

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2009/C 75/14)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimo pareiškiamai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„RISO DEL DELTA DEL PO“

EB Nr.: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Riso del Delta del Po“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis:

1.6 klasė – Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti – Ryžiai

3.2. Produkto, pavadinto 1 punkte nurodytu pavadinimu, aprašymas:

Nuoroda „Riso del Delta del Po“ suteikiama tik Japonica rūšies, *superfino* grupės Carnaroli, Volano, Baldo ir Arborio porūšių ryžių grūdams.

Riso del Delta del Po ryžių grūdai dideli, skaidrūs, kieti, turi daug baltymų ir gali būti balti arba nulukštentai.

Kadangi šie ryžiai gerai sugeria vandenį, krakmolo netenka nedaug ir netyžta verdami, taip pat dėl savo organoleptinių savybių (ypatingo skonio ir kvapo) jie puikiausiai tinka ruošti geriausiems rizoto patiekalams.

⁽¹⁾ O L L 93, 2006 3 31, p. 12.

Pateikiant į rinką visų *Riso del Delta del Po* rūšių baltymų kiekis turės sudaryti daugiau kaip 6,60 % sausųjų medžiagų, o virtų ryžių klampumas g/cm – būti didesnis negu kiekvienai rūšiai nustatyta mažiausia riba, kuri yra: *Baldo* > 4,5; *Carnaroli* > 1,5; *Volano* > 3; *Arborio* > 3,5.

3.3. Žaliavos:

Netaikoma

3.4. Pašarai:

Netaikoma

3.5. Specialūs gamybos etapai, kurie turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje:

Dėl specifinių ryžių auginimo sąlygų, gamybos etapas vykdomas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

Carnaroli rūšis gali būti auginama tik molingoje dirvoje ir tik dirvožemyje, kurio pH yra didesnis nei 7,5.

Sėti galima grūdus išbarstant į vandenį arba į išdirbtą dirvą, kuri tuojuo pat turi būti užpilama vandeniu.

3.6. Specialios pjauštymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Ryžiai džiovinami džiovyklose, ant luobelės nepaliekant deginimo liekanų ar pašalinių kvapų. Džiovyklas su netiesiogine arba tiesiogine ugnimi galima naudoti tik jei jos kūrenamos metanu arba suskystintomis gamtinėmis dujomis.

Džiovinutų žaliavinių ryžių drėgmė neturi viršyti 14 %.

Pramoninis perdirbimas atliekamas gamyklose ir laikantis procedūrų, užtikrinančių, kad bus išlaikytos 3.2. punkte nurodytos *Riso del Delta del Po* ryžių savybės.

Ryžiai pakuojami į maistui tinkamas dėžutes arba maišelius po 0,5 kg, 1 kg, 2 kg arba 5 kg. Jie taip pat gali būti pakuojami vakuuminiu būdu arba kontroliuojamoje atmosferoje.

Tara turi būti taip užsandarinta, kad paimti jos turinį nepraplėšiant pakuotės būtų neįmanoma.

3.7. Specialios ženklinimo taisyklės:

Tara turi būti ženklinama saugomos geografinės nuorodos logotipu, kurio mažiausi matmenys: 40 × 30 mm, o ženklų dydis atitinkamas (aukštis ne mažesnis nei 5 mm) bei užrašu „Riso del Delta del Po“, po kurio užrašyta „Indicazione geografica protetta“ arba santrumpa „I.G.P.“.

Ant pakuotės taip pat privaloma nurodyti ryžių rūšį (*Arborio*, *Carnaroli*, *Volano*, *Baldo*).

Be to, pat ant pakuotės turi būti nurodomas pakuotojo arba pakavusios įmonės pavadinimas ir adresas.

Kiti užrašai, išskyrus „Riso del delta del Po – Indicazione geografica protetta“ turi būti ne didesni negu trečdalis užrašo „Riso del Delta del Po“ dydžio.

Oficialus produkto logotipas „Riso del Delta del Po“ sudarytas iš balto ovalo, apjuosto žalia juosta. Ovalo viršutinėje dalyje yra užrašas „RISO DEL DELTA DEL PO“, o apatinėje dalyje – užrašas „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“. Šie du užrašai sudaryti iš didžiųjų žalios spalvos raidžių.

Ovalo viduje, kairėje ir dešinėje žaliame fone kremine spalva pavaizduoti tipiški Po upės deltos motyvai (stilizuotos nendrės ir paukščiai), o centre – stilizuotas geltonos spalvos moters, laikančios ryžių glėbį, atvaizdas.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Tipiška *Riso del Delta del Po* ryžių auginimo vietovė yra toliausioje Po upės slėnio rytinėje dalyje, Veneto ir Emilijos-Romanijos regionuose, kurių dirvą suformavo uolienų liekanos ir Po upės sąnašos. Vietovės rytinė riba – Adrijos jūra, šiaurinė – Adidžės upė, o pietinė – *Ferrare-Porto Garibaldi* kanalas.

Veneto regione *Riso del Delta del Po* ryžiai auginami Rovoko provincijoje, *Ariano nel Polesine*, *Porto Viro*, *Taglio di Po*, *Porto Tolle*, *Corbola*, *Papozze*, *Rosolina* ir *Loreo* komunose.

