Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4399)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Riso Nano Vialone Veronese»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών — Προώθηση της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων διατροφής (PQA) 1

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Διαγραφή του ποσοστού αμυλόζης*

Η παράμετρος του ποσοστού αμυλόζης διαγράφεται από το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου και από το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Στο πέρασμα των ετών, η αναλυτική μέθοδος προσδιορισμού της τιμής της αμυλόζης έχει υποστεί τροποποιήσεις και επικαιροποιήσεις, ωστόσο τα αποτελέσματά της παραμένουν αναξιόπιστα, καθώς δεν είναι δυνατή η επανάληψη των αποτελεσμάτων της ανάλυσης εντός του ιδίου δείγματος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Τροποποίηση ορισμένων ενδείξεων της επισήμανσης*

Στο άρθρο 8 των προδιαγραφών του προϊόντος προστίθεται η ένδειξη «risaie» («ορυζώνες»):

Η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο εάν το προϊόν έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά από ρύζι συγκομισμένο στους ορυζώνες.

Προστίθεται επίσης η ακόλουθη παράγραφος:

«Στη συσκευασία του προϊόντος πρέπει να αναγράφονται οι τύποι προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 2, πλην της ένδειξης "λευκό" ρύζι, η οποία μπορεί να παραλειφθεί. Το έτος συγκομιδής μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα.»

Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να παρασχεθούν στους καταναλωτές περισσότερες πληροφορίες και μεγαλύτερη διαφάνεια σχετικά με το προϊόν που αγοράζουν. Η συσκευασία πρέπει πλέον να αναφέρει αν το προϊόν, το οποίο περιέχει, είναι ημιλευκασμένο. Όσον αφορά το λευκό ρύζι, η διευκρίνιση αυτή μπορεί να παραλειφθεί, καθώς οι καταναλωτές που το αγοράζουν γνωρίζουν βάσει της κοινής λογικής ότι πρόκειται για προϊόν που έχει ήδη αποφλοιωθεί (λευκό).

Προστέθηκε επίσης η δυνατότητα αναγραφής του έτους συγκομιδής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Riso Nano Vialone Veronese»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 10 – ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

1006 – Ρύζι

1006 30 – μισολευκασμένο ή λευκασμένο, έστω και γυαλισμένο ή στιλβωμένο

1006 30 42 — σε κόκκους στρογγυλούς

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το προϊόν ΠΓΕ «Riso Nano Vialone Veronese» παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία αναποφλοίωτου ρυζιού Vialone Nano. Όταν διατίθεται προς κατανάλωση, το «Riso Nano Vialone Veronese» πρέπει να ταξινομείται ως ένας από τους εξής τύπους προϊόντος:

— ημιλευκασμένο: παράγεται με επεξεργασία η οποία περιλαμβάνει τη μερική αφαίρεση του εμβρύου (φύτρου) και του περικάρπιου·

— λευκό: παράγεται με επεξεργασία η οποία περιλαμβάνει την πλήρη αφαίρεση του περικάρπιου.

Το «Riso Nano Vialone Veronese» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— μήκος: από 5,4 έως 5,8 mm·

— πλάτος από 3,2 mm έως 3,5 mm·

— πάχος από 2,0 mm έως 2,2 mm·

— αναλογία μήκους/πλάτους: από 1,6 έως 1,8·

— εσωτερικός πυρήνας: εκτεταμένος·

— ραβδώσεις: δεν υπάρχουν.

Επιπλέον, το ποσοστό των ποικιλιακών προσμείξεων του ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3 %.

Πέραν των ποικιλιακών χαρακτηριστικών που αναφέρονται ανωτέρω, το «Riso Nano Vialone Veronese» πρέπει να συμμορφώνεται με τις ακόλουθες φυσικοχημικές παραμέτρους:

— χρόνος ζελατινοποίησης από 15 έως 20 λεπτά·

— δείκτης πυκνότητας τουλάχιστον 0,85 kg/cm^2·

— δείκτης ιξώδους έως 2,5 g/cm.

