

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2019/C 271/06)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo (¹), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.**

«RISO DEL DELTA DEL PO»

N.º UE: PGI-IT-0712-AM01 – 21.6.2017

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

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

Tel. +39 05321716402  
Correo electrónico: info@consorziorisodeltapoigp.it

El Consorzio di Tutela del «Riso del Delta del Po» IGP (Consorcio de protección del «Riso del Delta del Po» IGP) tiene un interés legítimo en la presentación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [envasado, logo del producto, referencias jurídicas actualizadas]

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

<sup>(¹)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

## 5. Modificaciones

### Descripción del producto

- La frase siguiente del artículo 1 del pliego de condiciones:

«La indicación geográfica protegida "Riso del Delta del Po" queda reservada al arroz que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.»

queda modificada como sigue:

«La indicación geográfica protegida "Riso del Delta del Po" queda reservada al arroz que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.»

[Nota del traductor: en italiano, el término «frutti di riso» se ha sustituido por «riso»].

Esta modificación permite identificar la indicación «Riso del Delta del Po» IGP con el arroz en las diversas formas en que se pone a la venta al consumidor, es decir, una vez que el grano se ha sido sometido a los procesos y tratamientos industriales permitidos por la legislación vigente y en consonancia con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

- La frase siguiente del artículo 2 del pliego de condiciones y del punto 3.2 del documento único:

«La indicación "Riso del Delta del Po" designa exclusivamente el fruto del arroz perteneciente a la especie "Japonica", Grupo Superfino, de las variedades Carnaroli, Volano, Baldo y Arborio.»

se ha modificado como sigue:

«La indicación "Riso del Delta del Po" designa exclusivamente el arroz perteneciente a la especie "Japonica", Grupo Superfino, de las variedades Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio y Keope.»

Se solicita la inclusión de nuevas variedades de arroz, en concreto: Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio y Keope.

La necesidad de introducir, junto a las variedades previstas originalmente, variedades alternativas de pequeño tamaño se deriva del hecho de que las variedades tradicionales se crearon hace muchos años (las variedades más antiguas, Arborio y Carnaroli, a finales de los años cuarenta del siglo pasado) y tienen características agronómicas (en particular, alta sensibilidad a las enfermedades criptogámicas y al encamado) que dificultan su cultivo sin tratamientos recurrentes con productos fitosanitarios, en detrimento de la salubridad del producto acabado y de la sostenibilidad del cultivo.

Por su parte, las variedades de nueva creación presentan una resistencia y tolerancia mayores a las enfermedades criptogámicas y al encamado y, por tanto, permiten obtener un producto sano y homogéneo con unas cualidades organolépticas similares a las de las existentes.

- La frase:

«El arroz del delta del Po presenta un grano grande, cristalino, compacto, con un elevado contenido en proteínas. Puede ser blanco o integral.»

se ha modificado como sigue:

«El arroz del Delta del Po presenta un grano grande, cristalino/perlado y compacto, con un elevado contenido en proteínas, y puede ser sometido a los procesos y tratamientos industriales permitidos por la legislación vigente.»

La palabra «cristalino» se refiere a todas las variedades enumeradas en el pliego de condiciones, por lo que resulta imprecisa. De las variedades actuales, solo la variedad Baldo tiene un grano cristalino, mientras que en las variedades Arborio, Carnaroli y Volano el grano es perlado. Por lo tanto, se propone actualizar el término «cristalino», sustituyéndolo por «cristalino/perlado».

Se han suprimido las definiciones de grano «blanco o integral» y sustituido por el texto «sometido a los procesos y tratamientos industriales permitidos por la legislación vigente», a fin de tener en cuenta la rápida evolución de los tratamientos industriales en función de las nuevas preferencias de los consumidores.

