C/2025/4399

4.8.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4399)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Riso Nano Vialone Veronese”

Nr. UE: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ȘI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Eliminarea valorii procentuale de amiloză*

De la punctul 3.2. din documentul unic și de la articolul 2 din caietul de sarcini a fost eliminat parametrul referitor la procentajul de amiloză.

Justificare: deși metoda de analiză utilizată pentru determinarea amilozei a fost modificată și actualizată de-a lungul anilor, rezultatele obținute nu sunt încă fiabile, deoarece rezultatele analitice nu pot fi repetate în cadrul aceluiași eșantion.

Modificarea vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificarea unor indicații de pe etichete*

La articolul 8 din caietul de sarcini, a fost adăugată mențiunea „risaie” (orezării).

Este o mențiune care poate fi utilizată doar dacă produsul a fost obținut numai din orez recoltat în orezăriile respective.

De asemenea, a fost introdus următorul paragraf:

„În ambalaje trebuie să se afle tipurile de produse indicate la articolul 2, însă poate fi omisă indicația referitoare la orezul «alb». Este posibilă indicarea pe etichetă a anului recoltării.”.

Scopul modificării este cel de a le oferi consumatorilor mai multe informații și transparență în ceea ce privește produsul cumpărat. Se prevede că pe ambalaje trebuie să se indice dacă produsul din ambalaj este semialbit sau semibrun. În cazul orezului alb, această indicație poate fi omisă, deoarece consumatorul știe, atunci când cumpără orez, că este vorba despre un produs deja decorticat (alb).

A fost introdusă și posibilitatea de a se indica anul recoltării.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Riso Nano Vialone Veronese”

Nr. UE: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 10 – CEREALE

1006 – Orez

1006 30 – Orez semialbit sau albit, chiar sticlos sau glasat

1006 30 42 – Cu bobul rotund

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Riso Nano Vialone Veronese” IGP trebuie să fie obținut numai din orez nedecorticat din soiul Vialone Nano. Atunci când este comercializat, orezul „Riso Nano Vialone Veronese” trebuie să fie clasificat într-unul dintre următoarele tipuri de produse:

— semialbit sau semibrun: obținut prin șlefuire care implică eliminarea parțială a embrionului (germenului) și a pericarpului;

— alb: obținut prin șlefuire care implică eliminarea completă a pericarpului.

„Riso Nano Vialone Veronese” prezintă următoarele caracteristici:

— lungime între 5,4 și 5,8 mm;

— lățime între 3,2 și 3,5 mm;

— grosime: între 2,0 mm și 2,2 mm;

— raportul lungime/lățime între 1,6 și 1,8;

— perlă centrală: extinsă;

— dungă: absentă.

În plus, procentajul de impurități varietale din orez nu trebuie să depășească 3 %.

Pe lângă caracteristicile soiului menționate anterior, „Riso Nano Vialone Veronese” trebuie să respecte următorii parametri fizici și chimici:

— perioadă de gelatinizare între 15 și 20 de minute;

— indice de consistență nu mai puțin de 0,85 kg/cm^2;

— indice de viscozitate nu mai mare de 2,5 g/cm.

Caracteristicile de mai sus au fost stabilite pe baza caracteristicilor boabelor de orez care sunt pregătite pentru comercializare.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de cultivare și de șlefuire a „Riso Nano Vialone Veronese” (îndepărtarea învelișului, albirea de diferite grade și prelucrarea secundară) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Orezul trebuie să fie ambalat în aria geografică delimitată, pentru a se evita formarea de microleziuni pe boabele orezului albit, din cauza variațiilor de umiditate și din cauza stresului mecanic la care ar putea fi supus orezul albit. Dacă orezul își pierde integritatea, calitatea se deteriorează în momentul în care este gătit, iar timpul de gătire este modificat.

Orezul trebuie să fie ambalat în aria geografică delimitată, pentru a se evita formarea de microleziuni pe boabele orezului albit, din cauza variațiilor de umiditate și din cauza stresului mecanic la care ar putea fi supus orezul albit. Dacă orezul își pierde integritatea, calitatea se deteriorează în momentul în care este gătit, iar timpul de gătire este modificat.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fiecare ambalaj trebuie să poarte logoul IGP „Riso Nano Vialone Veronese” și logoul UE. Logoul este următorul:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Partea de sud a provinciei Verona: comunele: 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 și Povegliano Veronese.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a IGP „Riso Nano Vialone Veronese" se bazează pe caracteristicile produsului. „Riso Vialone Nano Veronese" poate fi produs în aria delimitată deoarece aceasta este caracterizată de o climă uniformă. La obținerea acestui produs contribuie și apele de izvor proaspete și limpezi, specifice regiunii. Într-adevăr, în aceste zone orezul este cultivat conform unui sistem de rotație a culturilor care reduce în mod considerabil utilizarea de produse de protecție a plantelor sau de îngrășăminte chimice. În regiunea veroneză, caracteristicile solului se deosebesc de cele ale altor zone de cultivare a orezului: — prin nivelul pH-ului solului, care este întotdeauna alcalin; — prin apele de izvor care provin din stânci calcaroase și, astfel, sunt de asemenea alcaline; — prin tradițiile de cultivare moștenite de-a lungul timpului. În ceea ce privește prelucrarea, trebuie amintit că aceasta are loc în fabricile de orez locale, cu descendență directă din „pile da riso" apărute în număr mare în regiune pe parcursul secolului al XVI-lea și dintre care mai subzistă câteva exemplare încă funcționale. În aceste „pile da riso", orezul era scos din învelișul său cu ajutorul unor pisălogi hidraulici. Chiar dacă, în prezent, procesul de șlefuire se efectuează în general cu ajutorul unor utilaje moderne, respectarea anumitor criterii și rezultatele obținute sunt rodul unei tradiții multiseculare. Decorticarea și albirea bobului nu sunt niciodată complete; boabele rămân parțial acoperite de pericarp și, prin urmare, sunt perfect adecvate pentru a fi utilizate la prepararea rizotourilor tradiționale veroneze.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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