1,8 – 99

Montsianell – 5,7 – 1,8 – 99

Gleva – 5,7 – 1,8 – 99

Sarçet – 6 – 1,8 – 99

Albufera – 5,2 – 1,7 – 99

Bombón – 5,3 – 1,8 – 99

Argila – 5,7 – 1,8 – 99

Copsemar 7 – 5,7 – 1,8 – 99

Campanar PV – 6 – 1,8 – 99

Regina – 5,8 – 1,9 – 99

Hispasur – 6 – 1,9 – 99

Skład ryżu z Walencji objętego ChNP jest następujący (wartości średnie):

ODMIANA – AMYLOZA (%)

Bahía – 19,1 %

Senia – 16,3 %

Bomba – 24,9 %

J. Sendra – 17,5 %

Montsianell – 18,1 %

Gleva – 17,7 %

Sarçet – 16,3 %

Albufera – 25,6 %

Bombón – 24 %

Argila – 17 %

Copsemar 7 – 17 %

Campanar PV – 17 %

Regina – 22,8 %

Hispasur – 19,1 %

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

W tym punkcie nie określono żadnych wymogów.

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

Wszystkie etapy od siewu przez zbiory i suszenie do przygotowania do pakowania.

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

Pakowanie musi mieć miejsce na obszarze produkcji w celu zagwarantowania organoleptycznych cech charakterystycznych produktu i zapewnienia identyfikowalności w ramach jednego systemu kontroli.

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

Ryż objęty ChNP musi być sprzedawany wyłącznie w opakowaniach oznaczonych numerowaną etykietą dodatkową. Na etykietce i na etykietce dodatkowej musi występować informacja „Denominación de Origen »Arroz de Valencia«” w miarę możliwości wraz z odpowiednikiem w języku walenckim „Denominació d’Orige »Arròs de València«”.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Ryż ten jest uprawiany na naturalnych terenach podmokłych w prowincjach Alicante, Castellón i Walencja, we Wspólnocie Autonomicznej Walencji, głównie w gminach położonych w ramach strefy wpływu Parque Natural de la Albufera, Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva i Marjal de Almenara. Wszystkie te obszary są obszarami o nadzwyczajnie wysokiej wartości ekologicznej, na których ryż jest bardzo ważny dla zrównoważonego charakteru ekosystemu.

Obszar ten obejmuje następujące gminy:

Obszar w ramach strefy wpływu Parque Natural de la Albufera (prowincja Walencja): Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Beniparrell, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca i Valencia.

Inne gminy w prowincji Walencja: Alginet, Almacera, Almusafes, Alquería de la Condesa, La Alcudia, Alcira, Benifayó, Corbera, Favareta, Fortaleny, Llaurí, Masamagrell, Oliva, La Pobla de Farnals, Polinya del Xuquer, Puzol, Rafelbuñol, Riola, Sagunto i Tavernes de Valldigna.

Gmina w prowincji Alicante: Pego.

Gminy w prowincji Castellón: Almenara, Castellón, Chilches i La Llosa.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Ryż objęty ChNP „Arroz de Valencia” uprawia się na obszarach bagiennych, o szczególnych warunkach umożliwiających nawadnianie zalewowe. Gleby są wapienne (30–50 % węglanów), gliniaste, ubogie w substancje organiczne i mają pH o tendencji zasadowej (pH 8–8,3). Ziemia jest twarda i słabo przepuszczalna.

Jeżeli chodzi o klimat, obszar znajduje się na wybrzeżu Morza Śródziemnego, temperatury są umiarkowane przez cały rok, a opady deszczu niewielkie i występują głównie wiosną i jesienią.

To położenie w pobliżu morza oznacza, że występują tam morskie bryzy, które nie dopuszczają zimnych wiatrów wiejących w ciągu dnia. Latem wieje bardzo suchy, gorący zachodni wiatr od Mesety.

Znaczna część określonego obszaru położona jest na terenie Parque Natural de la Albufera, który jest obszarem niezwykle cennym przyrodniczo. Ze względu na szczególne cechy charakterystyczne tego obszaru ryż jest jedynym zbożem, które można tam uprawiać, i jest on niezbędny do zachowania równowagi ekologicznej parku.

Parque Natural de la Albufera pokrywa obszar o powierzchni 21 120 hektarów, przy czym na 65 % powierzchni tego obszaru uprawia się ryż.

Czynniki ludzkie

Ryż jest uprawiany na wyznaczonym obszarze geograficznym od stuleci. Istnieją dokumenty wykazujące, że ryż był uprawiany w dawnym królestwie Walencji, zanim w 1238 r. podbił je Jakub I Zdobywca. W dokumencie Llibre dels repartiments, który podzielił ziemię w nowo podbitym królestwie, również wspomina się o ryżu.

