

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 75/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„RISO DEL DELTA DEL PO”****Nr WE: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa**

„Riso del Delta del Po”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)**

KLASA 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone — Ryż

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)

Nazwa „Riso del Delta del Po” oznacza wyłącznie ziarna ryżu należącego do gatunku „Japonica”, typu bardzo drobnego w odmianach Carnaroli, Volano, Baldo i Arborio.

Ryż „Riso del Delta del Po” charakteryzuje się ziarnem dużym, krystalicznym, spoistym, o wysokiej zawartości białka i może być biały lub brązowy.

Duża zdolność wchłaniania, niski wskaźnik utraty skrobi i wysoka odporność podczas gotowania oraz cechy organoleptyczne, takie jak szczególnie aromat i smak, powodują, że jest gatunkiem najchętniej stosowanym do przygotowywania najszlachetniejszych dań typu risotto).

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

W momencie wprowadzenia na rynek wszystkie odmiany „Riso del Delta del Po” muszą mieć zawartość białka ponad 6,60 % w suchej masie, a także wskaźnik kleistości ryżu po ugotowaniu (w g/cm) powyżej wartości, która różni się w zależności od odmiany i wynosi odpowiednio: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ze względu na szczególne warunki charakterystyczne dla upraw ryżu etap produkcji odbywa się na obszarze geograficznym wskazanym w punkcie 4.

Odmiana Carnaroli, wymagająca szczególnych terenów z przewagą gleb gliniastych, może być uprawiana tylko na glebach o wskaźniku pH wyższym niż 7,5.

Siewu można dokonywać w wodzie przez swobodne rozrzucanie lub na glebie suchej spulchnionej, która niezwłocznie powinna zostać nawodniona.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Suszenie powinno odbywać się w suszarniach, które nie powodują zanieczyszczenia plewki pozostałościami spalania i obcymi zapachami. Dopuszcza się suszenie na ogniu niebezpośrednim lub bezpośrednim, ale pod warunkiem, że suszarnie zasilane są metanem bądź LPG.

Stopień wilgotności suszonego ryżu niełuskanego nie może przekraczać 14 %.

Przetwórstwo przemysłowe powinno odbywać się w zakładach i zgodnie z procedurami, które zapewniają zachowanie cech charakterystycznych „Riso del Delta del Po” określonych w pkt 3.2.

Ryż pakowany jest do pudełek lub torebek dostosowanych do przechowywania żywności o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg; może być również pakowany próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze.

Pojemniki muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zniszczenia opakowania.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na opakowaniach należy obowiązkowo umieścić logo z nazwą o wymiarach nie mniejszych niż 40 × 30 mm oraz czcionką o odpowiedniej wielkości (minimalna wysokość 5 mm) napis „Riso del Delta del Po”, a po nim „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub w formie skrótowej „I.G.P.” (CHOG).

Na opakowaniu należy podać nazwę odmiany („Arborio”, „Carnaroli”, „Volano”, „Baldo”).

Na tym samym opakowaniu należy również umieścić nazwisko lub nazwę handlową oraz adres pakującego.

Napisy inne niż „Riso del delta del Po — Indicazione Geografica Protetta” powinny mieć wymiary nie większe niż 1/3 wielkości czcionek użytych dla napisu „Riso del Delta del Po”.

Oficjalne logo produktu „Riso del Delta del Po” składa się z ułożonego w owal pasa w kolorze białym, obramowanego kolorem zielonym. W środku owalu w jego górnej połowie znajduje się napis „RISO DEL DELTA DEL PO”, a w dolnej połowie napis „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA” — obydwa wyrażenia napisane są wielkimi literami kolorem zielonym.

W środku owalu na zielonym polu po prawej i po lewej stronie znajdują się rysunki typowych dla Deltę Padu elementów (trzcina pospolita i stylizowane kształty ptaków) w kolorze białym, w środku znajduje się stylizowany rysunek kobiety z pękiem kłosów ryżu w kolorze żółtym.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Typowy obszar upraw „Riso del Delta del Po” rozciąga się w położonej najbardziej na wschód części Niziny Padańskiej, między regionami Veneto i Emilia-Romagna, na terenach utworzonych z gleb naniesionych przez rzekę Pad. Granicę obszaru wyznacza od wschodu Morze Adriatyckie, od północy — rzeka Adyga, a od południa — kanał żeglowny Ferrara/Porto Garibaldi.

„Riso del Delta del Po” uprawiany jest w regionie Veneto w prowincji Rovigo, w gminach Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina i Loreo.

W regionie Emilia-Romania uprawy zlokalizowane są w prowincji Ferrara w gminach Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia i Berra.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Cechy terenu, umiarkowany klimat i bliskość morza są głównymi czynnikami warunkującymi i charakteryzującymi produkcję „Riso del Delta del Po” na tym obszarze. Panujące tutaj warunki są idealne dla upraw ryżu, które są jedynymi możliwymi uprawami na terenach stale na wpół zalanych wodą.

