

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 75/14)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«RISO DEL DELTA DEL PO»****N° CE: It-Pgi-0005-0712-15.07.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Riso del Delta del Po»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés — Riz

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication «Riso del Delta del Po» désigne exclusivement le fruit du riz appartenant à la sous-espèce «Japonica», commercialisé sous l'appellation «superfino» et se déclinant dans les variétés «Carnaroli», «Volano», «Baldo» et «Arborio».

Le «Riso del Delta del Po» présente un grain grand, cristallin, compact, à la teneur en protéines élevée et peut être blanc ou complet.

Son pouvoir d'absorption élevé, sa faible déperdition d'amidon et sa grande résistance lors de la cuisson, ainsi que ses caractéristiques organoleptiques, dont une saveur et un arôme particuliers, en font un riz privilégié pour la préparation des meilleurs risottos.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Au moment de leur mise sur le marché, toutes les variétés du «Riso del Delta del Po» doivent avoir une teneur en protéines supérieure à 6,60 % sur matière sèche ainsi qu'une viscosité du riz cuit (en g/cm) supérieure à une valeur propre à chaque variété, qui est indiquée ci-dessous: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. *Matières premières:*

Non pertinent

3.4. *Aliments pour animaux:*

Non pertinent

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

En raison des conditions particulières qui caractérisent la culture du riz, l'étape de production a lieu dans l'aire géographique définie au point 4.

La variété «Carnaroli», qui requiert des terres particulières à prédominance argileuse, ne peut être cultivée que sur des terres au pH supérieur à 7,5.

L'ensemencement peut avoir lieu dans l'eau par chute libre ou à sec sur un terrain travaillé qui doit être immédiatement mis sous eau.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le séchage doit avoir lieu dans des séchoirs ne laissant pas de résidus de combustion ni d'odeurs étrangères sur les glumelles. Les séchoirs à feu indirect ou direct sont admis uniquement s'ils sont alimentés au méthane ou au GPL.

L'humidité du paddy séché ne doit pas dépasser 14 %.

La transformation industrielle doit se faire dans des établissements et selon des procédures garantissant la préservation des caractéristiques du «Riso del Delta del Po» indiquées au point 3.2.

Le riz est emballé dans des boîtes ou dans de petits sacs de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg ou 5 kg convenant à l'usage alimentaire; il peut également être emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Les contenants doivent être scellés d'une manière telle qu'il soit impossible d'en extraire le contenu sans déchirer le conditionnement.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les contenants doivent porter le logo de la dénomination, qui doit avoir des dimensions minimales de 40 × 30 mm et des caractères de taille adéquate (hauteur minimale: 5 mm), et comporter l'inscription «Riso del Delta del Po», suivie des mots «Indicazione geografica protetta» ou du sigle «I.G.P.».

La variété doit également être renseignée sur le conditionnement («Arborio», «Carnaroli», «Volano», «Baldo»).

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du conditionneur doivent également être indiqués sur le conditionnement.

Les indications autres que «Riso del delta del Po — Indicazione geografica protetta» doivent avoir des dimensions non supérieures au tiers de celles de l'indication «Riso del Delta del Po».

Le logo officiel du produit «Riso del Delta del Po» se compose d'une bande elliptique de couleur blanche bordée de vert. Cette bande porte l'inscription «RISO DEL DELTA DEL PO» dans sa moitié supérieure et l'inscription «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» dans sa moitié inférieure, ces deux inscriptions étant composées de caractères majuscules de couleur verte.

À l'intérieur de ladite bande sont représentés, à droite et à gauche, en blanc crème sur fond vert, des motifs typiques du delta du Pô (roseaux et oiseaux stylisés) et, au centre, en jaune, une femme stylisée tenant une gerbe de riz.



4. Délimitation concise de l'aire géographique

L'aire de production typique du «Riso del Delta del Po» est située dans le cône extrême-oriental de la plaine padane, dans les régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne, sur les territoires formés par les matériaux détritiques et les alluvions du fleuve Pô. La zone est délimitée à l'est par la mer Adriatique, au nord par le fleuve Adige et au sud par le canal navigable Ferrare-Porto Garibaldi.

En Vénétie, le «Riso del Delta del Po» est cultivé dans la province de Rovigo, dans les communes d'Ariano nel Polesine, de Porto Viro, de Taglio di Po, de Porto Tolle, de Corbola, de Papozze, de Rosolina et de Loreo.

