

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 314/16)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ARROZ DEL DELTA DEL EBRO» o «ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE»

N° CE: ES/PDO/005/0336/11.03.2004

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: 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

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Arroz del Delta del Ebro»

Dirección: C/Prim 92 de Amposta
E-43870 Amposta (Tarragona)

Tel. (34) 977 70 10 20 — 977 48 77 77

Fax (34) 977 70 01 90 — 977 48 77 78

E-mail: info@arrossaires.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase: 1.6 — Cereales

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 *Denominación del producto:* «Arroz del Delta del Ebro» o «Arròs del Delta de l'Ebre».

4.2 *Descripción:* Arroz blanco procedente de la especie *Oryza sativa*, L. de las variedades «Bahía», «Tebre», «Sénia», «Fonsa», «Bomba» y «Montsianell», correspondientes a la categoría comercial «Extra».

Las variedades más cultivadas son la «Bahía», la «Sénia» y la «Tebre», las cuales presentan unas características muy similares entre sí.

Las características específicas del grano de arroz de la variedad principal (Bahía):

Características del grano crudo elaborado	Longitud: 5,53 mm Anchura: 2,99 mm Espesura: 2,14 mm Amilosa (% s. e.s.): 19,41 %
Características de la molinería: comportamiento del grano durante la elaboración	Rendimiento total: 69,90 % % de roturas: 11,63 %
Características de la cocción del grano	Tiempo de cocción: 16 minutos Absorción de agua (*): 1,93 Aumento de la longitud del grano: 8,45 %
Atributos sensoriales del grano después de la cocción [según escala de Batcher y con evaluación organoléptica mediante la cata (**)]	Adherencia entre los granos: 7,83 Aceptabilidad: 5,75 Aspecto visual: 5,5

(*) (g. agua/g. arroz).

(**) Según escala: 9 = muy bueno; 7 = bueno; 5=normal; 3 = deficiente.

Rasgos fundamentales de las diferentes variedades:

	Bahía	Sénia	Tebre	Fonsa	Bomba
Germinación	M	M	M	M	M
Ahijado	B	B	B	B	B
Volcado	M	M	M	A	B
Altura planta	M	M	M	B	M
Diámetro tallos	M	M	M	A	A
Resistencia piricularia	M	M	M	M	B
Ciclo días	150	140	145	135	148
Longitud	M	M	M	M	B
Peso	M	M	M	M	A
Número de granos	M	M	M	M	M
% de fallados	M	M	M	M	M
Forma espiga	SA	SA	SA	SA	SA
Peso espículas	A	M	M	M	SA
Peso elaborado	M	M	M	M	A

B = baja; M = medio; A = alta; SA = semiabierta.

Respecto a la variedad Montsianell no puede ser considerada en las tablas comparativas que se indican a continuación dada su reciente incorporación al Registro de Variedades Comerciales de Arroz.

Todas estas variedades se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad de grano y se adaptan a la gastronomía arrocería de la zona gracias a una gran absorción de sabor por el grano, a diferencia de otro tipo de arroces como los arroces largos.

Estas variedades tienen una alta concentración de almidón en el centro del grano llamado «perlado» que es el responsable de la absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz.

Todas las variedades que se pretenden proteger bajo la D.O.P. Arroz del Delta del Ebro, en el momento de la expedición, reunirán las características propias de la categoría «extra» y los granos tendrán que presentarse sanos: sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos; limpios; exentos de olores y/o sabores extraños; secos: el contenido en humedad no podrá pasar del 15 % i sin restos de cutículas del pericarpio.

- 4.3 *Zona geográfica:* La zona de producción y elaboración de la futura D.O.P Arroz *del Delta del Ebro* corresponde al ámbito del Delta del Ebro que forma parte de las comarcas del Baix Ebre y el Montsià, en la provincia de Tarragona.

