Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4399)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Riso Nano Vialone Veronese”

EU br.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Brisanje postotka amiloze*

Parametar koji se odnosi na postotak amiloze izbrisan je iz točke 3.2. jedinstvenog dokumenta i članka 2. specifikacije proizvoda.

Razlog: Analitička metoda za određivanje vrijednosti amiloze više je puta izmijenjena i ažurirana, ali dobiveni rezultati još uvijek nisu pouzdani jer se analitički rezultati ne mogu ponoviti unutar istog uzorka.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Izmjena niza izraza na etiketi*

U članku 8. specifikacije proizvoda dodan je izraz „polja riže”.

Može se upotrebljavati samo ako je proizvod proizveden isključivo od riže ubrane na predmetnim poljima riže.

Dodaje se i sljedeći odlomak:

„Vrste proizvoda iz članka 2. moraju biti navedene na pakiranju proizvoda, osim ‚bijele' riže, koju nije potrebno navesti. Na etiketi se može navesti godina berbe.”

Svrha je ove izmjene potrošačima pružiti više informacija i osigurati transparentnost proizvoda koji su kupili. Na pakiranju sada mora biti navedeno je li riža polubijela ili polusmeđa. Vrstu proizvoda nije potrebno navesti za bijelu rižu jer potrošači koji je kupuju već znaju da je riječ o proizvodu koji je oljušten (bijeli).

Dodana je i mogućnost navođenja godine berbe.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese”

EU br.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 10 – ŽITARICE

1006 – Riža

1006 30 – Polubijela ili bijela riža, uključujući poliranu ili glaziranu

1006 30 42 – Okruglo zrno

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

ZOZP „Riso Nano Vialone Veronese” dobiva se isključivo od neoljuštene riže sorte Vialone Nano. Pri puštanju u prodaju riža „Riso Nano Vialone Veronese” mora se razvrstati u jednu od sljedećih vrsta proizvoda:

— polubijela ili polusmeđa: dobivena preradom koja uključuje djelomično uklanjanje zametka (klice) i perikarpa;

— bijela: dobivena preradom koja uključuje potpuno uklanjanje perikarpa.

„Riso Nano Vialone Veronese” ima sljedeće značajke:

— duljina između 5,4 mm i 5,8 mm;

— širina od 3,2 mm do 3,5 mm;

— debljina od 2,0 mm do 2,2 mm;

— omjer duljine i širine od 1,6 do 1.8;

— jezgra: proširena;

— pruga: nije prisutna.

Nadalje, postotak sortnih nečistoća riže ne smije biti veći od 3 %.

Uz prethodno navedene sortne karakteristike „Riso Nano Vialone Veronese” moraju zadovoljiti sljedeće fizičke i kemijske parametre:

— vrijeme želatinizacije: između 15 i 20 minuta;

— indeks čvrstoće: najmanje 0,85 kg/cm^2;

— indeks viskoznosti: najviše 2,5 g/cm.

Navedene karakteristike utvrđene su na temelju riže koja je spremna za stavljanje na tržište.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Faze uzgoja i prerade riže „Riso Nano Vialone Veronese” (ljuštenje, različiti stupnjevi izbjeljivanja i sekundarna prerada) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Riža se mora pakirati na definiranom zemljopisnom području kako bi se izbjeglo stvaranje mikrolezija u zrnu bijele riže zbog promjena u vlažnosti i mehaničkog stresa kojima bi bijela riža bila podvrgnuta. Ako je riža oštećena, njezina se kvaliteta pri kuhanju smanjuje, a smanjuje se i vrijeme kuhanja.

Riža se mora pakirati na definiranom zemljopisnom području kako bi se izbjeglo stvaranje mikrolezija u zrnu bijele riže zbog promjena u vlažnosti i mehaničkog stresa kojima bi bijela riža bila podvrgnuta. Ako je riža oštećena, njezina se kvaliteta pri kuhanju smanjuje, a smanjuje se i vrijeme kuhanja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svaki paket mora nositi logotip ZOZP-a „Riso Nano Vialone Veronese” i logotip EU-a. Logotip je sljedeći:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Južno područje pokrajine Verona: Općine: 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 i Povegliano Veronese.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Riso Nano Vialone Veronese" temelji se na svojstvima proizvoda. Definirano područje ima ravnomjernu klimu koja je pogodna za proizvodnju riže „Riso Vialone Nano Veronese". Tome pridonosi svježina i čistoća izvorske vode, koja je tipična za to područje. U tim područjima, plodosmjena se primjenjuje kod uzgoja riže, značajno smanjujući primjenu sredstava za zaštitu bilja i kemijskih gnojiva. Svojstva tla s veronskog područja razlikuju se od onih iz drugih uzgojnih područja riže zbog: — pH vrijednosti tla, koje je uvijek lužnato, — izvorske vode koja teče iz vapnenačkih stijena, i stoga je također lužnata, — tradicija uzgoja koje se prenose generacijama. Prerada se odvija u lokalnim pogonima za preradu riže, koji slijede tradiciju „strojeva za ljuštenje riže" („pile da riso") iz 16. stoljeća, od kojih neki rade i danas. U tim mlinovima se ljuska skidala pomoću batića na hidraulički pogon. Iako se prerada danas obično obavlja suvremenim strojevima, ona se i dalje temelji na uvjetima i rezultatima koji proizlaze iz višestoljetne tradicije. Zrna riže nikad nisu potpuno oljuštena i izbijeljena; zrno ostaje djelomično pokriveno perikarpom i u tom je obliku potpuno pogodno za pripravu tipičnih rižota iz veronske regije.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju

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