

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 205/2009**z dnia 16 marca 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Riso Nano Vialone Veronese (ChOG))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Riso Nano Vialone Veronese” zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 ⁽²⁾, zmienionym rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1263/96 ⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji w zakresie opisu produktu. Pierwsza zmiana wskazuje, że używany materiał siewny musi należeć do odmiany Vialone Nano. Druga zmiana dotyczy cech biometrycznych ziaren ryżu i ustala wartości minimalne lub maksymalne zamiast wartości średnich podawanych dotychczas.

Trzecia zmiana dotyczy właściwości fizykochemicznych (amyloza, żelatynizacja, konsystencja, lepkość).

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotowe zmiany i stwierdziła, że są one uzasadnione. W związku z tym, że są to zmiany nieznaczne w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może je zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Riso Nano Vialone Veronese” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 marca 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Riso Nano Vialone Veronese” zatwierdza się następujące zmiany:

„Opis produktu”:

1) w art. 4 ust. 5:

zamiast: „Używany materiał siewny Vialone Nano nie może być zakażony grzybami pasożytniczymi, między innymi: *pyricularia oryzae*, *fusarium moniliforme*, *drechslera oryzae*. Materiał siewny musi być certyfikowany przez ENSE.”,

powinno być: „Używany materiał siewny musi należeć do odmiany Vialone Nano i być certyfikowany przez ENSE.”;

2) w art. 6 ust. 1, jeśli chodzi o cechy biometryczne ziaren:

zamiast: „długość: 5,7 mm;

szerokość: 3,5 mm;

grubość: 2,1 mm;

kształt (długość/szerokość): 1,6”,

powinno być: „długość: 5,6–5,8 mm;

szerokość: 3,4–3,6 mm;

grubość: 2,0–2,2 mm;

kształt (długość/szerokość): 1,5–1,7”;

3) w art. 6 ust. 4, jeśli chodzi o właściwości fizykochemiczne:

zamiast: „amyloza: powyżej 23 % masy suchej;

czas żelatynizacji: 15,5–16,5 minut;

wskaźnik konsystencji: powyżej 0,90 kg/cm²;

wskaźnik lepkości: poniżej 1,1 g/cm”,

powinno być: „amyloza: nie mniej niż 21 % suchej masy;

czas żelatynizacji: zawarty w przedziale 15–20 minut;

wskaźnik konsystencji: nie mniej niż 0,85 kg/cm²;

wskaźnik lepkości: nie więcej niż 2,5 g/cm”.

—

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„RISO NANO VIALONE VERONESE”

NR WE: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Adres: Via XX Settembre n.20 – 00187 ROMA
Telefon: 06-4819968
Faks: 06-42013126
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. **Grupa składająca wniosek**

Nazwa: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP
Adres: Via Mazzini, 2b – 37063 Isola della Scala (VR)
Telefon: 045 6630815
Faks: 045 7300397
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża

4. **Specyfikacja produktu**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Riso Nano Vialone Veronese”

4.2. *Opis produktu*

Gatunek o średnio wczesnym okresie wegetacji, średnim wzroście, drobnych, gładkich ziarnach w kształcie perły.
Pochodzenie: Nano x Vialone;

Odmiana: *Japonica*;

Rok wprowadzenia do produkcji: 1937;

Okres wegetacji: 155 dni;

Długość pędu: 95,2 cm;

Barwa węzłów: fioletowa;

Barwa międzywęźli: fioletowa prążkowana;

Blaszka liściowa: barwa fioletowa prążkowana, pokrój zwieszony;

Barwa pochwy: fioletowa;

Barwa uszek: fioletowa;

Barwa kolanka: fioletowa;

Jęczyzek: długość 17,0 mm, rozdwójony, barwy fioletowej; ułożenie liści: chorągiewkowate, zwisające;

Wiecha: długość 17,8 cm; pokrój zwieszony, typ: prosta; rozpięchła; ości brak;

Barwa znamienia: zabarwione;

Barwa plewy: fioletowo-brązowa;

Barwa plewki: żeberka fioletowo-brązowe; łuska fioletowo-brązowa; wierzchołek fioletowo-brązowy;

Kłosek: bródki brak; średnio owłosiony; długość 8,1 mm, szerokość 4,1 mm; masa 1 000 kłosek wynosi 37,9 g;

Ziarniak: okrywa owocowo-nasienna barwy białej, długość 5,6–5,8 mm, szerokość 3,4–3,6 mm, grubość 2,0–2,2 mm, kształt (długość/szerokość) 1,5–1,7; masa 1 000 ziaren wynosi 31,1 g;

Odporność na zimno: sadzonek: wysoka, podczas kwitnienia: średnia; odporność na głębokość zanurzenia (40–50): wysoka;

Tempo rozwoju sadzonek: wysokie; wymagany stopień płodności: średni; wydajność: 55 %.

