C/2025/4399

4.8.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4399)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Riso Nano Vialone Veronese«

EU-nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Riso Nano Vialone Veronese«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug) – PQA 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Fjernelse af andelen af amylose*

I punkt 3.2. i enhedsdokumentet og artikel 2 i produktspecifikationen udgår kriteriet om amyloseindholdet.

Begrundelse: Analysemetoden til bestemmelse af amylose er blevet ændret og opdateret i årenes løb, men de opnåede resultater er endnu ikke pålidelige, for det er ikke muligt at genskabe de samme analyseresultater i den samme prøve.

Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ændring af visse angivelser på mærkningen*

I artikel 8 i produktspecifikationen indsættes ordet »rismark«.

Denne henvisning kan kun anvendes, hvis produktet udelukkende er fremstillet af ris, der er høstet der.

Desuden indsættes følgende afsnit:

»De i artikel 2 nævnte produkter skal fremgå af mærkningen med undtagelse af »hvide« ris, der kan udelades. Høståret kan angives på mærkningen«.

Ændringen har til formål at give forbrugerne yderligere oplysninger og at skabe gennemsigtighed omkring det produkt, de køber. Det bestemmes, at det skal fremgå af emballagen, om produktet er delvis sleben eller delvis afskallet ris. Denne præcisering kan udelades for så vidt angår hvide ris, for det er underforstået, at forbrugere, der køber den, ved, at der er tale om et allerede afskallet produkt (hvide ris).

Muligheden for at indsætte høståret indsættes ligeledes.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Riso Nano Vialone Veronese«

EU-nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Riso Nano Vialone Veronese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 10 – KORN

1006 – Ris

1006 30 – Delvis sleben eller sleben ris, også poleret eller glaseret

1006 30 42 – Rundkornet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Riso Nano Vialone Veronese« må udelukkende fremstilles af uafskallet ris af sorten »Vialone Nano«. Ved markedsføringen skal »Riso Nano Vialone Veronese« klassificeres i en af følgende produktkategorier:

— delvis sleben ris eller delvis afskallet ris: fremstillet ved forarbejdning, der indebærer delvis fjernelse af kimen og sølvhinden

— hvide ris: fremstillet ved forarbejdning, der indebærer fuldstændig fjernelse af kimen og sølvhinden

»Riso Nano Vialone Veronese« har følgende egenskaber:

— længde mellem 5,4 mm og 5,8 mm

— bredde mellem 3,2 mm og 3,5 mm

— tykkelse: mellem 2,0 mm og 2,2 mm forhold

— længde/bredde mellem 1,6 og 1,8

— indre kerne: udvidet

— streng: ingen.

Endvidere må andelen af sortsurenheder i ris ikke overstige 3 %.

Ud over de ovennævnte sortsegenskaber skal »Riso Nano Vialone Veronese« opfylde følgende fysiske og kemiske parametre:

— gelatineringstid mellem 15 og 20 minutter

— densitetsindeks: mindst 0,85 kg/cm^2

— viskositetsindeks: højst 2,5 g/cm.

Ovennævnte egenskaber er fastlagt på grundlag af ris, der er klar til at blive markedsført.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De forskellige dele af dyrkningen og forarbejdningen af »Riso Nano Vialone Veronese« (afskalning, slibning i varierende omfang og sekundær forarbejdning) skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Risen skal pakkes i det afgrænsede geografiske område for at undgå, at der dannes mikrolæsioner på de forarbejdede riskorn som følge af udsving i fugtigheden og på grund af den mekaniske belastning, som risen ellers ville blive udsat for. Hvis risen beskadiges, forringes kvaliteten, når produktet tilberedes, og tilberedningstiden ændres.

Risen skal pakkes i det afgrænsede geografiske område for at undgå, at der dannes mikrolæsioner på de forarbejdede riskorn som følge af udsving i fugtigheden og på grund af den mekaniske belastning, som risen ellers ville blive udsat for. Hvis risen beskadiges, forringes kvaliteten, når produktet tilberedes, og tilberedningstiden ændres.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hver pakke skal være forsynet med logoet for BGB »Riso Nano Vialone Veronese« og EU-logoet. Logoet er vist nedenfor:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Den sydlige del af provinsen Verona: Kommunerne: 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 og Povegliano Veronese.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om registrering af »Riso Nano Vialone Veronese« BGB er baseret på produktets egenskaber. Det afgrænsede område har et ensartet klima, der er velegnet til fremstilling af »Riso Vialone Nano Veronese«. Hertil kommer det friske og rene kildevand, der er typisk for egnen. I området anvendes vekseldrift i forbindelse med risdyrkningen, hvilket medfører, at man i væsentlig grad kan begrænse anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler og kunstgødning. Jordene i Verona-området adskiller sig fra jordene i andre risdyrkningsområder ved: – jordens pH-værdi, som altid er alkalisk – kildevandet, der stammer fra kalkholdig klippegrund og derfor også er alkalisk – de videreførte dyrkningstraditioner, som opretholder risdyrkningsarven. Forarbejdningen af risen finder sted i lokale rismøller, som er en direkte videreudvikling af de oprindelige enheder til forarbejdning af risen, de såkaldte »pile da riso« (risafskallere), der blev udbredt i regionen i det 16. århundrede, og hvoraf nogle få stadig er i drift. I disse rismøller fjernedes risskallerne med vanddrevne morterstødere. Selv om der til forarbejdningen nu om stunder som regel anvendes moderne maskineri, så overholder forarbejdningen kriterier og sigter mod et kvalitetsniveau, der går flere hundrede år tilbage i tiden. Der sker aldrig en fuldstændig afskalning og slibning af riskornene; kornene er delvis dækket af sølvhinden og er dermed særligt velegnede til tilberedning af den typiske risotto fra Verona.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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