SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2019/C 271/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung gegen den Änderungsantrag Einspruch einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.**

**„RISO DEL DELTA DEL PO“**

**EU-Nr.: PGI-IT-0712-AM01-21.6.2017**

**g. U. ( ) g. g. A. ( X )**

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP
Via J.F. Kennedy, 134
45019 Taglio di Po (Ro)

Tel. +39 05321716402
E-Mail: info@consorziorisodeltapoigp.it

Das Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP ist nach Artikel 13 Absatz 1 des Erlasses Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Geografisches Gebiet

— ☒ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Kennzeichnung

— ☒ Sonstige [Verpackung, Logo des Erzeugnisses, aktualisierte Verweise auf die Rechtsgrundlage]

4. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die weder ein Einziges Dokument (noch etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

— Der folgende Satz in Artikel 1 der Produktspezifikation:

„Die geschützte geografische Angabe ‚Riso del Delta del Po' ist Reis vorbehalten, der die in dieser Produktspezifikation vorgesehenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt."

erhält folgende Fassung:

„Die geschützte geografische Angabe ‚Riso del Delta del Po' ist Reis vorbehalten, der die in dieser Produktspezifikation vorgesehenen Voraussetzungen und Anforderungen erfüllt."

[Anmerkung des Übersetzers: in italienischer Sprache wurde der Ausdruck „frutti di riso" [Früchte von Reis] durch „riso" [Reis] ersetzt.]

Durch diese Änderung kann mit der Angabe „Riso del Delta del Po" Reis in seinen verschiedenen, zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmten Formen, gekennzeichnet werden, d. h., nachdem das Getreide den industriellen Verfahren und Behandlungen unterzogen wurde, die nach den derzeitigen Rechtsvorschriften zulässig sind und den in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen entsprechen.

— Der folgende Satz in Artikel 2 der Spezifikation und Punkt 3.2 des einzigen Dokuments:

„Die Angabe ‚Riso del Delta del Po' bezeichnet ausschließlich die Früchte von Reis der Unterart ‚Japonica', Gruppe Superfein der Sorten Carnaroli, Volano, Baldo und Arborio."

erhält folgende Fassung:

„Die Angabe ‚Riso del Delta del Po' bezeichnet ausschließlich Reis der Unterart ‚Japonica', Gruppe Superfein der Sorten Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio und Keope."

Wir beantragen die Aufnahme neuer Reissorten, und zwar im Einzelnen: Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio und Keope.

Das Erfordernis, neben den ursprünglich vorgesehenen Sorten kleinkörnige Ersatzsorten einzuführen, ergibt sich daraus, dass die traditionellen Sorten vor vielen Jahren entstanden sind (die ältesten, Arborio und Carnaroli, in den späten 1940er-Jahren). Aufgrund ihrer agronomischen Eigenschaften (insbesondere eine hohe Anfälligkeit für Pilzerkrankungen und Lagern) können sie ohne wiederholte Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln kaum angebaut werden, was der Genusstauglichkeit des Enderzeugnisses und der Nachhaltigkeit des Anbaus abträglich ist.

Die neu gezüchteten Sorten dagegen zeichnen sich durch eine höhere Resistenz und Toleranz gegenüber Pilzerkrankungen und Lagern aus, sodass ein gesundes, homogenes Erzeugnis mit ähnlichen organoleptischen Merkmalen wie die bestehenden Sorten geliefert werden kann.

— Der Satz:

„Der Reis ‚Riso del Delta del Po' hat ein großes kompaktes, kristallines Korn mit hohem Proteingehalt und kann weiß oder ungeschält sein."

erhält folgende Fassung:

„‚Der Riso del Delta del Po' hat ein großes kompaktes, durchscheinendes/perlfarbenes Korn mit hohem Proteingehalt und kann den nach geltendem Recht zulässigen industriellen Verfahren und Behandlungen unterzogen werden."

Das Wort „durchscheinend" bezieht sich auf alle in der Spezifikation aufgeführten Sorten und ist daher unpräzise. Nur die Sorte Baldo der derzeit zulässigen Sorten zeichnet sich durch ein durchscheinendes Korn aus, das Korn der Sorten Arborio, Carnaroli und Volano dagegen ist perlfarben. Aus diesem Grund schlagen wir vor, den Begriff „durchscheinend" zu aktualisieren und in „durchscheinend/perlfarben" abzuändern.

