C/2025/4399

4.8.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4399)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Riso Nano Vialone Veronese“

ЕС №: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ПРОДОВОЛСТВЕНИЯ СУВЕРЕНИТЕТ И ГОРИТЕ — ГЕНЕРАЛНА ДИРЕКЦИЯ „Утвърждаване на качеството на храните“ 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката, не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Заличаване на процента амилоза*

В точка 3.2 от единния документ и в член 2 от продуктовата спецификация се заличава критерият, свързан с процента амилоза.

Причина: аналитичният метод за определяне на амилоза е изменян и актуализиран през годините, но получаваните резултати все още не са надеждни, тъй като няма повторяемост на аналитичните резултати в една и съща проба.

Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Промяна на някои обозначения върху етикетите*

В член 8 от продуктовата спецификация се добавя терминът „оризища“.

Той може да се използва само ако продуктът е произведен изключително от ориз, добит в тях.

Освен това се вмъква следният параграф:

„Върху опаковката на продукта трябва да бъдат указани видовете продукти, посочени в член 2, с изключение на обозначението „бял“ ориз, което може да бъде пропуснато. Годината на реколтата може да бъде посочена върху етикета.“

Целта на това изменение е да се предостави повече информация на потребителите и да се осигури прозрачност относно закупения продукт. В него се предвижда, че върху опаковката трябва да се посочва дали съдържащият се в нея продукт е полубланширан или полупълнозърнест. За белия ориз тази спецификация може да бъде пропусната, тъй като се подразбира логически от потребителя, който при покупката на ориза съзнава, че става въпрос за продукт, който вече е бил олющен (бял).

Въведена е и възможността за посочване на годината на реколтата.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Riso Nano Vialone Veronese“

ЕС №: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 10 — ЖИТНИ РАСТЕНИЯ

1006 — Ориз

1006 30 — Ориз, полубланширан или бланширан (избелен), дори полиран или гланциран

1006 30 42 — С кръгли зърна

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

ЗГУ „Riso Nano Vialone Veronese“ трябва да се добива изключително от неолющен ориз от сорта Vialone Nano. Когато се предлага на пазара, „Riso Nano Vialone Veronese“ трябва да се класифицира като един от следните видове продукти:

— полубланширан или полупълнозърнест: получен чрез обработване, което включва частично отстраняване на зародиша (кълна) и перикарпа;

— бял: получен чрез обработване, което включва пълно отстраняване на перикарпа.

„Riso Nano Vialone Veronese“ има следните характеристики:

— дължина между 5,4 и 5,8 mm;

— ширина между 3,2 и 3,5 mm;

— дебелина: от 2,0 mm до 2,2 mm;

— съотношение дебелина/ширина: между 1,6 и 1,8;

— вътрешна сърцевина: удължена;

— ивица: липсва.

Освен това процентът на сортовите примеси в ориза не трябва да надхвърля 3 %.

В допълнение към горепосочените сортови характеристики „Riso Nano Vialone Veronese“ трябва да отговаря на следните физични и химични параметри:

— време на желатинизация между 15 и 20 минути;

— показател на консистенция не по-малко от 0,85 kg/cm2,

— индекс на вискозитет не повече от 2,5 g/cm.

Горепосочените характеристики са установени въз основа на ориз, който е готов за предлагане на пазара.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на отглеждане и операциите за обработване на „Riso Nano Vialone Veronese“ (олющване, бланширане в различна степен и вторична обработка) трябва да се извършват в рамките на определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Оризът трябва да се опакова в рамките на определения географски район, за да се избегне образуването на микролезии върху зърната на бланшираният ориз поради промени във влажността и поради механичния натиск, на който в противен случай би бил подложен бланшираният ориз. Ако оризът бъде повреден, качеството на продукта ще се влоши при готвене, а времето за готвене ще се промени.

Оризът трябва да се опакова в рамките на определения географски район, за да се избегне образуването на микролезии върху зърната на бланшираният ориз поради промени във влажността и поради механичния натиск, на който в противен случай би бил подложен бланшираният ориз. Ако оризът бъде повреден, качеството на продукта ще се влоши при готвене, а времето за готвене ще се промени.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На всяка опаковка трябва да са отбелязани логото на ЗГУ „Riso Nano Vialone Veronese“ и логото на ЕС. Логото е следното:



4. **Кратко определение на географския район**

Южната част на провинция Верона: общините: 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 и Povegliano Veronese.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Riso Nano Vialone Veronese" е основано на характеристиките на продукта. Определеният район има еднороден климат, който е добре пригоден за производство на „Riso Nano Vialone Veronese". За това допринася също меката и чиста изворна вода, която е много типична за района. В тези области оризът се отглежда по системата на сеитбооборот, което значително намалява използването на препарати за фитосанитарна защита и изкуствени торове. Почвените характеристики в района на Верона се различават от тези в другите оризопроизводителни райони: — поради pH на почвата, която винаги е алкална, — поради извиращите от варовикови скали води, които следователно също са алкални, — поради традицията на отглеждане, благодарение на която оризопроизводството все така се предава от поколение на поколение. По отношение на обработката трябва да се отбележи, че тя се осъществява в местните оризарни, чиито преки предшественици са многобройните появили се в този район през XVI в. „pile da riso", няколко от които все още са действащи. В тях оризът се олющва от обвивката си посредством хидравлични чукове. Въпреки че понастоящем в повечето случаи процесът на обработка се извършва със съвременни машини, при него се спазват критерии и се цели постигането на резултати, които са плод на многовековна традиция. Олющването и бланширането на зърната никога не е пълно; те остават частично покрити от перикарпа и така се осигуряват оптимални условия за използването им при приготвянето на типичните веронски разновидности ризото.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.591872b757f645ec48b4/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download