

ANUNCIS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA**DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ****ANUNCI pel qual es dona publicitat a la sol·licitud de modificació de la Denominació d'Origen Protegida Arròs del Delta de l'Ebre/Arroz del Delta del Ebro, i al seu document únic actualitzat.**

El Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre, sobre els règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris, estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agroalimentaris en el registre comunitari i a aquests efectes determina que correspon a les autoritats nacionals l'examen i la tramitació de les sol·licituds d'inscripció i modificació presentades en el seu territori.

L'article 128 de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya estableix que correspon a la Generalitat de Catalunya, respectant el que disposa l'article 149.1.13 de la Constitució, la competència exclusiva sobre denominacions d'origen i altres mencions de qualitat. Així mateix, segons l'article 189 de l'Estatut, la Generalitat aplica i executa el dret de la Unió Europea en l'àmbit de les seves competències.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, d'1.7.2003), i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desplega la Llei esmentada (DOGC núm. 4670, de 6.7.2006), estableixen el marc normatiu aplicable a les denominacions d'origen i a les indicacions geogràfiques protegides a Catalunya.

La Denominació d'Origen Protegida "Arròs del Delta de l'Ebre"/"Arroz del Delta del Ebro" va ser inscrita en el Registre de la Comissió Europea de denominacions d'origen protegides i indicacions geogràfiques protegides, per mitjà del Reglament (CE) núm. 1059/2008 de la Comissió, de 27 d'octubre de 2008, pel qual s'inscriu una denominació en el Registre de Denominacions d'Origen Protegides i d'Indicacions Geogràfiques Protegides "Arròs del Delta de l'Ebre"/"Arroz del Delta del Ebro" (DOP) DOUE núm. L 283, de 28 d'octubre de 2008.

El 10 d'abril de 2018, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Arròs del Delta de l'Ebre/Arroz del Delta del Ebro", que agrupa totes les persones productores i elaboradores de l'arròs emparat per aquesta DOP, va presentar davant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació una sol·licitud de modificació del plec de condicions i del document únic de l'esmentada DOP.

La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries ha estudiat la documentació presentada i, després de sol·licitar documentació complementària i haver-se completat l'expedient, ha emès informe favorable.

La sol·licitud de modificació consisteix a introduir tres noves varietats (JSendra, Guara i Olesa) i la possibilitat d'emparar l'arròs integral, ja que fins ara la DOP Arròs del Delta de l'Ebre només empara arròs blanc.

En compliment de l'article 49 del Reglament (UE) núm. 1151/2012, l'autoritat corresponent de l'Estat membre ha d'iniciar un procediment nacional d'oposició que garanteixi la publicació adequada de la sol·licitud i que estableixi un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que tingui un interès legítim i estigui establerta o resideixi en el seu territori pugui oposar-s'hi.

D'acord amb l'article 7.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, s'escau de donar publicitat a la sol·licitud de modificació del registre de la Denominació d'Origen Protegida "Arròs del Delta de l'Ebre"/"Arroz del Delta del Ebro" per un termini de dos mesos, comptat des de l'endemà de la data de publicació d'aquesta Resolució al DOGC i al BOE.

D'acord amb l'article 52 de la Llei 26/2010, de 30 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, les persones que tinguin interès a examinar l'expedient, el podran consultar a la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació <http://agricultura.gencat.cat/informaciopublica>, durant el període de dos mesos, en el qual els interessats podran formular-hi les al·legacions que creguin convenients.

CVE-DOGC-A-20036078-2020

Barcelona, 5 de febrer de 2020

David Mascort Subiranas

Secretari general

Annex

Document únic

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

Núm. UE [reservat per a la UE]

DOP (X) IGP ()

1. Nom (de DOP o IGP)

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

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentari

3.1 Tipus de producte [enumerat a l'annex II]

Classe 1.6: fruites, hortalisses i cereals frescos o transformats - Arròs

3.2 Descripció del producte que es designa amb el nom indicat en el punt 1

Arròs blanc i integral de l'espècie *Oryza sativa* L. de les varietats Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba, Montsianell, JSendra, Guara i Olesa, procedent de cultiu convencional o ecològic (o d'altres sistemes de producció sostenible reconeguts per l'Administració). L'arròs blanc és de la categoria comercial Extra. L'arròs integral (correspon a l'arròs desclofolat) es comercialitza sota l'única categoria comercial existent.

