C/2025/4399

2025.8.4.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4399)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Riso Nano Vialone Veronese”

EU-szám: PGI-IT-1529-AM04 – 2025.5.23.

1. **A termék elnevezése**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés(OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az amilóz százalékos arányának törlése*

Az amilóz százalékos arányára vonatkozó paramétert törölték az egységes dokumentum 3.2. pontjából és a termékleírás 2. cikkéből.

Indokolás: Az amilóz-érték meghatározására szolgáló analitikai módszert az évek során módosították és aktualizálták, de a kapott eredmények még mindig nem megbízhatóak, mivel az analitikai eredményeket nem lehet ugyanazon a mintán belül megismételni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *A címkén szereplő egyes kifejezések módosítása*

A termékleírás 8. cikke a „rizsföldek” kifejezéssel egészült ki.

A kifejezés csak akkor használható, ha a termék kizárólag a szóban forgó rizsföldeken betakarított rizsből készült.

A szöveg egyúttal a következő bekezdéssel egészült ki:

„A 2. cikkben említett terméktípusokat fel kell tüntetni a termék csomagolásán, kivéve a »fehér« rizst, amelyet nem kell feltüntetni. A betakarítás éve feltüntethető a címkén.”

E módosítás célja, hogy több információt és nagyobb átláthatóságot biztosítson a fogyasztók számára az általuk vásárolt termékkel kapcsolatban. A csomagoláson mostantól fel kell tüntetni, hogy a benne lévő termék félig hántolt vagy félbarna. A fehér rizs esetében nem kell feltüntetni a terméktípust, mivel a fehér rizst vásárló fogyasztók tisztában vannak azzal, hogy már hántolt (fehér) termékről van szó.

A termékleírás ezenkívül kiegészült a betakarítás évének feltüntetésére vonatkozó lehetőséggel.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Riso Nano Vialone Veronese”

EU-szám: PGI-IT-1529-AM04 – 2025.5.23.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 10 – GABONAFÉLÉK

1006 – Rizs

1006 30 – Félig vagy teljesen hántolt rizs polírozva vagy fényezve is

1006 30 42 – Kerek szemű

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Riso Nano Vialone Veronese” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék kizárólag a Vialone Nano hántolatlan rizsfajtából állítható elő. A kereskedelmi forgalomba hozatalkor a „Riso Nano Vialone Veronese” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott terméket a következő terméktípusok egyikeként kell besorolni:

— félig hántolt vagy félbarna: amelyet őrléssel nyernek, ami az embrió (csíra) és a maghéj részleges eltávolításával jár,

— fehér: amelyet őrléssel nyernek, ami a maghéj teljes eltávolításával jár.

A „Riso Nano Vialone Veronese” az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

— 5,4 mm és 5,8 mm közötti hosszúság,

— 3,2 mm és 3,5 mm közötti szélesség,

— 2,0 mm és 2,2 mm közötti vastagság,

— hosszúság/szélesség arány 1,6 és 1,8 között,

— belső mag: hosszúkás,

— sáv: nincs.

Továbbá, a rizs fajtabeli szennyeződésének százalékos aránya nem haladhatja meg a 3 %-ot.

A fent említett fajtajellemzők mellett a „Riso Nano Vialone Veronese” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott terméknek meg kell felelnie a következő fizikai és kémiai paramétereknek:

— zselésedési idő 15–20 perc,

— állagmutató legalább 0,85 kg/cm^2,

— viszkozitási mutató legfeljebb 2,5 g/cm.

A fenti jellemzőket a forgalomba hozatalra kész rizs alapján állapították meg.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Riso Nano Vialone Veronese” termesztésének és őrlésének műveleteit (hántolás, eltérő mértékű fényezés és másodlagos feldolgozás) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A rizst a meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni annak elkerülése érdekében, hogy a hántolt rizs szemein a nedvességtartalom változásai és a hántolt rizst egyébként érő mechanikai stressz miatt mikrosérülések keletkezzenek. Ha a rizs megsérül, a termék minősége a főzéskor és a főzési idő csökkentésekor romlik.

A rizst a meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni annak elkerülése érdekében, hogy a hántolt rizs szemein a nedvességtartalom változásai és a hántolt rizst egyébként érő mechanikai stressz miatt mikrosérülések keletkezzenek. Ha a rizs megsérül, a termék minősége a főzéskor és a főzési idő csökkentésekor romlik.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden csomagoláson fel kell tüntetni a „Riso Nano Vialone Veronese” OFJ logót és az EU logóját. A logó a következő:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Verona megye déli területe: Az alábbi települések: 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 és Povegliano Veronese.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Riso Nano Vialone Veronese" OFJ bejegyzése iránti kérelem a termék jellemzőin alapul. A meghatározott terület éghajlata egységes, amely alkalmas a „Riso Vialone Nano Veronese" előállítására. Ehhez hozzájárulnak még a térségre eléggé jellemző friss és tiszta vizű források. E területeken ugyanis a rizst vetésforgó szerint termesztik, ami lényegesen kevesebb növényvédő szer és műtrágya használatával jár. A veronai térségben a talaj jellemzői az alábbiakban térnek el más rizstermő területekétől: – a talaj mindig lúgos kémhatású pH-értéke, – a mésztartalmú kőzetekből származó, ezért szintén lúgos kémhatású forrásvizek, – az idők során továbbadott termesztési hagyományok. A feldolgozás a helyi rizstermelő üzemekben történik: ezek egyenes utódai azoknak a „rizshántoló malmoknak", amelyek a XVI. század folyamán nagy számban jelentek meg a térségben, és amelyek közül néhány máig üzemel. Ezekben a malmokban a rizs pelyváját vízzel működtetett zúzómalmokkal távolították el. Noha az őrlési folyamat jelenleg már korszerű gépekkel történik, annak során olyan kritériumokat kell teljesíteni, és olyan eredményekre törekedni, amelyek több évszázados hagyományból erednek. A rizs hántolása és fényezése soha nem teljes; a szem megőrzi a terméshéj egy részét, és mint ilyen, tökéletesen alkalmas a jellegzetes veronai rizottók készítéséhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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