Die Definitionen „weiß oder ungeschält" wurden gestrichen und durch die Formulierung „kann den nach geltendem Recht zulässigen industriellen Verfahren und Behandlungen unterzogen werden" ersetzt, um der Tatsache Rechnung zu tragen, dass die industriellen Verfahren sich rasch an die wechselnden Verbrauchervorlieben anpassen.

— Der folgende Absatz:

„Beim Inverkehrbringen muss Reis mit der g. g. A. ‚Riso del Delta del Po' bezüglich des Korns folgende Merkmale haben:

| Sorte | Klebrigkeit des gekochten Reises in g/cm | Proteingehalt (%) (*) |
|---|---|---|
| Baldo | > 4,5 | > 6,60 |
| Carnaroli | > 1,5 | > 6,60 |
| Volano | > 3,0 | > 6,60 |
| Arborio | > 3,5 | > 6,60 |

(*) Werte der Trockenmasse"

erhält folgende Fassung:

„Der Reis mit der g. g. A. ‚Riso del Delta del Po' muss bezüglich des Korns folgende Merkmale haben:

| Sorte | Konsistenz kg/cm² | Proteingehalt der Trockenmasse (in %) |
|---|---|---|
| | Mindestens | mindestens |
| Arborio, Volano, Telemaco | 0,65 | 6,60 |
| Baldo, Cammeo | 0,60 | 6,60 |
| Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope | 0,85 | 6,60 |

Diese Merkmale müssen vor der industriellen Verarbeitung auf trockenen Reisfeldern bestimmt werden, die für die gesamte Menge der Felder des landwirtschaftlichen Betriebs repräsentativ sind."

Der Parameter „Klebrigkeit" wurden durch den Parameter „Konsistenz" ersetzt. Zwischen diesen beiden Parametern, die die Lebensmittelqualität des gekochten Erzeugnisses ausdrücken, besteht eine Umkehrkorrelation. Konkret heißt dies: je klebriger der Reis, desto geringer ist seine Konsistenz und umgekehrt. Es gibt keine validierte Methode zur Analyse der Klebrigkeit, weil es bisher weder der UNI noch der ISO gelungen ist, eine zuverlässige, reproduzierbare Methode festzulegen; anders verhält es sich bei der Konsistenz, für die eine solche international anerkannte Methode existiert (die Norm UNI EN ISO 11747:2012).

Als Werte für den Parameter „Konsistenz" werden die Werte vorgeschlagen, die das National Rice Board auf Basis der Ergebnisse mehrerer, im Produktlabor dieses Gremiums durchgeführter Analysen ermittelt hat.

Aus diesem Grund wurde die Vorschrift für angezeigt gehalten, dass die Konsistenz und der Proteingehalt des Reises vor der Verarbeitung zu prüfen sind.

*Ursprungsnachweis*

Artikel 4 der Produktspezifikation

Dieser Artikel wurde vollständig neu formuliert, indem die aus den ersten fünf Absätzen von Artikel 4 bestehenden Informationen über die Geschichte des Reisanbaus in diesem geografischen Gebiet in den maßgeblichen Artikel über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis verschoben wurden. Artikel 4 wird wie folgt neu gefasst:

„Der Nachweis für den Ursprung des Erzeugnisses wird u. a. durch die Einträge der Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Verpackungsunternehmen in die entsprechenden, von der Kontrolleinrichtung nach Artikel 7 dieser Spezifikation geführten und aktualisierten Registern erbracht."

*Erzeugungsverfahren*

Artikel 5 der Produktspezifikation

Dieser Artikel wurde neu gefasst, um sowohl Änderungen in den Verarbeitungs- und Erzeugungsverfahren als auch den seit dem Inkrafttreten der Spezifikation erzielten praktischen Ergebnissen Rechnung zu tragen.

*Bodenbearbeitung*

— Der Satz

„Der Boden muss bis in eine Tiefe von 25-30 cm umgepflügt werden, anschließend wird mindestens einmal geeggt; für ein optimales Bewässerungsmanagement muss der Boden danach nivelliert werden."

erhält folgende Fassung:

„Der Boden muss bis in eine Tiefe von 25-30 cm umgepflügt werden, anschließend wird mindestens einmal geeggt; andere Bodenbearbeitungstechniken, die eine geeignete Saatbettbereitung sicherstellen, sind jedoch ebenfalls zulässig."

