C/2025/4399

4.8.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4399)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU št.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Ime proizvoda**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov (PQA 1)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe so standardne v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena, ne pomenijo tveganja izničenja povezave in ne vsebujejo dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Črtanje odstotka amiloze*

Parameter v zvezi z odstotkom amiloze je bil črtan iz točke 3.2 enotnega dokumenta in člena 2 specifikacije proizvoda.

Razlog: Analizna metoda za določanje vrednosti amiloze je bila z leti spremenjena in posodobljena, vendar dobljeni rezultati analize še vedno niso zanesljivi, saj niso ponovljivi v istem vzorcu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sprememba več izrazov na etiketi*

V člen 8 specifikacije proizvoda se doda izraz „riževa polja“.

Uporablja se lahko le, če je proizvod izdelan izključno iz riža, požetega na zadevnih riževih poljih.

Dodan je tudi naslednji odstavek:

„Vrste proizvodov iz člena 2 morajo biti navedene na embalaži proizvoda, razen ‚belega‘ riža, ki ga ni treba navesti. Leto žetve se lahko navede na etiketi.“

Namen te spremembe je potrošnikom zagotoviti več informacij in večjo preglednosti o izdelku, ki so ga kupili. Na embalaži mora biti zdaj navedeno, ali je vsebovani izdelek polbrušeni ali polrjavi riž. Vrste proizvoda ni treba navesti za beli riž, saj potrošniki, ki ga kupujejo, logično sklepajo, da gre za proizvod, ki je že bil oluščen (bel).

Dodana je bila tudi možnost navedbe leta žetve.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Riso Nano Vialone Veronese“

EU št.: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 10 – ŽITA

1006 – Riž

1006 30 – Manj brušen ali popolnoma brušen riž, poliran ali glaziran ali ne:

1006 30 42 – okroglozrnat

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

ZGO „Riso Nano Vialone Veronese“ se proizvaja izključno iz neoluščenega riža sorte vialone vano. Ko je riž „Riso Nano Vialone Veronese“ dan na trg, mora biti uvrščen v eno od naslednjih vrst proizvodov:

— polbrušeni ali polrjavi: proizveden z brušenjem, ki vključuje delno odstranitev embria (kalčka) in osemenja;

— beli: proizveden z brušenjem, ki vključuje popolno odstranitev osemenja.

Riž „Riso Nano Vialone Veronese“ ima naslednje značilnosti:

— dolžina: 5,4 mm–5,8 mm,

— širina: 3,2 mm–3,5 mm,

— debelina: 2,0 mm–2,2 mm,

— razmerje med dolžino in širino: 1,6–1,8,

— notranje jedro: podaljšano,

— proga: je ni.

Poleg tega delež sortnih nečistoč riža ne sme presegati 3 %.

Poleg zgoraj navedenih sortnih značilnosti mora riž „Riso Nano Vialone Veronese“ izpolnjevati naslednje fizikalne in kemijske parametre:

— čas želatiniranja od 15 do 20 minut,

— indeks čvrstosti najmanj 0,85 kg/cm^2,

— indeks viskoznosti največ 2,5 g/cm.

Zgornje značilnosti so bili opredeljene na podlagi riža, ki je pripravljen za dajanje na trg.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Fazi pridelave in brušenja riža „Riso Nano Vialone Veronese“ (luščenje, beljenje v različnem obsegu in sekundarna predelava) morata potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Riž mora biti zapakiran na opredeljenem geografskem območju, da se prepreči nastajanje mikrolezij na zrnih brušenega riža zaradi nihanj v vlažnosti in zaradi mehanskega stresa, ki bi mu sicer bil brušeni riž izpostavljen. Če je riž poškodovan, se poslabša kakovost, čas kuhanja pa se skrajša.

Riž mora biti zapakiran na opredeljenem geografskem območju, da se prepreči nastajanje mikrolezij na zrnih brušenega riža zaradi nihanj v vlažnosti in zaradi mehanskega stresa, ki bi mu sicer bil brušeni riž izpostavljen. Če je riž poškodovan, se poslabša kakovost, čas kuhanja pa se skrajša.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsak paket mora biti označen z logotipom ZGO „Riso Nano Vialone Veronese“ in logotipom EU. Uporablja se logotip:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Južno območje pokrajine Verona: Občine: 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 in Povegliano Veronese.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo ZGO „Riso Nano Vialone Veronese" temelji na značilnostih proizvoda. Opredeljeno območje ima enotno podnebje, ki je zelo primerno za pridelavo riža „Riso Vialone Nano Veronese". Dodaten dejavnik je tudi sveža in čista izvirska voda, ki je precej značilna za to območje. V tem območju se zaradi uporabe kolobarjenja pridelka pri gojenju riža zelo zmanjša uporaba fitofarmacevtskih sredstev in kemičnih gnojil. Značilnosti tal na območju Verone se razlikujejo od značilnosti na drugih območjih pridelovanja riža zaradi: — vrednosti pH tal, ki so vedno alkalna; — izvirske vode iz apnenčastih skal, ki je zato prav tako alkalna; — tradicionalne pridelave, ki se je prenašala med generacijami. Brušenje poteka v lokalnih obratih za brušenje riža, ki so neposredno nasledili številne „luščilnike riža" v tej regiji iz 16. stoletja; nekateri od njih so preživeli in še vedno delujejo. V teh so luščenje riža nadomestili bati, ki delujejo na vodni pogon. Čeprav se proces brušenja danes večinoma izvaja z modernimi stroji, pri tem še vedno veljajo merila in želja po rezultatih, ki izhajajo iz stoletne tradicije. Riževa zrna niso nikoli do konca oluščena in pobeljena; zrnje ostaja delno vključeno v osemenje in je kot tako povsem primerno za uporabo pri pripravi tradicionalnih veronskih rižot.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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