

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2013/C 127/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„RIZ DE CAMARGUE”

NR WE: FR-PGI-0105-0073-25.10.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (zmiana formy w celu uwzględnienia określonego planu i ułatwienia lektury oraz zmiana organu certyfikującego)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

W specyfikacji wprowadzono następujące zmiany:

- Ryż „wstępnie obgotowany” usunięto z gamy ryżu objętego ChOG. W Camargue zaprzestano stosowania procesu wstępnego obgotowywania, natomiast ryż „błyskawiczny” produkuje się bez obróbki termicznej, przez nacięcie owocni. Dla scharakteryzowania tych ziaren stosuje się zatem kryteria dotyczące „brązowego lub częściowo łuskanego ryżu z Camargue”.

Zmiana ta ma również wpływ na arkusz streszczenia, w którym w części 4.2 „Opis” wymieniono ryż obgotowany.

- Poziom wilgotności dla „ryżu białego” i „ryżu parzonego” podwyższono do wartości dopuszczalnej dla „ryżu brązowego” i „ryżu częściowo łuskanego”, czyli najwyżej 15 %. Suszenie powoduje bowiem większą łamliwość przetworzonych ziaren, a zatem wyższe koszty sortowania (ponowne sortowanie) i ryzyko utraty jakości uzyskiwanej przez klienta (możliwość pojawienia się uszkodzeń po pakowaniu). Zmiana ta ma zatem na celu zmniejszenie ryzyka pojawienia się uszkodzeń i przyczynia się w ten sposób do zagwarantowania jednorodności produktu. Zmiana ta ma również wpływ na część 4.2 „Opis” arkusza streszczenia.
- Poziom zawartości składników obojętnych: usunięto ogólną zawartość zanieczyszczeń, zachowując dwa składniki: poziom zanieczyszczeń nieorganicznych i poziom substancji organicznych + inne ziarna. Próg dla poziom substancji organicznych, który określono jako „śladowy”, skorygowano do poziomu dopuszczalnego dla ryżu wysokiej jakości, czyli co najwyżej 0,05 %. Zmiany te nie mają wpływu na arkusz streszczenia.
- Jakość produkcji: poziom ryżu niełuskanego w ryżu białym i parzonym, który określono jako śladowy, skorygowano do poziomu najwyżej 0,06 % dla ryżu brązowego i częściowo łuskanego, ryżu białego i ryżu parzonego. Tę samą zmianę wprowadzono w przypadku poziomu ryżu łuskanego w ryżu białym i ryżu parzonym: poziom określony jako „śladowy” podwyższono do 0,06 %. Z drugiej strony połączono kryteria dla ryżu z czerwonymi prążkami i ryżu dzikiego czerwonego w zakresie dopuszczalnego poziomu (poziomy ryżu dzikiego czerwonego w ryżu białym i parzonym określono jako śladowe w zarejestrowanym ChOG). Wspomniane połączenie tłumaczy się faktem, że chodzi tu o bardzo podobne kryteria, które trudno odróżnić podczas kontroli. Połączenie to pozwala zatem uprościć kontrole. Poziom ryżu z czerwonymi prążkami + ryżu dzikiego czerwonego wynosi odpowiednio co najwyżej 2 % w ryżu brązowym lub częściowo łuskanym i co najwyżej 1 % w ryżu białym i ryżu parzonym. Zmiany te mają wpływ na część 4.2 „Opis” arkusza streszczenia.
- Dojrzałość: poziom niedojrzałych ziaren, który określono jako „śladowy” w ryżu białym i ryżu parzonym skorygowano do poziomu co najwyżej 0,5 %. Zmieniono również poziom ziaren niedojrzałych dla ryżu białego i parzonego, który wynosi obecnie mniej niż 3 %. Zmiany te mają również wpływ na część 4.2 „Opis” arkusza streszczenia.

