Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4399

4.8.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4399)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nr: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

1. **Produktens namn**

”Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – främjande av jordbruksbaserade livsmedels kvalitet 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innebär någon ändring av namnet, inte medför någon risk för att sambandet upphävs och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Strykning av andelen amylos*

Parametern för andelen amylos har strukits från punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet och artikel 2 i produktspecifikationen.

Motivering: Analysmetoden för att fastställa amyloshalten har ändrats och uppdaterats under årens lopp, men de resultat som erhålls är fortfarande inte tillförlitliga eftersom analysresultaten inte kan reproduceras inom ramen för samma provtagningsomgång.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ändring av ett antal uttryck i märkningen*

Ordet ”risfält” har lagts till i artikel 8 i produktspecifikationen.

Det får endast användas om produkten uteslutande har framställts av ris som skördats på risfälten i fråga.

Följande stycke har också lagts till:

”De produkttyper som avses i artikel 2 ska anges på produktförpackningen, med undantag för ’vitt’ ris, som inte behöver anges. Skördeåret får anges på etiketten.”

Syftet med denna ändring är att ge konsumenterna mer information om den produkt som de har köpt. På förpackningen måste det nu anges om produkten är delvis slipad eller delvis bearbetad. Produkttypen behöver inte anges för vitt ris, eftersom konsumenter som köper ris vet att detta är en produkt som redan har skalats (vit).

En möjlighet att ange skördeåret har också lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nr: PGI-IT-1529-AM04 – 23.5.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 10 – SPANNMÅL

1006 – Ris

1006 30 – Helt eller delvis slipat ris, även polerat eller glaserat

1006 30 42 – Rundkornigt

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Riso Nano Vialone Veronese” får endast framställas av paddyrissorten vialone nano. När ”Riso Nano Vialone Veronese” frisläpps för konsumtion måste det klassificeras som en av följande produkttyper:

— Delvis slipat eller delvis bearbetat råris: framställs genom slipning då embryot (grodden) och fruktväggen delvis avlägsnas.

— Vitt ris: framställs genom slipning då fruktväggen fullständigt avlägsnas.

”Riso Nano Vialone Veronese” har följande egenskaper:

— Längd: 5,4–5,8 mm.

— Bredd: 3,2–3,5 mm.

— Tjocklek: 2,0–2,2 mm.

— Förhållandet längd/bredd: 1,6–1,8.

— Innerkärna: avlång.

— Strimmor: inga.

Procentenheten för sortinblandning får dessutom inte överstiga 3 %.

Förutom de sortegenskaper som anges ovan måste ”Riso Nano Vialone Veronese” uppfylla följande fysiska och kemiska parametrar:

— Gelatiniseringstid: 15–20 minuter.

— Densitetsvärde: minst 0,85 kg/cm^2.

— Viskositetsvärde: högst 2,5 g/cm.

De ovanstående egenskaperna har fastställts på grundval av ris som är redo att släppas ut på marknaden.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Stegen i odlingen och slipningen av ”Riso Nano Vialone Veronese” (skalning, blekning i varierande utsträckning samt sekundär bearbetning) måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Riset måste förpackas inom det avgränsade geografiska området för att undvika bildande av mikroskador på de slipade riskornen till följd av fuktförändringar och de mekaniska påfrestningar som det slipade riset annars skulle utsättas för. Om riset är skadat försämras kvaliteten när produkten kokas och kokningstiden förkortas.

Riset måste förpackas inom det avgränsade geografiska området för att undvika bildande av mikroskador på de slipade riskornen till följd av fuktförändringar och de mekaniska påfrestningar som det slipade riset annars skulle utsättas för. Om riset är skadat försämras kvaliteten när produkten kokas och kokningstiden förkortas.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje förpackning av den skyddade geografiska beteckningen ”Riso Nano Vialone Veronese” ska vara märkt med den skyddade geografiska beteckningens logotyp samt EU:s logotyp. Logotypen är som följer:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det södra området av provinsen Verona, kommunerna 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 och Povegliano Veronese.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen "Riso Nano Vialone Veronese" grundar sig på produktens egenskaper. Det avgränsade området har ett enhetligt klimat som är väl lämpat för produktion av "Riso Vialone Nano Veronese". Det friska och rena källvatten som är typiskt för området är en annan bidragande faktor. I området används nämligen växelbruk vid risodling vilket minskar användningen av bekämpningsmedel och kemiska gödselmedel avsevärt. Jorden i Veronaområdet skiljer sig från jorden i andra risodlingsområden på följande punkter: – pH-värdet är alltid basiskt. – Källvattnet kommer från kalkhaltig berggrund och är därför också basiskt. – Odlingsmetoderna har överförts från generation till generation. Slipningen sker i lokala riskvarnar, som är efterföljare till 1500-talets många "risskalare" av vilka ett fåtal har överlevt och används fortfarande. I dessa risskalare togs risets skal bort med hjälp av vattendrivna mortelstötar. Slipningsprocessen bedrivs numera vanligen med hjälp av moderna maskiner, men man använder fortfarande samma kriterier och strävar efter samma resultat som enligt den sekellånga traditionen. Riskornen skalas och bleks aldrig fullständig. Kornen täcks fortfarande delvis av fruktväggen, och är därmed perfekt lämpade för tillagning av typiska risottorätter från Verona.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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