Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4399

4.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4399)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU-Nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT UND FORSTWIRTSCHAFT – PQA 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Streichung des prozentualen Amylose-Gehalts*

In Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments und in Nummer 2 der Produktspezifikation wird das Kriterium des prozentualen Amylose-Gehalts gestrichen.

Begründung: Die Analysemethode zur Bestimmung des Amylose-Gehalts wurde im Laufe der Jahre geändert und aktualisiert, die erzielten Ergebnisse sind jedoch noch nicht zuverlässig, da die Analyseergebnisse für dieselbe Probe nicht wiederholbar sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Änderung bestimmter Angaben auf den Etiketten*

In Nummer 8 der Produktspezifikation wird der Begriff „Reisfelder“ („risaie“) hinzugefügt.

Diese Angabe darf nur verwendet werden, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus dort geerntetem Reis hergestellt wurde.

Außerdem wird folgender Absatz eingefügt:

„Auf den Verpackungen des Erzeugnisses müssen die in Nummer 2 genannten Warensorten angegeben sein, mit Ausnahme der Angabe, dass es sich um ‚weißen‘ Reis handelt – auf letztere kann verzichtet werden. Das Erntejahr kann auf dem Etikett angegeben werden.“

Zweck dieser Änderung ist es, den Verbrauchern mehr Informationen über das gekaufte Erzeugnis zur Verfügung zu stellen und für mehr Transparenz zu sorgen. Gemäß der Änderung muss auf den Verpackungen angegeben werden, ob es sich bei dem darin enthaltenen Erzeugnis um halbgeschliffenen oder halbbraunen Reis handelt. Bei weißem Reis kann auf diese Angabe verzichtet werden, da die Verbraucher beim Kauf des Reises im Allgemeinen davon ausgehen, dass es sich um ein bereits entspelztes (weißes) Erzeugnis handelt.

Darüber hinaus wird die Möglichkeit eingeführt, das Erntejahr anzugeben.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU-Nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

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

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 10 – GETREIDE

1006 – Reis

1006 30 – halbgeschliffener oder vollständig geschliffener Reis, auch poliert oder glasiert

1006 30 42 – rundkörniger

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die g.g.A. „Riso Nano Vialone Veronese“ darf ausschließlich aus der Rohreis-Sorte „Vialone Nano“ gewonnen werden. Beim Inverkehrbringen ist „Riso Nano Vialone Veronese“ in eine der folgenden Warenkategorien einzureihen:

— halbgeschliffen oder halbbraun: mithilfe von Mühlverfahren gewonnen, bei denen Embryo (Keimling) und Perikarp zum Teil entfernt werden;

— weiß: mithilfe von Mühlverfahren gewonnen, bei denen das Perikarp vollständig entfernt wird;

„Riso Nano Vialone Veronese“ weist folgende Merkmale auf:

— Länge: 5,4 bis 5,8 mm;

— Breite: 3,2 bis 3,5 mm;

— Dicke: 2,0 mm bis 2,2 mm;

— Verhältnis Länge/Breite: 1,6 bis 1,8;

— Innerer Kern: verlängert;

— Streifen: keine.

Außerdem darf der Anteil an Sortenverunreinigungen des Reises 3 % nicht überschreiten.

Zusätzlich zu den oben genannten Sortenmerkmalen muss „Riso Nano Vialone Veronese“ folgenden physikalischen und chemischen Parametern entsprechen:

— Gelatinierung: 15 bis 20 Minuten;

— Festigkeitsindex: nicht unter 0,85 kg/cm²;

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

Die genannten Merkmale wurden auf der Grundlage von Reis ermittelt, der in Verkehr gebracht werden kann.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Anbau- und Verarbeitungsstufen des „Riso Nano Vialone Veronese“ (Schälen, Bleichen in unterschiedlichem Ausmaß und zusätzliche Verarbeitung) müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Reis muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verpackt werden, um Mikroläsionen auf den Körnern von geschliffenem Reis aufgrund von Feuchtigkeitsschwankungen und der mechanischen Belastung, der der geschliffene Reis sonst ausgesetzt wäre, zu vermeiden. Wird der Reis beschädigt, so verschlechtert sich die Qualität, wenn das Erzeugnis gekocht wird, und die Kochzeit ändert sich.

Der Reis muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verpackt werden, um Mikroläsionen auf den Körnern von geschliffenem Reis aufgrund von Feuchtigkeitsschwankungen und der mechanischen Belastung, der der geschliffene Reis sonst ausgesetzt wäre, zu vermeiden. Wird der Reis beschädigt, so verschlechtert sich die Qualität, wenn das Erzeugnis gekocht wird, und die Kochzeit ändert sich.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jedes Packstück muss das Logo für die g.g.A. Riso Nano Vialone Veronese und das EU-Logo tragen. Das Logo gestaltet sich wie folgt:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

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.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung des Namens mit der g.g.A. „Riso Nano Vialone Veronese" beruht auf den Merkmalen des Erzeugnisses. Das abgegrenzte Gebiet weist ein einheitliches Klima auf, das für die Herstellung von „Riso Vialone Nano Veronese" gut geeignet 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, immer alkalisch; — das aus den Kalkfelsen stammende Quellwasser, ebenfalls alkalisch; — die im Laufe der Zeit überlieferten Anbautraditionen. Die Mühlvorgänge finden 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, statt. Dort wurde der Reis mithilfe hydraulisch betriebener Schlägel von seiner Hülse befreit. Auch wenn der Mühlvorgang heute in der Regel mit modernen Maschinen erfolgt, werden Kriterien zugrunde gelegt und werden Ergebnisse angestrebt, die auf einer jahrhundertealten Tradition beruhen. Entspelzen und Bleichen des Korns erfolgen nicht vollständig; die Körner bleiben zum Teil vom Perikarp bedeckt und eignen sich als solche perfekt für die Herstellung der typischen Veroneser Risottos.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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