

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2009/С 75/14)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„RISO DEL DELTA DEL PO“

ЕО №: IT-PGI-0005-0712-15.7.2008

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Riso del Delta del Po“

2. Държава-членка или трета страна

Италия

3. Описание на земеделския или хранителния продукт

3.1. Вид продукт (приложение II):

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени — Ориз

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Указанието „Riso del Delta del Po“ обозначава изключително ориза от вида „Japonica“, група Superfino от сортовете Carnaroli, Volano, Baldo и Arborio.

„Riso del Delta del Po“ има големи, прозрачни, компактни зрънца, с високо съдържание на протеини и може да бъде бял или пълнозърнест.

Голямата му способност за поглъщане, ниската загуба на скорбяла и здравината при готвене, наред с органолептичните му характеристики като особена миризма и вкус, го правят предпочитан за повечето ризото-ястия.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

За допускането за консумация всички сортове „Riso del Delta del Po“ трябва да имат съдържание на протеини най-малко 6,60 % от съдържанието на сухо вещество и съдържание на глутен при готвене (в g/cm), по-високо от нивото съобразно различните сортове: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти):*

Не е приложимо.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход):*

Не е приложимо.

3.5. *Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:*

Поради особените условия, които характеризират отглеждането на ориз, производствените етапи трябва да протичат в рамките на географския район, посочен в т. 4.

Сортът Carnaroli, който се нуждае от специални терени с преимуществено глинеста почва, може да се отглежда само на терени с рН по-високо от 7,5.

Саденето може да се извършва със свободно разпръскване във вода или на сухо върху обработван терен, който трябва незабавно да се залее с вода.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и пр.:*

Сушенето трябва да се извършва в сушилни, където върху плевицата не остават остатъци от горенето или неприсъщи миризми. Прилагат се изсушители за пряк или непряк огън, само ако се запазват с метан или втечен нефтен газ.

Влажността на изсушения неолоущен ориз не трябва да надвишава 14 %.

Промислената преработка трябва да се извършва във фабрики и в съответствие с процеси, които гарантират, че Riso del Delta del Po запазва характеристиките си, посочени в точка 3.2.

Оризът се поставя в кутии или торби, подходящи за хранителна употреба, с обем от 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg и може да се опакова във вакуум или в контролирана атмосфера.

Съдовете трябва да са така запечатани, че да не може да се извади съдържанието, без да се наруши целостта на опаковката.

3.7. *Специфични правила, които са приложили към етикетирането:*

Върху съдовете следва задължително да е положено логото на наименованието с размери най-малко 40 × 30 mm, и да бъде с подходящ размер на шрифта на буквите (най-малко 5 mm), а текстът „Riso del Delta del Po“ трябва да е придружаван от „Indicazione Geografica Protetta“ (защитено географско наименование) или съкращението „I.G.P.“.

Върху опаковката следва да бъде посочен и сортът на ориза („Arborio“, „Carnaroli“, „Volano“, „Baldo“).

Същата трябва също да посочва наименованието или името на дружеството и адреса на опаковчика.

Текст, различен от думите „Riso del delta del Po — Indicazione Geografica Protetta“, следва да се изписва с размери, не по-големи от 1/3 от използваните за изписване на „Riso del Delta del Po“.

Официалното лого на продукта „Riso del Delta del Po“ се състои от бяла елипсовидна лента със зелен контур. Във вътрешната част на тази лента има надпис „RISO DEL DELTA DEL PO“, в долната част — „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“, с големи букви и в зелен цвят и в двата случая.

В централната част на тази лента, с кремав цвят върху зелен фон, отляво и отлясно са представени типични символи на делтата на река По (стилизирани тръстики и птици), а в самия център се намира стилизирана жълта фигура на жена със сноп оризови стръкове в ръка.



4. Определяне на географския район

Типичният район за добив на „Riso del Delta del Po“ се простира отвъд най-източния конус на долината на река По в регионите Венето и Емилия Романя, в територията, оформена от останки и наноси от река По. Районът граничи на изток с Адриатическо море, на север с река Адидже и на юг с плавателния канал Ferrara-Porto Garibaldi.

