

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 205/2009

ze dne 16. března 2009,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (*Riso Nano Vialone Veronese* (CHZO))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s ustanoveními čl. 9 odst. 1 prvního pododstavce nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise prozkoumala žádost Itálie o schválení změny specifikace chráněného zeměpisného označení „Riso Nano Vialone Veronese“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96<sup>(2)</sup> ve znění nařízení (ES) č. 1263/96<sup>(3)</sup>.
- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci, pokud jde o popis produktu. První změna stanoví, že používané osivo musí být odrůdy Vialone Nano. Druhá změna se týká charakteristických biometrických vlastností zrn rýže a stanoví minimální nebo maximální hodnoty místo doposud

uváděných hodnot průměrných. Třetí změna se týká fyzicko-chemikálních parametrů (amylóza, želírování, konzistence, lepkavost).

- (3) Komise prozkoumala předmětné změny a rozhodla, že jsou odůvodněné. Protože se jedná o změny menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může je Komise schválit bez postupu uvedeného v člancích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Riso Nano Vialone Veronese“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

## Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

## Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 16. března 2009.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 163, 2.7.1996, s. 19.

## PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Riso Nano Vialone Veronese“ se schvalují tyto změny:

**„Popis produktu“:**

## 1. V čl. 4 odst. 5

se věty: „Použité osivo Vialone Nano nesmí být infikováno kryptogamními parazity jako třeba *piricularia oryzae*, *fusarium monoliforme*, *drechslera oryzae*. Osivo musí být osvědčeno ENSE.“

nahrazují větou: „Použité osivo musí být odrůdy Vialone Nano a musí být osvědčeno ENSE.“

## 2. V čl. 6 odst. 1 o biometrických vlastnostech zrn

se popis: „délka: 5,7 mm;  
šířka: 3,5 mm;  
tloušťka: 2,1 mm;  
tvar (poměr délka/šířka): 1,6“

nahrazuje tímto: „délka: 5,6 mm až 5,8 mm;  
šířka: 3,4 mm až 3,6 mm;  
tloušťka: 2,0 mm až 2,2 mm;  
tvar (poměr délka/šířka): 1,5 až 1,7“.

## 3. V čl. 6 odst. 4 o fyzikálně-chemických parametrech

se popis: „amylóza: nad 23 % sušiny;  
želírovací doba: 15,5–16,5 minut;  
index konzistence: nad 0,90 kg/cm<sup>2</sup>;  
index lepkavosti: pod 1,1 g/cm“

nahrazuje tímto: „amylóza: ne méně než 21 % sušiny;  
želírovací doba: 15 až 20 minut;  
index konzistence: ne méně než 0,85 kg/cm<sup>2</sup>;  
index lepkavosti: maximálně 2,5 g/cm“.

---

## PŘÍLOHA II

## SHRNUTÍ

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

## „RISO NANO VIALONE VERONESE“

č. ES: IT-PGI-0117-1529-16.02.2001

CHOP ( ) CHZO (X)

Toto shrnutí uvádí hlavní body specifikace produktu určené pro informační účely.

## 1. Příslušný orgán členského státu:

Název: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI  
Adresa: Via XX Settembre n.20 – 00187 ROMA  
Telefon: 06-4819968  
Fax: 06-42013126  
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

## 2. Skupina:

Název: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP  
Adresa: Via Mazzini, 2b – 37063 Isola della Scala (VR)  
Telefon: 045 6630815  
Fax: 045 7300397  
E-mail: —  
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

## 3. Druh produktu:

Třída 1.6 — Ovoce, zelenina a obiloviny

## 4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

## 4.1 Název:

„Riso Nano Vialone Veronese“

## 4.2 Popis:

Druh s poloraným vegetačním cyklem, střední velikosti, jemnozrný, bez osin, perlovitého tvaru. Původ: Nano x Vialone;

Odrůda: *Japonica*;

Datum rozšíření: 1937;

Vegetační cyklus: 155 dní;

Délka stonku: 95,2 cm;

Barva puků: fialová;

Barva mezi puky: s fialovým žháním;

Listová čepel: s žháním fialové barvy, svěšená;

Barva kostry: fialová;

Barva laloků: fialová;

Barva spojů: fialová;

Jazyček (ligula): délka 17,0 mm, rozštěpený, barvy fialové; konstituce: svěšená;

Lata: délka 17,8 cm, svěšená, otevřeného typu, výrazně vystouplá, s nevyvinutými osinami;

Barva blizny: pigmentovaná;

Barva pluchy: fialovo-hnědá;

Barva plušek: kýl fialovo-hnědý, povrch fialovo-hnědý, hrot fialovo-hnědý;

Klásek: bez osin, průměrné ochmýření, délka 8,1 mm, šířka 4,1 mm, hmotnost 1 000 zrn činí 37,9 g;

Obilka: oplodí bílé barvy, délka 5,6 mm až 5,8 mm, šířka 3,4 mm až 3,6 mm, tloušťka 2,0 mm až 2,2 mm, tvar (poměr déka/šířka) 1,5 až 1,7, hmotnost 1 000 zrn 31,1 g;

Tolerance na chlad: u sazeničky vysoká, v květu průměrná; tolerance na vysokou vodu (40–50): vysoká;

Rychlost vývoje sazeničky: vysoká; požadovaná úroveň plodnosti půdy: průměrná; výnos při ošetření: 55 %.

