

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 75/14)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«RISO DEL DELTA DEL PO»****N. CE: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominación**

«Riso del Delta del Po»

2. Estado miembro o Tercer País

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto (anexo II):**

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados — Arroz

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La indicación «Riso del Delta del Po» designa exclusivamente el fruto del arroz perteneciente a la especie «Japonica», Grupo Superfino, de las variedades Carnaroli, Volano, Baldo y Arborio.

El arroz del delta del Po presenta un grano grande, cristalino, compacto, con un elevado contenido en proteínas. Puede ser blanco o integral.

Su gran capacidad de absorción, escasa pérdida de almidón y buena resistencia durante la cocción, unidas a características organolépticas tales como aroma y sabor particulares, lo hacen preferible a la hora de realzar los más preciados platos de *risotto*.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Para su despacho al consumo, todas la variedades de «Riso del Delta del Po», han de tener un contenido en proteínas superior al 6,60 % de la materia seca, además de un valor de viscosidad una vez cocido (en g/cm) por encima de los diferentes valores según las distintas variedades: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

No procede.

3.4. *Pensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No procede.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Para las condiciones particulares que caracterizan el cultivo del arroz, la fase de producción tiene lugar dentro de la zona geográfica que se indica en el punto 4.

La variedad Carnaroli, que necesita tierras predominantemente arcillosas, puede cultivarse solo en terrenos con pH superior a 7,5.

La siembra puede efectuarse en agua al voleo o en seco, en terreno labrado que deberá sumergirse en agua inmediatamente.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

La desecación debe realizarse en secadoras que no dejen en las cáscaras residuos de la combustión u olores impropios. Están permitidas las secadoras de fuego directo o indirecto pero únicamente si su fuente de energía es el metano o el gas licuado de petróleo.

La humedad del arroz con cáscara no debe ser superior al 14 %.

La transformación industrial debe producirse en instalaciones y según procedimientos que garanticen al arroz del delta del Po el mantenimiento de las características que se señalan en el punto 3,2.

El arroz debe envasarse en cajas o bolsas aptas para productos alimenticios de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg y puede envasarse también al vacío o en atmósfera controlada.

Los envases habrán de sellarse de manera que no pueda extraerse el producto sin romperlos.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Los envases llevarán obligatoriamente el logo de la denominación, que tendrá unas dimensiones mínimas de 40 × 30 mm, y en caracteres del tamaño adecuado (altura mínima de 5 mm) la mención «Riso del Delta del Po» seguida de «Indicazione Geografica Protetta» o bien en forma de sigla «I.G.P.».

Asimismo se indicará la variedad («Arborio», «Carnaroli», «Volano», «Baldo»).

En el mismo envase deberá aparecer el nombre o razón social y dirección del envasador.

Cualquier otra mención que no sea «Riso del Delta del Po — Indicazione Geografica Protetta», serán de un tamaño no superior a un tercio de la de «Riso del Delta del Po».

El logo oficial del producto «Riso del Delta del Po» se compone de una banda elíptica de color blanco, con borde de color verde. En la mitad superior del interior de la banda figura la mención «RISO DEL DELTA DEL PO» y en la mitad inferior «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA», ambas en letras mayúsculas y color verde.

En la parte interior de la banda, sobre fondo verde, a derecha e izquierda, aparecen imágenes típicas del delta del Po (juncos y aves estilizados) de color blanco crema y en el centro, en amarillo, una mujer estilizada con una gavilla de arroz.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona típica de cultivo del «Riso del Delta del Po» se extiende sobre el cono extremo oriental de la llanura del Po, entre las regiones del Véneto y Emilia Romagna, en los territorios formados por los aluviones y depósitos del río. El área limita al este con el mar Adriático, al norte con el río Adige y al sur con el canal navegable Ferrara/Porto Garibaldi.

El arroz del delta del Po se cultiva en el Véneto, en la provincia de Rovigo, en los municipios de Ariano en el Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina y Loreo.

