Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4399

2025 8 4

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4399)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Riso Nano Vialone Veronese“

ES Nr.: PGI-IT-1529-AM04 – 2025 5 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

ŽEMĖS ŪKIO, APSIRŪPINIMO MAISTU SAVARANKIŠKUMO IR MIŠKININKYSTĖS MINISTERIJA – Žemės ūkio maisto produktų kokybės gerinimo generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes dėl jų nekeičiamas pavadinimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Išbraukiama amilozės procentinė vertė*

Iš bendrojo dokumento 3.2 punkto ir specifikacijos 2 straipsnio išbraukiama amilozės procentinė dalis.

Pagrindimas. Bėgant metams amilozės nustatymo analizės metodas buvo keičiamas ir atnaujinamas, tačiau gaunami rezultatai vis dar nėra patikimi, nes atliekant to paties mėginio analizę gaunami rezultatai nėra vienodi.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Tam tikrų nuorodų etiketėse pakeitimas*

Į specifikacijos 8 straipsnį įtraukiamas terminas „ryžių laukai“.

Nuoroda į ryžių laukus gali būti vartojama tik jei produktas gautas vien tik iš tuose ryžių laukuose išaugintų ryžių.

Be to, įterpta ši dalis:

„Ant produkto pakuočių turi būti nurodytos 2 straipsnyje pateiktos produktų rūšys. Išimtis taikoma baltiesiems ryžiams – jų atveju produkto rūšis gali būti nenurodyta. Etiketėje gali būti nurodyti derliaus metai.“

Šiuo pakeitimu siekiama suteikti vartotojams daugiau informacijos apie įsigyjamą produktą ir užtikrinti daugiau skaidrumo. Juo numatoma, kad ant pakuotės turi būti nurodyta, ar joje esantys ryžiai yra iš dalies išlukštenti, ar pusrudžiai. Baltųjų ryžių atveju ši nuoroda gali būti nepateikiama, nes vartotojas, pirkdamas ryžius, žino, kad tai jau išlukštenti (baltieji) ryžiai.

Taip pat numatoma galimybė nurodyti derliaus metus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Riso Nano Vialone Veronese“

ES Nr.: PGI-IT-1529-AM04 – 2025 5 23

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 10 – JAVAI

1006 – Ryžiai

1006 30 – Iš dalies arba visiškai nulukštenti ryžiai, poliruoti arba nepoliruoti, glazūruoti arba neglazūruoti

1006 30 42 – Trumpagrūdžiai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ žymimas produktas turi būti gautas tik iš žaliavinių ryžių veislės „Vialone Nano“ ryžių. Pateikiamas vartoti SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ žymimas produktas turi priklausyti vienai iš šių produktų rūšių:

— iš dalies išlukštenti arba pusrudžiai ryžiai: gaunami šlifuojant ir pašalinant dalį gemalo (embriono) ir apyvaisio;

— baltieji ryžiai: gaunami šlifuojant ir visiškai pašalinant apyvaisį.

SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ žymimas produktas pasižymi šiomis savybėmis:

— ilgis – 5,4–5,8 mm;

— plotis – 3,2– 3,5 mm;

— storis – 2,0–2,2 mm;

— ilgio ir pločio santykis – 1,6–1,8;

— šerdis – pailga;

— juostelė – nėra.

Ryžiuose esančių kitų veislių priemaišų procentinė dalis neturi viršyti 3 proc.

Be pirmiau minėtų veislės savybių, SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ žymimi ryžiai turi atitikti šiuos fizinius ir cheminius parametrus:

— tirštėjimo laikas – 15–20 minučių,

— konsistencijos indeksas – ne mažesnis kaip 0,85 kg/cm^2,

— lipnumo rodiklis – ne didesnis kaip 2,5 g/cm.

Pirmiau nurodytos savybės nustatytos tiriant pateikti rinkai paruoštus ryžius.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

–

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ žymimo produkto auginimo ir šlifavimo etapai (lukštenimas, įvairaus laipsnio poliravimas ir antrinis apdorojimas) turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Ryžiai turi būti pakuojami nustatytoje geografinėje vietovėje, kad dėl drėgnio svyravimų ir neigiamo mechaninio poveikio, kurie kitu atveju darytų poveikį šlifuotiems ryžiams, ant šlifuotų ryžių grūdų neatsirastų mikroskopinių pažeidimų. Jei ryžiai apgadinami, jų kokybė virimo metu suprastėja ir pasikeičia virimo laikas.

Ryžiai turi būti pakuojami nustatytoje geografinėje vietovėje, kad dėl drėgnio svyravimų ir neigiamo mechaninio poveikio, kurie kitu atveju darytų poveikį šlifuotiems ryžiams, ant šlifuotų ryžių grūdų neatsirastų mikroskopinių pažeidimų. Jei ryžiai apgadinami, jų kokybė virimo metu suprastėja ir pasikeičia virimo laikas.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvienos pakuotės turi būti pateikiamas SGN „Riso Nano Vialone Veronese“ logotipas ir ES simbolis. Logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pietinė Veronos provincijos dalis, apimanti šias savivaldybes: *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, Povegliano Veronese*.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Riso Nano Vialone Veronese" įregistravimo paraiška grindžiama produkto savybėmis. Nustatytai vietovei būdingas pastovus klimatas, kuris puikiai tinka SGN „Riso Vialone Nano Veronese" žymimiems ryžiams auginti. Šiems ryžiams auginti tinkamas sąlygas sudaro ir švarus šioje zonoje gana gausių šaltinių gėlas vanduo. Ryžiai šiose vietovėse auginami taikant sėjomainos modelį, todėl naudojama žymiai mažiau augalų apsaugos produktų ir cheminių trąšų. Veronos apylinkių dirvožemio savybės nuo kitų ryžių auginimo vietovių dirvožemio savybių skiriasi: dirvožemio pH verte (šioje zonoje jis tik šarminis), iš klintinių uolų tekančiais šaltiniais, kurių vanduo taip pat šarminis, ir laikui bėgant iš kartos į kartą perduodamomis ryžių auginimo tradicijomis. Ryžiai šlifuojami vietos ryžių gamyklose, kilusiose tiesiogiai iš „pile da riso" (ryžių šlifavimo įrenginių), kurių šiame regione nemažai įsisteigė XVI amžiuje ir iš kurių keletas išliko ir veikia iki šiol. Tuose įrenginiuose ryžiai būdavo lukštenami vandeniu varomais grūstuvais. Nors šiuo metu šlifavimo procesas daugiausia atliekamas šiuolaikinėmis mašinomis, šlifuojant laikomasi kriterijų ir siekiama rezultatų, turinčių šimtmečių senumo tradicijas. Grūdai niekada nėra išlukštenami ir išbalinami iki galo – paliekamas juos iš dalies dengiantis apyvaisis, todėl jie pasižymi savybėmis, dėl kurių puikiai tinka gaminti tipiškiems Veronos rizoto patiekalams.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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