— El siguiente apartado:

«El “Riso del Delta del Po” — IGP, en el momento de su despacho a consumo, debe presentar las siguientes características relativas al grano:

Variedad	Valor de viscosidad una vez cocido (en g/cm)	Proteínas (%) *)
Baldo	> 4,5	> 6,60
Carnaroli	> 1,5	> 6,60
Volano	> 3,0	> 6,60
Arborio	> 3,5	> 6,60

(\*) Valores en materia seca.»

queda modificado como sigue:

«El “Riso del Delta del Po” — IGP debe presentar las siguientes características relativas al grano:

Variedad	Consistencia kg/cm <sup>2</sup>	Proteína en % de materia seca
	no inferior a	no inferior a
Arborio, Volano, Telemaco	0,65	6,60
Baldo, Cammeo	0,60	6,60
Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope	0,85	6,60

Estas características deberán determinarse antes de la transformación industrial, en arrozales secos representativos de todas las parcelas de la explotación.».

Se ha sustituido el parámetro de viscosidad por el de consistencia. Ambos parámetros son inversamente proporcionales e indicativos de la calidad alimentaria del producto después de la cocción. Más concretamente, cuanto mayor es la viscosidad del arroz, menor es su consistencia, y viceversa. No se dispone de un método de análisis validado para la viscosidad, ya que, hasta ahora, la UNI y la ISO no han conseguido definir un método fiable y reproducible, a diferencia del parámetro de consistencia, para el que se dispone de un método reconocido internacionalmente (norma UNI EN ISO 11747:2012).

Los valores propuestos para el parámetro de consistencia son los del Consejo Nacional del Arroz, basados en el resultado de varios análisis efectuados por su laboratorio de productos.

Por lo tanto, se ha considerado apropiado indicar que deben verificarse la consistencia y el contenido de proteínas del arroz antes de efectuar la transformación.

#### *Prueba del origen*

#### Artículo 4 del pliego de condiciones

Este artículo se ha redactado de nuevo en su totalidad, trasladando la información histórica sobre el cultivo de arroz en la zona geográfica, que aparece en los cinco primeros párrafos del artículo 4, al artículo correspondiente al vínculo entre la zona y el producto. El artículo 4 se redacta nuevamente en los siguientes términos:

«El origen del producto también lo demuestran las anotaciones efectuadas por los productores, transformadores y envasadores en los registros pertinentes mantenidos y actualizados por el organismo de control a que se refiere el artículo 7 del presente pliego de condiciones.».

#### *Método de obtención*

#### Artículo 5 del pliego de condiciones

Este artículo se ha reformulado para tener en cuenta tanto los cambios en las técnicas de transformación y producción como los resultados prácticos obtenidos desde la entrada en vigor del pliego de condiciones.

### Laboreo

— La frase:

«Se debe arar el terreno hasta una profundidad de entre 25 y 30 cm y, seguidamente, realizar al menos un rastillado; a continuación, se nivelará el suelo para permitir una gestión óptima del agua.»

se ha modificado como sigue:

«Se debe arar el terreno hasta una profundidad de entre 25 y 30 cm y, seguidamente, realizar al menos un rastillado; no obstante, también se admiten otras técnicas de laboreo que garanticen la preparación adecuada del semillero.».

En la actualidad, las operaciones tradicionales de laboreo (arada, rastillado) pueden sustituirse por operaciones alternativas (desbroce, escarificación) que consiguen la misma finalidad con menor uso de energía y mayor respeto del medio ambiente. En particular, se han añadido a la arada otras técnicas más modernas de tratamiento del terreno, consideradas hoy en día más sostenibles desde el punto de vista medioambiental.

### Análisis de suelo

— La frase:

«Las explotaciones de producción de “Riso del Delta del Po” deben llevar a cabo al menos cada cinco años análisis del suelo en relación con las siguientes características: estructura, pH, materia orgánica, caliza activa, fósforo asimilable, potasio intercambiable, nitrógeno total, relación C/N, calcio intercambiable, magnesio y sodio, así como relación Mg/K, con el fin de elaborar y mantener en la explotación un plan de fertilización correcto elaborado por un experto agrícola.»

se ha modificado como sigue:

«Las explotaciones de producción de “Riso del Delta del Po” deben llevar a cabo al menos cada cinco años análisis del suelo en relación con las siguientes características: estructura, pH, materia orgánica, caliza activa, fósforo asimilable, potasio intercambiable, nitrógeno total, relación C/N, calcio intercambiable, magnesio y sodio, así como relación Mg/K, con el fin de elaborar y mantener en la explotación un plan de fertilización correcto que corresponda a las necesidades reales.».

