

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 70/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA / CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„RISO NANO VIALONE VERONESE”**

**Nr UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 czerwca 2018**

**ChNP ( ) CHOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [Stowarzyszenie ochrony ChOG Riso Nano Vialone Veronese]

Via V. Veneto 4  
Skrytka pocztowa 69  
37063 Isola Della Scala VR  
ITALY

E-mail: info@risovialonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Email certyfikowany: risonano.vr@pec.it

Stowarzyszenie ochrony ChOG „Riso Nano Vialone Veronese” jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie, zmiany redakcyjne]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

— Następujące zdanie w art. 2 specyfikacji produktu:

„Riso Nano Vialone Veronese» ChOG musi być uzyskany wyłącznie z odmiany ryżu Vialone Nano z gatunku »Japonica«”

otrzymuje brzmienie:

„Riso Nano Vialone Veronese» ChOG musi być uzyskany wyłącznie z odmiany ryżu niełuskanego Vialone Nano”.

Zmiana polega na usunięciu odniesienia do gatunku *Japonica* – oczywiście jest, że chodzi o gatunek *Japonica*, ponieważ wyłącznie nasiona Vialone Nano mogą uzyskać ChOG.

— W art. 2 specyfikacji produktu dodano następujący tekst:

„W momencie wprowadzania do obrotu »Riso Nano Vialone Veronese« musi być klasyfikowany jako jeden z następujących rodzajów 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”.

Oprócz białego rodzaju ryżu uwzględniono rodzaj półbielony lub półbrązowy. Uwzględnienie rodzaju półbielonego lub półbrązowego umożliwia rozszerzenie zakresu „Riso Nano Vialone Veronese” objętego ChOG. Istnieją przedmioty o charakterze historycznym (np. cenniki, paczki ryżu i materiały reklamowe), które świadczą o produkcji tych rodzajów produktu na wyznaczonym obszarze jeszcze przed 2009 r.

Ponadto przedstawiono krótkie wyjaśnienie sposobu uzyskiwania każdego rodzaju ryżu w celu zwiększenia jasności specyfikacji.

— W art. 2 specyfikacji produktu dodano następujące zdanie w celu uwzględnienia właściwości „Riso Nano Vialone Veronese”. Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

„Riso Nano Vialone Veronese” ma następujące właściwości:

— Art. 2 specyfikacji produktu:

Następujące parametry zawarte poprzednio w art. 6 przeniesiono do art. 2 po ponownym opracowaniu całości specyfikacji produktu:

„Długość:	od 5,6 mm do 5,8 mm;
Szerokość:	od 3,4 mm do 3,6 mm;
Grubość:	od 2,0 mm do 2,2 mm;
Kształt (długość/szerokość)	od 1,5 do 1,7;
Rdzeń wewnętrzny:	przedłużony;
Prążek:	brak”.

Ponadto parametry długości, szerokości, grubości i stosunku długości do szerokości zmieniono w następujący sposób:

„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”.

We właściwościach uwzględniono skutki zmiany klimatu, które obejmują zmiany temperatury w okresie kwitnienia „Riso Nano Vialone Veronese”, prowadzące do zmian w długości i szerokości ziarna.

- W artykule tym dodano informacje dotyczące wartości procentowej zanieczyszczeń innymi odmianami. Poprzednio znajdowały się one w art. 6 i przeniesiono je do art. 2; poprzednią wartość 2 % zwiększono do 3 %.

Dodane zdanie otrzymuje brzmienie: „Wartość procentowa zanieczyszczeń ryżu innymi odmianami nie może przekraczać 3 %”.

Limit zanieczyszczeń innymi odmianami zwiększono do 3 % w związku z naturalnymi mutacjami odmiany zachodzącymi w wyniku ponownego pojawienia się cech odmiany macierzystej. Ponadto limit 3 % w żadnym przypadku nie przekracza wartości referencyjnej ustalonej w przepisach krajowych.

