

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröinti-hakemuksen julkaiseminen

(2009/C 75/14)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"RISO DEL DELTA DEL PO"

EY-ASIAKIRJANUMERO: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Riso del Delta del Po"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji (liitteen II mukaisesti):

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina — Riisi

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimitys "Riso del Delta del Po" viittaa yksinomaan superfino -laatuluokan japonicariisiin lajikkeiden Carnaroli, Volano, Baldo ja Arborio riisiin.

Riso del Delta del Po -riisin jyvät ovat suuria, lasimaisia ja jämähköitä; riisin proteiinipitoisuus on korkea ja se voi olla kokonaan hiottua (valkoinen riisi) tai kuorellista (ruskeariisi).

Riso del Delta del Po -riisin suuri nesteenimukyky, tärkkelyksen vähäinen luovuttaminen keittämisen aikana ja erinomainen keittokestävyys yhdistettyinä sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, erityiseen aromiin ja makuominaisuuksiin tekevät tästä riisistä erittäin suositun, ja sitä käytetään erityisesti hienoimpien risottojen valmistukseen.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kaikkien myyntiin saatettujen Riso del Delta del Po -lajikkeiden proteiinipitoisuuden on oltava yli 6,60 % kuiva-aineesta, ja keitetyn riisin tarttuvuuden (g/cm) on oltava seuraavia lajikekohtaisia viitearvoja suurempi: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Ei sovellettavissa

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ei sovellettavissa

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Tuotannon on tapahduttava 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan taata kyseiselle riisinviljelylle ominaiset erityiset olosuhteet.

Carnaroli-lajike vaatii erityisen saviperäisen maaperän, ja sitä voidaan viljellä ainoastaan sellaisessa maaperässä, jonka pH-arvo on yli 7,5.

Riisi voidaan kylvää joko suoraan veteen tai kuivana muokattuun maahan, joka pitää sen jälkeen välittömästi peittää vedellä.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Riisin kuivaaminen tapahtuu kuivureissa, joista ei tartu riisinkuoreen polttojätteitä eikä vieraita hajuja. Kuivaaminen voi tapahtua suoralla tai epäsuoralla lämmöllä toimivilla kuivureilla, joissa saa käyttää yksinomaan metaania tai nestekaasua.

Kuivatun raakariisin kosteuspitoisuus saa olla enintään 14 %.

Jalostus tapahtuu sellaisissa laitoksissa ja sellaisin menetelmin, joilla varmistetaan Riso del Delta del Po -riisin 3.2 kohdassa mainittujen ominaisuuksien säilyminen.

Riisi pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin, 0,5 kg:n, 1 kg:n, 2 kg:n tai 5 kg:n laatikoihin tai pusseihin, ja se voidaan myös pakata tyhjiöön tai suojakaasuun.

Pakkaukset on suljettava siten, ettei pakkausten sisältöä voida pakkausta rikkomatta poistaa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Säiliöihin on merkittävä nimityksen tunnus, joka on kooltaan vähintään 40 × 30 mm ja jossa on riittävän suurin kirjaimin (korkeus vähintään 5 mm) nimitys "Riso del Delta del Po", ja sen perässä maininta "Indicazione Geografica Protetta" (Suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne "I.G.P" (SMM).

Pakkauksessa on ilmoitettava kyseessä oleva lajike (Arborio, Carnaroli, Volano, Baldo).

Pakkaukseen on myös merkittävä pakkaajan nimi tai toiminimi sekä osoite.

Muut mahdolliset merkinnät kuin "Riso del Delta del Po" ja "Indicazione Geografica Protetta" on tehtävä kirjaimin, joiden koko on enintään kolmasosa "Riso del Delta del Po"-maininnan kirjainkokoista.

Riso del Delta del Po -tuotteen virallinen tunnus muodostuu valkoisesta soikiosta, jossa on vihreä reuna. Soikion yläpuoliskossa on maininta "RISO DEL DELTA DEL PO" ja alapuoliskossa "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" vihrein suuraakkosin.

Soikion keskellä on vihreää taustaa vasten keltainen tyylitelty naishahmo, joka kantaa riisilyhdettä, ja tämän molemmin puolin on Po-joen tasangolle tyypillisiä kuvioita (tyyliteltyjä kermanvalkoisia ruokokasveja ja lintuja).



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Riso del Delta del Po -riisin viljelyalue sijaitsee Po-joen tasangon itäisimmässä osassa Veneton ja Emilia Romagnan alueilla ja muodostuu Po-joen tuoman lietteen ja kiintoaineksen muodostamasta maasta. Idässä alueen rajaa Adrianmeri, pohjoisessa Adige-joki ja etelässä Ferrara-Porto Garibaldin kanaali.

Venetossa Riso del Delta del Po -riisiä viljellään Rovigon maakunnan seuraavissa kunnissa: Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina ja Loreo.