Se suprime la obligación de disponer de un plan de fertilización elaborado por un «experto agrícola», ya que el plan también se puede elaborar en las explotaciones agrícolas, habida cuenta de la competencia adquirida por el agricultor a través de la experiencia, aunque no tenga la cualificación de experto agrícola.

— Se suprimen las siguientes frases:

«La variedad “Carnaroli”, que necesita tierras predominantemente arcillosas, puede cultivarse solo en terrenos con pH superior a 7,5. Las otras tres variedades pueden producirse en toda la zona definida en el artículo 3 del presente pliego de condiciones.».

Se considera posible suprimir la referencia al pH del suelo (parámetro que se aplica únicamente a la variedad «Carnaroli»), ya que se ha observado que el pH es muy variable en la zona de cultivo, también dentro de las explotaciones individuales o incluso en una sola parcela, y no afecta a la calidad de la variedad en cuestión. Además, la presencia de agua en las tierras de abril a agosto sirve de tampon al medio ácido, elevando el pH.

Esta modificación afecta también al punto 3.5 del documento único.

### Abonos

— El contenido máximo de nitrógeno (N) en los fertilizantes se ha aumentado de 130 kg/ha a 160 kg/ha.

En la zona de producción hay turberas y suelos arcillosos y, para obtener un producto homogéneo y estable de cara al mercado, es necesario aplicar fertilizantes de forma distinta en función del suelo. Por lo tanto, se ha considerado conveniente aumentar la cantidad máxima de nitrógeno, a fin de que el contenido en proteína del grano sea igual al que se consigue en otros suelos.

### Siembra

— La frase:

«La cantidad máxima utilizable de semillas por hectárea es de 240 kg. La siembra puede efectuarse en agua al voleo o en seco, en terreno labrado que deberá sumergirse en agua inmediatamente.»

se ha modificado como sigue:

«La cantidad máxima utilizable de semillas por hectárea es de 300 kg. La siembra puede efectuarse a voleo o mediante transplante, en agua o en un terreno labrado seco que deberá anegarse inmediatamente.».

Se ha aumentado la cantidad máxima de semillas, ya que, en algunas zonas, 240 kg/ha sembrados en agua resultan insuficientes para garantizar una cobertura adecuada del suelo. Una plantación poco densa no permite que la planta de arroz se defienda contra las malas hierbas, por lo que es necesario realizar escardaduras repetidas. Además, se ha añadido la posibilidad de sembrar en seco, con el fin de limitar la cantidad de agua utilizada.

#### *Control de plagas y malas hierbas*

— La frase:

«Es obligatorio el tratamiento de las semillas para combatir las enfermedades criptogámicas típicas (*fusariosis, helmintosporiosis* e *infecciones de Pyricularia*).»

se ha modificado como sigue:

«Se autoriza el tratamiento de las semillas para combatir las enfermedades criptogámicas típicas (*fusariosis, helmintosporiosis* e *infecciones de Pyricularia*).».

Con el fin de reducir el impacto en el medio ambiente del cultivo del arroz, el tratamiento de las semillas pasa a ser opcional, ya que no es necesario para las semillas libres de patógenos.

— Se suprime la frase siguiente:

«Es obligatorio drenar el arrozal y exponerlo al sol en caso de problemas causados por fitófagos del arroz (crustáceos, insectos y lombrices).».

Se ha eliminado la obligación de drenar el arrozal, a fin de aumentar la sostenibilidad medioambiental y limitar la cantidad de agua utilizada.