- Ziarna uszkodzone i przegrzane: usunięcie ogólnego kryterium „ziarna uszkodzone i przegrzane”, które zastąpiono z jednej strony samymi składnikami, przy połączeniu parametrów „ziarna zaplamione” i „ziarna plamistego”, z drugiej strony połączeniem kryterium „ziarna żółtego”, którego ilość określono jako „śladową”, z kryterium „ziarna bursztynowego”. Połączenia te mają na celu zgrupowanie wad mających to samo pochodzenie (choroby i parzenie) i niekiedy trudnych do odróżnienia podczas kontroli. Połączenie to ma zatem na celu uproszczenie kontroli. Poziomy ziaren uszkodzonych (zaplamionych + plamistych) wynoszą odpowiednio poniżej 0,5 % w ryżu brązowym i częściowo obłuskany i poniżej 0,3 % w ryżu białym i ryżu parzonym. Poziom ziaren przegrzanych (żółtych + bursztynowych) wynosi poniżej 0,1 % w ryżu brązowym i częściowo obłuskany, ryżu białym i ryżu parzonym. Zmiany te mają wpływ na część 4.2 „Opis” arkusza streszczenia.

Wspomniane zmiany (poziom składników obojętnych, jakość produkcji, dojrzałość, ziarna uszkodzone i przegrzane) uzasadniono w szczególności troską o uproszczenie analiz kontrolnych, gdy nie przynoszą one większego zysku pod względem jakości. Celem tych zmian było również określenie granicy oznaczalności dla poziomów, które określono jako „śladowe” w celu uzyskania minimalnego wymiernego progu na próbkę. Sprecyzowano poziomy określone jako śladowe, ale w rozsądnych granicach (nigdy wyższych niż poziomy tolerowane na przykład dla ryżu wysokiej jakości), aby nie szkodzić jednorodności produktu.

- W specyfikacji i w jednolitym dokumencie sprecyzowano, że w przypadku produktu czystego i mieszanki chodzi o taką samą formę ziarna.

3.2. Obszar geograficzny

Dodanie gminy Fontvieille ma charakter czysto formalny, ponieważ granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione, a gmina ta znajdowała się na zarejestrowanym obszarze geograficznym ChOG. Wspomniane uzupełnienie nie ma wpływu na arkusz streszczenia, ponieważ gminy nie były wymienione.

3.3. Dowód pochodzenia

Wymogi dotyczące identyfikowalności określono według etapu produkcji zgodnie z planem z rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Większość elementów pochodzi z tabeli identyfikowalności umieszczonej w specyfikacji certyfikacji zgodności produktu związanej wcześniej z ChOG, której przestrzegano podczas produkcji ryżu z Camargue.

Dodanie nazwy odmiany, w rozumieniu botanicznym, na etapach uprawy, zbioru i przechowywania.

3.4. Metoda produkcji

- 1) W specyfikacji wprowadzono następujące zmiany:

- Proces wyboru odmian:

Wykaz odmian dopuszczonych do użycia w przypadku ryżu z Camargue sporządza się zgodnie z procedurą, która gwarantuje konsultację ze wszystkimi podmiotami, których dotyczy ChOG. Kryteria wyboru są dwojakie i pozwalają z jednej strony zagwarantować, że odmiana dostosowana jest do kontekstu rolniczo-klimatycznego Camargue (zastosowano kryteria takie jak siła wzrostu, wczesność dojrzwania, wysokość roślin, odporność na wyleganie, zachowanie w przypadku chorób), a z drugiej strony upewnić się, że wszystkie zasiane odmiany odpowiadają temu samemu typowi, produkują ziarna o podobnych właściwościach, pozwalając w ten sposób otrzymać po wytworzeniu produkt o bardzo dużej jednorodności wyglądu (forma ziarna, stopień bielienia, brak wad) i właściwości podczas gotowania (czas gotowania i zlepność). Zatwierdzone odmiany ryżu należą zawsze do typów odmian *Japonica* i *Indica*. Wyboru zatwierdzonych odmian dokonuje się na podstawie badań prowadzonych przez Francuskie Centrum Ryżu z Camargue. Zmiana ta nie ma wpływu na arkusz streszczenia.

Korzyść wynikająca z tego nowego ograniczenia, o którym decyzję podjęto w ramach uzgodnień między podmiotami wchodzącymi w skład łańcucha produkcji, polega na posiadaniu dodatkowego środka zarządzania jakością i na wzmocnieniu związku z obszarem geograficznym.

