

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 205/2009**zo 16. marca 2009,****ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zaradeného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Riso Nano Vialone Veronese (IGP)]**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a s článkom 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Riso Nano Vialone Veronese“ registrovaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 ⁽²⁾ zmeneným a doplneným nariadením Komisie (ES) č. 1263/96 ⁽³⁾.
- (2) Cieľom danej žiadosti je upraviť špecifikáciu v časti venovanej opisu výrobku. Prvou zmenou a doplnením je, že sa musí použiť osivo odrody Vialone Nano. Druhá zmena a doplnenie sa týka biometrických charakteristík ryžových zŕn a určujú sa minimálne alebo maximálne hodnoty namiesto priemerných hodnôt, ktoré sa uvádzali

doteraz. Tretia zmena a doplnenie sa týka fyzikálno-chemických parametrov (amylózy, želatínovania, konzistencie, viskozity).

- (3) Komisia preskúmala uvedené zmeny a doplnenia a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmeny a doplnenia sú v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 malé, Komisia ich môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Riso Nano Vialone Veronese“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Konsolidovaná verzia prehľadu s hlavnými prvkami špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. marca 2009

Za Komisiu
Mariann FISCHER BOEL
členka Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 163, 2.7.1996, s. 19.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Riso Nano Vialone Veronese“:

„Opis výrobku“:

1. V článku 4 ods. 5:

namiesto: „Použité osivá nesmú byť infikované kryptogamnými parazitmi ako: *piricularia oryzae*, *fusarium monoliforme* a *drechslera oryzae*. Osivo musí mať osvedčenie vydané ENSE.“

má byť: „Použité osivo musí byť odrody Vialone Nano s osvedčením ENSE.“

2. V článku 6 ods. 1, pokiaľ ide o biometrické charakteristiky zrna:

namiesto: „dĺžka: 5,7 mm,

šírka: 3,5 mm,

hrúbka: 2,1 mm,

tvár (dĺžka/šírka): 1,6“

má byť: „dĺžka: 5,6 mm až 5,8 mm,

šírka: 3,4 mm až 3,6 mm,

hrúbka: 2,0 mm až 2,2 mm,

tvár (dĺžka/šírka): 1,5 až 1,7“.

3. V článku 6 ods. 4, pokiaľ ide o fyzikálno-chemické parametre:

namiesto: „amylóza: viac ako 23 % sušiny,

trvanie želatínovania: 15,5 – 16,5 minút,

index konzistencie: viac ako 0,90 kg/cm²,

index viskozity: menej ako 1,1 g/cm“

má byť: „amylóza: najmenej 21 % sušiny,

trvanie želatínovania: od 15 do 20 minút,

index konzistencie: najmenej 0,85 kg/cm²,

index viskozity: najviac 2,5 g/cm“.

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„RISO NANO VIALONE VERONESE“

ES č.: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte

Názov: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Adresa: Via XX Settembre n.20 – 00187 ROMA
Tel.: 06-4819968
Fax: 06-42013126
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Skupina

Názov: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP
Adresa: Via Mazzini, 2b – 37063 Isola della Scala (VR)
Tel.: 045 6630815
Fax: 045 7300397
E-mail: —
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ()

3. Druh výrobku

Trieda 1.6 — Ovocie, zelenina a obilniny

4. Špecifikácia

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov

„Riso Nano Vialone Veronese“

4.2. Opis

Odroda s poloskorým vegetačným cyklom stredného vzrastu s drobným zaobleným perlovitým zrnom. Pôvod: Nano x Vialone

Skupina odrôd: *Japonica*

Dátum uvedenia: 1937

Vegetačný cyklus: 155 dní

Dĺžka stonky: 95,2 cm

Farba uzlov: fialová

Farba internódií: s fialovými pásikmi,

Listová čepeľ: s fialovými pásikmi, previsnutá

Farba pošvy: fialová

Farba ušíek: fialová

Farba kolienka: fialová

Jazýček: dĺžka 17,0 mm, dvojľaločný, fialovej farby, vzhľad listov: previsnuté

Metlina: dĺžka 17,8 cm, previsnutý vzhľad, otvorený typ, dobre vysunutá, bezostá

Farba blizny: pigmentovaná

Farba pliev: fialovohnedá

Farba plevíc: korunné lupienky fialovohnedé, okvetné lístky fialovohnedé, peľnice fialovohnedé

Klások: bezostý, stredne osinatý, dĺžka: 8,1 mm, hrúbka 4,1 mm, hmotnosť 1 000 ks 37,9 g

Obilka: oplodie bielej farby, dĺžky 5,6 mm až 5,8 mm, šírka 3,4 mm až 3,6 mm, hrúbka 2,0 mm až 2,2 mm, tvar (dĺžka/šírka) 1,5 až 1,7, hmotnosť 1 000 zrn 31,1 g

Chladuvzdornosť: sadenice: vysoká, v čase kvitnutia: stredná; odolnosť proti vysokej hladine vody (40 – 50): vysoká

Rýchlosť vývinu sadenice: vysoká; hladina požadovaného hnojenia: stredná; výťažnosť pri spracovaní: 55 %.