— La frase:

«Las malas hierbas pueden combatirse utilizando productos fitosanitarios autorizados, y asimismo con la siega de los diques para evitar la siembra excesiva, con la regulación del agua y con un tratamiento específico del suelo antes de la siembra.».

se ha modificado como sigue:

«Las malas hierbas pueden combatirse utilizando productos fitosanitarios autorizados, y asimismo con la siega de los diques para evitar la siembra excesiva, con la regulación del agua y con un tratamiento específico del suelo antes de la siembra; para eliminar los fitófagos puede recurrirse eventualmente a drenajes temporales, conforme a las buenas prácticas de laboreo.».

Para mayor claridad, se ha estimado pertinente referirse tanto a los fitófagos como a las malas hierbas en la sección relativa al control de plagas, y así lo prevé la redacción actual. También se ha considerado apropiado completar el pliego de condiciones, añadiendo la opción del drenaje temporal. La experiencia adquirida con las cosechas de arroz ha puesto de manifiesto que el drenaje selectivo de los arrozales elimina los problemas de los fitófagos sin ningún tratamiento adicional.

#### *Recolección, secado, almacenamiento y transformación*

— Los siguientes valores máximos unitarios de producción para el arroz con cáscara de tipo seco:

«Carnaroli: 6,0 toneladas/ha

Volano: 8,0 toneladas/ha

Baldo: 8,0 toneladas/ha

Arborio: 7,5 toneladas/ha»

se modifican como sigue:

«Variedad	Toneladas/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»

Se han añadido los rendimientos de las nuevas variedades y la producción máxima de Carnaroli se ha aumentado ligeramente, habida cuenta de los recientes progresos realizados.

— La frase:

«La transformación industrial debe producirse en instalaciones y según procedimientos que garanticen al arroz del delta del Po el mantenimiento de sus características.»

se ha modificado como sigue:

«La transformación del arroz con cáscara en arroz (descascarado y blanqueado) debe llevarse a cabo en instalaciones situadas dentro de la zona IGP y de acuerdo con procedimientos que garanticen que el «Riso del Delta del Po» conserva las características indicadas en el punto 3.2. Las especiales condiciones de la zona de producción permiten preservar las características del producto durante las fases de descascarado y blanqueado, así como limitar el agrietamiento/rotura del grano, lo que resulta necesario para obtener una cocción homogénea.».

La experiencia adquirida a lo largo de los años ha demostrado que la ubicación de las instalaciones donde se realizan el descascarado y blanqueado del arroz influye en la calidad del producto final. En estas fases, uno de los factores esenciales que contribuye a preservar las mejores características del producto (con el mínimo estrés o fractura del grano) y, en consecuencia, a conseguir una cocción uniforme, es el carácter especial de la zona de producción.

El microclima, que es particularmente favorable, las temperaturas y las condiciones medioambientales de la zona de producción, como las que se dan en la zona de la IGP «Riso del Delta del Po», se distinguen por el particular nivel de humedad relativa media del aire, que es el óptimo para alcanzar los requisitos de calidad del «Riso del Delta del Po».

En pro de la exhaustividad, destacamos que la especificidad de la zona de producción del «Riso del Delta del Po» es bien conocida de todos los operadores del sector y también se ha corroborado en distintas publicaciones. En las zonas de producción de la IGP, situadas en promedio a tres metros sobre el nivel del mar, el nivel correcto de humedad existe de forma natural, lo cual es un fenómeno único de esta parte de Italia.

Esta modificación afecta también al punto 3.6 del documento único.

— Se han suprimido las siguientes frases en el punto 3.6:

«La desecación debe realizarse en secadoras que no dejen en las cáscaras residuos de la combustión u olores impropios. Están permitidas las secadoras de fuego directo o indirecto pero únicamente si su fuente de energía es el metano o el gas licuado de petróleo.

La humedad del arroz con cáscara no debe ser superior al 14 %..».