Jednorodność produktu, charakterystyczna dla ryżu z Camargue, wynika z ogółu czynności związanych z produkcją, w tym z uprawy w warunkach poprawionych dzięki klimatowi i opanowanych dzięki gospodarowaniu wodą oraz z wyboru odmian, co stanowi sposób dalszego zmniejszenia zagrożenia chorobami (wybór tolerancyjnych odmian) i zmniejszenia odmienności form w tej samej rodzinie.

Postanowienie to pozwala ponadto wzmocnić trwałość produkcji i możliwości prowadzenia uprawy zintegrowanej, ograniczając stosowanie odmian o niekorzystnych właściwościach lub odmian zbyt wrażliwych.

- Na etapie „siewu” dodanie ograniczenia dotyczącego identyfikowalności odmiany, w tym w przypadku ponownego siewu:

Do użycia dopuszcza się jedynie odmiany wymienione przez komitet łańcucha produkcji.

W przypadku ponownego siewu rolnik musi używać tej samej odmiany lub odmiany o tej samej formie.

Informacje dotyczące odmian są monitorowane.

Chodzi o spójność z informacjami zawartymi w etapie 1 (wybór odmian dopuszczonych do użycia) specyfikacji, aby ten dodatkowy środek zarządzania wprowadzony na początku łańcucha przejawiał się w większym zarządzaniu jakością na całej długości łańcucha produkcji: na poziomie uprawy, następnie zarządzania zbiorami i przechowywania ryżu niełuskanego, unikając nieodpowiednich mieszanek.

- Zarządzanie zbiorami: sprecyzowano poziom wilgotności i poziom składników obojętnych ryżu przy załadunku w jednostce zajmującej się przechowywaniem: poziom wilgotności poniżej 25 % i poziom składników obojętnych (organicznych i nieorganicznych) poniżej 10 %.

Wspomniane uściślenia dodano również dla ryżu niełuskanego, po oczyszczeniu i suszeniu, na początku procesu produkcji: wilgotność co najwyżej 15 % i poziom składników obojętnych (organicznych i nieorganicznych) poniżej 4 %. Zmiany te nie mają wpływu na arkusz streszczenia.

Charakterystyka ryżu niełuskanego służącego do przygotowywania ryżu z Camargue zawiera informację dotyczącą specyfikacji w zakresie poziomu wilgotności i zanieczyszczeń.

Znaczenie tego opisu ujawnia się w panującym obecnie w Camargue kontekście rolno-przemysłowym transakcji obejmujących ryż niełuskany z Camargue a mianowicie w związku z faktem, że podmiotem zbierającym i składującym oraz producentem ryżu mogą być różne przedsiębiorstwa. Opisanie go jest zatem istotne.

- 2) W specyfikacji wprowadzono następujące uściślenia:

Dodanie etapu „Selekcja działek”:

Wymóg posiadania przez każdą działkę, na której uprawia się ryż z Camargue, niezależnego doprowadzenia i odprowadzenia wody, co pozwala uniknąć przelewania się wody między działkami, nie jest nowy, ale podkreślono go jako oryginalną właściwość sposobu produkcji ryżu z Camargue. Wspomniane ograniczenie pojawiało się wcześniej w specyfikacji certyfikacji zgodności produktu załączonej do wniosku o uznanie ChOG złożonego w 1998 r., ale było słabo wyeksponowane w specyfikacji ChOG.

Korzyścią z uwidocznienia tego ograniczenia jest lepsze poinformowanie konsumenta.

3.5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z miejscem pochodzenia opracowano ponownie i wyrażono w 3 częściach: właściwości obszaru produkcji ryżu z Camargue, właściwości ryżu z Camargue, związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego i właściwościami ryżu z Camargue.

— Właściwości obszaru produkcji ryżu z Camargue

Opracowanie akapitu, który nie pojawiał się w specyfikacji zarejestrowanego ChOG.

— Właściwości ryżu z Camargue

Opracowanie rozdziału, który nie występował jako taki w specyfikacji zarejestrowanego ChOG, ale w którym znajdują się informacje określone wcześniej.

— Określona jakość

Powtórzenie informacji określonych pierwotnie w rozdziale 6.3 „Cechy jakościowe i właściwości związane z pochodzeniem”, uzupełnionych i zreorganizowanych w spójną i widoczną dla konsumenta całość: jednorodność ryżu, która na potrzeby podmiotów gospodarczych i do celów kontroli uzyskuje operacyjne odzwierciedlenie w tabeli jakości.

