C/2025/4399

4.8.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4399)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nro: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA’ ALIMENTARE E DELLE FORESTE – PQA 1 (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – maatalouselintarvikkeiden laadun edistäminen – PQA 1)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Amyloosin prosenttiosuuden poistaminen*

Amyloosin prosenttiosuutta koskeva parametri on poistettu yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdasta ja tuote-eritelmän 2 kohdasta.

Perustelu: Amyloosin määrittämiseen käytettävää analyysimenetelmää on vuosien mittaan muutettu ja päivitetty, mutta saadut tulokset eivät vieläkään ole luotettavia, sillä samasta näytteestä tehtyjen analyysien tulokset eivät ole toistettavissa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Muutos merkinnöissä olevien ilmaisujen määrään*

Tuote-eritelmän 8 kohtaan on lisätty ilmaisu ”riisiviljelmät”.

Sitä voidaan käyttää vain siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan mainituilta riisiviljelmiltä.

Lisäksi on lisätty seuraava kappale:

”Kohdassa 2 tarkoitetut tuotetyypit on ilmoitettava tuotteen pakkauksessa, paitsi jos kyseessä on ”valkoinen” riisi. Sadonkorjuuvuosi voidaan ilmoittaa merkinnöissä.”

Muutoksen tarkoituksena on antaa kuluttajille enemmän tietoa ostetusta tuotteesta ja lisätä tietojen läpinäkyvyyttä. Pakkauksessa on nyt ilmoitettava, jos sen sisältämä tuote osittain hiottu tai osittain ruskea. Valkoisen riisin osalta tuotetyyppiä ei ole tarpeen mainita, koska kuluttajien oletetaan tietävän, että kyseessä on kuorittu (valkoinen) tuote.

Mahdollisuus lisätä sadonkorjuuvuosi on myös lisätty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nro: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 10 – VILJA

1006 – Riisi

1006 30 – osittain tai kokonaan hiottu riisi, myös kiillotettu tai lasitettu

1006 30 42 – lyhytjyväinen

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” riisin on oltava yksinomaan Vialone Nano -paddy-riisilajiketta. Kulutukseen saatettaessa ”Riso Nano Vialone Veronese” on luokiteltava johonkin seuraavista tuotetyypeistä:

— osittain hiottu tai osittain ruskea: riisin alkio ja siemenkalvo poistetaan osittain hiomalla

— valkoinen: riisin siemenkalvo poistetaan kokonaan hiomalla.

Riso Nano Vialone Veronese -riisillä on seuraavat ominaisuudet:

— pituus: 5,4–5,8 mm

— Leveys: 3,2–3,5 mm

— Paksuus: 2,0–2,2 mm

— pituuden ja leveyden välinen suhde: 1,6–1,8

— ydin: suuri

— juovat: ei ole.

Lisäksi riisilajikkeen epäpuhtauksien osuus saa olla enintään 3 prosenttia.

Edellä mainittujen lajikeominaisuuksien lisäksi Riso Nano Vialone Veronese -riisin on täytettävä seuraavat fysikaalis-kemialliset parametrit:

— Gelatinisoitumisaika 15–20 minuuttia

— Tiiviys vähintään 0,85 kg/cm^2

— Viskositeetti enintään 2,5 g/cm.

Edellä mainitut ominaisuudet on määritetty sen riisin perusteella, joka on valmis saatettavaksi markkinoille.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Riso Nano Vialone Veronese -riisin viljelyn ja hiomisen (kuoriminen, eriasteinen valkaisu ja jatkojalostus) on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Riisi on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta vältetään mikroleesioiden muodostuminen hiotun riisin jyviin kosteusvaihtelun ja hiottuun riisiin muutoin kohdistuvan mekaanisen rasituksen vuoksi. Jos riisi vahingoittuu, laatu heikkenee, kun tuote keitetään, jolloin kypsentämisaika lyhenee.

Riisi on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta vältetään mikroleesioiden muodostuminen hiotun riisin jyviin kosteusvaihtelun ja hiottuun riisiin muutoin kohdistuvan mekaanisen rasituksen vuoksi. Jos riisi vahingoittuu, laatu heikkenee, kun tuote keitetään, jolloin kypsentämisaika lyhenee.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

”Jokaisessa pakkauksessa on oltava suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” logo ja EU:n logo. Logo on seuraavanlainen:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Veronan maakunnan eteläisessä osassa: seuraavat kunnat: 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Riso Nano Vialone Veronese" rekisteröintihakemus perustuu tuotteen ominaisuuksiin. Rajatulla alueella vallitsee yhtenäinen ilmasto, joka soveltuu hyvin Riso Vialone Nano Veronese -riisin tuotantoon. Myötävaikuttavia alueelle tyypillisiä tekijöitä ovat lisäksi alueen lähdeveden pehmeys ja kirkkaus. Näillä alueilla riisiä viljellään vuoroviljelyssä, minkä ansiosta kasvinsuojeluaineiden ja kemiallisten lannoitteiden käyttöä on voitu merkittävästi vähentää. Veronan alueen maaperä eroaa ominaispiirteiltään muiden riisintuotanto-alueiden maaperästä seuraavasti: – maaperän pH, joka on aina emäksinen – kalkkipitoisesta kallioperästä tuleva lähdevesi, joka on niin ikään emäksistä – ajan myötä juurtuneet viljelyperinteet. Riisi hiotaan paikallisissa riisinjalostuslaitoksissa, jotka ovat 1500-luvulla alueella toimineiden lukuisten riisinkuorijoiden toiminnan jatkajia ja joista osa toimii aktiivisesti edelleen. Riisinkuorijat kuorivat riisin vesivoimalla toimivilla survimilla. Vaikka hiomisessa käytetäänkin nykyään nykyaikaisia laitteita, siinä noudatetaan vanhoja perinteitä ja pyritään samaan lopputulokseen. Riisinjyviä ei koskaan kuorita ja valkaista kokonaan. Siemenkalvo peittää jyvän osittain, joten se soveltuu erittäin hyvin Veronan alueelle tyypillisten risottojen valmistukseen.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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