Esta modificación es puramente formal, ya que las frases anteriores se refieren al método de producción, y no a las normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. Obsérvese que la modificación no implica ningún cambio en el pliego de condiciones, ya que las dos disposiciones se mantienen sin cambios en el artículo 5 «Método de obtención» y siguen en vigor.

*Etiquetado y envasado*

## Artículo 8 del pliego de condiciones

— La frase:

«El arroz debe envasarse en cajas o bolsas aptas para productos alimenticios de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg y puede envasarse también al vacío o en atmósfera controlada.»

se ha modificado como sigue:

«El arroz debe envasarse en cajas o bolsas aptas para productos alimenticios y puede envasarse al vacío o en atmósfera controlada.»

Se han suprimido los requisitos relativos al peso y las características de los envases para dar más flexibilidad a los envasadores en lo tocante a la elección de los tipos de envases.

— La información que figura en los apartados siguientes:

«Los envases llevarán obligatoriamente el logo de la denominación, que tendrá unas dimensiones mínimas de 40 × 30 mm, y en caracteres del tamaño adecuado (altura mínima de 5 mm) la mención “Riso del Delta del Po” seguida de “Indicazione Geografica Protetta” o bien en forma de sigla “I.G.P.”.

Asimismo se indicará la variedad (“Arborio”, “Carnaroli”, “Volano”, “Baldo”) y podrá incluir el tipo “arroz integral”.

En el mismo envase deberá aparecer el nombre o razón social y dirección del envasador.

Cualquier otra mención que no sea “Riso del Delta del Po — Indicazione Geografica Protetta”, serán de un tamaño no superior a un tercio de la de “Riso del Delta del Po”.»

pasa a quedar redactada del siguiente modo:

«Además de los requisitos legales, los recipientes deberán mostrar lo siguiente:

- 1) la mención “Riso del Delta del Po”, seguida de “Indicazione Geografica Protetta” (o de la sigla “IGP”) en caracteres de tamaño adecuado (tamaño mínimo de letra: 7 pt);
- 2) el logo de la IGP, de unas dimensiones mínimas de 40 mm × 25 mm; en caso de que el logo sea mayor, deberá mantenerse la proporción; el envase debe ir marcado con la variedad única, tal como se indica en el artículo 2, es decir, Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Knuk, Telemaco, Caravaggio o Keope; también puede incluirse el tipo de tratamiento previsto por la legislación vigente;
- 3) el símbolo IGP de la Unión Europea.».

Se han suprimido las indicaciones que regulan la altura mínima de la mención «Riso del Delta del Po» y las que ya exige la legislación vigente (nombre o razón social y dirección del envasador). Además, se ha considerado apropiado no establecer normas específicas para el envasado y el etiquetado, dado que no existen tipos de envases tradicionales para el «Riso del Delta del Po», así como introducir el tipo de tratamiento industrial exigido por la legislación vigente.

*Logo del producto*

Para facilitar la reproducción exacta del logo del producto en el envase, se aclaran y corrigen las referencias al tamaño del logo (véase el punto 2 de la modificación anterior) y a los códigos de los colores verde «Pantone 557C» y amarillo «Pantone 117C». Se añade el siguiente párrafo al pliego de condiciones:

«Los códigos de colores exactos figuran a continuación:

Pantone Solid Coated

crema:	1 205 C
verde:	557 C
amarillo:	117 C

## Cuatricromía CMYK:

crema:	C 0	M 3	Y 43	K 0
verde:	C 48	M 4	Y 35	K 10
amarillo:	C 7	M 28	Y 100	K 12».

La clarificación del color Pantone y su código resulta técnicamente necesaria, a fin de que las impresoras puedan reproducir exactamente el logo.

*Actualizaciones legislativas e inspecciones*

## Artículo 7 del pliego de condiciones

Se han actualizado las referencias a la legislación vigente y se han indicado el nombre y la dirección del organismo de control.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «RISO DEL DELTA DEL PO»

N.º UE: PGI-IT-0712-AM01 – 21.6.2017

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Riso del Delta del Po».