La zona de producción está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Deltebre y Sant Jaume d'Enveja y también por los terrenos del Delta del Ebro de los términos municipales de L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles y Sant Carles de la Ràpita aptos para el cultivo del arroz.

La zona de molturación y limpieza del arroz quedará integrada por los términos municipales que forman la zona de producción, sin sobrepasar el trazado de la carretera nacional 340, excepto para el municipio de Amposta, en el que éste límite podrá ser el de la autopista A7. El arroz procederá de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador, situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

- 4.4 *Prueba del origen:* El arroz procederá de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador, situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas. El arroz se someterá a un sistema de evaluación de acuerdo a los establecidos en el pliego de condiciones y se almacena y envasa en las industrias inscritas en los registros de envasadores-comercializadores del Consejo Regulador. El arroz obtenido que supere los controles a lo largo del proceso de producción y acondicionamiento, así como los análisis fisicoquímicos y sensoriales sale al mercado amparados por la denominación de origen protegida y con la etiqueta, contraetiqueta o en su caso distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador
- 4.5 *Método de obtención:* El cultivo del arroz consta de las siguientes fases: siembra; nascencia; ahijado; encañado; espigado y floración y maduración del grano.

La siembra se realiza entre mediados de abril y primeros de mayo, con una dosis de 35-38 kg/jornal (160-175 kg/ha) si no se «aplasta» y de 45-50 kg/jornal (205-228 kg/ha) si se «aplasta», y también según las variedades, dejando los campos inundados con una lámina de agua de entre 5 y 10 cm.

Al cabo de 15-20 días tiene lugar la nascencia, el nacimiento de la planta y junto con la misma, el de las malas hierbas, algas y el arroz salvaje. A partir de este momento se realiza un tratamiento con herbicidas selectivos con el fin de eliminar esta vegetación indeseable que entraría en competencia con la planta. En el caso del arroz salvaje, si se dan las condiciones que facilitan la salida de éste, se realiza un tratamiento previo a la siembra que eliminaría el fangado.

Además del abono de fondo que se realiza antes de la siembra, durante los días del mes de junio se realiza el abono de cobertera con la aportación del nitrógeno que complementa el anterior.

Entre mediados de junio y mediados de julio, es cuando tiene lugar el Ahijado, y en esta fase se incrementa el nivel del agua hasta 15-20 cm. con una renovación continuada de la misma.

A inicios de septiembre se disminuye el nivel del agua y se inicia la recolección o cosecha que puede durar hasta los primeros diez días del mes de octubre. Se inicia la cosecha cuando el fruto presenta el grado de maduración adecuado y así lo señala el Consejo Regulador, siendo el momento ideal para recolectar el arroz cuando el grado de humedad del grano está entre el 18 y el 21 %.

Una vez el arroz entra en la planta y antes de su almacenaje en los silos, se realiza el secado del grano hasta una humedad máxima del 14-15 %, mediante secadoras especiales.

Durante el tiempo que el arroz permanece almacenado en los silos, a la espera de su elaboración, y con el fin de conservarlo en las mejores condiciones, se inyecta de manera intermitente aire frío a 5 °C (granifrigos) preferentemente, o a temperatura ambiente.

Llegado el momento de su elaboración se extrae de los silos, y previamente hace falta realizar una separación de impurezas, y la separación de la cascarilla y de la testa mediante moles de piedra o rodillos de goma. Después el arroz pasa a las mesas densimétricas donde se separan los granos que todavía conservan la cascarilla o parte de la misma, devolviendo éstos otra vez a la descascarilladora para repetir el proceso.

Los granos enteros, una vez privados de la cascarilla, constituyen el nombrado arroz descascarillado o «cargo», conocido a veces por arroz integral. Ya libre de la testa o pericarpio, se realiza el blanqueado mediante un proceso de pulimento, por fricción con piedras abrasivas, obteniéndose el arroz blanco.

