



Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ⁽¹⁾

(C/2025/4399)

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Riso Nano Vialone Veronese»

N.º UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Nome do produto**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Tipo de indicação geográfica**

- ☐ Denominação de origem protegida (DOP)
☒ Indicação geográfica protegida (IGP)
☐ Indicação Geográfica (IG)

3. **Setor**

- ☒ Produtos agrícolas
☐ Vinhos
☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas] — PQA 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações inserem-se na definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento de Execução (UE) n.º 2024/1143, na medida em que não incluem uma alteração do nome, não correm o risco de anular a relação e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

1. *Supressão do teor de amilose*

No ponto 3.2 do documento único e no artigo 2.º do caderno de especificações, suprime-se o critério relativo ao teor de amilose.

Motivo: o método analítico para a determinação do teor de amilose foi modificado e atualizado ao longo dos anos, mas os resultados obtidos continuam a não ser fiáveis, uma vez que não existe repetibilidade dos resultados analíticos para a mesma amostra.

Esta alteração afeta o documento único.

⁽¹⁾ Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Alteração de determinadas menções nos rótulos

No artigo 8.º do caderno de especificações, é aditado o termo «arrozal».

Este termo só pode ser utilizado se o produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de arroz aí colhido.

Insere-se ainda o seguinte parágrafo:

«Os tipos de produtos referidos no artigo 2.º devem figurar na embalagem do produto, com exceção da menção ao arroz “branco”, que pode ser omitida. O ano de colheita pode ser indicado no rótulo.»

A alteração visa oferecer aos consumidores mais informação e transparência sobre o produto adquirido. A embalagem deve passar a indicar se o produto que contém é semibranqueado. No caso do arroz branqueado (arroz branco), esta informação pode ser omitida, uma vez que se pressupõe que o consumidor tem conhecimento que se trata de um produto já descascado (branco).

Foi igualmente introduzida a possibilidade de indicar o ano de colheita.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Riso Nano Vialone Veronese»

N.º UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

DOP () IGP (X)

1. Nome (da DOP ou IGP)

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da Nomenclatura Combinada

— 10 — CEREAIS

1006 — Arroz

1006 30 — Arroz semibranqueado ou branqueado, mesmo polido ou glaciado (brunido)

1006 30 42 — De grãos redondos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A IGP «Riso Nano Vialone Veronese» deve ser exclusivamente obtida a partir da variedade *nano vialone* de arroz com casca. Ao ser introduzido no consumo, o arroz «Riso Nano Vialone Veronese» deve ser classificado de acordo com uma das seguintes categorias de produto:

- Semibranqueado: obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção parcial do embrião (gérmen) e do pericarpo;
- Branqueado (branco): obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção total do embrião (gérmen) e do pericarpo;

O arroz «Riso Nano Vialone Veronese» apresenta as seguintes características:

- Comprimento entre 5,4 mm e 5,8 mm;
- Largura entre 3,2 mm e 3,5 mm;
- Espessura: entre 2,0 mm e 2,2 mm;

- Relação comprimento/largura entre 1,6 e 1,8;
- Núcleo central: alargado;
- Estrias: ausentes.

Além disso, a percentagem de impurezas varietais do arroz não pode ser superior a 3 %.

Além das características varietais supramencionadas, o «Riso Nano Vialone Veronese» deve apresentar os seguintes parâmetros físicos e químicos:

- Tempo de gelatinização entre 15 e 20 minutos;
- Índice de consistência não inferior a 0,85 kg/cm²;
- Índice de viscosidade não superior a 2,5 g/cm.

As características supramencionadas foram estabelecidas com base em arroz pronto para colocação no mercado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de cultivo e transformação do arroz «Riso Nano Vialone Veronese» (descasque, branqueamento a vários níveis e transformação secundária) devem ocorrer na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O arroz deve ser acondicionado na área geográfica delimitada, a fim de evitar a formação de microlesões nas cariopses dos grãos do arroz transformado devidas a variações da humidade e à pressão mecânica a que o arroz seria sujeito. Caso os grãos do arroz sofram lesões, a qualidade deteriora-se na cocção do produto e o tempo desta é reduzido.

O arroz deve ser acondicionado na área geográfica delimitada, a fim de evitar a formação de microlesões nas cariopses dos grãos do arroz transformado devidas a variações da humidade e à pressão mecânica a que o arroz seria sujeito. Caso os grãos do arroz sofram lesões, a qualidade deteriora-se na cocção do produto e o tempo desta é reduzido.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Todas as embalagens devem comportar o logótipo da IGP «Riso Nano Vialone Veronese» e o logótipo da UE. O logótipo deve seguir o modelo abaixo.



4. Delimitação concisa da área geográfica

Zona sul da Província de Verona: Os municípios de: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, 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 e Povegliano Veronese.

5. Relação com a área geográfica

O pedido de registo da IGP «Riso Nano Vialone Veronese» assenta nas características do produto. A área delimitada beneficia de um clima uniforme, que se presta bem à produção do arroz «Riso Nano Vialone Veronese». Contribuem também para o êxito desta produção a doçura e a pureza das águas de nascente, típicas deste território. Efetivamente, nestas zonas o arroz é cultivado segundo o sistema de rotação de culturas, o que reduz consideravelmente a utilização de produtos fitofarmacêuticos e de fertilizantes químicos. Na região de Verona, as características do solo diferenciam-se das de outras zonas orizícolas: — Pelo pH do solo, que é sempre alcalino; — Pelas águas de nascente, provenientes de rochas calcárias e, portanto, também elas alcalinas; — Pelas tradições de cultivo transmitidas entre gerações. A transformação é efetuada em instalações de descasque de arroz locais, herdeiras diretas dos moinhos de descasque de arroz, que eram já muito numerosos na região no século XVI e de que restam ainda alguns exemplares em funcionamento. Nessas instalações, o arroz era separado do seu invólucro pela ação de pilões movidos hidráulicamente. Embora o processo de transformação seja efetuado hoje em dia, na maior parte dos casos, por máquinas modernas, os critérios adotados e os resultados que se procuram alcançar são o legado de uma tradição multissecular. O descasque e o branqueamento do grão nunca são totais: o grão continua parcialmente recoberto pelo pericarpo e apresenta-se em condições ótimas para ser usado na confeção de pratos de arroz tradicionais veroneses.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.591872b757f645ec48b4/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>