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación «Riso del Delta del Po» designa exclusivamente el arroz perteneciente a la especie «Japonica», Grupo Superfino, de las variedades Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio y Keope.

El «Riso del Delta del Po» presenta un grano grande, cristalino/perlado y compacto, con un elevado contenido en proteínas, y puede ser sometido a los procesos y tratamientos industriales permitidos por la legislación vigente.

Su gran capacidad de absorción, escasa pérdida de almidón y buena resistencia durante la cocción, unidas a características organolépticas tales como aroma y sabor particulares, lo hacen preferible a la hora de realizar los máspreciados platos de risotto.

El «Riso del Delta del Po» — IGP debe presentar las siguientes características relativas al grano:

Variedad	Consistencia kg/cm <sup>2</sup>	Proteína en % de materia seca
	no inferior a	no inferior a
Arborio, Volano, Telemaco	0,65	6,60
Baldo, Cammeo	0,60	6,60
Carnaroli, Karnak, Caravaggio, Keope	0,85	6,60

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

---

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Dadas las condiciones particulares que caracterizan el cultivo del arroz, la fase de producción debe tener lugar dentro de la zona geográfica que se indica en el punto 4.

La siembra puede efectuarse a voleo o mediante transplante, en agua o en un terreno labrado seco que deberá anegarse inmediatamente.

La transformación del arroz con cáscara en arroz (descascarado y blanqueado) debe llevarse a cabo en instalaciones situadas dentro de la zona IGP y de acuerdo con procedimientos que garanticen que el «Riso del Delta del Po» conserva las características indicadas en el punto 3.2. Las especiales condiciones de la zona de producción permiten preservar las características del producto durante las fases de descascarado y blanqueado, así como limitar el agrietamiento/rotura del grano, lo que resulta necesario para obtener una cocción homogénea.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

El arroz debe envasarse en cajas o bolsas aptas para productos alimenticios y puede envasarse al vacío o en atmósfera controlada.

Los envases deben sellarse de manera que no pueda extraerse su contenido sin romperlos.

**3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

Además de los requisitos legales, los recipientes deberán mostrar lo siguiente:

- 1) la mención «Riso del Delta del Po», seguida de «Indicazione Geografica Protetta» (o de la sigla «IGP») en caracteres de tamaño adecuado (tamaño mínimo de letra: 7 pt);
- 2) el logo de la IGP, de unas dimensiones mínimas de 40 mm × 25 mm; en caso de que el logo sea mayor, deberá mantenerse la proporción; el envase debe ir marcado con la variedad única, es decir, Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Knuk, Telemaco, Caravaggio o Keope; también puede incluirse el tipo de tratamiento previsto por la legislación vigente;
- 3) el símbolo IGP de la Unión Europea.

El logo oficial del producto «Riso del Delta del Po» se compone de un óvalo de color crema, con borde de color verde. En la mitad superior del interior del óvalo figura la mención «RISO DEL DELTA DEL PO» y en la mitad inferior «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA», ambas en letras mayúsculas y color verde.

En la parte central del óvalo, sobre fondo verde, aparecen, a izquierda y derecha, imágenes típicas del Delta del Po (juncos y aves estilizados) de color crema y en el centro, en amarillo, una figura estilizada de una mujer con una gavilla de arroz.



**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona típica de cultivo del «Riso del Delta del Po» se extiende sobre el cono situado en el extremo oriental de la llanura del Po, en las regiones del Véneto y Emilia Romaña, en los territorios formados por los aluviones y depósitos del río Po. El área limita al este con el mar Adriático, al norte con el río Adigio y al sur con el canal navegable Ferrara-Porto Garibaldi.

En el Véneto, el arroz del Delta del Po se cultiva en la provincia de Rovigo, en los municipios de Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina y Loreo.

