C/2025/4399

4.8.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4399)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Riso Nano Vialone Veronese“

ELi nr: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Toote nimetus**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeerium, 1. kvaliteeditalitus

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatustega määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna nendega ei kaasne nimetuse muutmist, need ei ohusta seost piirkonnaga ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Amüloosisisalduse protsent jäetakse välja*

Koonddokumendi punktist 3.2 ja tootespetsifikaadi artiklist 2 jäetakse välja amüloosisisalduse protsendi näitaja.

Põhjused. Amüloosisisalduse määramise analüüsimeetodit on aastate jooksul muudetud ja ajakohastatud, kuid saadud tulemused ei ole endiselt usaldusväärsed, sest analüüsitulemusi ei saa korrata samas proovis.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Mitme märgistusel oleva termini muutmine*

Tootespetsifikaadi artiklile 8 on lisatud järgmine tekst:

Seda võib kasutada ainult juhul, kui toode on valmistatud üksnes kõnealustelt riisipõldudel koristatud riisist.

Lisatud on ka järgmine lõik:

„Toote pakendil peavad olema märgitud artiklis 2 nimetatud tooteliigid, välja arvatud valge riis, mida ei ole vaja märkida. Märgistusele võib kanda saagikoristuse aasta.“

Muudatusega soovitakse pakkuda tarbijatele rohkem teavet ja läbipaistvust ostetud toote kohta. Pakendil peab nüüd olema märgitud, kas toode on poolkroovitud või poolpruun. Tooteliiki ei ole vaja märkida valge riisi puhul, sest seda ostvad tarbijad üldiselt teavad, et tegemist on juba kooritud (valge) tootega.

Lisatud on ka võimalus märkida saagikoristusaasta.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese“

ELi nr: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 10 – TERAVILI

1006 – Riis

1006 30 – poolkroovitud või kroovitud riis, poleeritud või poleerimata, glaseeritud või glaseerimata

1006 30 42 – ümarateraline

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:*

„Kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema eranditult koorimata riis sordist „Vialone Nano“.“ Vabasse ringlusse laskmiseks tuleb „Riso Nano Vialone Veronese“ liigitada ühte järgmisse tootetüüpi:

— poollihvitud või poolpruun riis: saadud idu ja kesta osalist eemaldamist hõlmava lihvimise teel;

— valge riis: saadud kesta täielikku eemaldamist hõlmava lihvimise teel.

Riisi „Riso Nano Vialone Veronese“ omadused on järgmised:

— pikkus: 5,4–5,8 mm;

— laius: 3,2–3,5 mm;

— paksus: 2,0–2,2 mm;

— pikkuse ja laiuse suhe: 1,6–1,8;

— tera: pikk;

— triip: puudub.

Lisaks ei tohi sordipuhtusest kõrvalekalde määr olla suurem kui 3 %.

„Riso Nano Vialone Veronese“ peab vastama lisaks eespool nimetatud sordiomadustele järgmistele füüsikalistele ja keemilistele parameetritele:

— geelistumise aeg 15–20 minutit;

— konsistentsi näitaja mitte vähem kui 0,85 kg/cm²;

— viskoossuse näitaja mitte rohkem kui 2,5 g/cm.

„Eespool nimetatud omadused on määratud kindlaks turule laskmiseks sobiva riisi alusel.“

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Riso Nano Vialone Veronese“ kasvatamise ja lihvimise (koorimise, erineval määral kroovimise ja järeltöötlemise) etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Riis tuleb pakkida määratletud geograafilises piirkonnas, et vältida lihvitud riisi teradel mikrokahjustuste tekkimist niiskuse muutuste ja mehaanilise pinge tõttu, mis vastasel juhul jahvatatud riisi mõjutaksid. Kui riis on saanud kahjustada, väheneb toote kuumutamise käigus kvaliteet, samuti lüheneb kuumutamise aeg.

Riis tuleb pakkida määratletud geograafilises piirkonnas, et vältida lihvitud riisi teradel mikrokahjustuste tekkimist niiskuse muutuste ja mehaanilise pinge tõttu, mis vastasel juhul jahvatatud riisi mõjutaksid. Kui riis on saanud kahjustada, väheneb toote kuumutamise käigus kvaliteet, samuti lüheneb kuumutamise aeg.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Iga pakend tuleb märgistada KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ logoga ja ELi logoga. Logo on järgmine:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Verona provintsi lõunaosa Omavalitsused: 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 ja Povegliano Veronese.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

KGT „Riso Nano Vialone Veronese" registreerimise taotlus põhineb toote omadustel. Määratletud piirkonnas on ühtlane kliima, mis sobib hästi riisi „Riso Nano Vialone Veronese" kasvatamiseks. Teine kaasa aitav tegur on piirkonnale väga iseloomulik värske ja puhas allikavesi. Nendel aladel kasutatakse riisi viljelemiseks külvikorrasüsteemi, millega vähendatakse oluliselt taimekaitsevahendite ja keemiliste väetiste kasutamist. Verona piirkonna pinnase omadused eristavad seda teistest riisikasvatuspiirkondadest: – mulla alati leeliseline reaktsioon (suur pH); – lubjastest kaljudest voolav allikavesi, mis on seega samuti leeliseline; – põlvest põlve edasi antud maaviljelusmeetodid. Riisi lihvitakse kohalikes riisiveskites, mille eelkäijateks olid 16. sajandil suurel hulgal piirkonda tekkinud veskid (*pile da riso*), millest mõni töötab veel tänapäevalgi. Nendes puhastati riis kestast vee jõul töötavate uhmrinuiade abil. Ehkki praegu lihvitakse riisi enamasti nüüdisaegsete masinate abil, järgitakse siiski nõudeid ja püütakse jõuda tulemusteni, mis lähtuvad sajanditepikkusest traditsioonist. Riisiteri ei koorita ega kroovita kunagi täielikult; tera jääb osaliselt kestaga kaetuks ja sobib sellisena kõige paremini Verona tüüpilise risoto valmistamiseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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