

REGULAMENTO (CE) N.º 205/2009 DA COMISSÃO**de 16 de Março de 2009****que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Riso Nano Vialone Veronese (IGP)]**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2, segunda frase, do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido de Itália de aprovação de uma alteração do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ⁽²⁾, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1263/96 da Comissão ⁽³⁾.
- (2) O pedido tinha por objectivo alterar o caderno de especificações no respeitante à descrição do produto. A primeira alteração precisa que as sementes utilizadas devem ser da variedade *Vialone Nano*. A segunda alteração diz respeito à biometria dos grãos de arroz e fixa valores

mínimos ou máximos, em vez dos valores médios indicados até agora. A terceira alteração diz respeito aos parâmetros físico-químicos (amilose, gelatinização, consistência, viscosidade).

- (3) A Comissão examinou as alterações em causa e concluiu que são justificadas. Como as alterações são menores, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-las sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de Março de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.⁽³⁾ JO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese»:

«Descrição»:

1. No n.º 5 do artigo 4.º:

em vez de: «As sementes de *Vialone Nano* utilizadas não devem estar infectadas por parasitas criptogâmicos, designadamente *Pyricularia oryzae*, *Fusarium moniliforme*, *Drechslera oryzae*. As sementes devem ser certificadas pelo ENSE.»

deve ler-se: «As sementes utilizadas devem ser da variedade *Vialone Nano* e ser certificadas pelo ENSE.»

2. No n.º 1 do artigo 6.º, relativo às características biométricas do grão:

em vez de: «Comprimento: — 5,7 mm;

Largura: — 3,5 mm;

Espessura: — 2,1 mm;

Forma (comprimento/largura): — 1,6»

deve ler-se: «Comprimento: — de 5,6 mm a 5,8 mm;

Largura: — de 3,4 mm a 3,6 mm;

Espessura: — de 2,0 mm a 2,2 mm;

Forma (comprimento/largura): — de 1,5 a 1,7».

3. No n.º 4 do artigo 6.º, relativo às características físico-químicas do grão:

em vez de: «Amilose: superior a 23 % m.s.;

Tempo de gelatinização: 15,5-16,5 minutos;

Índice de consistência: superior a 0,90 kg/cm²;

Índice de viscosidade: inferior a 1,1 g/cm»

deve ler-se: «Amilose: não inferior a 21 % m.s.;

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».

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N.º CE: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Endereço: Via XX Settembre n.20 — 00187 ROMA

Telefone: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. **Agrupamento:**

Nome: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP

Endereço: Via Mazzini, 2b — 37063 Isola della Scala (VR)

Telefone: 045 6630815

Fax: 045 7300397

E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. **Tipo de produto:**

Classe 1.6 — Frutos, produtos hortícolas e cereais

4. **Caderno de especificações:**

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome:*

«Riso Nano Vialone Veronese»

4.2. *Descrição:*

Espécie de ciclo vegetativo semiprecoce, tamanho médio, de grão fino, mútico, cor de pérola. Genealogia: Nano x Vialone;

Grupo varietal: *Japonica*;

Ano de difusão: 1937;

Ciclo vegetativo: 155 dias;

Comprimento do colmo: 95,2 cm;

Cor dos nós: violeta;

Cor internodal: violeta estriado;

Limbo foliar: cor violeta estriado, porte pendente;

Cor da bainha: violeta;

Cor das aurículas: violeta;

Cor da axila: violeta;

Lígula: comprimento de 17,0 mm, tipo bífido, cor violeta; porte da folha: bandeira descendente;

Panícula: comprimento de 17,8 cm, porte pendente, tipo aberto, bem inserida, pragana mútica.

