

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 271/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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 zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„RISO DEL DELTA DEL PO”

Nr UE: PGI-IT-0712-AM01 – 21.6.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Conorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP
Via J.F. Kennedy, 134
45019 Taglio di Po (Ro)
Tel. +39 5321716402
E-mail: info@consorziorisodeltapoigp.it

Conorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej 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, logo produktu, zaktualizowane odniesienia do aktów prawnych]

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.

⁽¹⁾ 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. 1 specyfikacji produktu:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Riso del Delta del Po« jest zastrzeżone dla ryżu, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”,

otrzymuje brzmienie:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Riso del Delta del Po« jest zastrzeżone dla ryżu, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Termin [uwaga tłumacza: po włosku] „frutti di riso” zastąpiono terminem „riso”.

Zmiana ta pozwala zidentyfikować ChOG „Riso del Delta del Po” jako ryż w różnych formach gotowy do zaoferowania do sprzedaży konsumentom, tj. po poddaniu ziarna przetwarzaniu przemysłowemu i obróbce przemysłowej dozwolonym zgodnie z obowiązującym prawodawstwem oraz zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

- Następujące zdanie w art. 2 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Nazwa »Riso del Delta del Po« oznacza wyłącznie ziarna ryżu należącego do gatunku »Japonica«, wprowadzanego do obrotu z określeniem »superfino«, występującego w odmianach Carnaroli, Volano, Baldo i Arborio.”,

otrzymuje brzmienie:

„Nazwa »Riso del Delta del Po« oznacza wyłącznie ziarna ryżu należącego do gatunku »Japonica«, wprowadzanego do obrotu z określeniem »superfino«, występującego w odmianach Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio i Keope.”.

Wniosek dotyczy uwzględnienia nowych odmian ryżu, a mianowicie: Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio i Keope.

Potrzeba wprowadzenia zamienników odmian małych rozmiarów oprócz odmian przewidzianych pierwotnie wynika z tego, że tradycyjne odmiany powstały wiele lat temu (najstarsze: Arborio i Carnaroli pod koniec lat czterdziestych XX w.) i posiadają cechy agronomiczne (szczególnie wysoką podatność na grzybice i wyleganie), które sprawiają, że są one trudne w uprawie bez powtarzanego stosowania środków ochrony roślin, co szkodzi jakości zdrowotnej produktu końcowego oraz zaburza zrównoważony charakter upraw.

Z kolei nowo stworzone odmiany są bardziej odporne na grzybice oraz wyleganie i lepiej je znoszą, co pozwala uzyskać zdrowy i jednolity produkt o właściwościach organoleptycznych podobnych do produktów istniejących.

- Zdanie:

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

otrzymuje brzmienie:

„Ryż »Riso del Delta del Po« charakteryzuje się dużym, krystalicznym/perłowym, spoistym ziarnem o wysokiej zawartości białka i może podlegać przetwarzaniu przemysłowemu oraz obróbce przemysłowej dozwolonym zgodnie z obowiązującym prawodawstwem.”.

Termin „krystaliczny” odnosi się do wszystkich odmian wymienionych w specyfikacji i dlatego nie jest precyzyjny. Z obecnych odmian jedynie Baldo posiada krystaliczne ziarno, a odmiany Arborio, Carnaroli i Volano mają ziarno perłowe. Proponujemy zatem, aby zmienić termin „krystaliczny” na „krystaliczny/perłowy”.

Określenie „biały lub pełnoziarnisty” usunięto i zastąpiono je wyrażeniem „podlegać przetwarzaniu przemysłowemu oraz obróbce przemysłowej dozwolonym zgodnie z obowiązującym prawodawstwem”, aby uwzględnić szybkie następowanie po sobie sposobów przetwarzania przemysłowego zgodne ze zmieniającymi się preferencjami konsumentów.

