

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 75/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„RISO DEL DELTA DEL PO”****EG-nummer: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„Riso del Delta del Po”

2. Lidstaat of Derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie (Bijlage II)**

Categorie 1.6 — Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt — Rijst

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De aanduiding „Riso del Delta del Po” heeft uitsluitend betrekking op rijst van de soort „Japonica”, groep Superfino, in de variëteiten Carnaroli, Volano, Baldo en Arborio.

„Riso del Delta del Po” heeft een grote, compacte, kristallijne korrel met een hoog eiwitgehalte en kan zowel wit als gedopt zijn.

Het grote vochtopnamevermogen, het geringe zetmeelverlies en de vastkokendheid zorgen er samen met de organoleptische eigenschappen als geur en specifieke smaak voor dat deze rijst met name geschikt is om de heerlijkste risotto te bereiden.

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Alle in de handel gebrachte variëteiten van de „Riso del Delta del Po” moeten een eiwitgehalte van meer dan 6,60 % in de droge stof bezitten. De kleverigheid van de gekookte rijst (in g/cm) dient hoger te zijn dan de volgende waarden voor de verschillende variëteiten: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Niet relevant

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Niet relevant

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Met het oog op de bijzondere teeltvoorwaarden van deze rijst vindt de productiefase plaats in het in punt 4 vermelde geografische gebied.

Aangezien de variëteit Carnaroli een specifieke, kleiachtige bodem vereist, mag deze uitsluitend worden geteeld in grond met een pH van meer dan 7,5.

Het zaaien geschiedt vrij in water of droog op de bewerkte grond waarop onmiddellijk na het zaaien water wordt gepompt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

De rijst wordt gedroogd in droogovens waarin het risico dat de rijstkorrels met verbrandingsresiduen in aanraking komen of een vreemde geur krijgen, uitgesloten is. Het vuur in de droogovens mag zowel open als indirect zijn mits als brandstof aardgas of LPG wordt gebruikt.

Het uiteindelijke vochtgehalte van de gedroogde rijst is ten hoogste 14 %.

De industriële verwerking geschiedt in productiebedrijven, volgens procedures die garanderen dat de Riso del Delta del Po de in punt 3.2 beschreven eigenschappen behoudt.

De rijst wordt verpakt in voor levensmiddelen bestemde dozen of zakken van 0,5 kg, 1 kg, 2 kg of 5 kg. Ook is het toegestaan het product onder vacuüm of gemodificeerde atmosfeer te verpakken.

De sluiting van de verpakking moet zodanig zijn vervaardigd dat de inhoud kan worden uitgenomen zonder dat de verpakking scheurt.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Het is verplicht de verpakking te voorzien van het logo van de geografische benaming. De minimale afmetingen van het logo zijn 40 × 30 mm. De lettertekens van het opschrift „Riso del Delta del Po”, gevolgd door „Indicazione Geografica Protetta” of de afkorting „IGP”, moeten voldoende groot zijn en in elk geval meer dan 5 mm.

Op de verpakking moet de naam van de variëteit voorkomen („Arborio”, „Carnaroli”, „Volano” of „Baldo”).

Alsmede de naam- of handelsnaam en het adres van het verpakkingsbedrijf.

De afmetingen van alle andere aanduidingen dan het opschrift „Riso del Delta del Po — Indicazione Geografica Protetta” mogen niet meer dan 1/3 van die van de lettertekens van „Riso del Delta del Po” zijn.

Het officiële logo van het product „Riso del Delta del Po” bestaat uit een witte ovale strook met een groene rand aan de omtrek. In de bovenste helft van dit ovaal staat het opschrift „RISO DEL DELTA DEL PO” en in de onderste helft de aanduiding „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA”. Beide vermeldingen zijn in groene hoofdletters weergegeven.

In het groene binnenovaal zijn links en rechts typische elementen van de Delta del Po in de kleur roomwit afgebeeld (rietstengels en gestileerde vogels) met daartussen een geel gekleurde gestileerde vrouwenfiguur met een bundel rijst.



4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het typische geografische gebied van de „Riso del Delta del Po” strekt zich uit over de uiterst oostelijke punt van de Povalakte tussen de regio’s Veneto en Emilia Romagna. Dit gebied is ontstaan door afzettingsmateriaal dat is meegevoerd door de rivier de Po. Het gebied wordt ten oosten begrensd door de Adriatische Zee, ten noorden door de rivier Adige en ten zuiden door het scheepvaartkanaal Ferrara-Porto Garibaldi.

In Veneto wordt „Riso del Delta del Po” geteeld in de provincie Rovigo en wel in de gemeenten Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina en Loreo.

In de regio Emilia Romagna wordt het productiegebied gevormd door de gemeenten Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia en Berra van de provincie Ferrara.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Omgevingsfactoren

De bodemeigenschappen, het milde klimaat en de nabijheid van de zee zijn de hoofdfactoren die de productie in het gebied van de Riso del Delta del Po kenmerken en bepalen. Aangezien grote delen van dit gebied permanent half onder water staan, vormen ze de ideale teelgrond voor rijst, de enige teelt die hier mogelijk is.