W tej syntetycznej charakterystyce zawarto elementy z poprzedniej specyfikacji:

- 1) „praktycznie nieistniejący ukryty nacisk”, którego rezultatem widocznym dla konsumenta jest niski odsetek ziaren zaplamionych;
- 2) „długi okres przechowywania ziaren”, który odnosił się nie do przechowywania gotowego do spożycia ryżu z Camargue, lecz do przechowywania ryżu niełuskanego i do niewielkiego odsetka ziaren żółtych lub ziaren bursztynowych w pakowanym ryżu z Camargue.

— Szczególne umiejętności

Powtórzenie i uzupełnienie informacji przedstawionych w specyfikacji zarejestrowanego ChOG, rozdział 6.3 „Cechy jakościowe i właściwości związane z pochodzeniem”, oraz w załączniku przedstawiającym zalecenia techniczne.

— Zarys historyczny i istniejąca od dawna renoma

Synteza poprzednio określonych elementów, bez zmiany.

— Obecna renoma

Powtórzenie informacji wraz z uaktualnieniem charakterystyki łańcucha produkcji.

— Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego i właściwościami ryżu z Camargue

Artykuł napisany ponownie na podstawie informacji przedstawionych w pkt 8.1 i 8.2.

3.6. Etykietowanie

Usunięcie informacji charakteryzujących związanych z certyfikacją zgodności produktu oraz dodanie logo unijnego.

Oznaczenie logo unijnym ma na celu umożliwienie lepszej identyfikacji produktu, który można wprowadzać do obrotu w opakowaniach z różnymi znakami, o różnych kształtach i kolorach.

3.7. Wymogi krajowe

Całkowicie nowa część zawierająca główne punkty kontrolne.

Usunięcie odniesienia do ustawy nr 94-2 z dnia 3 stycznia 1994 r. dotyczącej uznawania jakości produktów rolnych i spożywczych.

3.8. Inne

W specyfikacji wprowadzono zmiany formalne, w szczególności w celu uzyskania zgodności z obowiązującą standardową strukturą.

Zmieniono nazwę i dane kontaktowe organu kontrolnego. Obecnie jest nim Certipaq.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„RIZ DE CAMARGUE”

NR WE: FR-PGI-0105-0073-25.10.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Riz de Camargue”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ziarna „Riz de Camargue” mogą mieć różną formę: ziarna okrągłe, ziarna średnie, ziarna długie typu A, ziarna długie typu B.

Zatwierdzone odmiany należą do typów odmian *Japonica* i *Indica*.

Wykaz zatwierdzonych odmian przygotowuje i corocznie aktualizuje grupa producentów. Wykaz sporządza się na podstawie kryteriów agronomicznych (siła wzrostu, wczesność dojrzewania, wysokość roślin, odporność na wyleganie, zachowanie w przypadku chorób), których celem jest zagwarantowanie, że odmiana dostosowana jest do kryteriów rolniczo-klimatycznych Camargue, i upewnienie się, że wszystkie zasiane odmiany należące do tego samego typu produkują ziarna o podobnych właściwościach.

„Riz de Camargue” jest ryżem przeznaczonym do spożycia, występującym w różnych postaciach: ryż brązowy i częściowo łuskany (brązowy lub kolorowy), ryż biały (naturalny lub wydzielający naturalny aromat) i ryż parzony. Można wprowadzać go do obrotu w postaci produktu czystego (taka sama forma ziarna i taki sam stan przygotowania) lub mieszanki ryżu o różnych postaciach, z których każda odpowiada formie ziarna.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

„Riz de Camargue” jest ryżem o wysokiej jakości, o bardzo dużej jednorodności: jest wolny od problemów/zmian zdrowotnych (zmiana, zapach, smak), poziom uszkodzeń zmniejszono do 5 %, a odsetek ziaren tego samego kształtu wynosi co najmniej 97 %.