— Następujący akapit:

„W momencie dopuszczenia do spożycia ryż objęty ChOG »Riso del Delta del Po« musi posiadać następujące właściwości ziarna:

Odmiana	Wskaźnik kleistości ryżu po ugotowaniu, w g/cm	Białko (%) (*)
Baldo	> 4,5	> 6,60
Carnaroli	> 1,5	> 6,60
Volano	> 3,0	> 6,60
Arborio	> 3,5	> 6,60

(*) Wartości dotyczące suchej masy.”

otrzymuje brzmienie:

„Ryż objęty ChOG »Riso del Delta del Po« musi posiadać następujące właściwości ziarna:

Odmiana	Oporność na rozgniatanie kg/cm ²	Białko (% suchej masy)
	nie mniej niż	nie mniej niż
Arborio, Volano, Telemaco	0,65	6,60
Baldo, Cammeo	0,60	6,60
Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope	0,85	6,60

Właściwości te należy określić na suchych polach ryżowych reprezentatywnych dla wszystkich pól w gospodarstwie przed rozpoczęciem przetwarzania przemysłowego.”

Wskaźnik kleistości zastąpiono wskaźnikiem oporności na rozgniatanie. Oba wskaźniki są odwrotnie skorelowane i określają jakość produktu spożywczego po ugotowaniu. Uściślając, im bardziej kleisty jest ryż, tym mniej jest odporny na rozgniatanie i *vice versa*. Nie istnieje żadna uznana metoda analizy kleistości; do tej pory UNI oraz ISO nie udało się określić wiarygodnej i odtwarzalnej metody innej niż parametr oporności na rozgniatanie, w odniesieniu do którego dostępna jest metoda uznana na szczeblu międzynarodowym (norma UNI EN ISO 11747:2012).

Wartości zaproponowane dla parametru oporności na rozgniatanie to te, które krajowa rada ds. ryżu opracowała w oparciu o wyniki szeregu analiz przeprowadzonych przez jej laboratorium badawcze.

Uznano zatem za zasadne wskazanie, aby oporność ryżu na rozgniatanie i zawartość w nim białka była badana przed przetworzeniem.

Dowód pochodzenia

Art. 4 specyfikacji produktu

Artykuł ten całkowicie przereformowano, przenosząc informacje na temat historii uprawy ryżu na obszarze geograficznym, które obejmowały pierwszych pięć akapitów art. 4, do odpowiedniego artykułu dotyczącego związku pomiędzy obszarem a produktem. Art. 4 otrzymuje następujące brzmienie:

„Pochodzenie produktu potwierdzają także wpisy producentów, przetwórców i pakujących we właściwych rejestrach prowadzonych i aktualizowanych przez jednostkę certyfikującą, o której mowa w art. 7 niniejszej specyfikacji.”

Metoda produkcji

Art. 5 specyfikacji produktu

Artykuł ten przereformowano w celu uwzględnienia zarówno zmian w technikach przetwarzania i produkcji, jak i wyników praktycznych osiągniętych od wejścia w życie tej specyfikacji.

Orka

— Następujące zdanie:

„Należy zaorać na głębokość 25–30 cm, a później zabronować co najmniej raz; następnie należy wyrównać glebę, aby umożliwić optymalną gospodarkę wodną.”,

otrzymuje brzmienie:

„Należy zaorać na głębokość 25–30 cm, a później zabronować co najmniej raz; zezwala się jednak także na techniki upraw zapewniające odpowiednie przygotowanie łoża siewnego.”.

Tradycyjne czynności związane z orką (zaorywanie, bronowanie) można obecnie zastąpić czynnościami alternatywnymi (oczyszczaniem, wertykulacją), dzięki którym można osiągnąć ten sam cel w sposób mniej energochłonny i przy większym poszanowaniu środowiska. W szczególności obok zaorywania pojawiły się inne, nowocześniejsze techniki obróbki gleby, które obecnie postrzega się jako bardziej zrównoważone środowiskowo.

Badanie gleby

— Zdanie:

„Gospodarstwa produkujące »Riso del Delta del Po« muszą co najmniej co 5 lat przeprowadzać badania gleby w zakresie: struktury, pH, materii organicznej, aktywnego wapienia, przyswajalnego fosforu, potasu wymiennego, całkowitego azotu, wskaźnika C/N, wymiennego wapnia, magnezu i sodu, a także wskaźnika Mg/K w celu przygotowania i realizowania w gospodarstwie prawidłowego planu nawożenia sporządzanego przez eksperta ds. rolnictwa.”,

otrzymuje brzmienie:

„Gospodarstwa produkujące »Riso del Delta del Po« muszą co najmniej co 5 lat przeprowadzać badania gleby w zakresie: struktury, pH, materii organicznej, aktywnego wapienia, przyswajalnego fosforu, potasu wymiennego, całkowitego azotu, wskaźnika C/N, wymiennego wapnia, magnezu i sodu, a także wskaźnika Mg/K w celu sporządzenia i przechowywania w gospodarstwie prawidłowego planu nawożenia odpowiadającego faktycznym potrzebom.”.

