C/2025/4399

4.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4399)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Riso Nano Vialone Veronese»

N° UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Élimination du pourcentage d'amylose*

Au point 3.2 du document unique et à l'article 2 du cahier des charges, le critère relatif au pourcentage d'amylose est supprimé.

Motif: la méthode d'analyse pour la détermination de l'amylose a été modifiée et mise à jour au fil des ans, mais les résultats obtenus ne sont pas encore fiables car il n'y a pas de répétabilité des résultats d'analyse au sein du même échantillon.

Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modification de certaines mentions sur les étiquettes*

À l'article 8 du cahier des charges, le terme «rizière» est ajouté.

Cette référence ne peut être utilisée que si le produit a été obtenu exclusivement à partir du riz qui y est récolté.

En outre, le paragraphe suivant est inséré:

«Sur l'emballage du produit doivent figurer les types de produits visés à l'article 2, à l'exception de la mention du riz "blanc", qui peut être omise. L'année de récolte peut être indiquée sur l'étiquette.»

La modification vise à fournir aux consommateurs davantage d'informations et de transparence sur le produit acheté. Elle prévoit que l'emballage doit indiquer si le produit qu'il contient est semi-blanchi ou semi-intégral. Pour le riz blanc, cette précision peut être omise parce qu'il est entendu que le consommateur qui en achète sait qu'il s'agit d'un produit déjà décortiqué (blanc).

La possibilité d'indiquer l'année de récolte a également été introduite.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Riso Nano Vialone Veronese»

N° UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 10 — CÉRÉALES

1006 — Riz

1006 30 — Riz semi-blanchi ou blanchi, même poli ou glacé

1006 30 42 — à grains ronds

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée «Riso Nano Vialone Veronese» ne peut être obtenue que pour la variété de riz paddy «Vialone Nano». Au moment de la mise à la consommation, le «Riso Nano Vialone Veronese» doit appartenir à l'un des types de produits suivants:

— semi-blanchi ou semi-intégral: obtenu par une transformation comportant l'enlèvement partiel de l'embryon (germe) et du péricarpe;

— blanc: obtenu par une transformation comportant l'enlèvement total de l'embryon (germe) et du péricarpe.

Le «Riso Nano Vialone Veronese» présente les caractéristiques suivantes:

— longueur comprise entre 5,4 et 5,8 mm;

— largeur comprise entre 3,2 et 3,5 mm;

— épaisseur: comprise entre 2,0 mm et 2,2 mm;

— rapport (longueur/largeur) compris entre 1,6 et 1,8;

— perle centrale: étendue;

— rayure: absente.

Par ailleurs, les impuretés de variété ne peuvent être supérieures à 3 %.

En plus des caractéristiques variétales citées ci-dessus, le «Riso Nano Vialone Veronese» doit respecter les paramètres physico-chimiques suivants:

— temps de gélatinisation compris entre 15 et 20 minutes;

— indice de consistance au moins 0,85 kg/cm2;

— indice de viscosité ne dépassant pas 2,5 g/cm.

Les caractéristiques ci-dessus ont été déterminées à partir de grains de riz prêts à être mis sur le marché.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la culture et les opérations de transformation (décortication, blanchiment plus ou moins poussé et opérations secondaires) du «Riso Nano Vialone Veronese» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du riz doit se faire à l'intérieur de l'aire géographique afin d'éviter la formation de microlésions sur le caryopse des grains de riz transformé en raison des variations de l'humidité et du stress mécanique auxquels est soumis ce type de riz. Toute altération de l'intégrité du riz entraîne une détérioration qualitative lors de la cuisson du produit et une modification du temps de cuisson.

Le conditionnement du riz doit se faire à l'intérieur de l'aire géographique afin d'éviter la formation de microlésions sur le caryopse des grains de riz transformé en raison des variations de l'humidité et du stress mécanique auxquels est soumis ce type de riz. Toute altération de l'intégrité du riz entraîne une détérioration qualitative lors de la cuisson du produit et une modification du temps de cuisson.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo de l'IGP «Riso Nano Vialone Veronese» et le symbole de l'Union doivent figurer sur chaque emballage. Le logo est représenté ici:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Partie sud de la province de Vérone: Communes 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 et Povegliano Veronese.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement du «Riso Nano Vialone Veronese» IGP est fondée sur les caractéristiques du produit. La production de «Riso Nano Vialone Veronese» peut être effectuée dans l'aire délimitée parce qu'elle se caractérise par un cours climatique uniforme. La douceur et la pureté des eaux de source, assez typiques de la région, y contribuent. Dans ces zones en effet, le riz est cultivé selon un système de rotation en réduisant considérablement l'utilisation de protections phytosanitaires et d'engrais chimiques. Dans la région véronaise, les caractéristiques du sol se distinguent de celles d'autres zones rizicoles: — par le pH du sol, qui est toujours alcalin, — par les eaux de source provenant de roches calcaires et, partant, elles aussi alcalines, — par la tradition culturale, qui perpétue le patrimoine rizicole. En ce qui concerne la transformation, il est rappelé que celle-ci doit avoir lieu dans les rizeries locales, dérivées des «pile da riso» apparues en nombre dans la région au cours du XVI^{e} siècle et dont il subsiste quelques exemplaires encore en activité. Dans ces rizeries, le riz était débarrassé de son enveloppe au moyen de pilons hydrauliques. Même si, actuellement, dans la majeure partie des cas, le processus de transformation est effectué au moyen de machines modernes, il respecte des critères et vise des résultats qui sont le fruit d'une tradition pluriséculaire. La décortication et le blanchiment du grain ne sont jamais complets; le grain reste partiellement couvert par le péricarpe et présente des conditions optimales pour servir à la préparation des risottos véronais typiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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