Herkömmliche Bodenbearbeitungsverfahren (Pflügen, Eggen) dürfen nun durch alternative Vorgänge (Räumen und Roden, Hacken) ersetzt werden, die den gleichen Zweck weniger energieintensiv und umweltschonender erfüllen. Insbesondere das Pflügen wurde durch modernere, heute als ökologisch nachhaltiger geltende Bodenbearbeitungstechniken ergänzt.

*Bodenuntersuchung*

— Der Satz:

„Landwirtschaftliche Betriebe, die den Reis ‚Riso del Delta del Po' erzeugen, müssen mindestens alle fünf Jahre Bodenanalysen im Hinblick auf folgende Merkmale durchführen: Struktur, pH-Wert, organische Substanzen, Aktivkalk, assimilierbarer Phosphor, austauschbares Kalium, Gesamtstickstoff, C/N-Verhältnis, austauschbares Kalzium, Magnesium und Natrium, sowie das Mg/K-Verhältnis, um in einem Betrieb einen korrekten, von einem Landwirtschaftsexperten erstellten Düngerplan erstellen und aufrechterhalten zu können."

erhält folgende Fassung:

„Landwirtschaftliche Betriebe, die den Reis ‚Riso del Delta del Po' erzeugen, müssen mindestens alle fünf Jahre Bodenanalysen im Hinblick auf folgende Merkmale durchführen: Struktur, pH-Wert, organische Substanzen, Aktivkalk, assimilierbarer Phosphor, austauschbares Kalium, Gesamtstickstoff, C/N-Verhältnis, austauschbares Kalzium, Magnesium und Natrium, sowie das Mg/K-Verhältnis, um in einem Betrieb einen korrekten, den tatsächlichen Erfordernissen entsprechenden Düngerplan erstellen und aufrechterhalten zu können."

Die Auflage, dass der Düngerplan von einem „Landwirtschaftsexperten" zu erstellen ist, wurde gestrichen, weil der Plan in Anbetracht der Kompetenzen, die ein Betriebsinhaber aufgrund seiner Erfahrung erworben hat, selbst wenn er nicht notwendigerweise über eine Qualifikation als Landwirtschaftsexperte verfügt, auch in den landwirtschaftlichen Betrieben selbst erstellt werden kann.

— Die folgenden Sätze werden gestrichen:

„Die Sorte Carnaroli kann nur in besonderen, tonhaltigen Böden mit einem pH-Wert über 7,5 angebaut werden. Die anderen drei Sorten können in dem gesamten, in Artikel 3 dieser Spezifikation abgegrenzten Gebiet erzeugt werden."

Die Streichung der Bezugnahme auf den pH-Wert des Bodens (dem nur für die Sorte Carnaroli zutreffenden Parameter) wird aufgrund der Feststellung als möglich erachtet, dass der pH-Wert im Anbaugebiet, auch innerhalb einzelner Betriebe oder sogar in einer einzigen Parzelle, sehr stark schwankt und keine Auswirkungen auf die Qualität der genannten Sorte hat. Darüber hinaus dient das von April bis August auf den Feldern stehende Wasser als Puffer gegenüber dem sauren Umfeld, das den pH-Wert steigen lässt.

Die Änderung gilt auch für Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

*Düngemittel*

— Der Höchstgehalt an Stickstoff (N) in Düngemitteln wurde von 130 kg/ha auf 160 kg/ha erhöht.

Das Erzeugungsgebiet besteht aus Torf- und Tonböden; um für den Markt ein homogenes, gleichbleibendes Erzeugnis zu erzielen, müssen Düngemittel je nach Boden unterschiedlich eingesetzt werden. Aus diesem Grund wurde eine Anhebung der Höchstmenge Stickstoff für angemessen gehalten, um einen Proteingehalt im Korn erzielen zu können, der dem auf anderen Böden erzielten Proteingehalt entspricht.

*Aussaat*

— Der Satz:

„Die pro Hektar maximal einsetzbare Menge an Saatgut beträgt 240 kg. Der Reis kann entweder direkt in das überflutete Feld oder auf das vorbereitete trockene Feld, das anschließend sofort überflutet wird, eingesät werden."

erhält folgende Fassung:

„Die pro Hektar maximal einsetzbare Menge an Saatgut beträgt 300 kg. Der Reis kann entweder direkt in das überflutete Feld eingesät oder eingepflanzt werden oder er kann auf das vorbereitete trockene Feld, das anschließend sofort überflutet wird, gesät werden."