Posteriormente se realiza la operación de separación de los granos enteros y rotos (medianos), del embrión o de los fragmentos del mismo (germen) y de otros subproductos, con lo que ya se obtiene el arroz elaborado.

La última operación es la separación de los granos defectuosos (verdes o rojos) mediante la clasificación por color. Posteriormente, todavía puede realizarse una última selección (por inyección de aire y vibración) antes de pasar al proceso de envasado o empaquetado.

Mediante líneas automáticas se procede al envasado y empaquetado en los diferentes tipos de envases homologados para la D.O.P. Cada envase contendrá la misma variedad de arroz, de categoría extra. Para garantizar la trazabilidad del producto, el envasado tendrá que seguir todos los controles y normas descritas en el pliego de condiciones

4.6 Vínculo:

Histórico:

El arroz es originario del Sudeste Asiático, de la antigua China, desde dónde se expandió hace más de tres mil años por el resto de Asia y Oriente Medio. Posteriormente, se difundió por el Mediterráneo, apareciendo en España hacia el siglo VIII, en plena dominación musulmana, de cuya etimología árabe «al-ruzz» deriva el nombre actual.

El cultivo de arroz en la zona del Delta del Ebro, es un cultivo tradicional, muy ligado a la formación y transformación física y geológica del Delta del Ebro. Las características peculiares de la zona del Delta del Ebro han servido para la identificación y difusión de este arroz entre los consumidores, quienes lo relacionan rápidamente con su origen.

Existen numerosas referencias escritas que dan testimonio de esta vinculación existente entre el tradicional cultivo del arroz y la zona del Delta del Ebro. Entre estas citas, destaca la obra Geografía de Catalunya de Lluís Solé y Sabaris (1958), donde se expone *«en el siglo XV tenemos noticias de unos intentos de cultivo de arroz en el Delta del Ebro, sin embargo el máximo desarrollo de este cultivo llegó en el siglo XIX»*. En otro momento de la misma obra indica *«... en el Delta, que era utilizado para pastos del ganado trashumante, el Canal de la Derecha, nacido en Xerta en la segunda mitad del siglo XIX, permitió la inundación de agua dulce e introducir el cultivo del arroz que ha ido creciendo continuamente, con el beneficio de desalar las tierras salobres y al mismo tiempo obtener un buen cultivo»*.

Una de las primeras referencias de las que se dispone data del año 1697, en la que los monjes cistercienses del convento de Benifassar, que tenían propiedades en aquel lugar, llevaron a cabo un ensayo de cultivo de arroz, en la zona de surgencias y turberas de la Carrova. A pesar de los buenos resultados obtenidos, el cultivo no tuvo continuidad en los años siguientes, pues la falta de un sistema de acequias que permitiera la inundación del terreno no lo hacía posible.

Hacia el año 1857, el agua del Canal de la Derecha llega a Amposta, lo cual posibilita el cultivo del arroz a niveles importantes.

En el año 1872 se realiza el proyecto del Canal de la Izquierda, siendo acabado totalmente el 5 de mayo de 1912. En el año 1907 los propietarios del delta norte o delta izquierdo se constituyen en Comunidad de Regantes-Sindicato Agrícola del Ebro. El funcionamiento de los dos canales, permitirá la transformación agrícola de la zona, con un fuerte aumento de la superficie de cultivo del arroz.

Natural:

— Orografía y edafología:

El desarrollo del cultivo del arroz en el delta del Ebro, es motivado tanto por las características climáticas y edafológicas, como por su salinidad y altura de la capa freática. En el Delta se da una orografía muy plana. Un 60 % de la superficie tiene una elevación inferior a un metro (en puntos aislados, pueden encontrarse terrenos por debajo del nivel del mar); un 30 % del terreno tiene una altitud comprendida entre 1 y 2 metros y sólo un 10 % de las tierras, supera los dos metros de altura.