W celu lepszego odróżnienia „Riso Vialone Nano Veronese”:

w przypadku zanieczyszczeń innymi odmianami – dopuszczalną maksymalną wartość wynoszącą 2 %; ponadto należy przestrzegać następujących właściwości fizykochemicznych:

- amyloza: nie mniej niż 21 % suchej masy,
- czas żelatynizacji: zawarty w przedziale 15–20 minut,
- wskaźnik konsystencji: nie mniej niż 0,85 kg/cm²,
- wskaźnik lepkości: nie więcej niż 2,5 g/cm.

4.3. Obszar geograficzny

Południowa część prowincji Werony: gminy: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio i Povegliano Veronese.

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany dzięki rejestracji produktów wchodzących i produktów wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie producentów i przedsiębiorstw pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki natychmiastowemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne lub prawne wpisane do tych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

4.5. Metoda produkcji

Używany materiał siewny musi należeć do odmiany Vialone Nano i być certyfikowany przez ENSE.

Ponieważ w porównaniu do innych, nowszych odmian ryżu Riso Vialone Nano jest mało wydajny, podatny na zarazę ryżową i wyleganie, jego uprawa wymaga szczególnych zabiegów.

Gleba regionu Werony, na określonym wyżej obszarze, woda źródłana, klimat i płodozmian stanowią zrównoważone czynniki, które umożliwiają przejście całego okresu wegetacji bez trudności, z wytworzeniem pełnego, grubego ziarniaka z dużą perlą w środku, co nie zawsze ma miejsce w innych regionach produkcji ryżu.

Należy przypomnieć, że ze względu na obecność skał wapiennych gleba regionu Werony, lekka i czysta, charakteryzuje się na ogół pH wynoszącym co najmniej 7,5 i że wody są zawsze alkaliczne.

Właśnie wyraźna alkaliczność charakteryzuje i wyróżnia środowisko pól ryżowych regionu Werony w stosunku do innych obszarów produkcji ryżu we Włoszech, na których gleba jest zasadniczo kwaśna i często brakuje w niej wapienia.

Jeśli chodzi o przetwórstwo, trzeba przypomnieć, że odbywa się ono w lokalnych gospodarstwach ryżowych, wywodzących się bezpośrednio z *pile da riso*, które licznie powstały w tym regionie w ciągu XVI w., a kilka z nich działa do dziś. Ryż był w nich łuskany przy użyciu hydraulicznych młynów. Nawet jeśli obecnie w większości przypadków proces przetwórczy przeprowadza się przy użyciu nowoczesnych maszyn, przestrzega się zasad i osiąga wyniki, które są owocem wielowiekowej tradycji. Procesy obłuskiwania i wybielania ziarna nigdy nie są doprowadzane do końca. Ziarno pozostaje częściowo pokryte owocnią, co nadaje mu optymalne właściwości do przygotowania typowych werońskich risotto.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Produkcja „Riso Vialone Nano Veronese” może odbywać się na ograniczonym obszarze, gdyż charakteryzuje się on jednolitymi warunkami klimatycznymi. Przyczynia się do tego jakość słodkawej wody źródlanej, dość typowej dla regionu. Na obszarach tych uprawę ryżu prowadzi się w systemie płodozmianu, co znacznie zmniejsza zużycie środków ochrony roślin i nawozów sztucznych.

Charakterystyka gleby w regionie Werony wyróżnia się na tle innych regionów uprawy ryżu następującymi czynnikami:

- pH, które zawsze jest alkaliczne,
- woda źródłana pochodząca ze skał wapiennych, a więc również alkaliczna,
- tradycja uprawy, która po dziś dzień utrzymuje dziedzictwo związane z uprawą ryżu.

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Ente Nazionale Risi
Adres: Piazza Pio XI, 1 – 20123 MILANO
Telefon: 02 8855111
Faks: 02 861372
E-mail: info@enterisi.it

4.8. Etykietowanie

Ryż jest pakowany w papierowe torebki noszące etykietę i znak chronionego oznaczenia.

Na etykiecie wypukłone są słowa „Riso Nano Vialone Veronese IGP”.

Logo przedstawia Cangrande della Scala na białym koniu, żółtą wiechę ryżu na czarnym tle; w dolnej części znajduje się herb Werony z czerwoną drabiną na żółtym polu.