- Następujący akapit został przeniesiony z art. 6 do art. 2 specyfikacji, ponieważ jest on bardziej istotny w kontekście treści tego ostatniego artykułu:

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

amyloza:	nie mniej niż 21 % suchej masy;
czas żelatynizacji:	zawarty w przedziale 15–20 min.;
wskaźnik konsystencji:	nie mniej niż 0,85 kg/cm <sup>2</sup> ;
wskaźnik lepkości:	nie więcej niż 2,5 g/cm”.

- W art. 2 specyfikacji produktu dodano następujące zdanie:

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

Przepis ten dodano w celu wyjaśnienia poprzednio niezdefiniowanego punktu w specyfikacji, który w latach, w których specyfikacja obowiązywała, był niejasny dla podmiotów gospodarczych.

Art. 6 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu – Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

- Skreślono następujący tekst:

„W celu wprowadzania do obrotu ziarno »Riso Nano Vialone Veronese« musi posiadać następujące właściwości:

Barwa owocni:	biała;
Długość:	średniej długości;
Kształt:	okrągły;
Szerokość:	średnia;
Ząb:	wyraźny;
Główka:	krótka;
Sekcja:	zaokrąglona”.

Właściwości wskazane w specyfikacji produktu w odniesieniu do barwy owocni, długości, kształtu, zęba, szerokości, główki i sekcji pokrywają się z tym, co zostało ustanowione w przepisach krajowych dotyczących odmiany Vialone Nano; powtarzanie ich w specyfikacji jest zatem zbędne, ponieważ są one takie same w przypadku ChOG „Riso Nano Vialone Veronese”.

- Skreślono następujące zdanie:

„Limity wad, po przekroczeniu których ryżu nie można sprzedawać, określono w wykazach ministerialnych wydawanych co roku w drodze dekretu i publikowanych w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej”.

Przepis skreślono, ponieważ limit wad dopuszczonych w przypadku ryżu określa się każdego roku ustawą.

- Skreślono następujące zdanie:

„W celu konserwacji polerowanego ryżu nie dopuszcza się stosowania środków owadobójczych ani fumigantów”.

Przepis ten skreślono, ponieważ uznano, że dla konsumenta końcowego ważne jest otrzymanie produktu wolnego od owadów i pasożytów. Nie można zatem wykluczyć przeprowadzenia zabiegów dezynfekcyjnych przed pakowaniem ryżu, pod warunkiem że nie wpływają one na jego cechy jakościowe.

— Skreślono następujące zdanie:

„Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej może – na wniosek Stowarzyszenia ochrony ChOG »Riso Nano Vialone Veronese« – dodawać lub zmieniać parametry chemiczne i fizyczne w celu lepszego scharakteryzowania tożsamości nazwy”.

Przepis ten nie ma zastosowania, ponieważ zmiany specyfikacji produktu reguluje rozporządzenie (UE) nr 1151/2012.

Pkt 4.2 streszczenia:

— Następujące informacje:

„Gatunek o średnio wczesnym okresie wegetacji, średnim wzroście, drobnych, gładkich ziarnach w kształcie perły;

Genealogia: Nano x Vialone;

Odmiana: Japonica;

Rok wprowadzenia do produkcji: 1937;

Okres wegetacji: 155 dni;

Długość pędu: 95,2 cm;

Barwa węzłów: fioletowa;

Barwa międzywęźli: fioletowa prążkowana;

Liście: barwa fioletowa prążkowana, zwisające;

Barwa pochwy: fioletowa;

Barwa uszek: fioletowa;

Barwa kolanka: fioletowa;

Języczek: długość: 17,0 mm, rozdwojony, barwy fioletowej; ułożenie liści: chorągiewkowate, zwisające;

Wiecha: długość: 17,8 cm; pokrój zwieszony, typ: prosta; rozpierchła; ości brak;

Barwa znamienia: zabarwione;

Barwa plewy: fioletowo-brązowa;

Barwa plewki: żeberka fioletowo-brązowe; łuska fioletowo-brązowa; wierzchołek fioletowo-brązowy;

Kłosek: bródki brak; średnio owłosiony; długość 8,1 mm, szerokość 4,1 mm; masa 1 000 ziaren wynosi 37,9 g;

Odporność na zimno: siewki: wysoka, podczas kwitnienia: średnia; odporność na głębokość zanurzenia (40–50): wysoka;

Tempo rozwoju siewek: wysokie; wymagany stopień płodności: średni; wydajność polerowania: 55 %”

skreślono, ponieważ nie są one bezpośrednio związane z nazwą, lecz raczej z właściwościami odmiany. Ponadto punkt ten dostosowano do treści specyfikacji produktu w odniesieniu do nazwy „Riso Nano Vialone Veronese”.

