

Publication d'une demande de modification en application 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

(2011/C 56/10)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE»

N° CE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Description du produit:

- À l'article 2 du cahier des charges relatif à la «description du produit» de l'AOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», les paramètres relatifs au collant de chacune des sept variétés de riz ont été modifiés. Les paramètres proposés sont le résultat d'une analyse minutieuse réalisée selon une méthodologie interne définie et mise au point par l'Ente Nazionale Risi. La méthodologie en question prévoit

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

l'emploi de nouveaux instruments d'analyse qui fournissent des résultats plus précis par rapport à ceux obtenus par le passé. En effet, non seulement ces instruments sont soumis à un étalonnage périodique au moyen d'échantillons de référence certifiés par le *Servizio di Taratura Italiano* (SIT — service italien d'étalonnage) pour ce qui est des paramètres de force, de distance et de vitesse utilisés dans le test permettant de déterminer le collant du riz, mais certaines phases du processus d'analyse ont été totalement automatisées, ce qui permet de réduire au minimum les causes de variabilité et d'améliorer la reproductibilité de la méthode d'analyse elle-même.

C'est justement du fait de cette automatisation que les résultats relatifs au collant diffèrent, en valeur numérique, des résultats obtenus auparavant avec la technique d'analyse et les instruments précédents, devenus désormais obsolètes.

En outre, étant donné que le collant est un paramètre qui varie en fonction des conditions de maturité et d'affinage du riz, il a été spécifié dans le cahier des charges à quelle période l'analyse du riz doit avoir lieu, à savoir à l'automne, à la fin de la campagne de récolte lorsque les valeurs relatives au collant du riz sont les plus élevées.

Nous signalons également la correction d'une erreur matérielle concernant l'unité de mesure du collant, qui était erronément exprimé en g/cm²; l'unité a été modifiée en g/cm dans le document unique joint à la présente demande de modification.

En conclusion, grâce à la définition de paramètres plus précis, la correction d'une erreur matérielle et l'indication de la phase de production durant laquelle il convient d'analyser le collant du riz, la demande de modification vise à fournir des éléments plus clairs et plus précis permettant de mieux évaluer le collant du riz, ce qui est profitable tant pour les producteurs que pour les consommateurs.

— Une tolérance de 10 % a été introduite pour les valeurs relatives à la longueur, la largeur, la consistance, le collant, la cristallinité et le poids des grains, indiquées dans le tableau des caractéristiques physico-chimiques. Il a été jugé opportun de proposer cette tolérance, car il ressort des données analytiques disponibles que les caractéristiques précitées sont toutes fortement influencées par les conditions météorologiques de l'année de culture.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL
«RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE»
N° CE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008
IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Riso di Baraggia Biellese e Vercellese»

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

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

L'indication AOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» désigne exclusivement le produit de la riziculture obtenu par transformation du riz paddy ou riz brut en riz «décortiqué», «blanchi» et «étuvé».

Les variétés de riz relevant de cette AOP sont indiquées dans le tableau suivant, avec leurs caractéristiques respectives:

Variété	Couleur du péricarpe	Longueur	Forme	Perle	Strie	Dent	Section	Tête
Arborio	Blanche	Long	Semi-rond	Centrale allongée	Absente	Prononcée	Aplatie	Oblongue
Baldo	Blanche	Long	Semi-fusifforme	Absente	Absente	Normale	Arrondie	Normale
Balilla	Blanche	Court	Rond	Latérale	Courte	Normale	Arrondie	Trapue
Carnaroli	Blanche	Long	Semi-fusifforme	Centro-latérale	Absente	Prononcée	Arrondie	Oblongue
S. Andrea	Blanche	Long	Semi-fusifforme	Centro-latérale	Courte	Normale	Arrondie	Normale
Loto	Blanche	Long	Semi-fusifforme	Absente	Absente	Normale	Arrondie	Oblongue
Gladio	Blanche	Long	Très fusiforme	Absente	Absente	Fuyante	Aplatie	Oblongue

Les indications biométriques et les caractéristiques physico-chimiques qui, avec les paramètres qui viennent d'être rappelés, identifient et définissent les variétés de riz considérées figurent ci-après.

Variété	Mesures du grain		Consistance	Collant	Cristallinité	Poids pour 1 000 grains	
	Longueur	Largeur	kg/cm ²	g/cm	%	g	
	mm	mm				Décortiqué	Blanchi
	maximale		minimale	maximal	minimale	maximale	
Arborio	7,2	3,5	0,65	7,5	—	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	7,5	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	5,1	—	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	3,2	—	35	31
S. Andrea	6,6	3,3	0,58	8,5	—	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	7,5	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	1,5	70	22	20

Une tolérance de 10 % est admise pour les valeurs indiquées. La mesure du collant du riz est effectuée à l'automne, à la fin de la campagne de récolte.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

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

Toutes les opérations de production du «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», la culture, la récolte, l'élaboration et/ou la transformation de l'appellation d'origine protégée doivent avoir lieu dans l'aire de production délimitée au point 4.