Usunięto obowiązek przygotowania planu nawożenia przez „eksperta ds. rolnictwa”, ponieważ, dzięki umiejętnościom nabytym wraz z doświadczeniem, rolnik może również sam sporządzić taki plan w swoim gospodarstwie, pomimo braku zasadniczych kwalifikacji eksperta ds. rolnictwa.

— Skreśla się następujące zdania:

„Odmiana Carnaroli, wymagająca terenów z przewagą gleb gliniastych, może być uprawiana tylko na glebach o wskaźniku pH wyższym niż 7,5. Pozostałe trzy odmiany można uprawiać na całym obszarze określonym w art. 3 niniejszej specyfikacji.”.

Uznano, że można usunąć odniesienie do pH gleby (parametr stosowany jedynie do odmiany Carnaroli), ponieważ odnotowano, że pH na obszarze upraw znacząco się waha, także w ramach poszczególnych gospodarstw lub nawet poszczególnych działek, i nie wpływa na jakość przedmiotowej odmiany. Ponadto obecność wody na tych terenach od kwietnia do sierpnia działa jako bariera dla środowiska kwaśnego, zwiększając pH.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Nawozy

— Maksymalną zawartość azotu (N) w nawozach zwiększono ze 130 kg/ha do 160 kg/ha.

Obszar produkcji obejmuje gleby torfowe i gliniaste, a w celu uzyskania jednorodnego i jednolitego produktu do wprowadzenia na rynek konieczne jest stosowanie różnych nawozów w zależności od gleby. Uznano zatem za właściwe, aby zwiększyć maksymalną ilość azotu w celu uzyskania takiej zawartości białka w ziarnach, która jest równa tej otrzymywanej na innych glebach.

Siew

— Zdanie:

„Maksymalna użytkowa ilość ziaren na hektar wynosi 240 kg. Siewu można dokonywać w wodzie przez swobodne rozrzucanie lub na suchej spulchnionej glebie, która niezwłocznie powinna zostać nawodniona.”,

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna użytkowa ilość ziaren na hektar wynosi 300 kg. Siewu można dokonywać w wodzie przez swobodne rozrzucanie lub sadzenie lub na suchej spulchnionej glebie, która niezwłocznie powinna zostać nawodniona.”.

Maksymalna ilość ziaren została zwiększona, ponieważ na niektórych obszarach zasianie w wodzie 240 kg/ha nie wystarcza, aby zapewnić odpowiednie pokrycie gruntu. Zbyt rzadkie sadzenie nie pozwala roślinie ryżu bronić się przez chwastami, co prowadzi do konieczności powtarzanej pielieny. Co więcej, dodano możliwość suchego siewu, aby ograniczyć ilość zużywanej wody.

Kontrola agrofagów i chwastów

— Zdanie:

„Obróbka ziaren jest obowiązkowa, aby zwalczać rośliny zarodnikowe charakterystyczne dla ryżu (*fusariosis*, *elmintosporiosis* i *pyricularia* (zaraza ryżowa)).”.

otrzymuje brzmienie:

„Obróbka ziaren jest dozwolona, aby zwalczać rośliny zarodnikowe charakterystyczne dla ryżu (*fusariosis*, *elmintosporiosis* i *pyricularia*).”.

Aby zmniejszyć wpływ upraw ryżu na środowisko, obróbka ziaren jest obecnie opcjonalna, ponieważ nie jest konieczna do uzyskania ziaren wolnych od patogenów.

— Skreśla się następujące zdanie:

„W przypadku problemów wywołanych przez fitofagi żerujące na ryżu (skorupiaki, owady i robaki), należy obowiązkowo osuszyć pole ryżowe i wystawić je na działanie promieni słonecznych.”.