— Skreślono wyrażenie „masa 1 000 ziaren wynosząca 31,1 g”, ponieważ nie pojawia się ono w specyfikacji produktu i nie ma wpływu na specyfikę nazwy.

### **Obszar geograficzny**

Art. 3 specyfikacji produktu

— Zdanie:

„Ryż niełuskany przeznaczony do produkcji ryżu »Riso Nano Vialone Veronese« objętego chronionym oznaczeniem geograficznym musi być uprawiany na gruntach nadających się do nawadniania na równinie werońskiej”

otrzymuje brzmienie:

„»Riso Nano Vialone Veronese« musi być produkowany na terytorium administracyjnym następujących gmin [...]”.

Celem nowego sformułowania, w którym pojęcie „ryż niełuskany” zastąpiono nazwą produktu, jest odniesienie się do obszaru produkcji ryżu, a nie tylko do obszaru uprawy, jak miało to miejsce poprzednio. Art. 5 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu stanowi już, że czynności polerowania mają być przeprowadzane na tym samym obszarze, na którym uprawia się ryż; zmiana nie obejmuje zatem dalszych ograniczeń geograficznych w odniesieniu do produkcji „Riso Nano Vialone Veronese”.

- Słowa „na gruntach nadających się do nawadniania na równinie werońskiej” przeniesiono do art. 5 – Metoda produkcji – akapit pierwszy, aby uzupełnić już przedstawione informacje.

### Dowód pochodzenia

- Dodano poniższy art. 4 w odniesieniu do procedur, których muszą przestrzegać podmioty gospodarcze w celu zagwarantowania pochodzenia produktu:

„Art. 4 – Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, co obejmuje rejestrację wszystkich produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób zapewniona zostaje identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie producentów i pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez organ kontrolny oraz terminowe zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości produktu.

Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązaniem planem kontroli.

Art. 4 zastępuje art. 8 zawierający przepisy, które nie mają obecnie zastosowania w wyniku zmian regulacyjnych dotyczących kontroli. Celem art. 4 jest skreślenie ze specyfikacji produktu szeregu działań wskazanych w art. 8 dotychczasowej specyfikacji, powierzonych stowarzyszeniu ochrony w odniesieniu do kontroli, które nie mają już zastosowania, ponieważ dotyczą producentów i jednostki certyfikującej.”

### Metoda produkcji

Art. 5 – Metoda produkcji – poprzednio art. 4 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

- Zdanie:

„»Riso Nano Vialone Veronese« musi być uprawiany na gruntach z płodozmianem”

otrzymuje brzmienie:

„»Riso Nano Vialone Veronese« musi być uprawiany na gruntach z płodozmianem i odpowiednim nawodnieniem na obszarze produkcji”.

Specyfikację rodzaju gruntu przeniesiono z art. 3 skonsolidowanej specyfikacji produktu do obecnego art. 5, ponieważ uznaje się go za bardziej właściwy.

- Zdanie:

„Pole ryżowe nie może pozostawać na tej samej działce przez więcej niż sześć kolejnych lat i może powrócić na nią najwcześniej po dwóch latach”

otrzymuje brzmienie:

„Opcje techniczne i agronomiczne, które należy zastosować w celu właściwej produkcji »Riso Nano Vialone Veronese«, są następujące:

- Płodozmian: Pole ryżowe nie może pozostawać na tej samej działce przez więcej niż sześć kolejnych lat i może powrócić na nią dopiero po płodozmianie trwającym co najmniej dwa lata i obejmującym uprawę inną niż ryż.

Przedstawiono szczegółowy opis płodozmiaru w celu doprecyzowania procedur operacyjnych, które zapewniają pełnowartościowość produktu i terytorium, tym samym chroniąc konsumenta.”

