C/2025/4399

4.8.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4399)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Riso Nano Vialone Veronese"

ES Nr.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Riso Nano Vialone Veronese"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Agropārtikas kvalitātes veicināšanas direktorāts (*PQA*) 1

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo neietver produkta nosaukuma maiņu, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Amilozes procentuālās daļas svītrošana*

Parametru, kas attiecas uz amilozes procentuālo daļu, svītro vienotā dokumenta 3.2. punktā un produkta specifikācijas 2. punktā.

Pamatojums: analītiskā metode amilozes vērtības noteikšanai gadu gaitā ir grozīta un atjaunināta, bet iegūtie rezultāti joprojām nav uzticami, jo analītiskos rezultātus nevar atkārtot tajā pašā paraugā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Vairāku uz etiķetes norādīto terminu grozījums*

Produkta specifikācijas 8. punktā ir pievienots termins "rīsa lauki".

To var izmantot tikai tad, ja produkts ir ražots vienīgi no rīsiem, kas novākti attiecīgajos rīsa laukos.

Pievieno arī šādu rindkopu:

"Uz produkta iepakojuma ir jānorāda 2. punktā minētie produkta veidi, izņemot veidu "baltie rīsi", kas nav jānorāda. Uz etiķetes var norādīt ražas novākšanas gadu."

Šā grozījuma mērķis ir sniegt patērētājiem vairāk informācijas un pārredzamību par viņu iegādāto produktu. Tagad uz iepakojuma ir jānorāda, vai tajā esošais produkts ir daļēji slīpēti vai daļēji brūni rīsi. Produkta veids nav jānorāda baltajiem rīsiem, jo patērētāji, kuri tos iegādājas, parasti saprot, ka tas ir produkts, kas jau ir izlobīts (baltie rīsi).

Ir pievienota arī iespēja norādīt ražas novākšanas gadu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Riso Nano Vialone Veronese"

ES Nr.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **(ACVN vai AĢIN) nosaukums vai nosaukumi**

"Riso Nano Vialone Veronese"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 10 – GRAUDAUGI

1006 – Rīsi

1006 30 – Daļēji slīpēti vai pilnīgi noslīpēti rīsi, arī pulēti vai glazēti

1006 30 42 – Apaļie graudi

3.2. *Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar AĢIN "Riso Nano Vialone Veronese" apzīmēts produkts ir jāiegūst tikai no nelobīto rīsu šķirnes "Vialone Nano". Nododot ar "Riso Nano Vialone Veronese" apzīmētus produktus patēriņam, tiem ir jābūt klasificētiem, norādot vienu no šādiem produktu veidiem:

— daļēji slīpēti vai daļēji brūni: iegūti slīpējot, kas ietver dīgļa (aizmetņa) un augļapvalka daļēju noņemšanu;

— balti: iegūti slīpējot, kas ietver augļapvalka pilnīgu noņemšanu.

"Riso Nano Vialone Veronese" ir raksturīgas šādas īpašības:

— garums: 5,4–5,8 mm;

— platums: 3,2–3,5 mm;

— biezums: 2,0–2,2 mm;

— garuma un platuma attiecība: 1,6–1,8;

— iekšējais kodols: pagarināts;

— josla: nav.

Turklāt rīsu šķirnes piemaisījumu procentuālā daļa nedrīkst pārsniegt 3 %.

Papildus iepriekš minētajām šķirnes īpašībām "Riso Nano Vialone Veronese" rīsiem ir jāatbilst šādiem fizikālajiem un ķīmiskajiem parametriem:

— želatīna veidošanās ilgums 15–20 minūtes;

— konsistences indekss ne mazāk kā 0,85 kg/cm^2;

— viskozitātes indekss ne vairāk kā 2,5 g/cm.

Iepriekš minētās īpašības ir noteiktas rīsiem, kas ir gatavi laišanai tirgū.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ar "Riso Nano Vialone Veronese" apzīmēto produktu audzēšanas un apstrādes posmi (lobīšana, balināšana dažādā mērā un otrreizējā apstrāde) ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Rīsi ir jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai novērstu mikrobojājumu veidošanos uz slīpēto rīsu graudiem mitruma atšķirību un tādas mehāniskās spriedzes dēļ, kurai citādi būtu pakļauti slīpētie rīsi. Ja rīsi ir bojāti, tos pagatavojot, kvalitāte pasliktinās un pagatavošanas laiks ir mazāks.

Rīsi ir jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai novērstu mikrobojājumu veidošanos uz slīpēto rīsu graudiem mitruma atšķirību un tādas mehāniskās spriedzes dēļ, kurai citādi būtu pakļauti slīpētie rīsi. Ja rīsi ir bojāti, tos pagatavojot, kvalitāte pasliktinās un pagatavošanas laiks ir mazāks.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz katras paciņas ir jābūt AĢIN "Riso Nano Vialone Veronese" logotipam un ES logotipam. Logotips ir šāds:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Veronas provinces dienvidu apgabala šādas pašvaldības: *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* un *Povegliano Veronese*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Riso Nano Vialone Veronese" reģistrācijas pieteikuma pamatā ir šā produkta īpašības. Noteiktajam apgabalam ir raksturīgs viendabīgs klimats, kas ir labi piemērots "Riso Vialone Nano Veronese" ražošanai. Vēl viens veicinošs faktors ir tas, ka šajā reģionā samērā raksturīga ir mīksta un tīra avota ūdens pieejamība. Šajos apgabalos rīsus kultivē, izmantojot augsekas shēmu un tādējādi ievērojami samazinot augu aizsardzības līdzekļu un ķīmiskā mēslojuma lietošanu. Veronas apgabalā augsnes īpašības atšķiras no augsnes īpašībām citos rīsu audzēšanas apgabalos šādu iemeslu dēļ: augsnes pH vienmēr ir sārmains; avota ūdeņi nāk no kaļķakmens klintīm un tāpēc arī ir sārmaini; laika gaitā tālāk nodotās augsnes apstrādes tradīcijas. Slīpēšana notiek vietējos rīsu apstrādes uzņēmumos, kas tiešā veidā turpina tradīcijas, kuras pārņemtas no šajā reģionā jau kopš 16. gadsimta izplatītajām *pile da riso* jeb tā sauktajām rīsu lobītavām, dažas no kurām ir saglabājušās un joprojām darbojas. Šajās lobītavās rīsiem atdala graudu apvalku, izmantojot hidrauliskas piestas. Lai gan patlaban šo slīpēšanu lielākoties veic ar mūsdienīgām iekārtām, tomēr to dara, ievērojot tos pašus kritērijus, kas pārmantoti gadsimtiem ilgas tradīcijas ceļā, un cenšoties sasniegt tādus pašus rezultātus. Rīsu graudus nekad pilnībā neizloba un neizbalina; graudus joprojām daļēji klāj augļapvalks, un tādēļ tie ir ideāli piemēroti tipisko Veronas risoto gatavošanai.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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