Usunięto obowiązek odprowadzania wody z pola ryżowego, aby zwiększyć zrównoważenie środowiskowe i ograniczyć ilość zużywanej wody.

— Zdanie:

„Chwasty można zwalczać przy użyciu dopuszczonych środków ochrony roślin oraz – w celu uniknięcia nadmiernego wysiewu chwastów – poprzez koszenie wałów, a także poprzez gospodarkę wodną oraz punktową obróbkę gleby przed siewem.”.

otrzymuje brzmienie:

„Chwasty można zwalczać przy użyciu dopuszczonych środków ochrony roślin oraz – w celu uniknięcia nadmiernego wysiewu chwastów – poprzez koszenie wałów, a także poprzez gospodarkę wodną oraz punktową obróbkę gleby przed siewem, a ponadto możliwe tymczasowe odprowadzenie wody zgodnie z dobrymi praktykami w zakresie obróbki w celu wyeliminowania fitofagów.”.

Uznano za stosowne, aby dla zwiększenia jasności w sekcji dotyczącej ochrony roślin odnieść się zarówno do fitofagów, jak i chwastów, tak jak to zrobiono w aktualnym brzmieniu. Stwierdzono także, że właściwe będzie uzupełnienie specyfikacji poprzez dodanie możliwości tymczasowego odprowadzenia wody. Doświadczenia zdobyte przy uprawie ryżu pokazują, że ukierunkowane odprowadzanie wody z pól ryżowych eliminuje problemy z fitofagami bez stosowania dodatkowych środków.

Zbiory, osuszanie, przechowywanie i przetwarzanie

— Poniższe maksymalne wartości produkcji jednostkowej dla suchego ryżu niefuskanego:

„Carnaroli: 6,0 t/ha

Volano: 8,0 t/ha

Baldo: 8,0 t/ha

Arborio: 7,5 t/ha”

zmienia się w następujący sposób:

„Odmiana	T/ha
Arborio	7,5
Baldo	8,0
Cammeo	8,5
Carnaroli	6,5
Telemaco	8,5
Karnak	8,5
Volano	8,0
Caravaggio	8,5
Keope	8,5”

Dodano wielkości plonów dla nowych odmian, a maksymalna produkcja ryżu Carnaroli nieznacznie wzrosła dzięki niedawnym postępom.

— Zdanie:

„Przetwarzanie przemysłowe powinno odbywać się w zakładach i zgodnie z procedurami, które zapewniają zachowanie cech charakterystycznych »Riso del Delta del Po«.”,

otrzymuje brzmienie:

„Przetwarzanie przemysłowe ryżu niełuskanego na ryż (obłuskiwanie i polerowanie) powinno odbywać się w zakładach na obszarze ChOG i zgodnie z procedurami, które zapewniają zachowanie cech charakterystycznych »Riso del Delta del Po« określonych w pkt 3.2. Szczególne cechy obszaru produkcji pozwalają na zachowanie cech charakterystycznych produktu podczas etapów obłuskiwania i polerowania oraz ograniczają pęknięcie/łamanie się ziaren, co jest konieczne do uzyskania jednolitości podczas gotowania.”.

Doświadczenie zdobyte z biegiem lat pokazało, że miejsce obłuskiwania i polerowania ryżu ma wpływ na jakość produktu końcowego. Podczas tych etapów jednym z głównych czynników służących zachowaniu najlepszych cech produktu, zapewnieniu minimalnego nacisku na ziarna i ich jak najmniej uszkodzeniu, a co za tym idzie jednolitości podczas gotowania, jest szczególnie charakterystyczny dla obszaru produkcji.

Wyjątkowo sprzyjający mikroklimat, temperatury i cechy środowiska obszaru produkcji, takiego jak obszar ChOG „Riso del Delta del Po”, wiążą się ze szczególną średnią względną wilgotnością powietrza, która stwarza optymalne warunki do spełnienia wymogów jakości „Riso del Delta del Po”.

