VERORDNUNG (EG) Nr. 205/2009 DER KOMMISSION

vom 16. März 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Riso Nano Vialone Veronese (g.g.A.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Italiens, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission ([2]), in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1263/96 der Kommission ([3]), eingetragenen geschützten geografischen Angabe „Riso Nano Vialone Veronese“ zu genehmigen, geprüft.

(2) Es wurde beantragt, die Beschreibung des Erzeugnisses in der Spezifikation zu ändern. Mit der ersten Änderung wird präzisiert, dass als Saatgut die Sorte Vialone Nano zu verwenden ist. Die zweite Änderung betrifft die biometrischen Merkmale der Reiskörner und legt Mindest- bzw. Höchstwerte anstelle der bisher angegebenen Durchschnittswerte fest. Die dritte Änderung betrifft die physikalisch-chemischen Parameter (Amylose, Gelatinierung, Festigkeit, Klebrigkeit).

(3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Riso Nano Vialone Veronese“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. März 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
([2]) ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
([3]) ABl. L 163 vom 2.7.1996, S. 19.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Riso Nano Vialone Veronese“ werden genehmigt:

„Beschreibung des Erzeugnisses“

1. In Artikel 4 Absatz 5:

anstatt: „Das verwendete Saatgut von Vialone Nano darf nicht von kryptogamen Parasiten wie *Pyricularia oryzae, Fusarium monoliforme, Drechslera oryzae* befallen sein. Das Saatgut muss von der Saatgutanerkennungsstelle ENSE zertifiziert sein.“

muss es heißen: „Als Saatgut ist die Sorte Vialone Nano zu verwenden, die von der Saatgutanerkennungsstelle ENSE zertifiziert sein muss.“

2. In Artikel 6 Absatz 1 betreffend die biometrischen Merkmale der Körner:

anstatt:	„Länge:	5,7 mm;
	Breite:	3,5 mm;
	Dicke:	2,1 mm;
	Form (Verhältnis Länge/Breite):	1,6.“
muss es heißen:	„Länge:	5,6 mm bis 5,8 mm;
	Breite:	3,4 mm bis 3,6 mm;
	Dicke:	2,0 mm bis 2,2 mm;
	Form (Verhältnis Länge/Breite):	1,5 bis 1,7.“

3. In Artikel 6 Absatz 4 betreffend die physikalisch-chemischen Parameter:

anstatt:	„Amylose:	über 23 % i.d.Tr.;
	Gelatinierung:	15,5 bis 16,5 Minuten;
	Festigkeitsindex:	über 0,90 kg/cm^2;
	Klebrigkeitsindex:	unter 1,1 g/cm.“
muss es heißen:	„Amylose:	nicht unter 21 % i.d.Tr.;
	Gelatinierung:	15 bis 20 Minuten;
	Festigkeitsindex:	nicht unter 0,85 kg/cm^2;
	Klebrigkeitsindex:	nicht über 2,5 g/cm.“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„RISO NANO VIALONE VERONESE“

EG-Aktenzeichen: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

g.U. ( ) g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Name: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI (Ministerium für Land- und Forstwirtschaft)

Anschrift: Via XX Settembre n. 20 — 00187 Roma

Telefon: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-Mail: qtc3@politicheagricole.it

2. **Antragstellende Vereinigung**

Name: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP (Konsortium für den Schutz von „Vialone Nano Veronese“-Reis)

Anschrift: Via Mazzini, 2b — 37063 Isola della Scala (VR)

Telefon: 045 6630815

Fax: 045 7300397

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide

4. **Spezifikation**

Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Riso Nano Vialone Veronese“

4.2. *Beschreibung*

Halbfrühe, mittelgroße Sorte, feinkörnig, ohne Grannen, perlenförmig. Abstammung: Nano x Vialone;

Sortengruppe: *Japonica*;

Verbreitungsjahr: 1937;

Wachstumszyklus: 155 Tage;

Halmlänge: 95,2 cm;

Farbe der Knoten: violett;

Farbe der Internodien (Zwischenknotenstücke): violett gestreift;

Blattspreite: violette Streifen, hängend;

Farbe der Blattscheide: violett;

Farbe der Auricula (Blattöhrchen): violett;

Gelenkfarbe: violett;

Ligula (Blatthäutchen): Länge 17,0 mm, gespalten, Farbe violett; Blatthabitus: Hängefahne;

Rispe: Länge 17,8 cm, Habitus offenhängend, Haltung gut abstehend, Grannen unvollkommen;

Farbe der Narbe: pigmentiert;

Farbe der Hüllspelze: lila-braun;

Farbe der Deckspelzen: Kiel lila-braun, Oberfläche lila-braun, Spitze lila-braun;

Ährchen: ohne Granne, durchschnittliche Behaarung, Länge 8,1 mm, Breite 4,1 mm, Tausendkornmasse 37,9 g;

Karyopse: Perikarp weiß, Länge 5,6 mm bis 5,8 mm, Breite 3,4 mm bis 3,6 mm, Dicke 2,0 mm bis 2,2 mm, Form (Verhältnis Länge/Breite) 1,5 bis 1,7, Tausendkornmasse 31,1 g;

Kältetoleranz: Keimling: hoch, Blütezeit: durchschnittlich; Hochwassertoleranz (40—50): stark;

Entwicklungsgeschwindigkeit des Keimlings: hoch; erforderliche Bodenfruchtbarkeit: durchschnittlich; Verarbeitungsausbeute: 55 %.

