RÈGLEMENT (CE) Nº 205/2009 DE LA COMMISSION

du 16 mars 2009

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Riso Nano Vialone Veronese (IGP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9 paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Riso Nano Vialone Veronese», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2], tel que modifié par le règlement (CE) nº 1263/96 de la Commission [3].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ce qui concerne la description du produit. La première modification précise que les semences utilisées doivent être de la variété Vialone Nano. La seconde modification concerne les caractéristiques biométriques des grains de riz et fixe des valeurs minimales ou maximales en lieu et place des valeurs moyennes indiquées jusqu'ici. La troisième modification concerne les paramètres physico-chimiques (amylose, gélatinisation, consistance, viscosité).

(3) La Commission a examiné les modifications en question et a conclu qu'elles sont justifiées. Comme les modifications sont mineures au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut les approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Riso Nano Vialone Veronese» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 16 mars 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.
[3] JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Riso Nano Vialone Veronese», sont approuvées les modifications suivantes:

«Description du produit»:

1) À l'article 4, paragraphe 5:

au lieu de: «Les semences de Vialone Nano utilisées ne doivent pas être infectées de parasites cryptogames, entre autres: *pircularia oryzæ, fusarium monoliforme, drechslera oryzæ*. Les semences doivent être certifiées par l'ENSE.»

lire: «Les semences utilisées doivent être de la variété Vialone Nano et être certifiées par l'ENSE.»

2) À l'article 6, paragraphe 1, concernant les caractéristiques biométriques du grain:

au lieu de: «longueur: 5,7 mm;

largueur: 3,5 mm;

épaisseur: 2,1 mm;

forme (long./larg.): 1,6»

lire: «longueur: de 5,6 mm à 5,8 mm;

largueur: de 3,4 mm à 3,6 mm;

épaisseur: de 2,0 mm à 2,2 mm;

forme (long./larg.): de 1,5 à 1,7».

3) À l'article 6, paragraphe 4, concernant les paramètres physico-chimiques:

au lieu de: «amylose: supérieur à 23 % m.s.;

temps de gélatinisation: 15,5-16,5 minutes;

indice de consistance: supérieur à 0,90 kg/cm^2;

indice de viscosité: inférieur à 1,1 g/cm»

lire: «amylose: non inférieur à 21 % m.s.;

temps de gélatinisation: compris entre 15 et 20 minutes;

indice de consistance: non inférieur à 0,85 kg/cm^2;

indice de viscosité: non supérieur à 2,5 g/cm».

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

Nº CE: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Adresse: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA

Tél.: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. **Groupement**

Nom: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP

Adresse: Via Mazzini, 2b – 37063 Isola della Scala (VR)

Tél.: 045 6630815

Fax: 045 7300397

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.6 – Fruits, légumes et céréales

4. **Cahier des charges**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Riso Nano Vialone Veronese»

4.2. *Description*

Espèce à cycle végétatif semi-précoce, de taille intermédiaire, au grain fin, mutique, perlé. Généalogie: Nano x Vialone.

Variété: *Japonica*.

Année de diffusion: 1937.

Cycle végétatif: 155 jours.

Longueur de la tige: 95,2 cm.

Couleur des nœuds: violet.

Couleur des internœuds: rayé violet.

Limbe foliaire: couleur violet rayé, port pendant.

Couleur de la gaine: violet.

Couleur des oreillettes: violet.

Couleur de la jointure: violet.

Ligule: longueur 17,0 mm, type bifide, couleur violette; port feuille: drapeau descendant.

Panicule: longueur 17,8 cm, port pendant, type ouvert, exertion prononcée, aristation mutique.

Couleur du stigmate: pigmenté.

Couleur de la glume: violet marron.

Couleur des glumelles: carène violet marron, calotte violet marron, apex violet marron.

Épillet: barbe absente, pilosité moyenne, longueur 8,1 mm, largeur 4,1 mm, poids de 1 000 37,9 g.

Caryopse: péricarpe de couleur blanche, longueur de 5,6 mm à 5,8 mm, largeur de 3,4 mm à 3,6 mm, épaisseur de 2,0 mm à 2,2 mm, forme (long./larg.) de 1,5 à 1,7, poids de 1 000 grains 31,1 g.

Tolérance au froid: plantule élevée, floraison moyenne; tolérance à l'eau profonde (40-50): élevée.