Okrem toho s cieľom odlíšenia Riso Vialone Nano Veronese sa povoľuje:

maximálne 2 % odrodových prímiesí; vyžaduje sa tiež dodržanie nasledovných fyzikálno – chemických vlastností:

- amyλόza: najmenej 21 % sušiny,
- trvanie želatínovania: od 15 do 20 minút,
- index konzistencie: najmenej 0,85 kg/cm²,
- index viskozity: najviac 2,5 g/cm.

4.3. Zemepisná oblasť

Južná časť provincie Verone: Obce: 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 a Povegliano Veronese.

4.4. Dôkaz o pôvode

Každá pestovateľská fáza sa bude sledovať prostredníctvom registrácie výrobkov na začiatku a na konci každej fázy. Toto sledovanie spolu so zberom údajov vykonávaným s týmto cieľom kontrolným orgánom výrobcov a baliarní a deklaráciami systému na sledovanie vyrobených množstiev poskytuje možnosť zaistiť výsledovateľnosť výrobku. Všetky fyzické a právnické osoby uvedené v týchto zoznamoch podliehajú kontrole kontrolného orgánu.

4.5. Spôsob výroby

Použitie osivo musí byť osivo odrody Vialone Nano s osvedčením ENSE.

V porovnaní so staršími odrodami odroda Riso Vialone Nano je menej úrodná a citlivá na ryžovú spálu, ľahko sa udomácní a je to plodina, ktorá vyžaduje mimoriadnu starostlivosť a pozornosť.

Pôdy Veronese v uvedenej oblasti, jarná vlaha, klíma a striedanie plodín poskytujú vyváženú skupinu faktorov, ktoré umožňujú, aby sa v rastovom cykle bez ťažkostí dopestovali vyplnené veľké zrná perlovité v strede rozšírené, čo sa nie vždy dosahuje v iných oblastiach pestovania.

Je treba dodať, že pôdy vo Veronese, ktoré sú ľahké a čisté, majú hodnotu pH 7,5 alebo viac vďaka obsahu vápnika a že voda je tiež vždy zásaditá.

Tieto výrazné charakteristiky jasne odlišujú prírodné prostredie ryžových polí v oblasti Verony od ostatných oblastí s pestovaním ryže v Taliansku, ktoré majú sklon ku kyslosti a často k nedostatku vápnika.

Spracovanie sa uskutočňuje v miestnych mlynoch na ryžu, priamych nasledovníkov lúpačiek ryže v regióne počas XVI. storočia, z ktorých niektoré prežili a sú stále v prevádzke. V nich sa ryžové plevy odstraňovali vodou poháňanými maziarmi. Aj keď sa dnes výroba uskutočňuje s využitím modernej mechanizácie, využívajú sa pri nej kritériá a snaha o dosiahnutie výsledkov, ktoré vyplynulo z tradície starej niekoľko storočí. Ryžové zrná sa nikdy úplne nevyjúpu a nevybielia; zrná zostanú čiastočne pokryté perikarpom a takéto sú najvhodnejšie na prípravu typických druhov rizota v oblasti Veronese.

4.6. Spojenie

Riso Vialone Nano Veronese sa môže vyrábať v definovanej oblasti, pretože má rovnakú klímu. Čerstvosť a čistota jarnej vlahy typická pre túto oblasť to umožňuje. V tejto oblasti sa využíva oševný postup na pestovanie ryže, čím sa výrazne redukuje využívanie prípravkov na ochranu rastlín a priemyselných hnojív.

Pôdne charakteristiky v oblasti Verony sa výrazne odlišujú od ostatných pestovateľských oblastí ryže hlavne pre:

- pH pôdy, ktorá je vždy zásaditá,
- jarnú vlahu, prichádzajúcu z vápencových skál, ktorá je preto tiež zásaditá,
- tradíciu pestovania ryže, ktorá pomáha udržať dedičstvo pestovania ryže.

4.7. Kontrolný orgán

Názov: Ente Nazionale Risi
Adresa: Piazza Pio XI, 1 – 20123 MILANO
Tel.: 02 8855111
Fax: 02 861372
E-mail: info@enterisi.it

4.8. Označenie

Ryža sa balí do papierových vreciek, ktoré sú označené vinetou združenia mlynárov a chráneným označením.

Na vinete musí byť uvedené „Riso Nano Vialone Veronese IGP“.

Logo pozostáva z predstaviteľa Cangrande della Scala na koni a žltej ryžovej metliny na čiernom pozadí; v spodnej časti loga je zobrazený erb Verony s červeným rebríkom na žltom štíte.