Τα ανωτέρω χαρακτηριστικά έχουν καθοριστεί με βάση ρύζι το οποίο είναι έτοιμο προς διάθεση στην αγορά.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια της καλλιέργειας και της επεξεργασίας του «Riso Nano Vialone Veronese» (αποφλοίωση, λεύκανση σε διαφόρους βαθμούς και δευτερεύουσα μεταποίηση) πρέπει να πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το ρύζι πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για να αποτραπεί η εμφάνιση μικροαλλοιώσεων στους κόκκους του επεξεργασμένου ρυζιού λόγω διακυμάνσεων της υγρασίας, καθώς και της μηχανικής καταπόνησης που θα υφίστατο διαφορετικά το λευκασμένο ρύζι. Εάν προκληθεί ζημιά στο ρύζι, η ποιότητα υποβαθμίζεται κατά το μαγείρεμα και μειώνεται ο χρόνος βρασμού.

Το ρύζι πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για να αποτραπεί η εμφάνιση μικροαλλοιώσεων στους κόκκους του επεξεργασμένου ρυζιού λόγω διακυμάνσεων της υγρασίας, καθώς και της μηχανικής καταπόνησης που θα υφίστατο διαφορετικά το λευκασμένο ρύζι. Εάν προκληθεί ζημιά στο ρύζι, η ποιότητα υποβαθμίζεται κατά το μαγείρεμα και μειώνεται ο χρόνος βρασμού.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει το λογότυπο της ΠΓΕ «Riso Nano Vialone Veronese» και το λογότυπο της ΕΕ. Το λογότυπο είναι το ακόλουθο:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νότιο τμήμα της επαρχίας Βερόνας: Δήμοι: 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 και Povegliano Veronese.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτησης καταχώρισης της ΠΓΕ «Riso Nano Vialone Veronese» βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής είναι ομοιόμορφο και ιδιαιτέρως κατάλληλο για την παραγωγή του «Riso Nano Vialone Veronese». Σημαντική είναι επίσης η συμβολή της γλυκύτητας και της καθαρότητας των πηγαίων υδάτων, τα οποία χαρακτηρίζουν αυτήν την περιοχή. Στις περιοχές αυτές, το ρύζι καλλιεργείται με χρήση του συστήματος της αμειψισποράς, το οποίο επιτρέπει σημαντική μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και χημικών λιπασμάτων. Στην περιοχή της Βερόνας, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εδάφους, σε σύγκριση με αυτά του εδάφους άλλων ορυζοπαραγωγικών περιοχών είναι τα εξής: — το pH του εδάφους, το οποίο είναι πάντοτε αλκαλικό· — τα πηγαία ύδατα από ασβεστολιθικά πετρώματα, τα οποία είναι, κατά συνέπεια, επίσης αλκαλικά· — οι καλλιεργητικές παραδόσεις που κληροδοτήθηκαν συν τω χρόνω. Η επεξεργασία πραγματοποιείται στα τοπικά εργοστάσια επεξεργασίας ρυζιού, τα οποία αποτελούν εξέλιξη των ρυζόμυλων που ήταν πολυάριθμοι στην περιοχή αυτή τον 16ο αιώνα, από τους οποίους λίγοι διασώζονται και λειτουργούν έως σήμερα. Σε αυτούς τους ρυζόμυλους, για την αποφλοίωση του ρυζιού χρησιμοποιούσαν υδροκίνητους υπέρους. Παρότι σήμερα η επεξεργασία πραγματοποιείται με σύγχρονα μηχανήματα, τα κριτήρια στα οποία βασίζεται και τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα είναι καρποί μακραίωνης παράδοσης. Η αποφλοίωση και η λεύκανση των κόκκων δεν είναι ποτέ πλήρεις· οι κόκκοι παραμένουν εν μέρει καλυμμένοι από το περικάρπιο, με αποτέλεσμα να είναι οι πλέον κατάλληλοι για την παρασκευή των χαρακτηριστικών ριζότο της περιοχής της Verona.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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