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

Les opérations de conditionnement peuvent avoir lieu exclusivement sous la surveillance de la structure de contrôle.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Le produit AOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», pour être mis à la consommation, doit porter sur l'emballage une étiquette mentionnant la dénomination précise de la variété agricole cultivée sur le territoire, et non celle d'une variété semblable, même si elle est admise par la législation en vigueur. Divers types de conditionnements et d'emballages sont prévus en fonction du marché de destination.

Doivent figurer en caractères d'imprimerie sur les emballages:

- le label (AOP) de la Communauté européenne;
- le logo de l'AOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», qui doit figurer sur l'emballage, avec le label précité, en caractères clairement discernables par leurs dimensions et leur couleur;
- les marques privées des rizeries et installations de décorticage du riz, leur raison sociale et les indications concernant la variété.

Les indications élogieuses et trompeuses sont interdites.

Le logo de l'appellation «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» est de forme circulaire et, à sa base et en premier plan sont représentés trois grains de riz blanchi, dressés les uns à côté des autres, tels qu'ils sont généralement présentés et vus par le consommateur. Le creux minuscule au sommet du grain où se trouvait l'embryon du caryopse avant le blanchiment est nettement visible. Sur le fond blanc interne du logo se détache l'image stylisée du massif du Mont Rose, des glaciers duquel descendent les eaux qui alimentent directement les rizières de la Baraggia, lieu de production exclusif du «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese». En corollaire au logo, dans la partie du haut, figurent le nom «Riso di Baraggia» et, dans le bas, l'indication du territoire administratif représenté, Biellese e Vercellese. Les emballages d'AOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», en vue de la mise à la consommation, doivent être des poids suivants, exprimés en kg: 0,250-0,500-1,0 -2,0-5,0-10,0-25,0, et doivent être présentés en sacs, sachets en tissu ou en plastique remplissant les conditions hygiéniques appropriées pour les denrées alimentaires, ou en boîtes de différents matériaux autorisés par la législation relative aux conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux aliments.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

La zone délimitée pour l'appellation d'origine protégée «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» est située au nord-est du Piémont, dans les provinces de Biella et de Vercelli, et comprend les territoires communaux et des fractions des communes suivantes: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglia, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

On peut considérer que l'aire de production constituée par la zone décrite au point 4 est composée d'un corpus unique, qui est caractérisé par la difficulté de nivellement des terrains en raison de la particularité de leur structure argileuse et ferreuse, ce qui se traduit par des conditions disparates de submersion. Un autre élément est constitué par le climat, caractérisé par des mois d'été plutôt frais, ainsi que par de fréquentes inversions thermiques favorisées par les vents descendants des montagnes. En outre, la présence d'eau froide dans la zone située au pied des Alpes fait que cette zone est la première à être irriguée par les torrents de montagne.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques particulières du «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» sont sa tenue à la cuisson, sa consistance supérieure et son faible collant.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

L'originalité de la Baraggia et de son riz a été décrite pendant environ 50 ans dans le «Giornale di Riscoltura», édité mensuellement de 1912 à 1952 par l'Institut expérimental de riziculture de Vercelli, qui a souvent publié des articles techniques et scientifiques décrivant les caractéristiques particulières de la zone de la Baraggia et du riz qui y était produit. Le même Institut, en 1931, a acquis une exploitation rizicole dans la commune de Villarboit (au centre de la zone rizicole de la Baraggia) pour en faire un centre de recherche pour l'amélioration des spécificités de la production du riz dans la Baraggia. Depuis 1952, le mensuel «Il Riso», édité par l'Ente Nazionale Risi (E.N.R.), publie divers articles rappelant le caractère particulier de la qualité du riz produit dans cette zone. Il résulte de ces caractéristiques de la zone de production que le «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» se caractérise par sa tenue à la cuisson, sa consistance supérieure et son faible collant. Ces caractéristiques sont unanimement reconnues par les consommateurs et sont attribuables entre autres à des rendements plus bas et à un cycle végétatif plus long par rapport à d'autres zones.

La culture du riz dans la zone délimitée de la Baraggia est présente depuis le début du XVII^e siècle et est citée également dans des actes notariés de l'année 1606 de la commune de Salussola, incluse dans le périmètre délimité.

Depuis le début du siècle passé, le riz — culture historique traditionnelle de la Baraggia — a été utilisé comme symbole dans des manifestations populaires, y compris de caractère sportif, des courses cyclistes en particulier, auxquelles des champions ont participé, notamment Coppi, Baratali et Magni.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n^o 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» au *Journal officiel de la République italienne* n^o 23 du 28 janvier 2008.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet suivant: http://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 des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».