V zájmu ještě lepšího rozlišení *Riso Vialone Nano Veronese*:

u znečištění odrůdy maximální povolený limit 2 %; dále se musejí dodržovat tyto fyzikálně-chemické parametry:

— amyloza: ne méně než 21 % sušiny;

— želírovací doba: 15 až 20 minut;

— index konzistence: ne méně než 0,85 kg/cm<sup>2</sup>;

— index lepkavosti: maximálně 2,5 g/cm.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Jižní část provincie Verona: obce: Mozzecane, Nagarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbe, 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 a Povegliano Veronese.

#### 4.4 Důkaz původu:

Každá fáze procesu produkce se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Tímto způsobem a prostřednictvím zápisu do příslušných rejstříků producentů a balíren, které spravuje kontrolní subjekt, jakož i prostřednictvím související deklarace produkovaného množství provedené tímto kontrolním subjektem je zaručena zpětná sledovatelnost produktu. Všechny fyzické i právnické osoby zapsané do těchto rejstříků podléhají kontrolám ze strany kontrolního subjektu.

#### 4.5 Metoda produkce:

Použité osivo musí být odrůdy *Vialone Nano* a musí být osvědčeno ENSE.

Oproti mladším odrůdám je *Riso Vialone Nano*, odrůda málo produktivní a vnímavá na zahoření, leč snadno skladovatelná, rýží, jejíž pěstování si vyžaduje zvláštní péče.

Ve veronských půdách výše uvedené oblasti, v pramenitých vodách, v podnebí a ve střídání pěstovaných plodin nachází tato odrůda vyvážený soubor faktorů, jenž jí umožňuje završit bez obtíží svůj vegetační cyklus a vydat úplnou velkou perlovitou obilku uprostřed rozšířené, k čemuž v ostatních pěstitelských oblastech nedochází pokaždé.

Je třeba připomenout, že veronské půdy, jež jsou lehké a úrodné, mají vzhledem k obsahu vápence celkovou charakteristickou hodnotu pH alespoň 7,5 a že vody jsou vždycky zásadité.

Touto výraznou zásaditostí se vyznačuje a odlišuje právě prostředí rýžových hospodářství v oblasti Verony oproti prostředí většiny italských pěstitelských půd pro rýži, jež jsou v zásadě kyselé a často postrádají vápenec.

Pokud jde o zpracování, je třeba připomenout, že k němu dochází v místních rýžových hospodářstvích, jež jsou přímými potomky „pile da riso“, jež se v dané oblasti objevily ve velkém množství v průběhu šestnáctého století a jejichž několik doposud činných exemplářů nadále přetrvává. V těchto tradičních provozovnách se rýže loupala pomocí hydraulických bucharů. I když se v současnosti z valné většiny uskutečňuje zpracovatelský proces na moderních strojích, dodržuje kritéria a směřuje k výsledkům, jež vyplývají z tradice staré několik staletí. Loupání a blanšírování zrna nejsou nikdy dokončeny; zrno zůstává částečně pokryto oplodím a skýtá optimální podmínky k přípravě typických veronských rizot.

#### 4.6 Souvislost:

Produkci Riso Vialone Nano Veronese lze uskutečňovat ve vymezené oblasti, neboť ta se vyznačuje jednotným klimatem. K těmto podmínkám dále přispívá sladká a čistá pramenitá voda, jež je pro tuto oblast dosti typická. V těchto oblastech se rýže pěstuje na základě systému střídání plodin, čímž se značně snižuje používání přípravků na ochranu rostlin a chemických hnojiv.

Ve veronské oblasti se půda vyznačuje vlastnostmi odlišnými od půdy jiných oblastí, kde se pěstuje rýže:

- hodnotou pH půdy, která je vždy zásaditá,
- pramenitou vodou z vápencových skal, jež je také zásaditá,
- tradicí pěstování rýže, která dodnes udržuje společenské dědictví.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Ente Nazionale Risi  
Adresa: Piazza Pio XI, 1 – 20123 MILANO  
Tel.: 02 8855111  
Fax: 02 861372  
E-mail: info@enterisi.it

#### 4.8 Označování:

Rýže se balí do papírových pytlů se štítkem dotyčné společnosti a ochranným označením.

Na štítku musejí být napsána slova „Riso Nano Vialone Veronese CHZO“.

Logo sestává z vyobrazení *Cangrande della Scala* na bílém koni se žlutou rýžovou latou na černém pozadí; pod tím je městský erb Verony s červeným žebříkem na žlutém pozadí.

---