Les característiques específiques del gra d'arròs de la varietat de referència (Bahía):

Característiques del gra cru elaborat	longitud: 5,53 mm. amplada: 2,99 mm. espessor: 2,14 mm. amilosa (% s.e.s.): 19,41 %
Característiques de la molinaria: comportament del gra durant l'elaboració	rendiment total: 69,90 % % de ruptures: 11,63 %
Característiques de la cocció del gra:	temps de cocció: 16 minuts absorció d'aigua: * 1,93

CVE-DOGC-A-20036078-2020

	augment de la longitud del gra 8,45% *(g. aigua/g. arròs)
Atributs sensorials del gra després de la cocció (segons escala de Batcher i amb avaluació organoleptica mitjançant el tast*): (* segons escala: 9=molt bo; 7=bo; 5=normal; 3=deficient)	adherència entre els grans: 7,83 acceptabilitat: 5,75 aspecte visual: 5,5

Totes les varietats emparades per la DOP són de la subespècie Japonica. Pràcticament totes elles (Bahia, Tebre, Fonsa, Montsianell, Gleva, JSendra i Guara) presenten unes característiques molt similars entre si i, encara que en la fase de cultiu puguin presentar lleugeres diferències, pel que fa al producte acabat no hi ha diferències significatives.

La varietat Bomba presenta característiques diferencials respecte de les altres, tant pel que fa al seu cultiu com al gra obtingut. Tanmateix, s'inclou en el plec donada la seva qualitat i la tradició a la zona del Delta de l'Ebre. La varietat Olesa, també originària de la zona geogràfica delimitada, té una resposta gastronòmica assimilable a la varietat Bomba, malgrat les diferències morfològiques del seu gra cru respecte a la resta de varietats de la DOP.

D'acord amb les dimensions del gra d'arròs closca, les varietats es classifiquen de la manera següent:

Varietat	Longitud	Relació longitud/amplada
Bahia	8,2 mm. Mitjà	2,20
Tebre	8,1 mm. Mitjà	2,00
Fonsa	7,9 mm. Mitjà	2,00
Bomba	7,4 mm. Curt	1,85
Montsianell	8,3 mm. Mitjà	2,16
Gleva	7,9 mm. Mitjà	2,04
JSendra	8,2 mm. Mitjà	2,16
Guara	8,0 mm. Mitjà	2,11
Olesa	9,1 mm. Llarg	3,1
Valors mitjos de referència de les varietats		

Pel que fa al gra elaborat (arròs blanc), la classificació és la següent:

Varietat	Tipificació	% Amilosa
Bahia	Gra mitjà	19,1

CVE-DOGC-A-20036078-2020

Tebre	Gra mitjà	20,0
Fonsa	Gra mitjà	20,3
Bomba	Gra mitjà	24,9
Montsianell	Gra mitjà	18,1
Gleva	Gra mitjà	17,7
JSendra	Gra mitjà	17,5
Guara	Gra mitjà	17,5
Olesa	Gra llarg	24,0

Valors mitjans de referència de les varietats

Aquestes varietats presenten la proporció d'amilosa adequada per a la correcta absorció dels sabors de la resta d'ingredients que acompanyen l'arròs i de la coloració de l'arròs quan és cuinat.

Totes es distingeixen per la uniformitat en la cocció i l'homogeneïtat de gra una vegada cuit i s'adapten a la gastronomia arrossera de la zona gràcies a una gran absorció de sabor pel gra, a diferència d'un altre tipus d'arrossos com la majoria dels llargs. A nivell culinari, la varietat Olesa, malgrat ser llarga, és assimilable a la resta de varietats de la DOP.

Totes les varietats protegides per la DOP Arròs del Delta de l'Ebre, en el moment de la seva expedició, reuniran les característiques pròpies de la categoria corresponent i els grans han de presentar-se sans, sense fongs, podridures, insectes ni paràsits, exempts d'olors i/o sabors estranys.

El contingut d'humitat no pot passar del 15% i el gra no presentarà restes de cutícules del pericarpí (en el cas de l'arròs blanc).

3.3 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas de productes transformats)

3.4 Fases específiques de la producció que han de dur-se a terme en la zona geogràfica definida

Tot el procés, des de la producció fins a la molturació i neteja de l'arròs, es realitza a la zona geogràfica que s'indica en el punt 4.

3.5 Normes especials sobre el tall en talls, el ratllat, l'envasament, etc., del producte al qual es refereix el nom registrat

L'envasament es fa en caixes o borses de 5, 2, 1, 0,5 o 0,25 kg condicionades en altres embalatges que garanteixen la integritat dels envasos. Els envasos sempre amb materials d'ús alimentari permesos per la legislació.

3.6 Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al qual es refereix el nom registrat

Figurarà obligatòriament en aquestes: Denominació d'Origen Protegida Arròs del Delta de l'Ebre o Arroz del Delta del Ebro, el logotip propi, el logotip comunitari, a més de les dades que amb caràcter general es determinen en la legislació aplicable.

Reproducció en color del logotip propi de la DOP:



4. Descripció succinta de la zona geogràfica

La zona de producció i elaboració de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre correspon a l'àmbit del delta de l'Ebre que forma part de les comarques del Baix Ebre i el Montsià, a la província de Tarragona.

