Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4399

4.8.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4399)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Riso Nano Vialone Veronese"

EU-nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Naam van het product**

"Riso Nano Vialone Veronese"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw – PQA 1

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen vallen onder de definitie van standaardwijziging in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien ze geen naamswijziging omvatten, het verband niet dreigen te annuleren en niet leiden tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Schrapping van het percentage amylose*

In punt 3.2 van het enig document en in artikel 2 van het productdossier wordt het criterium betreffende het percentage amylose geschrapt.

Reden: de analysemethode om amylose te bepalen is in de loop der jaren gewijzigd en bijgewerkt, maar de resultaten zijn nog niet betrouwbaar omdat de analyse niet met hetzelfde monster herhaald kan worden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Wijziging van bepaalde vermeldingen op de etiketten*

Aan artikel 8 van het productdossier wordt het begrip “rijstvelden” toegevoegd.

Dat mag alleen worden gebruikt als het product uitsluitend is verkregen uit rijst die daar geoogst is.

Daarnaast wordt de volgende alinea ingevoegd:

“Op de verpakking van het product moeten de in artikel 2 bedoelde producttypen worden vermeld, met uitzondering van de vermelding “witte” rijst, die mag worden weggelaten. Het oogstjaar mag op het etiket worden vermeld.”

Het doel van de wijziging is om consumenten beter en duidelijker te informeren over het aangekochte product. Er is nu bepaald dat op de verpakking vermeld moet worden of het desbetreffende product halfwit of halfbruin is. Voor witte rijst kan die specificatie worden weggelaten omdat de consument automatisch die associatie maakt en bij de aankoop van die rijst weet dat het een product betreft dat reeds gedopt (wit) is.

Ook mag nu het oogstjaar vermeld worden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nr.: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 10 – GRANEN

1006 – Rijst

1006 30 – Halfwitte of volwitte rijst, ook indien gepolijst of geglansd

1006 30 42 – Rondkorrelige rijst

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De BGA “Riso Nano Vialone Veronese” mag uitsluitend worden verkregen uit padie van de variëteit Vialone Nano. Wanneer “Riso Nano Vialone Veronese” in de handel wordt gebracht, moet de rijst onder een van de volgende bestaande producttypen vallen:

— halfwit of halfbruin: verkregen door pellen, waarbij het embryo (de kiem) en het zilvervlies gedeeltelijk worden verwijderd;

— wit: verkregen door pellen, waarbij het zilvervlies volledig wordt verwijderd.

“Riso Nano Vialone Veronese” heeft de volgende kenmerken:

— lengte: 5,4 à 5,8 mm;

— breedte: 3,2 à 3,5 mm;

— dikte: 2,0 mm à 2,2 mm;

— verhouding lengte/breedte: 1,6 à 1,8;

— binnenkern: lang;

— strepen: geen.

Bovendien mag het percentage rasonzuiverheden van de rijst niet meer bedragen dan 3 %.

Naast de bovengenoemde eigenschappen moet “Riso Nano Vialone Veronese” aan de volgende fysische en chemische kenmerken voldoen:

— gelatineertijd: 15 à 20 minuten;

— consistentie-index: niet < 0,85 kg/cm^2;

— kleefindex: niet > 2,5 g/cm.

De bovenstaande kenmerken worden vastgesteld op basis van rijst die klaar is om in de handel te worden gebracht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

–

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt en verwerking (doppen, een zekere mate van bleken en secundaire verwerking) van “Riso Nano Vialone Veronese” moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De rijst moet binnen het afgebakende geografische gebied worden verpakt om de vorming van microlaesies bij de witte rijstkorrels als gevolg van wisselingen in de vochtigheid te voorkomen en vanwege de mechanische belasting waaraan de witte rijst zou worden blootgesteld. Als de rijst beschadigd is, verslechtert de kwaliteit wanneer het product wordt gekookt, en verandert de kooktijd.

De rijst moet binnen het afgebakende geografische gebied worden verpakt om de vorming van microlaesies bij de witte rijstkorrels als gevolg van wisselingen in de vochtigheid te voorkomen en vanwege de mechanische belasting waaraan de witte rijst zou worden blootgesteld. Als de rijst beschadigd is, verslechtert de kwaliteit wanneer het product wordt gekookt, en verandert de kooktijd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” en het logo van de Europese Unie moeten op elke verpakking worden aangebracht. Het logo ziet er als volgt uit:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied in het zuiden van de provincie Verona: de gemeenten: 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 en Povegliano Veronese.

5. **Verband met het geografische gebied**

De registratieaanvraag voor de BGA "Riso Nano Vialone Veronese" is gebaseerd op de kenmerken van het product. Het afgebakende gebied heeft een constant klimaat dat zeer geschikt is voor de productie van "Riso Vialone Nano Veronese". Het voor die regio typische zuivere en zachte bronwater speelt eveneens een rol bij deze rijstbouw. De rijstbouw wordt er ook afgewisseld met andere teelten, waardoor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en kunstmeststoffen aanzienlijk wordt beperkt. De bodem in het gebied rond Verona onderscheidt zich van andere rijstbouwgebieden door: – de zuurheidsgraad (pH) van de grond die steeds alkalisch is; – het bronwater dat uit kalkrotsen komt en bijgevolg ook alkalisch is; – de vanouds overgeleverde rijstbouwtraditie. De rijst wordt gepeld in de plaatselijke rijstpellerijen die de rechtstreekse opvolgers zijn van de "pile da riso" (rijstmolens) die in de loop van de zestiende eeuw overal in de streek uit de grond rezen en waarvan enkele exemplaren tot op de dag van vandaag nog in werking zijn. In deze rijstpellerijen werd de rijst van de bolster ontdaan door middel van hydraulisch aangedreven stampers. Hoewel de rijst momenteel meestal met moderne machines wordt gepeld, gelden nog steeds dezelfde criteria en kwaliteitsnormen als vroeger. De rijst wordt nooit volledig gedopt en gebleekt; de korrel blijft gedeeltelijk bedekt door het zilvervlies en is aldus uiterst geschikt om bij de bereiding van de typische Veronese rijstschotels te worden gebruikt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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