Die Höchstmenge an Saatgut wurde angehoben, weil in manchen Gebieten eine Aussaat von 240 kg/ha Saatgut auf überflutete Felder zur Sicherstellung einer angemessenen Bodenbedeckung nicht ausreicht. Bei einer zu dünnen Pflanzung können sich die Reispflanzen nicht gegen Wildkräuter durchsetzen, sodass wiederholtes Jäten erforderlich wird. Darüber hinaus ist zur Begrenzung des Wasserverbrauchs die Möglichkeit der Trockenaussaat hinzugefügt worden.

*Schädlings- und Unkrautbekämpfung*

— Der Satz:

„Zur Bekämpfung typischer Reis-Kryptogame (Fusariose, Helminthosporium und Pyricularia (Reisbräune)) ist eine Behandlung des Saatgutes obligatorisch."

erhält folgende Fassung:

„Zur Bekämpfung typischer Reis-Kryptogame (Fusariose, Helminthosporium und Pyricularia (Reisbräune)) ist eine Behandlung des Saatgutes zulässig."

Um die Umweltauswirkungen des Reisanbaus zu verringern, und weil Saatgut nicht frei von Pathogenen sein muss, ist die Behandlung des Saatguts nun optional.

— Folgender Satz wird gestrichen:

„Bei durch Reis-Phytophagen (Krebstiere, Insekten und Würmer) ausgelösten Problemen muss das betroffene Reisfeld trockengelegt und dem Sonnenlicht ausgesetzt werden."

Zur Erhöhung der ökologischen Nachhaltigkeit und Begrenzung des Wasserverbrauchs wurde die Pflicht zur Trockenlegung des Reisfeldes aufgehoben.

— Der Satz:

„Wildkräuter können mit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln und durch Mähen der Deiche, das ein übermäßiges Aussähen der Wildkräuter verhindert, durch Wasserregulierung und gezielte Bodenbearbeitung vor der Aussaat bekämpft werden."

erhält folgende Fassung:

„Wildkräuter können mit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln und durch Mähen der Deiche, das ein übermäßiges Aussähen der Wildkräuter verhindert, durch Wasserregulierung und gezielte Bodenbearbeitung vor der Aussaat bekämpft werden; darüber hinaus ist zur Beseitigung von Phytophagen eine vorübergehende, guter Bearbeitungspraxis entsprechende Trockenlegung zulässig."

Um größere Klarheit zu schaffen, wurde es für angemessen gehalten, in dem Abschnitt über Schädlingsbekämpfung sowohl auf Phytophagen als auch auf Wildkräuter Bezug zu nehmen, wie es bereits in der derzeitigen Formulierung vorgesehen ist. Auch wurde eine Ergänzung der Spezifikation durch Hinzufügen der Möglichkeit einer vorübergehenden Trockenlegung als angebracht erachtet. Mit Reiskulturen gesammelte Erfahrungen haben gezeigt, dass eine gezielte Trockenlegung der Reisfelder Probleme mit Phytophagen ohne zusätzliche Behandlungsverfahren beseitigt.

*Ernte, Trocknung, Lagerung und Verarbeitung*

— Höchstproduktion je Einheit trockener Rohreis nach Sorten:

„Carnaroli: 6,0 t/ha

Volano: 8,0 t/ha

Baldo: 8,0 t/ha

Arborio: 7,5 t/ha"

erhält folgende Fassung:

| „Sorte | Tonnen/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“ |

Für die neuen Sorten wurden die Erträge hinzugefügt, und angesichts der in jüngster Zeit erzielten Fortschritte wurde die maximale Erzeugungsmenge für Carnaroli leicht erhöht.