La zona de producció està constituïda pels terrenys situats en els termes municipals de Deltebre i Sant Jaume d'Enveja, i també pels terrenys del delta de l'Ebre dels termes municipals de l'Aldea, Amposta, l'Ampolla, Camarles i Sant Carles de la Ràpita.

La zona de molturació i neteja de l'arròs quedarà integrada pels termes municipals que formen la zona de producció.

5. Vincle amb la zona geogràfica

5.1 Caràcter específic de la zona geogràfica

Històric

El cultiu d'arròs a la zona del delta de l'Ebre és tradicional, molt lligat a la formació i transformació física i geològica d'aquest delta.

Hi ha nombroses referències escrites que donen testimoni de la vinculació existent entre el tradicional cultiu de l'arròs i la zona del delta de l'Ebre. Entre aquestes, destaca l'obra *Geografia de Catalunya* de Lluís Solé i Sabarís (1958), on s'exposa "el segle XV tenim notícies d'uns intents de cultiu d'arròs al Delta de l'Ebre, tanmateix el màxim desenvolupament d'aquest cultiu va arribar el segle XIX". En un altre moment de la mateixa obra indica "...en el Delta, que era utilitzat per a pastures del bestiar transhumant, el Canal de la Dreta, nascut a Xerta la segona meitat del segle XIX, va permetre la inundació d'aigua dolça i introduir el cultiu de l'arròs que ha anat creixent contínuament, amb el benefici de dessalar les terres salabroses i alhora obtenir un bon cultiu".

Aquest cultiu s'ha mantingut sense interrupcions fins a l'actualitat, sent el cultiu majoritari de la zona.

Natural

El desenvolupament del cultiu de l'arròs al Delta de l'Ebre és motivat tant per les característiques climàtiques i edafològiques, com per la seva salinitat i altura de la capa freàtica.

Els sòls del Delta de l'Ebre amb una textura de llim fluvial són molt fèrtils i aptes per al cultiu d'arròs i la seva formació va molt lligada al reg i al rebliment (moviments combinats d'aigua i terra per preparar bé el llit de la plantació, abans de la sembra).

Els rendiments productius són dels més alts del món com correspon a la seva situació en el paral·lel 40° de latitud N i en la isoterma de 19°C.

CVE-DOGC-A-20036078-2020

Un factor també molt important és la salinitat del terreny provocada per la intrusió marina al Delta i el clima que és mediterrani marítim. Els hiverns són tebis, poc plujosos amb vents secs del N-NW (Mestral i Llevant) i estius calorosos, sequera àrdua i aires humits del S-SE (Migjorn i Garbí). Pocs dies a l'any no corre una petita brisa.

La hidrografia de la zona se circumscriu a l'Ebre en l'últim tram d'uns 30 km, i als dos canals (dreta i esquerra) que neixen a partir de la presa de Xerta i Tivenys, i discorren lleugerament paral·lels al riu. En arribar al Delta, se'n deriven una xarxa important de canals i sèquies. Sens dubte, la mateixa procedència de les aigües de reg és un factor determinant en la uniformitat de les produccions obtingudes i alhora diferenciador respecte d'altres produccions situades en altres zones.

5.2 Caràcter específic del producte

Totes les varietats emparades per la DOP Arròs del Delta de l'Ebre es caracteritzen per la uniformitat en la cocció i l'homogeneïtat al gra una vegada cuit i per una gran capacitat d'absorció, degut al percentatge d'amilosa respecte al contingut total de midó.

Es valora el seu comportament culinari quant a grans solts i la bona absorció d'aigua, que implica una bona absorció de sabors als diferents plats culinaris que es realitzen amb aquest producte en la zona del delta de l'Ebre.

5.3 Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació o altres característiques del producte (en el cas de les IGP).

Les característiques del producte són uniformes quant a la qualitat, ja que totes les varietats són de característiques similars pel que fa al producte final, a excepció de les varietats bomba i Olesa, però que s'inclouen en el plec per ser tradicional i originària de la zona, respectivament. No només és la varietat l'únic motiu o causa de variació, sinó que tenen una influència marcada l'àrea geogràfica on es troba, el medi, el clima, l'aigua i els processos de maduració, i amb el conjunt de tot podem afirmar que hi ha una gran uniformitat a tota la zona.

Les particularitats de l'entorn natural de la zona repercuteixen en les característiques de l'arròs. Les característiques climàtiques i edafològiques junt amb la salinitat i l'altura de la capa freàtica fan que el cultiu de l'arròs sigui un monocultiu a tota la zona protegida. Els arrossars del Delta són de característiques excel·lents per al cultiu, amb uns rendiments productius alts.

Els arrossos d'aquesta zona tenen un acreditat prestigi entre els consumidors pel seu sabor i textura gràcies a les característiques de les varietats i la zona geogràfica on es conreen. També es valora el comportament culinari quant a grans solts i l'absorció d'aigua que implica una bona absorció de sabors als diferents plats culinaris que es realitzen amb aquest producte.

(20.036.078)