Vitesse de développement de la plantule: élevée; niveau de fertilité requis: moyen; rendement au traitement: 55 %.

De même, afin de distinguer davantage le Riso Vialone Nano Veronese:

pour les impuretés de variété, limite maximale autorisée de 2 %; les paramètres physico-chimiques suivants devront en outre être respectés:

— amylose: non inférieur à 21 % m.s.,

— temps de gélatinisation: compris entre 15 et 20 minutes,

— indice de consistance: non inférieur à 0,85 kg/cm^2,

— indice de viscosité: non supérieur à 2,5 g/cm.

4.3. *Aire géographique*

Partie sud de la province de Vérone: Communes de: 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 et Povegliano Veronese.

4.4. *Preuve de l'origine*

Chaque phase du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription aux registres prévus à cet effet et gérés par la structure de contrôle des producteurs et des établissements de conditionnement, ainsi que la déclaration relative à la structure de contrôle des quantités produites permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, sont soumises aux contrôles de la structure de contrôle.

4.5. *Méthode d'obtention*

Les semences utilisées doivent être de la variété Vialone Nano et être certifiées par l'ENSE.

Comparé à d'autres variétés plus récentes, le Riso Vialone Nano, peu productif, sensible à la piriculariose, porté à la verse, est un riz dont la culture requiert des soins particuliers.

Il trouve dans les sols véronais de l'aire susmentionnée, dans les eaux de source, dans le climat et dans la rotation des cultures un ensemble équilibré de facteurs qui lui permet d'accomplir son cycle végétatif sans difficulté, en produisant une caryopse complète, grosse et dotée d'une perle centrale étendue, ce qui ne se produit pas toujours dans d'autres régions rizicoles.

Il convient de rappeler que les sols véronais, légers et francs, présentent communément un pH caractéristique d'au moins 7,5, en raison de la présence de calcaire, et que les eaux sont toujours alcalines.

Cette alcalinité marquée caractérise et distingue précisément l'environnement des rizières véronaises par rapport à celui de la majeure partie des terres rizicoles italiennes, fondamentalement acides et manquant souvent de calcaire.

En ce qui concerne la transformation, il convient de rappeler qu'elle a lieu dans les rizières locales, descendantes directes des «pile da riso» apparues en grand nombre dans la région au cours du XVI^{e} siècle et dont il subsiste quelques exemplaires encore actifs. Dans celles-ci, le riz était débarrassé de son enveloppe au moyen de pilons hydrauliques. Même si, actuellement, dans la majeure partie des cas le processus de transformation est effectué au moyen de machines modernes, il respecte des critères et vise des résultats qui sont le fruit d'une tradition pluriséculaire. La décortication et le blanchiment du grain ne sont jamais complets; le grain reste partiellement couvert par le péricarpe et présente des conditions optimales pour servir à la préparation des risottos véronais typiques.

4.6. *Lien*

La production de Riso Vialone Nano Veronese peut être effectuée dans l'aire délimitée parce qu'elle se caractérise par un cours climatique uniforme. La douceur et la pureté des eaux de source, assez typiques de la région, y contribuent. Dans ces zones en effet, le riz est cultivé selon un système de rotation en réduisant considérablement l'utilisation de protections phytosanitaires et d'engrais chimiques.

Dans la région véronaise, les caractéristiques du sol se distinguent de celles d'autres zones rizicoles:

— par le pH du sol, qui est toujours alcalin,

— par les eaux de source provenant de roches calcaires et, partant, elles aussi alcalines,

— par la tradition culturale, qui maintient à ce jour le patrimoine rizicole.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: Ente Nazionale Risi

Adresse: Piazza Pio XI, 1 – 20123 MILANO

Tél.: 02 8855111

Fax: 02 861372

E-mail: info@enterisi.it

4.8. *Étiquetage*

Le riz est conditionné en sachets de papier portant l'étiquette de la rizière associée et le label de protection.

L'étiquette doit arborer les mots «Riso Nano Vialone Veronese IGP».

Le logo consiste en la représentation de Cangrande della Scala sur un cheval de couleur blanche, d'une panicule de riz de couleur jaune sur champ noir; dans le bas figurent les armes de Vérone, avec l'échelle de couleur rouge sur champ jaune.