W rozporządzeniu króla Ferdynanda VI z 1753 r. wyznaczono obszary upraw ryżu. Innymi pracami, w których przedstawia się historię uprawy ryżu we Wspólnocie Walenckiej, są El arroz (1939) autorstwa Rafaela Font de Mora y Llorensa i Compendio arrocero (1952) napisane przez José Ma Carrasco Garcíę.

Przez stulecia na obszarze rozwijały się szczególne praktyki, takie jak *eixugons* (*enjuagados* w języku hiszpańskim kastylijskim), która polega na nienawadnianiu zboża przez kilka dni, aby zapobiec wyrastaniu alg. *Eixugons* przeprowadza się pod koniec czerwca, po wykiełkowaniu sadzonek ryżu.

Inną praktyką szczególną dla obszaru jest nawadnianie zalewowe w zimie, gdy pola leżą odłogiem. Taka praktyka przerywa cykle biologiczne niektórych organizmów glebowych i służy odkażaniu gleby. Dzięki niej zwiększa się także różnorodność biologiczna ekosystemów wodnych – grzybów, alg i małych arbowirusów, które wspierają rozkład pozostałości zbiorów i regenerują glebę własnymi szczątkami oraz makro- i mikroskładnikami odżywczymi.

Specyfika produktu

Ryż objęty ChNP „Arroz de Valencia” charakteryzuje się dużą zdolnością wchłaniania smaku ze względu na wysoką procentową zawartość amylozy w odmianach uprawianych na określonym obszarze. Oprócz dużego odsetka ziaren perłowych, bardzo ważnym czynnikiem jest jednakowa wielkość ziaren, ponieważ taka jednorodność zapewnia, że wszystkie ziarna będą gotowały się tak samo długo i w ten sam sposób.

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)

Określony obszar geograficzny położony jest między linią brzegową a górami przybrzeżnymi. Ta wyjątkowa lokalizacja oznacza, że w nocy pola owiewa morską bryza, co zapewnia powolne, stopniowe dojrzewanie ziaren, zapobiega powstawaniu pęknięć i minimalizuje liczbę ziaren, które się rozdzielają zarówno w czasie mielenia, jak i gotowania.

Określony obszar geograficzny, który stanowi przede wszystkim Parque Natural de la Albufera, tworzą stare naturalne tereny podmokłe. Na obszarze tym występują gleby wapienne, gliniaste, ubogie w substancje organiczne i mające pH o tendencji zasadowej. Oznacza to, że są to gleby ciężkie, a ziemia jest twarda i nieprzepuszczalna, zboża mogą więc być nawadniane przy użyciu niewielkiej ilości wody i mogą doskonale wykorzystywać składniki odżywcze znajdujące się w glebie, co sprzyja wypełnieniu ziarnami przy podstawie każdej wiechy, a jednocześnie powoduje minimalizację liczby źle ukształtowanych lub bezkształtnych ziaren.

Na określonym obszarze geograficznym w ciągu dnia nie występują zimne wiatry, a woda jest ciepła, co sprzyja tworzeniu się ziaren perłowych i pozwala na sianie odmian ryżu o długich cyklach bez ryzyka niepowodzenia, dzięki czemu możliwa jest uprawa odmian objętych ChNP, które zawdzięczają obszarowi geograficznemu swój niepowtarzalny charakter, a mianowicie zawartość amylozy. Charakter ten nadaje ryżowi wysoce cenione właściwości kulinarne, ponieważ właśnie zawartość amylozy decyduje o tym, czy zachowana jest właściwa równowaga między wchłanianiem smaku a twardością.

Tradycja uprawy ryżu w Walencji jest ściśle związana z kuchnią tego regionu. Kuchnia Walencji obejmuje wiele potraw, których składnikiem jest ryż, takich jak różnego rodzaju paella, ryże *caldosos* i zapiekane dania ryżowe. Ustanowiony został zatem związek przyczynowo skutkowy między obszarem a odmianami dla niego typowymi, ponieważ odmiany te mają dużą zdolność wchłaniania, dzięki czemu potrafią wchłaniać dużą ilość smaku z rosółu. Doprowadziło to do rozwoju kuchni, która jest bardzo specyficzna w porównaniu z innymi kuchniami opierającymi się na ryżu w innych miejscach świata.

Poniente (zachodni wiatr) usuwa zarodniki grzybów, takich jak *Pyricularia* i *Helminthosporium*, co pomaga ograniczyć liczbę ziaren posiadających wadę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://www.agricultura.gva.es/pc_arrozdevalencia