En la provincia de Ferrara (Emilia Romagna), se produce en los municipios de Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia y Berra.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Factores ambientales

Las características de los suelos, el clima templado y la proximidad del mar son los factores principales que condicionan y caracterizan la producción de arroz en estas zonas. Aquí encuentra el terreno ideal y su cultivo es el único posible en terrenos permanentemente semisumergidos.

Los suelos aluviales del Delta del Po, procedentes de los sedimentos depositados en el tramo final del curso del río, son especialmente fértiles por su riqueza en minerales, sobre todo potasio, lo que hace innecesario añadirles fertilizantes potásicos.

Además, los suelos, aunque de diferente consistencia, se caracterizan por su elevada salinidad (E. C. por encima de 1 mS/cm), debido a la gran elevación de la capa de agua.

La peculiar situación geográfica, limítrofe con el mar, determina también un microambiente particularmente propicio al arroz gracias a la presencia de brisas constantes que suponen una menor humedad relativa, a variaciones térmicas contenidas, ya sea en invierno, cuando las temperaturas difícilmente bajan de 0 °C, o en verano, que en los últimos treinta años no han superado nunca los 32 °C, y a una pluviosidad que no alcanza los 700 mm/año y que por lo general se encuentra bien distribuida a lo largo de los meses. Estas condiciones climáticas particulares limitan la proliferación de hongos y la consiguiente necesidad de tratamientos con fungicidas.

Factores históricos y humanos

Pocas décadas tras la difusión del arroz en la llanura del Po (1450) aparecen los primeros documentos que atestiguan la existencia de su cultivo en el Polesine, en particular en la zona del delta: el cultivo estaba estrechamente vinculado al drenaje ya que permitía acelerar el proceso de utilización de los terrenos salobres para destinarlos luego a la rotación de cultivos como demuestra una ley de la República de Venecia de 1594. Hacia finales del siglo XVIII, por obra de algunos patricios venecianos, comenzó el cultivo sistemático del arroz en las tierras drenadas.

En la actualidad, el arroz del delta del Po ocupa alrededor de 9 000 hectáreas de arrozales. La influencia de este cultivo se advierte en la cultura local y en el desarrollo social de la zona; numerosas empresas envasan y ponen a la venta el arroz desde años con el nombre de «Riso del Delta del Po» y gracias a sus peculiares características organolépticas, que lo distinguen de los otros arroces producidos en Italia, los consumidores de todo el país lo reconocen y aprecian especialmente. Por último, su reputación va unida a las ferias y festejos tradicionales que se celebran todos los años en la comarca, como las famosas Jornadas del arroz del delta del Po que tiene lugar en Jolanda di Savoia (FE) y la Feria de Porto Tolle.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los rasgos que definen el arroz del delta del Po son su elevado contenido en proteínas, el tamaño del grano, su gran capacidad de absorción, la baja pérdida de almidón y su gran calidad: ellos son los que determinan una buena resistencia a la cocción.

Por otra parte, presenta un especial sabor y aroma que lo distinguen de arroces que se producen en zonas no salobres.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Los depósitos salinos, presentes en estos terrenos drenados, junto con las especiales aguas utilizadas para el cultivo y la existencia de una capa superficial salobre, otorgan al producto tales características organolépticas y comerciales que lo hacen inconfundible y sumamente valorado en el mercado.

La gran fertilidad mineral de los suelos aluviales, sobre todo de potasio, favorecen un elevado contenido en proteínas y una mayor resistencia del grano a la cocción.

Los terrenos, si bien de diferentes consistencias, se caracterizan también por una elevada salinidad (E. C. por encima de 1 mS/cm) que da al arroz un aroma y sabor especiales.

La permanente brisa marina, que reduce drásticamente la humedad en el microclima de los arrozales, permite en gran medida evitar los tratamientos fungicidas y obtener un arroz de gran calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida «Riso del Delta del Po» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección:

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

o bien

— accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y pulsando después en «*Prodotti di Qualità*» (a la izquierda de la pantalla) y por último en «*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* (Reg CE 510/2006)».