Emilia Romagnan viljelyalueita ovat Ferraran maakunta seuraavat kunnat: Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia ja Berra.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Ilmastolliset tekijät

Maaperän ominaisuudet, lauhkea ilmasto ja meren läheisyys ovat tärkeimpiä Riso del Delta del Po -riisin viljelyyn kyseisellä alueella vaikuttavia tekijöitä. Alueen maaperä on ihanteellista riisinviljelyyn, eikä mikään muu viljakasvi viihtyisikään kyseisillä jatkuvasti osittain veden peitossa olevilla alueilla.

Po-joen suiston lietemaata on muodostunut joen alajuoksun sedimentistä, joka on erityisen ravinteikasta ja sisältää runsaasti kivennäisiä ja erityisesti kaliumia, minkä ansiosta viljelyssä ei tarvitse käyttää lainkaan kaliumlannoitteita.

Maaperälle on sen vaihtelevasta rakenteesta huolimatta ominaista myös hyvin korkeasta pohjavedestä johtuva korkea suolapitoisuus (yli 1 mS/cm).

Alueella vallitsee meren läheisyyden johdosta mikroilmasto, joka on alati puhaltavien tuulenvireiden, alhaisen kosteuspitoisuuden ja melko vähäisten lämpötilanvaihteluiden (talvella harvoin alle 0 °C ja kesällä harvoin yli 32 °C) vuoksi erityisen otollinen riisinviljelyyn; lisäksi vuotuinen sademäärä (alle 700 mm) jakautuu yleensä tasaisesti vuoden ympäri. Nämä erityiset ilmasto-olosuhteet rajoittavat patogeenisten sienten leviämistä ja vähentävät siten sienimyrkkyjen tarvetta.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Ensimmäiset historialliset todisteet riisinviljelystä Polesinen alueella ja erityisesti Po-joen suistossa ovat peräisin vuodelta 1450, joitakin vuosikymmeniä sen jälkeen, kun riisinviljely oli levinnyt Po-joen laaksoon. Viljely liittyi kiinteästi maan raivaukseen ja parannukseen, sillä sen avulla voitiin nopeuttaa suolapitoisten maiden hyötykäyttöä ja myöhemmin vuoroviljelyä, mikä käy ilmi Venetsian tasavallan vuodelta 1594 olevasta laista. Eräät venetsialaiset patriisit aloittivat 1700-luvun lopulla järjestelmällisen riisinviljelyn raivatuilla mailla.

Tänä päivänä Riso del delta del Po -riisiä viljellään noin 9 000 hehtaarilla. Riisinviljelyn vaikutus paikalliseen kulttuuriin ja alueen yhteiskunnalliseen kehitykseen on nähtävissä: lukuisat yritykset ovat jo vuosikausia pakanneet ja myyneet kyseistä riisiä Riso del Delta del Po -nimellä, ja riisin erityiset aistinvaraiset ominaisuudet, jotka erottavat sen muista Italiassa viljellyistä riisityypeistä, ovat tunnettuja ja suuresti arvostettuja kaikkialla Italiassa. Riso del Delta del Po -riisin maineesta kertovat myös alueella vuosittain järjestettävät perinteiset tapahtumat ja markkinat, kuten Jolanda di Savoiaassa (Ferraran maakunta) järjestettävä kuuluisa Riso del Delta del Po -festivaali sekä Porto Tolle -messut.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Riso del Delta del Po -riisin ominaispiirteitä ovat korkea proteiinipitoisuus, jyvän suuri koko, korkea nesteimukyky, tärkkelyksen vähäinen luovuttaminen sekä erittäin korkea laatu, jotka yhdessä takaavat erityisen hyvät keitto-ominaisuudet.

Riso del Delta del Po -riisin erityiset makuominaisuudet ja aromi erottavat sen muualla kuin murtovedessä viljelystä riisistä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Kyseessä olevien raivattujen maiden suolajäämät yhdistettyinä viljelyyn käytetyn veden erityislaatuun sekä pohjaveden korkeuteen vaikuttavat kyseisen tuotteen aistinvaraisiin ja kaupallisiin ominaisuuksiin ja tekevät siitä helposti tunnistettavan ja markkinoilla erittäin arvostetun tuotteen.

Tulvamaiden korkeat ravinne- ja kivennäispitoisuudet (erityisesti kalium) myötävaikuttavat riisin korkeaan proteiinipitoisuuteen ja keittokestävyyteen.

Maaperälle on lisäksi ominaista hyvin korkeasta pohjavedestä johtuva korkea suolapitoisuus (yli 1 mS/cm), joka antaa riisille erityisen aromin ja maun.

Alati puhaltavat merituulet alentavat huomattavalla tavalla riisinviljelysten mikroilmaston kosteuspitoisuutta, vähentävät siten merkittävästi sienimyrkkyjen tarvetta ja myötävaikuttavat näin korkealaatuisen riisin tuotantoon.

Eritelmän julkaisutiedot

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla Italian tasavallan virallisessa lehdessä ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Riso del Delta del Po" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internet-osoitteessa joko seuraavan linkin kautta:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

tai

— menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (www.politicheagricole.it) ja klikkaamalla ensin "Prodotti di Qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)".