C/2025/4399

4.8.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4399)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU č.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Název produktu**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ – PQA 1

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zrušení procentní hodnoty amylózy*

V bodě 3.2 jednotného dokumentu a v článku 2 specifikace produktu se zrušuje kritérium týkající se procentního podílu amylózy.

Odůvodnění: analytická metoda stanovení amylózy prošla v průběhu let změnami a aktualizacemi, ale získané výsledky stále nejsou spolehlivé, protože nelze zajistit opakovatelnost analytických výsledků v rámci jednoho vzorku.

Změna se týká jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Změna některých údajů na etiketě*

Do článku 8 specifikace se doplňuje výraz „rýžová pole“:

Tento údaj lze použít pouze tehdy, pokud byl produkt získán výhradně z rýže tam sklizené.

Kromě toho se vkládá nový odstavec, který zní:

„Na obalu musí být uvedeny druhy produktů uvedené v článku 2, s výjimkou specifikace ‚bílá‘ rýže, kterou lze vynechat. Na etiketě může být uveden rok sklizně.“

Účelem této změny je poskytnout spotřebitelům více informací a transparentnost ohledně zakoupeného produktu. Stanoví, že na obalu musí být uvedeno, zda balení obsahuje poloomletou nebo polohnědou rýži. U bílé rýže lze tuto specifikaci vynechat, protože se má za to, že spotřebitel, který rýži kupuje, ví, že se jedná o loupanou (bílou) rýži.

Zavádí se také možnost uvádět rok sklizně.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU č.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 10 – OBILOVINY

1006 – Rýže

1006 30 – Poloomletá nebo celoomletá rýže, též leštěná nebo hlazená

1006 30 42 – Kulatozrnná

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Riso Nano Vialone Veronese“ CHZO musí být získána výhradně z odrůdy neloupané rýže Vialone Nano. Při uvedení na trh musí být „Riso Nano Vialone Veronese“ zařazena do jedné z těchto kategorií produktů:

— poloomletá nebo polohnědá: získaná mletím, které rýži částečně zbavuje klíčků a oplodí,

— bílá: získaná mletím, které rýži zcela zbavuje oplodí

„Riso Nano Vialone Veronese“ má tyto vlastnosti:

— délka 5,4 až 5,8 mm,

— šířka 3,2 mm až 3,5 mm,

— tloušťka: 2,0 mm až 2,2 mm,

— poměr délky k šířce 1,6 až 1,8,

— jádro: prodloužené,

— pásek: chybí.

Procentní podíl znečištění rýže jinými odrůdami nesmí překročit 3 %.

Kromě výše uvedených odrůdových vlastností musí „Riso Nano Vialone Veronese“ splňovat tyto fyzikální a chemické parametry:

— želírovací doba 15 až 20 minut,

— index konzistence ne méně než 0,85 kg/cm^2,

— index lepkavosti maximálně 2,5 g/cm.

Výše uvedené vlastnosti jsou stanoveny podle rýže připravené k uvedení na trh.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Fáze pěstování a mletí (loupání, různá míra bělení a druhotné zpracování) rýže „Riso Nano Vialone Veronese“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Rýže musí být balena ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabránilo mikropoškození zrn celoomleté rýže v důsledku kolísání vlhkosti a v důsledku mechanického namáhání, kterému by celoomletá rýže byla jinak vystavena. Pokud je rýže poškozená, zhoršuje se při vaření její jakost a mění se doba vaření.

Rýže musí být balena ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabránilo mikropoškození zrn celoomleté rýže v důsledku kolísání vlhkosti a v důsledku mechanického namáhání, kterému by celoomletá rýže byla jinak vystavena. Pokud je rýže poškozená, zhoršuje se při vaření její jakost a mění se doba vaření.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na každém balení musí být umístěno logo CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“ a logo EU. Logo je znázorněno níže:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Jižní část provincie Verona: obce: 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 a Povegliano Veronese.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis „Riso Nano Vialone Veronese" CHZO se zakládá na vlastnostech produktu. Vymezená oblast se vyznačuje jednotným klimatem, které je vhodné pro produkci rýže „Riso Vialone Nano Veronese". Produkci dále prospívá sladká a čistá pramenitá voda, jež je pro tuto oblast poměrně typická. Rýže se v daných oblastech pěstuje metodou střídání plodin, díky čemuž se omezuje používání přípravků na ochranu rostlin a chemických hnojiv. Půda ve veronské oblasti se liší od půd v jiných oblastech, kde se rýže pěstuje, těmito vlastnostmi: – hodnotou pH půdy, která je vždy zásaditá, – pramenitou vodou z vápencových hornin, jež je také zásaditá, – pěstitelskou tradicí předávanou po dlouhá léta. Mletí se provádí v místních úpravnách rýže, které jsou přímými následovníky četných „pile da riso", jež se v dané oblasti objevily v průběhu 16. století. Některé z nich se dochovaly a stále fungují. V těchto tradičních provozovnách se rýže loupala pomocí hydraulických bucharů. Přestože v současnosti se mletí většinou provádí na moderních strojích, stále se uplatňují kritéria a směřuje se k výsledkům, jež vyplývají ze staleté tradice. Rýžová zrna nejsou zcela loupána a bělena – zrno zůstává částečně pokryto oplodím a díky tomu se výborně hodí k přípravě typických veronských rizot.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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