— Der Satz:

„Die Verarbeitung muss in Anlagen und nach Verfahren erfolgen, die gewährleisten, dass die Eigenschaften von Reis ‚Riso del Delta del Po‘ erhalten bleiben.“

erhält folgende Fassung:

„Die Verarbeitung von Rohreis zu Reis (Schälen und Schleifen) muss in Anlagen innerhalb des geografischen Gebiets und nach Verfahren erfolgen, die gewährleisten, dass die in Punkt 3.2 erwähnten Eigenschaften von Reis ‚Riso del Delta del Po‘ erhalten bleiben. Die Besonderheiten des Erzeugungsgebiets erlauben den Erhalt der Eigenschaften des Erzeugnisses während des Schälens und Schleifens; so wird das Reißen bzw. Zerbrechen der Körner begrenzt, was wiederum für ein einheitliches Kochverhalten erforderlich ist.“

Langjährige Erfahrungen zeigen, dass der Ort, an dem Reis geschält und geschliffen wird, Einfluss auf die Qualität des Enderzeugnisses hat. Die besonderen Eigenschaften des Erzeugungsgebietes sind einer der Schlüsselfaktoren für den Erhalt optimaler Produkteigenschaften während dieser Phasen, da sie minimalen Stress/Bruch der Körner und folglich ein einheitliches Kochverhalten gewährleisten.

Typisch für das besonders günstige Mikroklima, die Temperaturen und die Umweltmerkmale des Erzeugungsgebiets, d. h. des Gebiets der geschützten geografischen Angabe „Riso del Delta del Po“, ist eine besondere durchschnittliche Luftfeuchtigkeit, die eine optimale Voraussetzung für die Erfüllung der Qualitätsanforderungen des Erzeugnisses „Riso del Delta del Po“ darstellt.

Der Vollständigkeit halber sei betont, dass die Besonderheit des Erzeugungsgebietes allen Wirtschaftsbeteiligten in diesem Sektor bekannt ist und auch in Veröffentlichungen belegt wird. In den Erzeugungsgebieten der g. g. A., die im Durchschnitt 3 m über Normalnull liegen, ist die optimale Luftfeuchtigkeit naturgegeben; dies ist ein Faktor, der nur auf diese Gegend Italiens zutrifft.

Die Änderung gilt auch für Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

— Folgende Sätze sind in Punkt 3.6 gestrichen worden:

„Die Rohreistrocknung muss so erfolgen, dass die Körner möglichst frei von Brennstoffrückständen und fremdem Geruch sind. Zugelassen sind Trommeltrockner mit indirekter oder direkter Beheizung, die mit Methan oder Flüssiggas beschickt werden.

Die Restfeuchte im getrockneten Reis darf 14 % nicht übersteigen.“

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine rein redaktionelle Änderung, da die vorstehend aufgeführten Sätze die Erzeugungsmethode betreffen, nicht aber besondere Vorschriften für das Schneiden, Reiben, Verpacken usw. Wir weisen darauf hin, dass die Änderung keine Änderung der Produktspezifikation impliziert, denn die beiden Bestimmungen im maßgeblichen Artikel 5 „Erzeugungsverfahren“ bleiben unverändert in Kraft.

*Kennzeichnung und Verpackung*

Artikel 8 der Produktspezifikation

— Der Satz

„Der Reis wird in für Lebensmittel geeignete Säckchen oder Schachteln von 0,5 kg, 1 kg, 2 kg oder 5 kg verpackt; er kann auch vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt werden."

erhält folgende Fassung:

„Der Reis muss in für Lebensmittel geeignete Säckchen oder Schachteln und darf auch vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt werden."

Die Anforderungen an das Gewicht und die Merkmale der Verpackung wurden gestrichen, um Verpackern mehr Flexibilität bei der Wahl der Verpackungsarten zu gewähren.

— Die Angaben der folgenden Absätze

„Auf den Behältnissen muss das Logo für die geschützte geografische Angabe (Größe: mindestens 40 mm × 30 mm) angebracht sein, mit den deutlich lesbaren Schriftzügen ‚Riso del Delta del Po' und ‚geschützte geografische Angabe' bzw. der Abkürzung ‚g. g. A.' (Höhe der Buchstaben: mindestens 5 mm).

Auf der Verpackung ist auch die Sorte (‚Arborio', ‚Carnaroli', ‚Volano' oder ‚Baldo') und gegebenenfalls die Typenbezeichnung ‚Vollkornreis' anzugeben.

Außerdem muss die Verpackung den Namen oder die Firma und die Anschrift des Verpackers aufweisen.

