C/2025/4399

4.8.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4399)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Riso Nano Vialone Veronese“

EÚ č.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva – podpora agropotravinárskej kvality (PQA) 1

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Vypustenie percentuálneho podielu amylózy*

V bode 3.2 jednotného dokumentu a v článku 2 špecifikácie výrobku sa vypúšťa parameter týkajúci sa percentuálneho podielu amylózy.

Dôvod: Analytická metóda na stanovenie hodnoty amylózy sa v priebehu rokov zmenila a aktualizovala, ale získané výsledky stále nie sú spoľahlivé, pretože analytické výsledky nemožno v rámci tej istej vzorky opakovať.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmena viacerých pojmov na etikete*

Do článku 8 špecifikácie výrobku sa doplnil pojem „ryžové polia“.

Môže sa použiť len vtedy, ak bol výrobok vyrobený výlučne z ryže zozbieranej na daných ryžových poliach.

Takisto sa dopĺňa tento odsek:

„Druhy výrobkov uvedené v článku 2 musia byť uvedené na obale výrobku s výnimkou ‚bielej‘ ryže, ktorá sa nemusí uvádzať. Na etikete sa môže uviesť rok zberu.“

Cieľom tejto zmeny je poskytnúť spotrebiteľom viac informácií a transparentnosti v spojitosti s výrobkom, ktorý si kúpili. Na obale musí byť teraz uvedené, či výrobok, ktorý sa v obale nachádza, je polobielený alebo polohnedý. Druh výrobku sa nemusí uvádzať v prípade bielej ryže, pretože spotrebitelia, ktorí nakupujú, majú pocit, že je to výrobok, ktorý už bol vylúpaný (biely).

Doplnila sa aj možnosť uviesť rok zberu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese“

EÚ č.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 10 – OBILNINY

1006 – Ryža

1006 30 – Polobielená alebo bielená ryža, tiež hladená alebo leštená

1006 30 42 – Guľatozrnná

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok s CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“ sa získava výhradne z nelúpanej ryže odrody Vialone Nano. Pri uvedení na trh sa výrobok „Riso Nano Vialone Veronese“ musí zaradiť do jednej z týchto druhov výrobku:

— polobielená alebo polohnedá ryža: získaná brúsením, ktoré spočíva v čiastočnom odstránení osemenia a oplodia,

— biela ryža: získaná brúsením, ktoré spočíva v úplnom odstránení osemenia a oplodia.

Ryža „Riso Nano Vialone Veronese“ má tieto vlastnosti:

— dĺžka od 5,4 mm do 5,8 mm,

— šírka od 3,2 mm do 3,5 mm,

— hrúbka od 2,0 mm do 2,2 mm,

— pomer dĺžka/šírka od 1,6 do 1,8,

— vnútorné jadro: pretiahnuté,

— prúžok: neprítomný.

Podiel odrodových nečistôt v ryži nesmie presiahnuť 3 %.

Okrem už uvedených odrodových vlastností musí výrobok „Riso Nano Vialone Veronese“ spĺňať tieto fyzikálne a chemické parametre:

— trvanie želatínovania od 15 do 20 minút,

— index konzistencie najmenej 0,85 kg/cm^2,

— index viskozity najviac 2,5 g/cm.

Uvedené vlastnosti boli stanovené na základe ryže, ktorá je pripravená na uvedenie na trh.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fázy pestovania a brúsenia ryže „Riso Nano Vialone Veronese“ (lúpanie, bielenie rôzneho rozsahu a druhotné spracovanie) sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Ryža sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti tak, aby sa predišlo tvorbe mikrolézií na zrnách bielenej ryže v dôsledku kolísania vlhkosti a z dôvodu mechanického namáhania, ktorému by bola bielená ryža inak vystavená. Ak je ryža poškodená, kvalita sa pri varení výrobku znižuje a čas varenia sa skracuje.

Ryža sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti tak, aby sa predišlo tvorbe mikrolézií na zrnách bielenej ryže v dôsledku kolísania vlhkosti a z dôvodu mechanického namáhania, ktorému by bola bielená ryža inak vystavená. Ak je ryža poškodená, kvalita sa pri varení výrobku znižuje a čas varenia sa skracuje.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každom balení musí byť zobrazené logo CHZO „Riso Nano Vialone Veronese“ a logo EÚ. Logo je takéto:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Južná časť provincie Verona: obce: 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 a Povegliano Veronese.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o registráciu CHZO „Riso Nano Vialone Veronese" je založená na vlastnostiach výrobku. Vymedzená oblasť má jednotné podnebie, ktoré je vhodné na produkciu výrobku „Riso Vialone Nano Veronese". Ďalším priaznivým faktorom je čerstvosť a čistota pramenitej vody, ktorá je pre danú oblasť pomerne typická. V týchto oblastiach sa pri pestovaní ryže využíva striedanie plodín, čím sa výrazne znižuje používanie prípravkov na ochranu rastlín a chemických hnojív. Charakteristiky pôdy v oblasti Verony sa líšia od vlastností iných oblastí pestovania ryže v dôsledku: – pH pôdy, ktorá je vždy zásaditá, – pramenitej vody z vápenatých hornín, ktorá je preto takisto zásaditá, – pestovateľských tradícií odovzdávaných v priebehu času. Brúsenie ryže sa uskutočňuje v miestnych zariadeniach na spracovanie ryže, ktoré sú priamymi nasledovníkmi zariadení na lúpanie ryže, ktoré v tomto regióne fungovali v 16. storočí. Niektoré z nich prežili a sú stále v prevádzke. V nich sa ryžové plevy odstraňovali vodou poháňanými mažiarmi. Aj keď sa dnes na brúsenie ryže využívajú moderné technológie, uplatňujú sa kritériá a požadujú výsledky, ktoré vyplynuli z tradície starej niekoľko storočí. Ryžové zrná sa nikdy úplne nevylúpu a nevybielia; zrná zostanú čiastočne pokryté oplodím a takéto sú najvhodnejšie na prípravu typických veronských druhov rizota.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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