En Emilia-Romaña, se cultiva en la provincia de Ferrara, en los municipios de Comacchio, Goro, Codigoro, Lago-santo, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia y Berra.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### Factores ambientales

Las características de los suelos, el clima templado y la proximidad del mar son los factores principales que distinguen y condicionan la producción del arroz «Riso del Delta del Po» en esta zona. Aquí encuentra el terreno ideal y su cultivo es el único posible en terrenos permanentemente semisumergidos.

Los suelos aluviales del Delta del Po, procedentes de los sedimentos depositados en el tramo final del curso del río, son especialmente fértiles por su riqueza en minerales, sobre todo potasio, lo que hace innecesario añadirles fertilizantes potásicos.

Los suelos, si bien de diferentes consistencias, se caracterizan también por una elevada salinidad (CE superior a 1 mS/cm) debido a que el nivel freático es muy alto.

La localización costera específica de la zona propicia asimismo un microclima especialmente favorable al arroz, gracias a la presencia de brisas constantes y a los consiguientes bajos niveles de humedad, a los rangos de temperatura limitados (mínimas que casi nunca son inferiores a 0 °C en invierno y máximas en verano que no han superado los 32 °C en tres décadas) y a las precipitaciones anuales, inferiores a 700 mm y distribuidas generalmente de manera uniforme a lo largo del año. Estas condiciones climáticas particulares limitan la proliferación de hongos patógenos y la consiguiente necesidad de tratamientos con fungicidas.

### Factores históricos y humanos

Pocas décadas después de la difusión del cultivo del arroz en la llanura del Po (1450) aparecen los primeros documentos que atestiguan la existencia de esta actividad en Polesine (zona de Rovigo), en la región del Delta del Po: el cultivo estaba estrechamente vinculado al drenaje de la zona, ya que aceleraba el proceso de utilización de los terrenos salobres para destinarlos a la rotación de cultivos, como demuestra una ley de la República de Venecia de 1594. Hacia finales del siglo XVIII, por obra de algunos patricios venecianos, comenzó el cultivo sistemático del arroz en las tierras drenadas.

En la actualidad, el arroz del Delta del Po ocupa alrededor de 9 000 hectáreas de arrozales. La influencia de este cultivo se advierte en la cultura local y en el desarrollo social de la zona; numerosas empresas envasan y ponen a la venta el arroz desde hace años con el nombre de «Riso del Delta del Po» y, gracias a sus peculiares características organolépticas, que lo distinguen de los otros arroces producidos en Italia, los consumidores de todo el país lo reconocen y aprecian especialmente. Por último, su reputación va unida a las ferias y festejos tradicionales que se celebran todos los años en la zona, como las famosas Jornadas del «Riso del Delta del Po», que tienen lugar en Jolanda di Savoia (provincia de Ferrara), y la Feria de Porto Tolle.

Las peculiaridades que definen el «Riso del Delta del Po» son el elevado contenido en proteínas, el tamaño del grano, la gran capacidad de absorción, la escasa pérdida de almidón y su calidad superior; todas estas características contribuyen a su buena resistencia a la cocción.

Por otra parte, posee un especial sabor y aroma que lo distinguen de los arroces que se producen en zonas no salobres.

Los depósitos salinos en estos terrenos drenados, junto con las especiales aguas utilizadas para el cultivo y la existencia de una capa superficial salobre, confieren al producto unas características organolépticas y comerciales que lo hacen inconfundible y sumamente valorado en el mercado.

La gran fertilidad de los suelos aluviales, debida a la presencia de minerales (especialmente potasio), propicia un elevado contenido en proteínas y una mayor resistencia del grano a la cocción.

Los terrenos, si bien de diferentes consistencias, se caracterizan también por una elevada salinidad (CE superior a 1 mS/cm), lo cual confiere al arroz un aroma y sabor especiales.

La permanente brisa marina, que reduce drásticamente la humedad en el microclima de los arrozales, permite asimismo disminuir en gran medida los tratamientos con fungicidas y obtener un arroz de gran calidad.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

Este Ministerio ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Riso del Delta del Po» en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.º 100 de 2 de mayo de 2017.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:

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

o bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), pulsando después en «Qualitá» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

---