Cor do estigma: pigmentada;

Cor das glumas: violeta castanho;

Cor das glumelas: quilha, calota e ápice violeta castanho;

Espiguetas: arista ausente, vilosidade média, comprimento — 8,1 mm, largura — 4,1 mm, peso de 1 000 grãos — 37,9 g;

Cariopse: pericarpo de cor branca, comprimento — 5,6 mm a 5,8 mm, largura — 3,4 mm a 3,6 mm, espessura — 2,0 mm a 2,2 mm, forma (comprimento/largura) — 1,5 a 1,7, peso de 1 000 grãos — 31,1 g;

Tolerância ao frio: elevada na planta jovem, média na planta em floração; tolerância a um nível elevado de água (40-50): elevada;

Velocidade de desenvolvimento da planta jovem: elevada; nível de fertilidade exigido: médio; rendimento na transformação: 55 %.

Por outro lado, para distinguir melhor o «Riso Vialone Nano Veronese»:

limite máximo admissível para as impurezas varietais: 2 %. Deverão ainda ser respeitados os seguintes parâmetros físico-químicos:

- Amilose: não inferior a 21 % m.s.;
- 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.

4.3. Área geográfica:

Zona sul da província de Verona: 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.

4.4. Prova de origem:

Cada fase do processo de produção é controlada mediante o registo, em cada uma delas, dos produtos na entrada e na saída. Este acompanhamento, bem como a inscrição nos registos previstos para o efeito e geridos pela estrutura de controlo dos produtores e dos estabelecimentos de acondicionamento, bem como a declaração relativa à estrutura de controlo das quantidades produzidas permitem garantir a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, inscritas nos registos, são sujeitas aos controlos da estrutura de controlo.

4.5. Método de obtenção:

As sementes utilizadas devem ser da variedade Vialone Nano e ser certificadas pelo ENSE.

O «Riso Vialone Nano», pouco produtivo, sensível à piriculariose e com boa resistência à acama, é um arroz cuja cultura, comparativamente a outras variedades mais recentes, exige cuidados especiais.

Este arroz encontra nos solos veroneses da área delimitada supra, nas águas de nascente, no clima e na rotação cultural um conjunto equilibrado de factores que lhe permite completar sem dificuldade o ciclo vegetativo, produzindo uma cariopse completa, grande e com um núcleo central de grandes dimensões, o que nem sempre acontece noutras regiões orizícolas.

Assinale-se que os solos veroneses, leves e francos, apresentam em geral um pH característico de, pelo menos, 7,5, devido à presença de calcário, e que as águas são sempre alcalinas.

Esta alcalinidade elevada caracteriza e distingue precisamente o meio dos arrozais veroneses relativamente ao da maior parte das terras orizícolas italianas, tendencialmente ácidas e muitas vezes carentes em calcário.

No respeitante à transformação, recordemos que é efectuada em instalações de descasque de arroz locais, herdeiras directas dos «*pile da riso*» (moinhos de descasque de arroz) surgidos em grande número na região durante o século XVI e de que restam ainda alguns exemplares em funcionamento. Nesses moinhos, o arroz era separado do seu invólucro por acção de pilões movidos hidráulicamente. Embora o processo de transformação seja efectuado hoje em dia, na maior parte dos casos, por máquinas modernas, os critérios adoptados 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 condições óptimas para ser utilizado na confecção dos *risottos* da cozinha tradicional veronesa.

4.6. *Relação:*

A produção de «Riso Vialone Nano Veronese» é possível na área delimitada devido ao facto de esta se caracterizar por condições climáticas bastante uniformes. Contribuem também para o êxito desta produção a doçura e a pureza das águas de nascente, típicas deste território. Efectivamente, nestas zonas o arroz é cultivado em rotação cultural, o que reduz consideravelmente a utilização de protecções fitossanitárias 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,
- pela tradição cultural, graças à qual se manteve até hoje o património rizícola.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Ente Nazionale Risi
Endereço: Piazza Pio XI, 1 — 20123 MILANO
Telefone: 02 8855111
Fax: 02 861372
E-mail: info@enterisi.it

4.8. *Rotulagem:*

O arroz é embalado em sacos de papel com o rótulo do arrozal associado e a marca de protecção.

O rótulo deve incluir a menção «Riso Nano Vialone Veronese IGP».

O logótipo contém uma representação de Cangrande della Scala montado num cavalo branco, uma panícula de arroz de cor amarela em fundo preto e, por baixo, as armas de Verona, com uma escada vermelha em fundo amarelo.