Z drugiej strony „Riz de Camargue” jest ryżem:

- wyjątkowo czystym: poziomy zanieczyszczeń nieorganicznych i organicznych wynoszą co najwyżej (odpowiednio) 0,01 % i 0,05 %,
- o bardzo dobrej jakości produkcji: ograniczono odsetki „obcego” ryżu: poziom ryżu niełuskanego wynosi co najwyżej 0,06 %, poziom ryżu czerwonego lub z czerwonymi prążkami wynosi co najwyżej 1 % w ryżu całkowicie bielonym i parzonym i co najwyżej 2 % w ryżu brązowym i częściowo obłuskanym, a poziom ryżu brązowego (lub łuskanego) wynosi co najwyżej 0,06 % w ryżu całkowicie bielonym i parzonym. Ziaren uszkodzonych jest mniej niż 0,5 % w ryżu brązowym i częściowo obłuskanym i mniej niż 0,3 % w ryżu białym i ryżu parzonym. Poziom ziaren przegrzanych wynosi poniżej 0,1 %,
- którego ziarna są bardzo regularne pod względem dojrzałości i formy: poziomy nie całkiem dojrzałych ziaren wynoszą co najwyżej 5 % w ryżu brązowym i częściowo obłuskanym i poniżej 3 % w ryżu całkowicie bielonym i ryżu parzonym; jednorodność form zapewniono przez wybór odmian nadających się do produkcji „Riz de Camargue”, którego co roku dokonuje organ ds. ochrony ChOG i zarządzania nim.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie dotyczy.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy.

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

Wszystkie działania w zakresie uprawy ryżu niełuskanego, zbioru, suszenia i przechowywania ryżu niełuskanego oraz produkcji „Riz de Camargue” przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Bliskość etapów produkcji ryżu pozwala otrzymywać ryż o dużej jednorodności pod względem jakości produktu końcowego, ponieważ zmniejszenie konieczności transportu ogranicza ryzyko degradacji ziaren przed całkowitym wysuszeniem.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwa „Riz de Camargue” musi znajdować się na wszystkich rodzajach ryżu wprowadzanych do obrotu, niezależnie od sposobu pakowania.

Oprócz wszystkich informacji prawnych na wszystkich etykietach „Riz de Camargue”, obok chronionego oznaczenia geograficznego musi znajdować się logo europejskie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChOG „Riz de Camargue” rozciąga się na terytorium następujących gmin:

- w departamencie Bouches-du-Rhône: Arles, Les Saintes Maries de la Mer, Port St Louis du Rhône, Tarascon, Fontvieille,
- w departamencie Gard: Saint Gilles, Vauvert, Aigues Mortes, Beaucaire, Fourques, Saint Laurent d'Aigouze, Le Cailar, Le Grau du Roi, Aimargues, Bellegarde.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Camargue charakteryzuje się szeregiem czynników naturalnych i ludzkich, w znacznym stopniu współzależnych, które tworzą jednolity i możliwy do zidentyfikowania obszar produkcji ryżu.

a) Środowisko fizyczne (środowisko naturalne)

Obszar ten charakteryzuje się:

- brakiem nierówności i bardzo niską wysokością nad poziomem morza, w każdym miejscu poniżej 5 m, pozwalającymi zidentyfikować powierzchnie równinne nadające się do uprawy zalewowej i opanowania poziomów wody,
- występowaniem słonej wody gruntowej, w której miejscami koncentracja soli przekracza koncentrację soli w wodzie morskiej,
- klimatem typu śródziemnomorskiego, którego najbardziej wyróżniające się właściwości obejmują:
 - niewielkie opady i znaczne nasłonecznienie,
 - silne wiatry, które wieją przez większość roku (średnio ponad 200 dni rocznie), w tym mistral, zimny i bardzo wysuszający, który zwiększa znacznie parowanie (średnio 900 mm na danym obszarze, do 1 300 mm w przeciętnym roku),
 - bardzo wyraźny niedobór wody sprzyjający podniesieniu słonej wody gruntowej pod wpływem kapilarności,
 - prawie zawsze dodatnie średnie temperatury sezonowe, o bardzo wyraźnych różnicach dziennych i rocznych, które są czynnikiem ograniczającym uprawę, mogącym mieć wpływ na długość cyklu wegetacyjnego.