W celu przedstawienia pełnego obrazu sytuacji należy podkreślić, że specyfika obszaru produkcji „Riso del Delta del Po” jest znana wszystkim podmiotom w sektorze i potwierdzona również w publikacjach. Na obszarach produkcji produktów objętych ChOG, które to obszary położone są na wysokości średnio 3 m n.p.m., prawidłowy poziom wilgotności występuje w sposób naturalny, co stanowi wyjątkowy czynnik w tej części Włoch.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

— Z pkt 3.6 wykreślono następujące zdania:

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

Stopień wilgotności suszonego ryżu niełuskanego nie może przekraczać 14 %.”.

Zmiana ma znaczenie czysto redakcyjne, ponieważ powyższe zdania dotyczą metody produkcji, a nie szczegółowych zasad dotyczących krojenia, tarcia, pakowania itp. Należy zwrócić uwagę, że zmiana nie oznacza żadnej modyfikacji w specyfikacji produktu, ponieważ dwa postanowienia w art. 5 „Metoda produkcji” pozostają niezmiennione i nadal obowiązują.

Etykietowanie i pakowanie

Art. 8 specyfikacji produktu

— Następujące zdanie:

„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.”,

otrzymuje brzmienie:

„Ryż pakowany jest do pudełek lub torebek dostosowanych do przechowywania żywności i może być również pakowany próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze.”.

Usunięto wymóg dotyczący masy i cech charakterystycznych opakowania, aby pozwolić pakującym na większą swobodę wyboru rodzajów opakowań.

— Informacje zawarte w następujących akapitach:

„Na opakowaniach należy obowiązkowo umieścić logo ChOG 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«) i w miarę możliwości rodzaj: »ryż pełnoziarnisty«.

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“.

otrzymują brzmienie:

„Opakowania, oprócz spełnienia wymogów prawnych, muszą być opatrzone następującymi elementami:

- 1) napis »Riso del Delta del Po«, a po nim »Indicazione Geografica Protetta« (Chronione Oznaczenie Geograficzne) (lub w formie skrótowej »I.G.P.« (ChOG)), wykonany odpowiednio dużą czcionką (minimum rozmiar 7);
- 2) logo ChOG o wymiarach nie mniejszych niż 40 mm × 25 mm. W przypadku gdy rozmiar logo jest większy, należy zachować proporcje; na opakowaniu musi znaleźć się informacja o pojedynczej odmianie wymienionej w art. 2, tj. Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio lub Keope; można także uwzględnić rodzaj obróbki przewidzianej w obowiązującym prawodawstwie;
- 3) symbol ChOG Unii Europejskiej.”.

Usunięto wskazania regulujące minimalny rozmiar napisu „Riso del Delta del Po” oraz te, które już są wymagane zgodnie z obowiązującym prawodawstwem (nazwisko lub nazwa handlowa oraz adres pakującego). Ponadto uznano za właściwe, aby nie określać przepisów szczegółowych dotyczących pakowania i etykietowania z uwagi na to, że nie istnieją żadne tradycyjne rodzaje opakowań dla ChOG „Riso del Delta del Po”, oraz aby dodać informację o rodzaju obróbki przemysłowej wymaganej na podstawie obowiązującego prawodawstwa.

Logo produktu

Aby umożliwić dokładne odtworzenie logo produktu na opakowaniu, wyjaśniono i poprawiono odniesienia do rozmiaru logo (zob. pkt 2 poprzedniej zmiany) oraz kodów kolorów: zielonego „Pantone 557C” i złotego „Pantone 117C”. Do specyfikacji dodaje się akapit w brzmieniu:

„Dokładne kody kolorów przedstawiono poniżej:

Pantone Solid (powlekane)

kremowy:	1 205 C
zielony:	557 C
złoty:	117 C

Czterokolorowa skala CMYK:

kremowy:	C 0	M 3	Y 43	K 0
zielony:	C 48	M 4	Y 35	K 10
żółty:	C 7	M 28	Y 100	K 12

Wyjaśnienie koloru Pantone i jego kodu jest niezbędne ze względów technicznych, aby drukujący byli w stanie dokładnie odtworzyć logo.

Zmiany w obowiązującym prawodawstwie i kontrole prawne

Art. 7 specyfikacji produktu

Zaktualizowano odniesienia do istniejącego prawodawstwa oraz podano nazwę i adres organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RISO DEL DELTA DEL PO”

Nr UE: PGI-IT-0712-AM01 – 21.6.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Riso del Delta del Po”

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*

Nazwa „Riso del Delta del Po” oznacza wyłącznie ziarna ryżu należącego do gatunku „Japonica”, wprowadzanego do obrotu z określeniem „superfino”, występującego w odmianach Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio i Keope.