- Następujący przepis:

„Maksymalna produkcja na hektar nie może przekraczać 7 ton”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna produkcja na hektar nie może w żadnym przypadku przekraczać 8 ton ryżu niełuskanego”.

Produkcję zwiększono z 7 do 8 ton/ha. Stosowane obecnie techniki uprawy ziemi (przy użyciu niwelatorów laserowych) umożliwiają zapewnienie bardziej jednolitej obsadzonej powierzchni z możliwością zwiększenia plonów, przy jednoczesnym utrzymaniu tego samego poziomu jakości. Wyjaśniono również, że plony odnoszą się do ryżu niełuskanego, a nie ryżu bielonego.

- Zdanie:

„Wykorzystane nasiona muszą należeć do odmiany Vialone Nano i posiadać certyfikat ENSE [Ente Nazionale Sementi Elette (Krajowego Organu Selekcji Nasion)]”

otrzymuje brzmienie:

„Wykorzystane nasiona muszą być certyfikowane zgodnie z obowiązującymi przepisami”.

Skreślono specyfikację, zgodnie z którą nasiona muszą należeć do odmiany Vialone Nano, ponieważ było to powtórzenie tego, co już stwierdzono w art. 2. Podobnie skreślono odniesienie do organu ENSE, ponieważ organ ten już nie istnieje.

— Zdanie:

„Aby suszony ryż niełuskany można było przekazać do polerowania, jego stopień wilgotności nie może przekraczać 14,0 %”

otrzymuje brzmienie:

„Podczas przechowywania i do momentu przekazania do polerowania stopień wilgotności suszonego ryżu niełuskanego nie może przekraczać 14,0 %”.

Określono, że stopień wilgotności ryżu niełuskanego nie może przekraczać limitu 14 % nawet podczas przechowywania, aby zapobiec pleśnieniu.

— Skreślono następujące zdanie:

„Można stosować wyłącznie pośrednie suszarki ogniowe, z wyjątkiem zasilanych metanem, LPG lub olejem rolniczym”.

Skreślono specyfikację dotyczące metod suszenia, ponieważ są one obecnie przestarzałe.

— Skreślono następujące zdanie:

„Stowarzyszenie ochrony »Riso Nano Vialone Veronese« jest zobowiązane do współpracy z hodowcą odpowiedzialnym za odmianę Vialone Nano, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli [specjalistyczna stacja uprawy ryżu w Vercelli przy Instytucie Doświadczalnym Uprawy Zboża], który odpowiada za zachowywanie czystości odmiany Vialone Nano”.

Skreślono odniesienie do specjalistycznej stacji uprawy ryżu w Vercelli przy Instytucie Doświadczalnym Uprawy Zboża, ponieważ nie jest już ona odpowiedzialna za zachowywanie czystości odmiany. Ponadto uznaje się, że określenie jakichkolwiek działań w zakresie współpracy, które może podejmować stowarzyszenie ochrony, nie jest istotne w kontekście treści specyfikacji.

— Art. 5 – Metoda produkcji – poprzednio art. 5 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

— Następujące zdanie:

„Czynności w zakresie bielenia i pakowania ryżu muszą być przeprowadzane w ramach określonego obszaru podanego w art. 3”

otrzymuje brzmienie:

„Czynności w zakresie produkcji i pakowania ryżu muszą być przeprowadzane na określonym obszarze wskazanym w art. 3”.

Odniesienie do bielenia ryżu usunięto po wprowadzeniu nowego rodzaju produktu – ryżu półbrązowego – który jest obłuskiwany i częściowo bielony.

Tak jak pierwotnie ustanowiono w odniesieniu do rodzaju ryżu „białego”, wspomniane czynności w zakresie bielenia muszą się odbywać na obszarze geograficznym, na którym ryż jest uprawiany. Celem utrzymania ograniczenia dotyczącego czynności w zakresie polerowania jest zapewnienie zgodności z procesem produkcji, który przeprowadza się na podstawie kryteriów wynikających z wielowiekowej tradycji, która wraz ze szczególną przydatnością tego obszaru do uprawy ryżu umożliwiła ugruntowanie pozycji „Riso Nano Vialone Veronese” ChOG na rynku.