Alle anderen Angaben als ‚Riso del Delta del Po — Indicazione Geografica Protetta' sind in deutlich kleinerer Schrift anzubringen (höchstens 1/3 der oben angegebenen Schriftgröße)."

wurden wie folgt neu formuliert:

„Unbeschadet der rechtlichen Voraussetzungen müssen auf den Behältnissen folgende Angaben erscheinen:

1. der Name ‚Riso del Delta del Po', gefolgt von ‚Indicazione Geografica Protetta' (oder der Abkürzung ‚IGP') in deutlich lesbaren Buchstaben (Schriftgröße mindestens 7 pt.);

2. das Logo für die geschützte geografische Angabe (Größe: mindestens 40 mm × 25 mm); sollte das Logo größer sein, müssen die Proportionen beibehalten werden; auf der Verpackung muss die jeweilige, in Artikel 2 aufgeführte Sorte angegeben werden, d. h. Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio oder Keope; auch die in den derzeitigen Rechtsvorschriften vorgesehene Art der Behandlung kann aufgenommen werden;

3. das Symbol der Europäischen Union für ‚g. g. A.'"

Die Angaben zur Regelung der Mindesthöhe der Worte „Riso del Delta del Po" und die bereits in den geltenden Rechtsvorschriften vorgegebenen Angaben (Name oder Firma und Anschrift des Verpackungsbetriebs) wurden gestrichen. Da es keine traditionellen Arten der Verpackung von Reis mit der g. g. A. „Riso del Delta del Po" gibt, wurde es für angemessen erachtet, keine besonderen Regeln für die Verpackung und Kennzeichnung vorzuschreiben und die Angabe der Art der nach geltendem Recht erforderlichen industriellen Behandlung in die Kennzeichnung aufzunehmen.

*Logo des Erzeugnisses*

Um eine genaue Wiedergabe des Logos des Erzeugnisses auf der Verpackung zu ermöglichen, wurden die Verweise auf die Größe des Logos (siehe Punkt 2 der vorherigen Änderung) und die Codes der Farben grün „Pantone 557C" und gelb „Pantone 117C" klarer gefasst und berichtigt. Die Produktspezifikation wird um den folgenden Absatz ergänzt:

„Die genauen Farbcodes sind:

Pantone Solid Coated

| | |
|---|---|
| cremefarben: | 1 205 C |
| grün: | 557 C |
| gelb: | 117 C' |

Vierfarben CMYK:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| cremefarben: | C 0 | M 3 | Y 43 | K 0 |
| grün: | C 48 | M 4 | Y 35 | K 10 |
| gelb: | C 7 | M 28 | Y 100 | K 12“ |

Die Klarstellung der Pantone-Farben und der zugehörigen Codes ist aus technischen Gründen erforderlich, damit Drucker das Logo präzise reproduzieren können.

*Rechtliche Aktualisierung und Kontrolle*

Artikel 7 der Produktspezifikation

Die Verweise auf bestehende Rechtsvorschriften wurden aktualisiert, und der Name und die Anschrift der Kontrolleinrichtung wurde hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

**„RISO DEL DELTA DEL PO“**

**EU-Nr.: PGI-IT-0712-AM01-21.6.2017**

**g. U. ( ) g. g. A. ( X )**

1. **Bezeichnung**

„Riso del Delta del Po“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die Angabe „Riso del Delta del Po“ bezeichnet ausschließlich Reis der Unterart „Japonica“, Gruppe Superfein der Sorten Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio und Keope.

Der Reis mit der g. g. A. „Riso del Delta del Po“ hat ein großes kompaktes, durchscheinendes/perlfarbenes Korn mit hohem Proteingehalt und kann den industriellen Verfahren und Behandlungen unterzogen werden, die nach den derzeitigen Rechtsvorschriften zulässig sind.

Nicht nur wegen seiner organoleptischen Merkmale (besonders feines Aroma und besonderer Geschmack), sondern auch wegen des großen Quellvermögens, des geringen Stärkeverlusts und der guten Kochfestigkeit wird er vor allem zur Zubereitung edler Risotti verwendet.

Der Reis mit der g. g. A. „Riso del Delta del Po“ muss bezüglich des Korns folgende Merkmale aufweisen:

| Sorte | Konsistenz kg/cm² | Proteingehalt der Trockenmasse (in %) |
|---|---|---|
| | mindestens | mindestens |
| Arborio, Volano, Telemaco | 0,65 | 6,60 |
| Baldo, Cammeo | 0,60 | 6,60 |
| Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope | 0,85 | 6,60 |

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Wegen der besonderen Bedingungen für den Reisanbau wird „Riso del Delta del Po“ nur in dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt.