Emilijos-Romanijos regione jie auginami Feraros provincijoje *Comacchio*, *Goro*, *Codigoro*, *Lagosanto*, *Massa Fiscaglia*, *Migliaro*, *Migliarino*, *Ostellato*, *Mesola*, *Jolanda di Savoia* ir *Berra* komunose.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatybės:

Aplinkos veiksniai

Pagrindines *Riso del Delta del Po* auginimo ypatybes šioje teritorijoje lemia dirvožemio savybės, nuosaikus klimatas ir greta esanti jūra. Ši vietovė idealiai tinka ryžiams auginti, nes tai vienintelė kultūra, kurią galima auginti nuolatos pusiau apsemtoje žemėje.

Aliuviniai Po upės dirvožemiai, suformuoti upės paliktų nuosėdų, itin derlingi, nes turi daug mineralinių medžiagų, ypač kalio, todėl papildomai naudoti kalio trąšų nebūtina.

Be to, nors dirvos struktūra yra skirtinga, tačiau dėl aukšto požeminio vandens lygio jos druskingumas didelis (elektrinis laidis didesnis nei 1 mS/cm).

Dėl ypatingos geografinės padėties, t. y. greta esančios jūros, susidaro ryžiams auginti itin palankus mikroklimatas: nuolat pučia brizas, todėl santykinė drėgmė nedidelė, temperatūrų skirtumai taip pat nedideli (žiemą retai kada nukrinta žemiau 0 °C, o vasarą per pastaruosius trisdešimt metų temperatūra niekada nepakilo aukščiau 32 °C), metinis kritulių kiekis neviršija 700 mm per metus ir vienodai pasiskirsto per visus metus. Dėl ypatingų oro sąlygų patogeninių grybelių vystymasis ribotas, todėl fungicidų reikia naudoti mažiau.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Praėjus vos keliems dešimtmečiams nuo tada, kai Po lygumoje imta plačiai auginti (1450 m.) ryžius, pasirodė pirmieji dokumentai, liudijantys apie ryžių auginimą Polezinėje, ir būtent Po upės deltoje. Tai labai susiję su žemių nusausinimu, nes taip sudarytos sąlygos paspartinti sūrios žemės plotų dirbimą jiems taikant sėjomainą (apie tai rašoma 1594 m. Venecijos Respublikos įstatyme). XVIII amžiaus pabaigoje daug Venecijos patricijų nusausintose žemėse ėmė nuolatos auginti ryžius.

Šiandien *Riso del delta del Po* auginami apie 9 000 hektarų užimančiuose ryžių laukuose. Ryžių auginimo įtaka pastebima vietos kultūroje ir socialiniame regione vystymesi. Jau daug metų *Riso del Delta del Po* vardu ženklinamus ryžius pakuoja ir pardavinėja daug įmonių, o dėl ypatingų organoleptinių savybių, kuriomis šie ryžiai išsiskiria nuo kitų pusiasalyje užauginamų ryžių, juos pripažįsta ir vertina vartotojai visoje Italijoje. Galiausiai, jų žinomumas susijęs ir su kasmet šioje teritorijoje vykstančiomis tradicinėmis mugėmis ir festivaliais, pavyzdžiui, *Jolanda di Savoie (FE)* švenčiamos *Riso del Delta del Po* dienos ir *Porto Tolle* mugė.

5.2. Produkto ypatybės:

Riso del Delta del Po ypatybes lemia tai, kad jie turi daug baltymų, grūdai dideli, gerai sugeria vandenį, krakmolo netenka nedaug ir dėl geros kokybės netyžta verdami.

Be to, šių ryžių skonis ir kvapas ypatingi ir skiriasi nuo kitose, nedruskingose zonose užaugintų ryžių.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto ypatingos kokybės, reputacijos ar kitų ypatybių ryšys:

Ryžių organoleptinės ir prekinės savybės dėl nusausintoje žemėje esančių druskos nuosėdų, auginimui naudojamo specialaus vandens bei sūraus paviršinio gruntinio vandens daro šį produktą išskirtinį ir itin vertinamą rinkoje.

Aliuviniuose dirvožemiuose yra daug mineralinių medžiagų, ypač kalio, todėl jie itin derlingi ir dėl to ryžiuose daug baltymų, o verdami jie netyžta.

Be to, nors dirvos struktūra yra skirtinga, jos druskingumas didelis (elektrinis laidis didesnis nei 1 mS/cm), dėl to ryžiai įgyja ypatingą skonį ir kvapą.

Nuo jūros nuolat pučia brizas, todėl stipriai sumažėja ryžių laukų mikroklimato drėgmė, o dėl to ir poreikis naudoti fungicidus. Taip ryžiai užauginami itin geros kokybės.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir SGN *Riso del Delta del Po* pasiūlymą paskelbė Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje.

Konsoliduotas specifikacijos tekstas pateikiamas šiuo interneto adresu:

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

arba

— tiesiogiai Žemės ūkio ir miškų ministerijos pagrindiniame puslapyje (www.politicheagricole.it). spausti „Prodotti di Qualità“ (ekrano kairėje), paskui „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.