— Następujący akapit:

„Zalecane i dozwolone czynności w zakresie polerowania są następujące:

obłuskiwanie: polerowanie w celu usunięcia plewek (łusek), które może być przeprowadzane z wykorzystaniem obłuskiwaczy cylindrycznych albo obłuskiwaczy ze ściernicami;

bielenie: polerowanie w celu usunięcia owocni i zarodka, które musi być przeprowadzane z wykorzystaniem odpowiednich maszyn do bielenia;

obróbka wtórna: w celu uzupełnienia procesu bielenia ryż można polerować z wykorzystaniem śmigła ze ściernicami w celu usunięcia ziaren kredowych oraz z wykorzystaniem szczotki do polerowania lub polerki wodnej/pneumatycznej w celu wypolerowania ziarna”

otrzymuje brzmienie:

„Zalecane i dozwolone czynności w zakresie polerowania są następujące:

Ryż biały:

obluskiwanie: polerowanie w celu usunięcia plewek (łusek), które może być przeprowadzane z wykorzystaniem obluskiwaczy cylindrycznych albo obluskiwaczy ze ściernicami;

bielenie: polerowanie w celu usunięcia owocni i zarodka, które musi być przeprowadzane z wykorzystaniem odpowiednich maszyn do bielenia;

obróbka wtórna: w celu uzupełnienia procesu bielenia ryż biały można polerować z wykorzystaniem śmigła ze ściernicami w celu usunięcia ziaren kredowych oraz z wykorzystaniem szczotki do polerowania lub polerki wodnej/pneumatycznej w celu wypolerowania ziarna”.

Po wprowadzeniu rodzaju półbrązowego zmieniono brzmienie tego akapitu bez zmiany jego treści, w celu doprecyzowania, że odnosi się on do ryżu białego.

— Na końcu powyższego ustępu dodano zdanie w brzmieniu:

„Ryż półbielony lub półbrązowy: obluskiwanie i częściowe bielenie.

W celu zapewnienia kompletności i jasności specyfikacji produktu dodano opis działań w zakresie przetwarzania ryżu półbielonego lub półbrązowego.

### Związek

— Biorąc pod uwagę, że niektóre treści art. 6 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu – Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu – przeniesiono do art. 2, a inne skreślono, art. 6 nowej wersji specyfikacji produktu zawiera szczegóły dotyczące związku z obszarem pochodzenia. W szczególności artykuł ten stanowi uzupełnienie specyfikacji w odniesieniu do treści wymaganych w obecnie obowiązujących przepisach i grupuje informacje zawarte w aktach, które doprowadziły do rejestracji nazwy, oraz informacje zawarte w streszczeniu opublikowanym w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nr L 71/17. Art. 6 specyfikacji otrzymał następujące brzmienie:

Art. 6 – Związek ze środowiskiem

Czynniki glebowe i klimatyczne

»Riso Nano Vialone Veronese« jest uprawiany na glebach lekkich, aluwialnych i o średniej konsystencji, na polach ryżowych umiejscowionych na równinach wokół Werony, które charakteryzują się ogólnie zasadowym pH w związku z obecnością wapnia.

Cechą szczególną tego obszaru jest to, że zasila go woda źródłana, która również ma odczyn zasadowy, ponieważ pochodzi ze skał wapiennych. Ta wyraźna zasadowość charakteryzuje i wyróżnia środowisko pól ryżowych w rejonie Werony w stosunku do większości włoskich obszarów uprawy ryżu. Ponadto na obszarach tych uprawę ryżu prowadzi się tradycyjnie w systemie płodozmianu, co znacznie zmniejsza zużycie środków ochrony roślin i nawozów chemicznych.

Ogólnie zasadowe gleby werońskie na określonym obszarze, woda źródłana, jednolity klimat i system płodozmianu zapewniają zrównoważone połączenie czynników w odniesieniu do produkcji werońskiego ryżu, które pozwalają na bezproblemowe zakończenie cyklu wegetacyjnego uprawy.