b) Specyficzna gospodarka wodna

Rodan, tworzący deltę, jest „niewyczerpanym źródłem” wody słodkiej, na której opiera się całe funkcjonowanie gospodarki wodnej w Camargue. Woda słodka rozlewa się i oblewa praktycznie całe środowisko Camargue dzięki imponującemu połączeniu kanałów nawadniających i odpływowych, utrzymywanych przez producentów ryżu. Kanały te tworzą dwie sieci hydrograficzne, zalewająca powyżej upraw ryżu oraz odprowadzająca i odpływowa poniżej, oddzielone uprawami ryżu.

c) Czynniki ludzkie i organizacyjne

Obszar produkcji „Riz de Camargue” odpowiada terytorium, na którym specjalizowanie się w uprawie ryżu jest koniecznością mającą na celu walczenie z wyjaławianiem gleby przez podnoszenie się zawartości soli. Pozwalając na wymywanie soli i przyczyniając się do poprawy sieci hydrograficznych, uprawa ryżu jest decydującym elementem dla wykorzystywania rolniczego i rozwoju społeczno-gospodarczego Camargue.

Różne podmioty uczestniczące w produkcji ryżu i jego przetwarzaniu stworzyły dawno ustrukturyzowany łańcuch produkcji zlokalizowany głównie na terytorium delty Rodanu. W skład tego łańcucha wchodzi w szczególności Francuskie Centrum Ryżu (Centre Français du Riz), instytut techniczny zajmujący się uprawą ryżu na obszarze produkcji.

Umieszczenie wszystkich podmiotów zajmujących się zbiorem „Riz de Camargue” na obszarze produkcji w bezpośrednim sąsiedztwie działek uprawnych jest również dowodem istnienia tej struktury.

5.2. Specyfika produktu

a) Określona jakość

Specyfiką produktu końcowego „Riz de Camargue” jest jego bardzo duża jednorodność i mała liczba ziaren posiadających wadę: w szczególności ziarna zaplamione i bursztynowe i ziarna zielone.

„Riz de Camargue” jest ryżem przeznaczonym do spożycia, występującym w różnych postaciach: ryż brązowy lub częściowo łuskany (brązowy lub kolorowy), ryż biały (naturalny lub wydzielający naturalny aromat) i ryż parzony. Można wprowadzać go do obrotu w postaci produktu czystego lub mieszanki ryżu.

Jest to ryż o bardzo wysokiej jakości wytwarzania, którego ziarna charakteryzują się bardzo dużą regularnością pod względem dojrzałości i formy i w którym poziom uszkodzeń zmniejszono do 5 %, a odsetek ziaren tego samego kształtu wynosi co najmniej 97 %.

b) *Specyficzne umiejętności*

Uprawa „Riz de Camargue” charakteryzuje się cechami wynikającymi w znacznym stopniu ze środowiska naturalnego i z położenia w delcie.

Sposób produkcji, oparty na małych działkach, z których każda posiada doprowadzenie i odprowadzenie wody, w złożonym systemie kanałów nawadniających i odpływowych, wymaga szczególnych umiejętności producentów.

Dobre zarządzanie poziomem wody na działce ma zasadnicze znaczenie.

- Podczas etapu sadzenia ryżu „osuszanie” pól ryżowych (odprowadzenie wody z pól ryżowych) pozwala ograniczyć populacje grzybów chorobotwórczych.
- Podczas uprawy pozwala ono zoptymalizować wzrost rośliny, a tym samym stosowanie ewentualnych środków chwastobójczych.
- Na koniec cyklu osuszenie uprawy ryżu pozwala ograniczyć kontakt ziarna z wodą w przypadku wylegania związanego z warunkami klimatycznymi, co powodowałoby obniżenie jakości zbioru i poziomu składników obojętnych w zbiorach.

c) *Istniejąca od dawna i nadal żywa renoma*

Na ślady historii ryżu z Camargue można natrafić już w XIII wieku. W dekreście z dnia 23 sierpnia 1593 r. król Henryk IV nakazuje na przykład uprawianie w Camargue trzciny cukrowej, marzanny barwierskiej i ryżu.