De alluviale gebieden van de Po-delta zijn gevormd door materiaalafzettingen van de rivier en zijn bijzonder vruchtbaar. De grond is rijk aan mineralen; met name het kaliumgehalte is zo hoog dat de toevoeging van kaliummeststoffen overbodig is.

Ondanks de verschillen in de samenstelling van de teelgronden, hebben deze als gemeenschappelijk kenmerk het zeer hoge zoutgehalte (E.C.-waarden van meer dan 1 mS/cm) dat door de zeer hoge watervoerende lagen is ontstaan.

Door de bijzondere geografische ligging in de nabijheid van de zee is het microklimaat van het gebied bijzonder gunstig voor de rijstteelt, niet in de laatste plaats vanwege de constante aanwezigheid van wind en diens gevolg een geringe relatieve vochtigheid. De temperatuurschommelingen zijn beperkt: de temperatuur daalt in de winter vrijwel nooit tot onder 0 °C en is in de laatste dertig jaar in de zomer nooit opgelopen tot boven 32 °C. De neerslag is in het algemeen goed verspreid over de maanden van het jaar, met maximumwaarden van 700 mm/jaar. Bij deze bijzondere klimatologische voorwaarden blijft de groei van pathogene schimmels beperkt, zodat behandelingen met schimmelwerende middelen niet nodig zijn.

Historische en menselijke factoren

De eerste documentatie over deze teelt is enkele tientallen jaren na de verbreiding van de rijstteelt in de Po-vlakte (1450) op schrift gesteld en heeft met name betrekking op het deltagebied van Polesine. Er bestaat een nauw verband tussen de rijstteelt en de droogleggingen omdat deze teelt mogelijkheden schiep voor een snelle benutting van brakke grond die in een later stadium voor teeltrotatie in aanmerking zou komen. Dit blijkt uit een wet van 1594 van de Republiek Venetië. Tegen het einde van de achttiende eeuw begon op initiatief van enkele Venetiaanse patriciërs de systematische verbouw van rijst in de drooggelegde gebieden.

Momenteel beslaat de teelt van „Riso del Delta del Po” ongeveer 9 000 hectaren. De invloed van deze teelt komt tot uiting in de plaatselijke cultuur en in de maatschappelijke ontwikkeling van het gebied. De rijst met de benaming „Riso del Delta del Po” wordt verpakt en verhandeld in een groot aantal bedrijven en dankzij de bijzondere organoleptische kenmerken, die deze rijst onderscheiden van andere in Italië geproduceerde rijstsoorten, is de „Riso del Delta del Po” in heel Italië een bekend en door de consument gewaardeerd product. De reputatie van het product wordt tevens versterkt door beurzen en traditionele feesten die jaarlijks in het gebied worden gehouden, zoals de beroemde *Giornate del riso del Delta del Po* [de Dagen van de Riso del Delta del Po] in Jolanda di Savoia (provincie Ferrara) en de jaarbeurs van Porto Tolle.

5.2. Specificiteit van het product

De bijzondere eigenschappen van de „Riso del Delta del Po” houden verband met het hoge eiwitgehalte, de grootte van de korrels, het grote absorptievermogen, het lage zetmeelverlies en de hoogwaardige kwaliteit; eigenschappen die er tevens voor zorgen dat de rijst bijzonder kookvast is.

Bovendien heeft deze rijst een bijzondere smaak en geur, die het product onderscheiden van rijstsoorten uit niet-zoute gebieden.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De zoutresten in de bodem van de drooggelegde gebieden in combinatie met de bijzondere eigenschappen van het water dat voor de teelt wordt gebruikt en het zouthoudende grondwater, verschaffen bijzondere organoleptische en handelseigenschappen aan dit uitgesproken en zeer gewaardeerde product.

De hoge minerale vruchtbaarheid van de alluviale bodem en met name de kaliumconcentratie vormen de basis voor het hoge eiwitgehalte en de uitstekende kookvastheid van de rijstkorrels.

Ondanks de verschillen in de samenstelling van de teelgronden, hebben deze als gemeenschappelijk kenmerk het zeer hoge zoutgehalte (E.C.-waarden van meer dan 1 mS/cm) dat de rijst een bijzondere geur en smaak geeft.

De permanente aanwezigheid van zeewind verlaagt de luchtvochtigheid van het microklimaat van de rijstvelden, dringt de noodzaak tot schimmelwerende behandelingen tot een minimum terug en draagt ertoe bij dat een kwalitatief hoogwaardige rijstsoort wordt verkregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Riso del Delta del Po” in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan op het internet worden geraadpleegd via de link

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

of

— door de website van het Ministerie (www.politicheagricole.it) te bezoeken, de home page te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg. CE 510/2006)”.