Czynniki historyczne i ludzkie

Źródła historyczne potwierdzają, że uprawa ryżu zaczęła się rozprzestrzeniać w Weronie i okolicach w pierwszych dekadach XVI w. z inicjatywy rodzin pochodzących z Lombardii. Dzięki uprawie ryżu wykorzystano wiele obszarów bagiennych, które w przeciwnym razie byłyby bezproduktywne.

W 1545 r. Senat Wenecki ustanowił magistraturę »kuratorów ds. zasobów nieuprawianych« w celu uregulowania spiętrzenia wody na werońskich polach ryżowych oraz zezwolił na budowę *pile da riso*, tj. systemów hydraulicznych do obróbki ryżu niefuskane. Już wtedy dobrze znany ryż weroński był sprzedawany niemal wyłącznie na weneckim rynku Rialto i wkrótce stał się głównym źródłem gospodarki tego obszaru.

Ogromna ilość dokumentacji graficznej i kartograficznej przedstawia zakres oraz znaczenie gospodarcze i społeczne ryżu uprawianego w Weronie również w XVII i XVIII w.

W rejonie Werony w uprawie ryżu główną rolę odgrywają producenci; przyjęli oni i utrzymują agronomiczne techniki płodozmianu, odchwaszczania i nawożenia, które umożliwiają otrzymywanie pełnowartościowego i jakościowego produktu nawet przed jego obróbką.

Równie ważne jest polerowanie ryżu niefuskane. Odbywa się ono w młynach lokalnych, wywodzących się z *pile da riso*, które licznie powstały w tym rejonie w ciągu XVI w.; kilka z nich działa do dziś.

Ryż był w nich łuskany przy użyciu hydraulicznych młódek. Nawet jeśli obecnie proces polerowania przeprowadza się przy użyciu nowoczesnych maszyn, przestrzega się zasad i osiąga wyniki, które są owocem wielowiekowej tradycji.

Po polerowaniu ziarno ma optymalne właściwości do przygotowania typowych werońskich risotto”.

W celu dostosowania sekcji 5 jednolitego dokumentu do przepisów załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 668/2014 dodano następujące akapity:

„Podstawą wniosku dotyczącego rejestracji »Riso Nano Vialone Veronese« ChOG są właściwości produktu”;

„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 młynów. 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 bielienia ziarna nigdy nie są doprowadzane do końca; ziarno pozostaje częściowo pokryte owocnią, co nadaje mu optymalne właściwości do przygotowania typowych werońskich risotto”.

## Kontrole

Art. 8 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu – Kontrole

— Skreślono następujące zdania:

- Po zakończeniu siewu wszyscy hodowcy ryżu są zobowiązani do złożenia sprawozdania z produkcji – na odpowiednich formularzach dostarczonych przez stowarzyszenie ochrony – wskazującego obszar obsadzony ryżem w odniesieniu do każdej odmiany oraz właściwe dane katastralne.
- Stowarzyszenie ochrony powinno otrzymać to sprawozdanie do dnia 31 maja każdego roku wraz z egzemplarzem sprawozdania obszarowego dostarczonym do Ente Nazionale Risi [Krajowej Rady ds. Ryżu].
- Podobnie do dnia 30 listopada każdego roku i w każdym przypadku przed rozpoczęciem sprzedaży ryżu producenci muszą zgłosić – również na formularzach dostarczonych przez stowarzyszenie ochrony – ilości produktów w różnych partiach ryżu niełuskanego Vialone Nano oraz zwrócić się o pobranie próbek.

Powody tego skreślenia są następujące: Wymogi, które podmioty gospodarcze muszą spełnić w kwestii zgłaszania produkcji, zostały ustanowione przez organ kontrolny i określony w stosownym planie kontroli. Sprawozdania dotyczące wyprodukowanych ilości muszą być wysłane w terminie określonym przez organ kontrolny, przy czym nie wysyła się ich do stowarzyszenia ochrony, które nie odgrywa żadnej roli w zakresie kontroli zgodności ze specyfikacją produktu. Ponadto wszystkie formularze wykorzystywane w czynnościach kontrolnych są udostępniane przez organ kontrolny, a nie przez stowarzyszenie ochrony, które nie odgrywa w takich czynnościach żadnej roli.