Der Reis kann entweder direkt in das überflutete Feld eingesät oder eingepflanzt werden oder er kann auf das vorbereitete trockene Feld, das anschließend sofort überflutet wird, gesät werden.

Die Verarbeitung von Rohreis zu Reis (Schälen und Schleifen) muss in Anlagen innerhalb des geografischen Gebiets und nach Verfahren erfolgen, die gewährleisten, dass die in Punkt 3.2 erwähnten Eigenschaften von Reis „Riso del Delta del Po“ erhalten bleiben. Die Besonderheiten des Erzeugungsgebiets erlauben den Erhalt der Eigenschaften des Erzeugnisses während des Schälens und Schleifens; so wird das Reißen bzw. Zerbrechen der Körner begrenzt, was wiederum für ein einheitliches Kochverhalten erforderlich ist.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Reis muss in für Lebensmittel geeignete Säckchen oder Schachteln und darf auch vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt werden.

Die Behältnisse sind so zu verschließen, dass der Inhalt nicht ohne Beschädigung der Verpackung entnommen werden kann.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Unbeschadet der rechtlichen Voraussetzungen müssen auf den Behältnissen folgende Angaben erscheinen:

1. der Name „Riso del Delta del Po“, gefolgt von „Indicazione Geografica Protetta“ (oder der Abkürzung „IGP“) in deutlich lesbaren Buchstaben (Schriftgröße mindestens 7 pt.);

2. das Logo für die geschützte geografische Angabe (Größe: mindestens 40 mm × 25 mm); sollte das Logo größer sein, müssen die Proportionen beibehalten werden; auf der Verpackung muss die jeweilige Sorte angegeben werden, d. h. Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio oder Keope; auch die in den derzeitigen Rechtsvorschriften vorgesehene Art der Behandlung kann aufgenommen werden;

3. das Symbol der Europäischen Union für „g. g. A.“

Das offizielle Logo des Erzeugnisses „Riso del Delta del Po“ besteht aus einem cremefarbenen Oval mit grünem Rand. Die obere Hälfte des Ovals enthält in grünen Großbuchstaben die Aufschrift „RISO DEL DELTA DEL PO“ und die untere Hälfte, ebenfalls in grünen Großbuchstaben, „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“.

In der Mitte des Logos befindet sich ein weiteres, grünes Oval, in dem cremefarben als Symbole für das Po-Delta links Schilfgras und rechts Vögel in stilisierter Form zu sehen sind. Im Zentrum ist in gelber Farbe eine stilisierte Reisbäuerin mit einem Reisbündel abgebildet.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das typische Anbaugebiet für „Riso del Delta del Po“ liegt am östlichen Ende der Poebene an der Grenze zwischen den Regionen Venezien und Emilia Romagna, ein Schwemmland des Po, das im Norden bis an den Fluss Adige, im Süden bis zu dem schiffbaren Kanal von Ferrara nach Porto Garibaldi und im Osten bis an die Adria reicht.

In der Region Venezien umfasst das Anbaugebiet des „Riso del Delta del Po“ die folgenden Gemeinden der Provinz Rovigo: Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina und Loreo.

In der Region Emilia Romagna umfasst das Anbaugebiet die folgenden Gemeinden der Provinz Ferrara: Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia und Berra.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

*Umweltfaktoren*

Entscheidende Voraussetzungen für die Erzeugung des „Riso del Delta del Po“ sind die Beschaffenheit der Böden im Anbaugebiet, das gemäßigte Klima und die Nähe des Meeres. Dieses Gebiet eignet sich hervorragend für den Anbau von Reis, der sich als einzige Kulturpflanze gegenüber Überflutungsperioden tolerant verhält.

Die Alluvialböden des Podeltas, die aus den vom Fluss mitgeführten Sedimenten bestehen, sind wegen ihres hohen Mineralgehalts besonders fruchtbar. Insbesondere enthalten sie so viel Kalium, dass kein Kalidünger mehr zugegeben werden muss.

Außerdem weisen die Böden, ungeachtet ihrer unterschiedlichen Textur, wegen des hohen Grundwasserspiegels einen erhöhten Salzgehalt (EC über 1,0 mS/cm) auf.