Obszary zalewowe Deltę Padu, utworzone z osadów naniesionych przez rzekę na końcu jej biegu, są szczególnie żyzne, ponieważ są bogate w minerały, a szczególnie w potas, do tego stopnia, że niepotrzebne jest dodawanie jakichkolwiek nawozów zawierających potas.

Ponadto tereny te, choć mają różną strukturę, charakteryzują się wysokim stopniem zasolenia (E. C. powyżej 1 mS/cm), co jest wynikiem wysokiego poziomu zwierciadła wody.

Specyficzne położenie geograficzne obszaru graniczącego z morzem decyduje ponadto o tym, że panuje tu mikroklimat szczególnie sprzyjający uprawom ryżu, dzięki takim czynnikom jak: stała obecność bryz, a w związku z tym niższa wilgotność względna; ograniczone wahania temperatur zarówno zimą (kiedy rzadko spadają poniżej 0 °C), jak i latem (w ciągu ostatnich trzydziestu lat nigdy nie przekroczyły 32 °C); poziom opadów na ogół równomiernie rozłożony na przestrzeni miesięcy i nieosiągający więcej niż 700 mm/rok. Te szczególne warunki klimatyczne ograniczają rozmnażanie się grzybów chorobotwórczych, a w związku z tym konieczność stosowania środków grzybobójczych.

Czynniki historyczne i ludzkie

Kilkadziesiąt lat po tym, jak ryż rozpowszechnił się na Nizinie Padańskiej (1450 r.), pojawiły się pierwsze dokumenty, świadczące o obecności upraw tej rośliny na obszarze Polesine, w szczególności na terenie Deltę Padu. Uprawy te były ściśle związane z melioracją, ponieważ umożliwiły przyspieszenie procesu wykorzystywania terenów zasolonych, przeznaczanych następnie pod płodozmian, jak świadczy o tym zapis w jednej z ustaw Republiki Weneckiej z 1594 r. Pod koniec XVIII w. dzięki pracom kilku patrycjuszy weneckich rozpoczęła się systematyczna uprawa ryżu na terenach meliorowanych.

Dzisiaj „Riso del delta del Po” uprawiany jest na około 9 tys. ha pól ryżowych. Wpływ tych upraw widać wyraźnie w kulturze lokalnej i w rozwoju społecznym tych obszarów; od wielu lat ryż jest pakowany i wprowadzany na rynek pod nazwą „Riso del Delta del Po” przez wiele przedsiębiorstw i dzięki swoim szczególnym cechom organoleptycznym, które odróżniają go od innych gatunków ryżu we Włoszech, jest rozpoznawany i ceniony przez konsumentów w całym kraju. Jego renoma związana jest wreszcie z tradycyjnymi targami i festynami, które odbywają się na tym obszarze, jak na przykład słynne Giornate del Riso del Delta del Po (Dni Ryżu Deltę Padu), które odbywają się w miejscowości Jolanda di Savoia (w prowincji Ferrara) oraz Fiera di Porto Tolle (Jarmark w Porto Tolle).

5.2. Specyfika produktu

Szczególne właściwości produktu „Riso del Delta del Po” związane są z wysoką zawartością białka, z wielkością ziarna, z wysoką zdolnością wchłaniania, niskim wskaźnikiem utraty skrobi i z wysoką jakością, które decydują o jego wysokiej odporności podczas gotowania.

Ponadto ryż ten odznacza się szczególnym smakiem i aromatem, co pozwala odróżnić go od ryżu uprawianego na obszarach niezasolonych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku CHOG).

Osady słonej gleby znajdujące się na tych meliorowanych terenach, a także szczególne właściwości wody stosowanej do upraw oraz obecność powierzchniowej warstwy wody słonej nadają temu produktowi charakterystyczne cechy organoleptyczne i handlowe, które powodują, że wyróżnia się spośród innych produktów i jest bardzo ceniony na rynku.

Bogactwo minerałów na terenach zalewowych, w szczególności potasu, powoduje, że ryż cechuje się wysoką zawartością białka i większą odpornością ziarna podczas gotowania.

Ponadto tereny te, choć mają różną strukturę, charakteryzują się wysokim stopniem zasolenia (E. C. powyżej 1 mS/cm), dzięki czemu ryż ma szczególny aromat i smak.

Ciągła obecność bryzy morskiej, powodująca znaczne obniżenie wilgotności mikroklimatu pól ryżowych, znacznie ogranicza konieczność stosowania środków grzybobójczych i pozwala uzyskać ryż wysokiej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Riso del Delta del Po” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej przez poniższy link

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.