En Émilie-Romagne, il est produit dans la province de Ferrare, dans les communes de Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia et Berra.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs environnementaux

Les caractéristiques des sols, le climat tempéré et la proximité de la mer sont les principaux facteurs qui déterminent et caractérisent la production du «Riso del Delta del Po» sur ce territoire. En effet, cette zone représente un terrain idéal pour le riz, car c'est la seule culture possible sur des terres qui sont constamment semi-immergées.

Les terres alluviales du delta du Pô, formées par les derniers sédiments du cours du fleuve, sont particulièrement fertiles car riches en minéraux, surtout en potassium, de sorte que le recours à des engrais potassiques n'est pas nécessaire.

En outre, les sols, bien qu'ils soient de constitutions différentes, se caractérisent par une salinité élevée (conductivité électrique supérieure à 1 mS/cm), due au niveau très élevé de la nappe phréatique.

La situation géographique particulière, à savoir la proximité de la mer, crée en outre un microenvironnement particulièrement favorable à la culture du riz, grâce à la présence constante de brises et, partant, à une humidité relative moindre, grâce aux faibles écarts de température — en hiver, la température descend rarement en dessous de 0 °C et, en été, elle n'a jamais dépassé 32 °C au cours des trente dernières années –, et grâce à une pluviosité généralement bien répartie sur les différents mois, qui n'atteint pas 700 mm/an. Ces conditions climatiques particulières limitent la prolifération de champignons pathogènes et restreignent par conséquent le besoin d'appliquer des traitements anticryptogamiques.

Facteurs historiques et humains

Seulement quelques décennies après la diffusion du riz dans la plaine padane (1450) apparaissent les premiers documents attestant l'existence d'exploitations de riz en Polésine, en particulier dans le delta du Pô. Cette riziculture était étroitement liée à la bonification des terres dès lors qu'elle permettait d'accélérer le processus d'exploitation des terrains saumâtres qui devaient ensuite être affectés à la rotation des cultures, comme en témoigne une loi de la République de Venise datant de 1594. Vers la fin du XVIII^{ème} siècle, des patriciens vénitiens entreprirent la culture systématique du riz dans les zones assainies.

Aujourd'hui, le «Riso del delta del Po» est cultivé sur environ 9 000 hectares de rizières. L'influence de cette culture se fait sentir dans la culture locale et dans le développement social de la région. Le riz est conditionné et commercialisé depuis des années par de nombreuses entreprises sous le nom de «Riso del Delta del Po» et est reconnu et apprécié par les consommateurs dans toute l'Italie, grâce à ses caractéristiques organoleptiques particulières qui le distinguent des autres riz produits dans la péninsule. Enfin, sa renommée est également liée aux foires et fêtes traditionnelles organisées chaque année sur ce territoire, telles que les célèbres Journées du «Riso del Delta del Po» qui ont lieu à Jolanda di Savoia (FE) et la foire de Porto Tolle.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques particulières du «Riso del Delta del Po» sont liées à sa teneur en protéines élevée, son grain de grande taille, son pouvoir d'absorption élevé, sa faible déperdition d'amidon et sa très bonne qualité, qui lui confèrent une bonne résistance lors de la cuisson.

En outre, ce riz a une saveur et un arôme particuliers, qui permettent de le distinguer des riz produits dans des zones non saumâtres.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

La présence de résidus salins dans ces terres bonifiées alliée à la spécificité des eaux utilisées pour la culture et à l'existence d'une nappe phréatique saline superficielle confèrent à ce riz des caractéristiques organoleptiques et commerciales qui en font un produit reconnaissable entre tous et hautement apprécié sur le marché.

La fertilité minérale élevée des terres alluviales, notamment en potassium, favorise une teneur en protéines élevée du riz et une résistance accrue du grain à la cuisson.

En outre, les sols, bien qu'ils soient de constitutions différentes, se caractérisent par une salinité élevée (conductivité électrique supérieure à 1 mS/cm) qui confère au riz une saveur et un arôme particuliers.

La présence constante d'une brise marine, qui entraîne une diminution considérable de l'humidité dans le microclimat de la rizière, restreint fortement le besoin d'appliquer des traitements anticryptogamiques et permet d'obtenir un riz de très bonne qualité.

Référence à la publication du cahier des charges:

Les services compétents ont lancé la procédure nationale d'opposition en publiant au Journal officiel de la République italienne le projet d'enregistrement de l'IGP «Riso del Delta del Po».

Le texte consolidé du cahier des charges peut être consulté à l'adresse Internet suivante:

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

ou

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère de l'agriculture et des forêts (www.politicheagricole.it): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».