Ryż „Riso del Delta del Po” charakteryzuje się dużym, krystalicznym/perłowym, spoistym ziarnem o wysokiej zawartości białka i może podlegać przetwarzaniu przemysłowemu oraz obróbce przemysłowej dozwolonym zgodnie z obowiązującym prawodawstwem.

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

ChOG „Riso del Delta del Po” musi posiadać następujące właściwości ziarna:

Odmiana	Odporność na rozgniatanie kg/cm ²	Białko (% suchej masy)
	nie mniej niż	nie mniej niż
Arborio, Volano, Telemaco	0,65	6,60
Baldo, Cammeo	0,60	6,60
Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope	0,85	6,60

- 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 wyznaczonym obszarze geograficznym*

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

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

Przetwarzanie przemysłowe ryżu niełuskanego na ryż (obłuskiwanie i polerowanie) powinno odbywać się w zakładach na obszarze ChOG i zgodnie z procedurami, które zapewniają zachowanie cech charakterystycznych „Riso del Delta del Po” określonych w pkt 3.2. Szczególne cechy obszaru produkcji pozwalają na zachowanie cech charakterystycznych produktu podczas etapów obłuskiwania i polerowania oraz ograniczają pęknięcie/łamanie się ziaren, co jest konieczne do uzyskania jednolitości podczas gotowania.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ryż pakowany jest do pudełek lub torebek dostosowanych do przechowywania żywności i może być również pakowany próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze.

Opakowania muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez ich zniszczenia.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania, oprócz spełnienia wymogów prawnych, muszą być opatrzone następującymi elementami:

- 1) napis „Riso del Delta del Po”, a po nim „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) (lub w formie skrótowej „I.G.P.” (ChOG)), wykonany odpowiednio dużą czcionką (minimum rozmiar 7);
- 2) logo ChOG o wymiarach nie mniejszych niż 40 mm × 25 mm. W przypadku gdy rozmiar logo jest większy, należy zachować proporcje; na opakowaniu musi się znaleźć informacja o pojedynczej odmianie, tj. Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio lub Keope; można także uwzględnić rodzaj obróbki przewidzianej w obowiązującym prawodawstwie;
- 3) symbol ChOG Unii Europejskiej.

Oficjalne logo produktu „Riso del Delta del Po” składa się z ułożonego w owal pasa w kolorze kremowym, 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” – obydwie napisy wykonane 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 kremowym, 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**

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 wód zalanych wodą.

Obszary zalewowe Deltę Padu, utworzone z osadów naniesionych przez rzekę na końcu jej biegu, są szczególnie żyzne, ponieważ są bogate w minerały, zwłaszcza 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 (przewodność elektryczna 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 fungicydów.

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 (na obszarze Rovigo), w szczególności na terenie Deltę Padu. Uprawy te były ściśle związane z melioracją, ponieważ umożliwiały przyspieszenie procesu wykorzystywania terenów zasolonych, przeznaczonych następnie pod płodozmian, o czym świadczy zapis w jednej z ustaw Republiki Weneckiej z 1594 r. Pod koniec XVIII w. dzięki pracom kilku patrycjusza 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).

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

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

Osady słonej gleby znajdujące się na tych meliorowanych terenach, a także szczególne właściwości wody stosowanej do upraw oraz wysoki poziom zwierciadła wody słonej nadają temu produktowi charakterystyczne cechy organoleptyczne i handlowe, które powodują, że wyróżnia się on 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 (przewodność elektryczna powyżej 1 mS/cm), dzięki czemu ryż ma szczególny aromat i smak.

Ciągła obecność bryzy morskiej, powodująca znaczne obniżenie wilgotności w mikroklimacie pól ryżowych, zdecydowanie ogranicza konieczność stosowania fungicydów i pozwala uzyskać ryż wysokiej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany specyfikacji produktu ChOG „Riso del Delta del Po” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 100 z dnia 2 maja 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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) 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”.