Die besondere geografische Lage direkt am Meer bewirkt ein für Reis besonders günstiges Mikroklima: Eine konstante Meeresbrise sorgt für eine niedrigere relative Luftfeuchtigkeit, die Temperaturschwankungen sind relativ gering — im Winter sinkt die Temperatur kaum unter 0 °C, im Sommer stieg sie in den letzten 30 Jahren nie über 32 °C, und die gleichmäßig über die Monate verteilten Niederschläge bleiben stets unter 700 mm/Jahr. Dies verhindert die Ausbreitung pathogener Pilze und reduziert so die Notwendigkeit des Einsatzes von Fungiziden.

*Historische und menschliche Faktoren*

Die ersten Aufzeichnungen über den Anbau von Reis in der Polesine (Rovigo) und vor allem im Podelta wurden wenige Jahrzehnte nach der Verbreitung der Anbautätigkeit in der Poebene (1450) vorgenommen. Der Reisanbau war eng mit der Trockenlegung des Gebiets verbunden, da er den Vorgang beschleunigte, durch den die salzhaltigen Böden in Fruchtwechselwirtschaft genutzt werden konnten. Dies wird durch ein Gesetz der Republik Venedig aus dem Jahr 1594 belegt. Ende des 18. Jahrhunderts begannen einige venezianische Patrizier auf den trockengelegten Feldern mit dem systematischen Reisanbau.

Heute umfassen die Felder für den Anbau von „Riso del Delta del Po“ eine Fläche von ca. 9 000 Hektar. Die Bedeutung des Reisanbaus manifestiert sich auch in der lokalen Kultur und der sozialen Entwicklung des Gebiets. Seit vielen Jahren wird der Reis von zahlreichen Unternehmen abgepackt und unter dem Namen „Riso del Delta del Po“ vertrieben; dank seiner spezifischen organoleptischen Merkmale, die ihn von allen anderen italienischen Reissorten unterscheiden, wird er von den Verbrauchern im ganzen Land hoch geschätzt. Schließlich ist sein Ruf eng mit den traditionellen Volksfesten und Jahrmärkten verknüpft, die hier alljährlich veranstaltet werden, wie das Festival *Giornate del riso del Delta del Po* in Jolanda di Savoia (FE) und die *Fiera del Delta* in Porto Tolle.

Zu den Besonderheiten von „Riso del Delta del Po“ gehören sein hoher Proteingehalt, die großen Körner, das gute Quellvermögen, der geringe Stärkeverlust und die hohe Qualität. Diese Eigenschaften sorgen auch für höhere Kochfestigkeit.

Durch seinen besonderen Geschmack und sein feines Aroma unterscheidet sich „Riso del Delta del Po“ von all den Reissorten, deren Anbau nicht in Brackwasser erfolgt.

Die Salzreste in den trockengelegten Böden sowie die spezifischen Eigenschaften des beim Reisanbau verwendeten Wassers und die salzhaltige oberflächennahe Grundwasserschicht beeinflussen die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses und seine Eigenschaften als Handelsware, sodass es unverwechselbar ist und auf dem Markt große Wertschätzung genießt.

Die aufgrund des hohen Mineralgehalts (namentlich Kalium) sehr fruchtbaren Alluvialböden begünstigen die Entwicklung von besonders proteinreichem Reis mit besserer Kochfestigkeit.

Außerdem haben die Böden, ungeachtet ihrer unterschiedlichen Textur, einen erhöhten Salzgehalt (EC über 1,0 mS/cm), was dem Reis ein besonderes, feines Aroma und einen besonderen Geschmack verleiht.

Die konstante Meeresbrise, die auf den Reisfeldern für ein Mikroklima mit stark reduzierter Luftfeuchtigkeit sorgt, reduziert die Notwendigkeit des Einsatzes von Fungiziden und trägt so zur Gewinnung eines besonders hochwertigen Erzeugnisses bei.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Das Ministerium hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für die g. g. A. „Riso del Delta del Po“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 100 vom 2. Mai 2017 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), dort zunächst „Qualità“ (Qualität) (oben rechts auf dem Bildschirm), dann „Prodotti DOP IGP e STG“ („g. U.“-, „g. g. A.“- und „g. t. S.“-Erzeugnisse) (auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) wählen.