Son tierras de aluvión que se han ido formando mediante un fenómeno sedimentario, por lo que se encuentra una estratificación muy pronunciada, cuanto menos, es difícil asignar un tipo de suelo definido y concreto para todo el Delta. El suelo superficial tiene una textura de limo fluvial, de profundidad variable. Es muy apto para el cultivo y su formación va muy ligada al riego y al colmateo. Las zonas altas tienen un subsuelo con una textura bastante fina.

En las zonas más bajas es dónde se nota la influencia marina. Cuando se producen temporales, el mar va depositando enormes cantidades de arena sobre los aluviones traídos por el río. Después de los sondeos se revela la existencia en estas zonas de finas capas de limo, entre capas mucho más considerables de arena, de textura media uniforme y saturada de agua freática muy salina. En áreas con mal drenaje o con continuas infiltraciones laterales, se ha ido acumulando materia orgánica hasta formar importantes cantidades de turba. Entre las tierras altas, bajas y turbosas se encuentran el resto que son las que representan una mayor superficie. El suelo de éstas es una mezcla de arcillas, limos y arenas, con variación de la proporción de cada una dependiendo del progresivo alejamiento del río y el consiguiente acercamiento al mar.

— **Clima:**

El Delta está situado en el interior de una zona climática influida totalmente por el Mediterráneo. Por lo tanto, el tiempo meteorológico puede considerarse mediterráneo marítimo, es decir, térmicamente marítimo cálido y mediterráneo seco hídricamente. Los inviernos son tibios, sin fríos exagerados, poco lluviosos y en la circulación del aire dominan los vientos secos del N-NO. Los veranos son calurosos, con temperaturas subtropicales, calmas atmosféricas, sequía ardua y aires húmedos del S-SE. Las precipitaciones no son excesivas, irregulares con tendencia a concentrarse en las estaciones de transición (otoño y primavera). La humedad atmosférica es apreciable durante todo el año.

— **Hidrografía:**

La hidrografía de la zona se circunscribe al río Ebro. La misma procedencia de las aguas de riego, es un factor determinante en la uniformidad de las producciones obtenidas y a la vez diferenciador respecto de otras producciones situadas en otras zonas. La calidad de las aguas de riego es muy buena, obedeciendo a una concentración demográfica e industrial poco elevada en la ribera del río Ebro. Los canales y las redes de riego están regidos por las respectivas Comunidades de Regantes y Sindicatos de Riego.

En conclusión y como resumen podemos decir que las características del producto son uniformes en cuanto a la calidad ya que aunque hay una variedad principal las otras son de características similares en lo que se refiere al producto final. No sólo es la variedad el único motivo o causa de variación sino que tienen una marcada influencia el área geográfica donde se encuentra, el medio, clima agua, procesos de maduración, y con el conjunto de todo podemos afirmar que hay una gran uniformidad en toda la zona.

Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características del arroz. Las características climáticas y edafológicas junto con la salinidad y la altura de la capa freática hacen que el cultivo del arroz sea un monocultivo en toda la zona protegida. Los arrozales del Delta son de características excelentes para el cultivo, con unos rendimientos productivos de los más altos del mundo, como corresponde a su situación en el paralelo 40° de latitud N y en la isoterma de 19 °C.

Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su color blanco perlado, sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan. También se valora el comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos (adherencia entre los granos de 7,3) y la absorción de agua (1,93 gramos agua por cada gramo de arroz), que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto.

4.7 *Estructura de control:*

Nombre: Calitax
Dirección: Tuset, 10
E-08006 Barcelona
Tel. (34) 932 17 27 03
Fax (34) 932 18 51 95
E-mail: —

La estructura de control cumple con la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente.

4.8 *Etiquetado:*

Las etiquetas o contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regulador y se colocaran en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Figurará obligatoriamente en estas: Denominación de Origen Protegida «Arroz del Delta del Ebro» o «Arròs del Delta de l'Ebre» numeradas, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.