Zur besseren Unterscheidung von „Vialone Nano Veronese"-Reis:

für Sortenverunreinigungen zulässige Höchstgrenze: 2 %; ferner müssen die nachstehenden physikalisch-chemischen Parameter eingehalten werden:

— Amylose: nicht unter 21 % i.d.Tr.;

— Gelatinierung: 15 bis 20 Minuten;

— Festigkeitsindex: nicht unter 0,85 kg/cm^2;

— Klebrigkeitsindex: nicht über 2,5 g/cm.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Das südliche Gebiet der Provinz Verona: Gemeinden: 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 und Povegliano Veronese.

4.4. *Ursprungsnachweis*

Jede Phase der Erzeugung wird durch Aufzeichnung des jeweiligen Einsatzes und Ertrags dokumentiert. Außerdem wird die Verfolgbarkeit auch durch die Eintragung in entsprechende, von der Kontrollstelle, den Erzeugern und den Verpackungsbetrieben geführte Listen sowie durch die fristgemäße Meldung der erzeugten Mengen bei der Kontrollstelle gewährleistet. Alle auf den jeweiligen Listen stehenden natürlichen oder juristischen Personen unterliegen der Aufsicht der Kontrollstelle.

4.5. *Gewinnungsverfahren*

Als Saatgut ist die Sorte Vialone Nano zu verwenden; das Saatgut muss von der Saatgutanerkennungsstelle ENSE zertifiziert sein.

Der nicht sehr ertragreiche, pyricularioseanfällige „Vialone nano"-Reis mit hoher Lagerneigung ist im Vergleich zu anderen neueren Sorten ein Reis, dessen Anbau besondere Anstrengungen erfordert.

Die Böden von Verona im obigen Gebiet und das dortige Quellwasser und Klima sowie der Fruchtfolgeanbau bieten eine ausgeglichene Basis von Faktoren, die es ermöglichen, dass der Wachstumszyklus problemlos verläuft, wobei eine komplette dicke Karyopse mit einer ausgedehnten zentralen Perle entsteht, was in den übrigen Reisanbaugebieten nicht immer erreicht wird.

Der leichte Mutterboden in der Gegend von Verona hat aufgrund seines Kalkgehalts im Allgemeinen einen pH-Wert von mindestens 7,5; auch das Wasser ist immer alkalin.

Diese ausgeprägte Alkalinität kennzeichnet und unterscheidet das Umfeld der Veronese-Reiskulturen im Vergleich zu den meisten Reisanbauflächen Italiens, die im Allgemeinen eher sauer und häufig kalkarm sind.

Die Verarbeitung erfolgt in den örtlichen Reismühlen, den unmittelbaren Nachfolgern der „pile da riso“ (Reismörser), die im 16. Jahrhundert in dem Gebiet zahlreich vorhanden waren, und von denen einige auch heute noch in Betrieb sind. Dort wurde der Reis mit Hilfe der hydraulisch betriebenen Schlägel von seiner Schale befreit. Auch wenn heute in den meisten Fällen der Verarbeitungsvorgang mit modernen Maschinen erfolgt, gelten Kriterien und werden Ergebnisse verfolgt, die auf einer jahrhundertealten Tradition beruhen. Entschälen und Bleichen des Korns erfolgen nicht vollständig; das Korn bleibt zum Teil mit der Außenhaut bedeckt und weist daher die bestmöglichen Bedingungen für die Verwendung zur Herstellung der typischen Veroneser Risotti (Reiszubereitungen) auf.

4.6. *Zusammenhang*

Die Erzeugung des „Vialone Nano Veronose“-Reis in dem abgegrenzten Gebiet ist möglich, da dieses durch ziemlich einheitliche klimatische Bedingungen gekennzeichnet ist. Hierzu trägt ferner das süße und reine Quellwasser bei, das für dieses Gebiet typisch ist. In diesen Gebieten wird der Reis nach Kulturverfahren angebaut, die den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und chemischen Düngemitteln erheblich vermindern.

Die Merkmale des Bodens im Bereich Verona unterscheiden sich von denen anderer Reiskulturgebiete:

— Der pH-Wert des Bodens bleibt immer alkalin;

— die aus den Kalkfelsen stammenden Quellwasser sind ebenfalls alkalin;

— die Tradition des Reisanbaus, die weitergegeben wird.

4.7. *Kontrolleinrichtung*

Name: Ente Nazionale Risi

Anschrift: Piazza Pio XI, 1 — 20123 Milano

Telefon: 02 8855111

Fax: 02 861372

E-Mail: info@enterisi.it

4.8. *Etikettierung*

Der Reis wird in Papiersäcken mit dem Etikett der beteiligten Herstellerfirma und der Schutzmarke verpackt.

Auf dem Etikett ist die Angabe „Riso Nano Vialone Veronese — IGP“ anzugeben.

Auf der Marke ist der Cangrande della Scala auf einem weißen Pferd und mit einer gelben Reisähre in schwarzem Feld, darunter das Stadtwappen von Verona mit der roten Leiter in gelbem Feld dargestellt.