Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4399)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Riso Nano Vialone Veronese»

N.º UE: PGI-IT-1529-AM04 de 23.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques — Promoción de la Calidad Agroalimentaria (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Supresión del porcentaje de amilosa*

Se suprime el parámetro relativo al porcentaje de amilosa del punto 3.2 del documento único y del artículo 2 del pliego de condiciones.

Motivo: el método analítico para determinar el valor de amilosa se ha modificado y actualizado con el paso de los años, pero los resultados obtenidos siguen sin ser fiables, ya que los resultados analíticos no pueden repetirse en una misma muestra.

La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificación de una serie de términos de la etiqueta*

El término «arrozales» se añade al artículo 8 del pliego de condiciones.

Solo puede utilizarse si el producto ha sido elaborado exclusivamente a partir de arroz cosechado en los arrozales en cuestión.

También se añade el párrafo siguiente:

«Los tipos de productos contemplados en el artículo 2 deberán indicarse en el envase del producto, a excepción del arroz "blanco", que no es necesario indicarlo. El año de cosecha podrá indicarse en la etiqueta».

El objetivo de esta modificación es ofrecer a los consumidores más información y transparencia sobre el producto que han adquirido. El envase debe ahora indicar si el producto que contiene es semiblanqueado o semipardo. No es necesario indicar el tipo de producto en el caso del arroz blanco, ya que los consumidores que lo compran saben, por sentido común, que se trata de un producto que ya ha sido descascarillado (blanco).

También se añade la opción de indicar el año de cosecha.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Riso Nano Vialone Veronese»

N.º UE: PGI-IT-1529-AM04 de 23.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 10 – CEREALES

1006 – Arroz

1006 30 – Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado

1006 30 42 – De grano redondo

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

La IGP «Riso Nano Vialone Veronese» debe obtenerse exclusivamente de la variedad *vialone nano* de arroz con cáscara. En el momento de su despacho a consumo, el «Riso Nano Vialone Veronese» debe clasificarse en uno de los siguientes tipos de producto:

— semiblanqueado o semipardo: obtenido mediante molienda que implique la eliminación parcial del embrión (germen) y del pericarpio;

— blanco: obtenido mediante molienda que implique la eliminación completa del pericarpio.

El arroz «Riso Nano Vialone Veronese» presenta las siguientes características:

— longitud: entre 5,4 mm y 5,8 mm;

— anchura: entre 3,2 mm y 3,5 mm;

— grosor: entre 2,0 mm y 2,2 mm;

— relación longitud/anchura: entre 1,6 y 1,8;

— núcleo interior: alargado;

— veta: ausente.

Asimismo, el porcentaje de impurezas varietales del arroz no debe superar el 3 %.

Además de las características varietales antes mencionadas, el «Riso Nano Vialone Veronese» debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos:

— tiempo de gelatinización: entre quince y veinte minutos;

— índice de consistencia: inferior o igual a 0,85 kg/cm^2;

— índice de viscosidad: inferior o igual a 2,5 g/cm.

Las características anteriores se han establecido a partir del arroz listo para su comercialización.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de cultivo y molienda del «Riso Nano Vialone Veronese» (descascarillado, blanqueo en distinta medida y transformación secundaria) deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del arroz debe realizarse dentro de la zona geográfica delimitada para evitar la formación de microlesiones en los granos de arroz blanqueado debido a las variaciones de humedad y al estrés mecánico al que de otro modo se sometería el arroz blanqueado. Si el arroz resulta dañado, la calidad se deteriora a la hora de cocinar el producto y su tiempo de cocción se reduce.

El envasado del arroz debe realizarse dentro de la zona geográfica delimitada para evitar la formación de microlesiones en los granos de arroz blanqueado debido a las variaciones de humedad y al estrés mecánico al que de otro modo se sometería el arroz blanqueado. Si el arroz resulta dañado, la calidad se deteriora a la hora de cocinar el producto y su tiempo de cocción se reduce.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cada envase debe llevar el logotipo de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese» y el logotipo de la UE. El logotipo es el siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona sur de la provincia de Verona: municipios de 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 y Povegliano Veronese.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese» se basa en las características del producto. La zona delimitada tiene un clima uniforme, adecuado para la producción del «Riso Vialone Nano Veronese». Otro factor determinante es la frescura y la pureza del agua de manantial, bastante típica de la zona. En estas zonas, el arroz se cultiva en un sistema de rotación, lo que reduce considerablemente el empleo de productos fitosanitarios y de fertilizantes químicos. En los arrozales de Verona, las características del terreno se diferencian de las de otras regiones arroceras por los siguientes motivos: — el pH del suelo, que es siempre alcalino; — el agua de manantial de roca calcárea, por lo que también es alcalina; — las tradiciones de cultivo, que se han ido transmitiendo de generación en generación. La molienda se lleva a cabo en molinos de arroz locales, descendientes directos de los numerosos «molinos de descascarillar arroz» de la región durante el siglo XVI, algunos de los cuales todavía existen y siguen en funcionamiento. En dichos molinos, el arroz se separaba de su cáscara por la acción de morteros hidráulicos. Aunque en la actualidad el proceso de molienda se lleva a cabo mediante maquinaria moderna, se aplican criterios y se buscan resultados derivados de una tradición centenaria. El grano de arroz nunca se descascarilla o blanquea por completo, sino que permanece parcialmente cubierto por el pericarpio y, como tal, es perfectamente apto para la preparación de los típicos risottos veroneses.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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