- Stowarzyszenie ochrony musi pobrać próbki z hałd ryżu niełuskanego w krótkim czasie, przeprowadzić niezbędne kontrole i wydać upoważnienie do posługiwania się nazwą.

Za czynności w zakresie pobierania próbek odpowiedzialne są poszczególne podmioty gospodarcze, a nie stowarzyszenie ochrony, które nie odgrywa żadnej roli w odniesieniu do kontroli mających na celu weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu.

- Stowarzyszenie ochrony musi wysłać wszystkie dane przetwarzane w odniesieniu do produkcji ryżu niełuskanego „Riso Nano Vialone Veronese” do Werońskiej Izby Handlowej w celach informacyjnych.

Przepis ten nie wchodzi w zakres zadań określonych przez stowarzyszenie ochrony; umieszczenie go w specyfikacji jest zatem błędem.

- Łuszczarnie ryżu muszą przestrzegać wszystkich wytycznych stowarzyszenia ochrony „Riso Nano Vialone Veronese”, poddawać się jego kontrolom i udostępniać mu rejestry Ente Nazionale Risi [Krajowej Rady ds. Ryżu].

Przepisy dotyczące obowiązków podmiotów gospodarczych, mające na celu zapewnienie zgodności z wytycznymi określonymi przez stowarzyszenie ochrony, nie są istotne w kontekście treści specyfikacji; uznaje się zatem za stosowne skreślenie tego zdania. Obowiązki wobec organu kontrolnego określono w innym miejscu, tj. w art. 7 specyfikacji.

- Wdrażanie tej specyfikacji produktu ma nadzorować Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych, które może korzystać z usług stowarzyszenia ochrony w celu monitorowania produkcji „Riso Nano Vialone Veronese” i handlu nim zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Akapit ten został zastąpiony przez obecne prawodawstwo dotyczące kontroli, w którym powierzono organom kontrolnym zadania w zakresie weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu.

- Szczegółowe dane dotyczące organu kontroli odpowiedzialnego za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu zamieszczono w art. 7 specyfikacji produktu.”



## Etykietowanie

Art. 8 – Etykietowanie – poprzednio art. 7 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

— Skreślono następujące zdanie:

„Zabronione jest używanie dodatkowych nazw geograficznych lub oznaczeń geograficznych lub topograficznych odnoszących się do gmin, części gmin lub obszarów geograficznych usytuowanych na obszarze produkcji, o którym mowa w art. 3”.

Zakaz używania dodatkowych odniesień geograficznych lub topograficznych zniesiono w celu umożliwienia producentom zawarcia odniesień geograficznych do obszaru produkcji ChOG „Riso Nano Vialone Veronese”.

— Następujące zdanie:

„Dopuszczalne jest jednak umieszczanie nazwisk, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają nabywcy w błąd odnośnie do nazw geograficznych”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszcza się jest umieszczanie nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru wyraźnie zachwalającego i nie wprowadzają nabywcy w błąd; dopuszcza się także wykorzystywanie wszelkich publicznych marek instytucjonalnych i regionalnych, które są zgodne z przepisami UE”.

Przewidziano uwzględnienie publicznych marek instytucjonalnych i regionalnych, które spełniają wymogi przepisów UE dotyczących etykietowania „Riso Nano Vialone Veronese”, aby umożliwić konsumentom uzyskanie większej ilości informacji na temat miejsc, w których wytwarzany jest produkt objęty nazwą.

— Następujące zdanie:

„Opakowania »Riso Nano Vialone Veronese« przeznaczone do konsumpcji muszą mieć pojemność 0,5 kg, 1 kg, 2 kg lub 5 kg i być wykonane z materiału dopuszczonego do użytku na mocy obowiązujących przepisów”

otrzymuje brzmienie:

„Ryż »Riso Nano Vialone Veronese« jest wprowadzany do obrotu w opakowaniach dopuszczonych do użytku na mocy obowiązujących przepisów”.

