**Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2025/4399)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

**(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Riso Nano Vialone Veronese"**

**Nr UE: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Riso Nano Vialone Veronese"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 1 (MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Skreślenie zawartości procentowej amylozy*

Parametr dotyczący zawartości procentowej amylozy został skreślony z pkt 3.2 jednolitego dokumentu i z art. 2 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: Metoda analityczna oznaczania wartości amylozy była zmieniana i aktualizowana na przestrzeni lat, ale uzyskane wyniki nadal nie są wiarygodne, ponieważ wyników analitycznych nie można powtórzyć na tej samej próbce.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmiana szeregu określeń na etykiecie*

W art. 8 specyfikacji produktu dodano określenie „pola ryżowe”.

Może on być stosowany tylko wtedy, gdy produkt został wytworzony wyłącznie z ryżu zebranego na danych polach ryżowych.

Dodaje się również podpunkt w brzmieniu:

„Rodzaje produktu, o których mowa w pkt 2, muszą być wskazane na opakowaniu produktu, z wyjątkiem ryżu »białego«, który nie musi być wskazywany. Na etykiecie można wskazać rok zbioru.”

Celem tej zmiany jest zapewnienie konsumentom większej ilości informacji i większej przejrzystości na temat zakupionego produktu. Na opakowaniu należy teraz wskazać, czy zawarty w nim produkt jest półbielony czy półbrązowy. Nie ma potrzeby podawania rodzaju produktu w przypadku ryżu białego, ponieważ konsumenci, którzy go kupują, kierując się zdrowym rozsądkiem, wiedzą, że jest to produkt, który został już obłuskany (biały).

Dodano również możliwość wskazania roku zbiorów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Riso Nano Vialone Veronese”**

**Nr UE: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 10 – ZBOŻA

1006 – Ryż

1006 30 – Ryż częściowo lub całkowicie bielony, nawet polerowany lub glazurowany

1006 30 42 – Okrągłoziarnisty

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Riso Nano Vialone Veronese« ChOG musi być uzyskany wyłącznie z odmiany ryżu niełuskanego Vialone Nano”. W momencie wprowadzania do obrotu „Riso Nano Vialone Veronese” musi być sklasyfikowany jako jedna z następujących kategorii produktów:

— ryż półbielony lub półbrązowy: uzyskany poprzez polerowanie, które obejmuje częściowe usunięcie zarodka (kiełku) i owocni;

— ryż biały: uzyskany poprzez polerowanie, które obejmuje całkowite usunięcie owocni.

„Riso Nano Vialone Veronese” ma następujące właściwości:

— długość od 5,4 mm do 5,8 mm;

— szerokość od 3,2 mm do 3,5 mm;

— grubość od 2,0 mm do 2,2 mm;

— stosunek długości do szerokości od 1,6 do 1,8;

— rdzeń wewnętrzny: wydłużony;

— prążek: brak.

Ponadto wartość procentowa zanieczyszczeń ryżu innymi odmianami nie może przekraczać 3 %.

Oprócz właściwości odmiany, o których mowa powyżej, „Riso Nano Vialone Veronese" musi wykazywać następujące parametry fizyczne i chemiczne:

— czas żelatynizacji zawarty w przedziale 15–20 minut;

— wskaźnik konsystencji nie mniej niż 0,85 kg/cm$^2$,

— wskaźnik lepkości nie więcej niż 2,5 g/cm.

Powyższe właściwości ustalono na podstawie ryżu gotowego do wprowadzenia do obrotu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy uprawy i polerowania ryżu „Riso Nano Vialone Veronese" (obłuskiwanie, bielenie w różnym stopniu i wtórne przetwarzanie) muszą przebiegać na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie ryżu musi się odbywać w obrębie określonego obszaru geograficznego, aby uniknąć tworzenia się na ziarnach ryżu bielonego mikrouszkodzeń powstałych w wyniku wahań wilgotności i mechanicznego obciążenia, na które w przeciwnym wypadku byłby narażony ryż bielony. W przypadku uszkodzenia ryżu pogarsza się jego jakość po ugotowaniu i skraca się czas gotowania.

Pakowanie ryżu musi się odbywać w obrębie określonego obszaru geograficznego, aby uniknąć tworzenia się na ziarnach ryżu bielonego mikrouszkodzeń powstałych w wyniku wahań wilgotności i mechanicznego obciążenia, na które w przeciwnym wypadku byłby narażony ryż bielony. W przypadku uszkodzenia ryżu pogarsza się jego jakość po ugotowaniu i skraca się czas gotowania.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na każdym opakowaniu musi znajdować się logo „Riso Nano Vialone Veronese" ChOG i logo UE. Logo wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Południowy obszar prowincji Verona: Gminy: 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą wniosku dotyczącego rejestracji ChOG „Riso Nano Vialone Veronese" są właściwości produktu. Określony obszar charakteryzuje się jednolitym klimatem, który sprzyja produkcji „Riso Vialone Nano Veronese". Przyczynia się do tego słodka i czysta woda źródlana, dość typowa dla regionu. Na obszarach tych uprawę ryżu prowadzi się w systemie płodozmianu, co znacznie zmniejsza zużycie środków ochrony roślin i nawozów chemicznych. Charakterystyka gleby w regionie Werony wyróżniają się w stosunku do innych regionów uprawy ryżu następującymi czynnikami: – pH, które zawsze jest alkaliczne; – woda źródlana pochodząca ze skał wapiennych, a więc również alkaliczna; – tradycja uprawy przekazywana z pokolenia na pokolenie. Polerowanie odbywa się w młynach lokalnych, wywodzących się bezpośrednio z „pile da riso", które licznie powstały w tym regionie w ciągu XVI w.; kilka z nich działa do dziś. Ryż był w nich łuskany przy użyciu hydraulicznych moździerzy. Nawet jeśli obecnie w większości przypadków proces polerowania przeprowadza się przy użyciu nowoczesnych maszyn, przestrzega się zasad i osiąga wyniki, które są owocem wielowiekowej tradycji. Procesy obłuskiwania i bielenia ziarna nigdy nie są doprowadzane do końca; ziarno pozostaje częściowo pokryte owocnią, dzięki czemu świetnie nadaje się do przygotowania typowych werońskich risotto.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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