

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) 664/2014

(2022/C 386/12)

Informacja ta 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) 1151/2012)

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

Nr UE: PDO-ES-0151-AM01 — 21.7.2022

ChOG() ChNP(X)

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

Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich, Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi, Kryzysu Klimatycznego i Transformacji Ekologicznej (Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica)

4. Opis zatwierdzonych zmian

Zmiana polega na włączeniu nowych odmian (Bombón, Copsemar 7 i Argila), bezpośrednio związanych z odmianami już uwzględnionymi w specyfikacji i posiadających cechy podobne do już uwzględnionych, ale cechujących się zalecanymi agronomicznymi, takimi jak większa odporność na zasolenie, ograniczenie stosowania pestycydów i składników odżywczych czy niższe zapotrzebowanie na wodę. Zmianę uznaje się za „standardową” zgodnie z art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012, ponieważ:

1. Włączenie tych nowych odmian nie ma wpływu na zasadnicze właściwości produktu, jak stwierdzono w załączonych sprawozdaniach hodowców.
2. Związek między jakością lub właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym nie ulega zmianie.
3. Nie wnioskuje się o zmianę nazwy lub jakiegokolwiek części nazwy produktu.
4. Nie wnosi się o wprowadzenie zmian, które miałyby wpływ na określony obszar geograficzny.
5. Zmiana nie wiąże się z dodatkowymi ograniczeniami w handlu danym produktem lub surowcami używanymi do jego wytworzenia.

Zmiana ta pociąga za sobą zmiany w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

Nr UE: PDO-ES-0151-AM01 — 21.7.2022

ChOG() ChNP(X)

1. Nazwa

„Arroz de Valencia/Arròs de València”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce i warzywa (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. 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
Bombon	5,3	1,8	99
Argila	5,8	1,7	99
Copsemar 7	5,5	1,7	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	20,9 %
Copsemar 7	24,4 %

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych) i pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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.*

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 etykiecie i na etykiecie 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. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ryż ten jest uprawiany na naturalnych terenach podmokłych w prowincjach Alicante, Castellón i Valencia, 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

5.1. *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 dla 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 polegała 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.

5.2. 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.

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)

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 cenne 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