Zdanie zostało przeredagowane, a wzmianka o wadze opakowań została usunięta, aby umożliwić pakującym sprostać różnym wymaganiom rynku.

— Następujące zdanie:

„Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego »Riso Nano Vialone Veronese« musi widnieć na opakowaniu zapisana wyraźną, nieusuwalną czcionką, w kolorze silnie kontrastującym z kolorem tła i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od wszystkich pozostałych informacji umieszczonych na opakowaniu”

zastępuje się tekstem w brzmieniu:

„Na każdym opakowaniu musi znajdować się logo ChOG »Riso Nano Vialone Veronese« i logo UE. Logo ChOG musi być zgodne z przedstawionym poniżej, być zapisane czcionką Times New Roman z uwzględnieniem kompresji pionowej wynoszącej 62 %.

Logo wygląda następująco:”



W trosce o większą przejrzystość specyfikacji oraz w celu zwiększenia rozpoznawalności produktu przez konsumentów niniejsza zmiana wprowadza logo „Riso Nano Vialone Veronese” oraz określa się wymogi dotyczące czcionki, którą należy zastosować.

— Skreślono następujące zdanie:

„Opakowania ryżu należy numerować zgodnie z instrukcjami stowarzyszenia ochrony »Riso Nano Vialone Veronese«”.

Zniesiono wymóg numerowania opakowań, ponieważ obowiązujące obecnie przepisy zapewniają identyfikowalność wszystkich produktów. Numerowanie opakowań było dodatkowym zabiegiem biurokratycznym wykonywanym przez producentów.

#### **Pakowanie**

Pkt 4.8. streszczenia:

— Zdanie:

„Ryż jest pakowany w papierowe opakowania noszące etykietę i logo chronionego oznaczenia”

zostało skreślone. Celem tej zmiany jest skorygowanie niespójności ze specyfikacją produktu, w której nie określono materiału, z którego wykonane są opakowania ryżu. Punkt ten dostosowano do specyfikacji produktu.

— Zdanie:

„Na logo składa się wizerunek Cangrande della Scala na białym koniu i żółty kłós ryżu na czarnym tle; w dolnej części logo znajduje się herb Werony z czerwoną drabiną na żółtym tle”

zostało skreślone, ponieważ nie było ono zgodne z cechami szczególnymi logo wskazanego w powyższej zmianie. Pkt 3.6 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku został zatem dostosowany do treści specyfikacji produktu.

#### **Zmiany redakcyjne**

— Artykuł 2 – Odmiana ryżu”

otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 2 – Cechy szczególne produktu”.

Zmieniono tytuł tego artykułu i przeredagowano go w całości, przy czym informacje pochodzące z art. 6 specyfikacji produktu (Cechy szczególne konsumpcji) przeniesiono do art. 2.

— Treść „artykułu 4 – Charakterystyka uprawy i suszenia” oraz artykułu 5 – Metody polerowania ryżu” specyfikacji produktu połączono w jeden artykuł, mianowicie w „Artykuł 5 – Metoda produkcji”.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„RISO NANO VIALONE VERONESE”**

**Nr UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 czerwca 2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Riso Nano Vialone Veronese”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa: 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**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 niefuszanego 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: przedłużony;
  - 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:

- amyloza: nie mniej niż 21 % suchej masy;
- czas żelatynizacji: od 15 do 20 min.;
- wskaźnik konsystencji: nie mniej niż 0,85 kg/cm<sup>2</sup>;
- 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 określonym obszarze geograficznym*

Etapy uprawy i polerowania ryżu „Riso Nano Vialone Veronese” (obłuskiwanie, bielienie 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 skracają 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. Zwięźle 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, Oppiano, 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 źródłana, 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 źródłana 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 *pila 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 młynów. Nawet jeśli obecnie w większości przypadków proces polerowania przeprowadza się przy użyciu nowoczesnych maszyn, przestrzega się przy tym zasad i dąży do osiągnięcia wyników będących owocem wielowiekowej tradycji. Procesy obłuskiwania i bielienia 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Riso Nano Vialone Veronese” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 108 z dnia 11 maja 2018 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---