В региона Венето „Riso del Delta del Po“ се отглежда в провинция Rovigo, в общините Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina и Loreo.

В Емилия Романя производството се извършва в провинция Ferrara, общините Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia и Berra.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфика на географския район:

Екологични фактори

Характеристиките на почвите, умереният климат и близостта на морето са главните фактори, които влияят и характеризират производството на Riso del Delta del Po на тази територия. Оризът всъщност намира в този район идеалната почва, тъй като той е единствената възможна култура в тези полупотопени във вода области.

Алувиалните почви от делтата на По, получени от последните наноси от течението на реката, са особено плодородни поради богатото си съдържание на минерали, най-вече калий, дотолкова че да обезсмислят добавянето на минерални торове, съдържащи калий.

Почвите, макар и с различен състав, също така се характеризират с повишена соленост (с електропроводимост над 1 mS/cm) заради повишеното водно огледало.

Специфичното крайбрежно географско местоположение определя също наличие на особено благодатен за ориза микроклимат поради наличието на постоянни бризове и в резултат на това — относително ниска влажност; ограничени температурни амплитуди — през зимата рядко се случва да паднат под 0 °C, през лятото за последните 30 години никога не са надвишили 32 °C; а валежите са под 700 mm годишно, обикновено равномерно разпределени. Тези обособени климатични условия ограничават разпространяването на патогенни гъбички и съответно нуждата от използване на фунгициди.

Исторически и човешки фактори

Първите сведения за наличието на оризови насаждения в Polesine, по-точно на територията на делтата на По, датират от няколко десетилетия след разпространението на ориза в долината на река По (1450 г.): всъщност тази култура е била тясно свързана с дренването на района, тъй като тя ускорявала процеса на използване на солени земи, които после се подлагали на ротация на културите, както свидетелства един закон на Венецианската република от 1594 г. Към края на XVIII в. някои венециански благородници дали началото на системното отглеждане на ориз в районите с дренирана почва.

В наши дни „Riso del delta del Po“ се отглежда на приблизително 9 000 хектара оризища. Влиянието на това растение присъства в местната култура и в социалното развитие на района; оризът се опакова и се продава години наред от много фирми под името „Riso del Delta del Po“ и благодарение на своите специални органолептични характеристики, които го различават от останалите видове ориз, произвеждан в Италия, бива разпознаван и оценяван от потребителите в цялата страна. Неговата репутация с свързва и с традиционните панаири и фестивали, които се провеждат в района ежегодно, като прочутите Giornate del riso del Delta del Po (Дни на ориза от делтата на По), които се провеждат в Jolanda di Savoia (провинция Ферара) и панаира Fiera di Porto Tolle.

5.2. Специфика на продукта:

Специалните характеристики на „Riso del Delta del Po“ се свързват с повишеното съдържание на протеини, с големината на зърнцето, с голямата му способност за поглъщане, с ниската загуба на скорбяла и с високото му качество, което предопределя добрата му здравина при готвене.

Той също притежава особен вкус и мирис, които го отличават от ориза, произведен в несолени води.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Наносите от сол, налични в тези дренирани почви, съвместно със специалния характер на използваната вода и наличието на солено водно огледало, влияят върху органолептичните и търговските качества на ориза и вследствие на това го правят лесно разпознаваем и оценяван високо на пазара.

Алувиалните почви, много плодородни поради наличието на минерали (в частност калий), допринасят за високото съдържание на протеини в ориза и за по-добрата му здравина при готвене.

Почвите, макар и с различен състав, също така се характеризират с повишена соленост (с електропроводимост над 1 mS/cm), която придава на ориза особен аромат и вкус.

Наличието на постоянен морски бриз намалява драстично влажността в микроклимата на оризищата, довежда до минимум нуждата от фунгициди и позволява да се добие ориз с високо качество.

Препратка към публикуваната спецификация

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражения, като е публикувала предложението за признаване на ЗГУ „Riso del Delta del Po“ в Държавен вестник на република Италия.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на интернет адрес:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

или:

— като се стигне пряко до заглавната страница на министерството (www.politicheagricole.it) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и после върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.