Uprawa zaczyna się tak naprawdę w XIX wieku, po spiętrzeniu wód Rodanu w 1855 r., i rozwija się w szczególności po 1945 r., w następstwie blokady wybrzeży i niedostatku środków spożywczych. Uprawa zajmuje powierzchnię 35 000 ha, w Camargue i wzdłuż linii brzegowej Morza Śródziemnego od Port-Saint-Louis du Rhône do Perpignan i zaspokaja ogół potrzeb wewnętrznych.

W 1965 r. rozpoczyna się schyłek uprawy, ale utrzymuje się ona w Camargue na kilku tysiącach hektarów, skupiając się na najniższej położonych terenach, na których nie jest możliwa żadna inna uprawa. Uprawa ryżu rozwinięta ponownie od 1981 r., kiedy wprowadzono plan naprawy.

Prowadzona od dawna uprawa ryżu i utrzymanie się jej na tym terenie przyczyniły się do powstania renomy „Riz de Camargue”, której nie trzeba już udowadniać od czasu uzyskania medalu honorowego na wystawie światowej w 1856 r. i przyznania ChOG „Riz de Camargue” w 2000 r. Obecnie renomę utrzymuje się dzięki różnym ludowym imprezom kulturalnym, takim jak święto nowalijek ryżu lub święto ryżu.

W 2012 r. Camargue wyprodukowała 100 000 ton ryżu niełuskanego na około 20 000 ha upraw, co odpowiada jednej trzeciej spożycia we Francji. W skład łańcucha produkcji wchodzi ponad 200 podmiotów.

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)*

Oryginalność ekosystemu Camargue przyczynia się w znacznym stopniu do jakości „Riz de Camargue”:

- dobre nasłonecznienie, gwarantujące co roku 1 750 godzin światła słonecznego, którego potrzebuje ryż, przyczynia się do dobrego wschodzenia uprawy i zapewnia regularność plonów,

- zamknięty charakter Camargue, związany z silnym parowaniem, czyni koniecznym sztuczne wprowadzanie wody słodkiej w celu zrekomensowania naturalnego niedoboru wody i kontrolowania poziomu wody na uprawach ryżu. Infrastruktura wodna złożona z pompowni, które działają prawidłowo i obejmują około 80 % użytków rolnych, umożliwia prowadzenie kontroli, która pozwala na racjonalną uprawę i staje się w ten sposób dodatkowym środkiem kontroli chorób. W zebranym ryżu występuje naturalnie niski odsetek ziaren zaplamionych,
- siła i częstotliwość występowania mistrała, wiatru dominującego na całym obszarze, poprawiają warunki uprawy, zmniejszają znacząco ataki grzybów i zapobiegają w szczególności rozwojowi toksyn (mikotoksyna, aflatoksyna).

Bliskość miejsc zbioru, do których zawozi się ziarno i suszy na miejscu, bezpośrednio po zebraniu, zapewnia ponadto utrzymanie jakości ziarna. Suszenie jest bowiem etapem, na którym znika znaczna część zagrożeń związanych z pogorszeniem wyglądu ziaren. Bardzo krótka odległość między polami, na których odbywa się produkcja, i jednostkami, w których ma miejsce suszenie, pozwala zmniejszyć zagrożenia związane z przegrzaniem ziaren, a w związku z tym odsetek ziaren żółtych i bursztynowych.

Właściwością „Riz de Camargue” jest jego bardzo duża jednorodność, która wynika równocześnie ze skoordynowanej organizacji łańcucha produkcji, praktyk i odmian dostosowanych do właściwości rolniczo-klimatycznych obszaru produkcji i z identycznych warunków na całym obszarze produkcji.

„Riz de Camargue” cieszy się również dużą renomą związaną z jego wielowiekową eksploatacją na tym obszarze, ponieważ jest to jedna z niewielu upraw pozwalających na wykorzystywanie i chronienie terenu przez ograniczenie podnoszenia się soli.

Wspólne umiejętności, które powstały w odpowiedzi na szczególne warunki uprawy z wykorzystaniem dostępnych czynników produkcji, zostały obecnie skonsolidowane dzięki obecności wyspecjalizowanych techników i instytutu technicznego, Francuskiego Centrum Ryżu, zajmującego się omawianą uprawą, który rozpowszechnia wśród producentów ryżu zalecenia dotyczące etapów uprawy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRizDeCamargueV1.pdf>

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.