

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 75/14)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«RISO DEL DELTA DEL PO»

N.º CE: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Riso del Delta del Po»

2. Estado-Membro ou País Terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto (conforme anexo II)

Classe 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados — arroz

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A indicação «Riso del Delta del Po» designa exclusivamente o fruto do arroz do tipo «Japonica», comercializado sob a denominação Superfino, variedades Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio.

O grão do «Riso del Delta del Po» é grande, translúcido e compacto, com um elevado teor proteico, e pode apresentar-se branco ou integral.

A grande capacidade de absorção, a baixa perda de amido e a boa resistência durante a cozedura, somadas às características organolépticas, como o aroma e o sabor especiais, fazem deste arroz um produto ideal para preparar os melhores risottos.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aquando da introdução no consumo, todas as variedades do «Riso del Delta del Po» devem ter um conteúdo proteico superior a 6,60 % da matéria seca e, após a cozedura, uma viscosidade (em g/cm) superior aos seguintes valores, específicos para cada variedade: Baldo > 4,5, Carnaroli > 1,5, Volano > 3,0 e Arborio > 3,5.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não aplicável.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Dadas as condições especiais da orizicultura, a produção tem lugar na área geográfica indicada no ponto 4.

A variedade Carnaroli, que exige um solo predominantemente argiloso, só pode ser cultivada em terras com pH superior a 7,5.

A sementeira pode ser efectuada em canteiros alagados ou a seco num terreno lavrado que deverá ser imediatamente submerso.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

A secagem deve ser efectuada em secadores que não deixem resíduos de combustão nem aromas estranhos nas glumelas. Os secadores de queima directa ou indirecta só são admitidos unicamente se forem alimentados com metano ou LPG.

O teor de humidade do arroz paddy seco não deve superar os 14 %.

A transformação industrial deve ser efectuada em estabelecimentos e segundo processos que permitam ao «Riso del Delta del Po» manter as características indicadas no ponto 3.2.

O arroz é acondicionado em caixas ou pequenos sacos adequados para uso alimentar, com uma capacidade de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg ou 5 kg, podendo também ser embalado no vácuo ou em atmosfera controlada.

Os recipientes devem ser fechados de forma a que o conteúdo não possa ser deles extraído sem romper a embalagem.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

As embalagens devem ostentar o logótipo da denominação, que mede no mínimo 40 × 30 mm, e, em caracteres de dimensão adequada (altura mínima de 5 mm), a menção «Riso del Delta del Po» seguida de «Indicazione Geografica Protetta» ou do acrónimo «I.G.P.».

Das embalagens deve constar igualmente a variedade («Arborio», «Carnaroli», «Volano», «Baldo»).

Também o nome ou a firma e endereço do acondicionador devem ser indicados na embalagem.

Todas as indicações para além da menção «Riso del delta del Po — Indicazione Geografica Protetta» devem ter dimensões não superiores a 1/3 das utilizadas para «Riso del Delta del Po».

O logótipo oficial do produto «Riso del Delta del Po» consiste numa figura oval de cor branca e margem verde, que contém, impressas, em maiúsculas e a verde, as menções «RISO DEL DELTA DEL PO» (na metade superior) e «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» (na metade inferior).

No centro da oval figura, a amarelo, uma mulher estilizada com um molho de arroz, à direita e à esquerda da qual são representados, em branco creme sobre fundo verde, motivos típicos do delta do Pó (canas e aves estilizadas).



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção típica do «Riso del Delta del Po» está situada no cone situado mais a leste da planície do rio Pó, entre as regiões do Veneto e de Emilia Romagna, em solos constituídas por materiais detriticos e aluviões do rio Pó. A área é delimitada a leste pelo mar Adriático, a norte pelo rio Ádige e a sul pelo canal navegável Ferrara/Porto Garibaldi.

O «Riso del Delta del Po» é cultivado na região de Veneto, província de Rovigo, municípios de Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo.

Na Emilia Romagna, a produção tem lugar na província de Ferrara, municípios de Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia e Berra.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Factores ambientais

As características do solo, o clima temperado e a vizinhança do mar são os principais factores que condicionam e distinguem a produção do «Riso del Delta del Po» neste território. Efectivamente, o arroz, que é a única cultura possível em terras permanentemente semi-alagadas, encontra nesta zona um solo ideal.

Os aluviões do delta do Pó, formados pelos sedimentos depositados pelo rio, são particularmente férteis devido ao seu elevado teor de minerais, sobretudo potássio, a ponto de dispensar a aplicação de fertilizantes potássicos.

Além disso, os solos, ainda que de consistência variável, possuem uma salinidade elevada (condutividade eléctrica superior a 1 mS/cm), devido ao nível muito elevado do lençol freático.

A sua situação geográfica específica, próxima do mar, determina igualmente um micro-ambiente particularmente favorável ao arroz, graças à presença constante de brisas, e, consequentemente, menor humidade relativa, a uma amplitude térmica reduzida (no Inverno a temperatura desce raramente abaixo dos 0 °C e no Verão nunca superou os 32 °C nos últimos 30 anos) e a uma pluviosidade anual inferior a 700 mm e geralmente bem distribuída ao longo do ano. Estas condições climáticas particulares limitam a proliferação de fungos patogénicos e, consequentemente, a necessidade de tratamentos anticriptogâmicos.

Factores históricos e humanos

Poucas décadas após a difusão do arroz nas planícies do rio Pó (1450) apareceram os primeiros documentos que atestam a existência de explorações de arroz na Polesine, especialmente no território do delta do Pó. Efectivamente, esta cultura estava estreitamente ligada à drenagem das terras, permitindo acelerar o processo de exploração dos terrenos salobros a destinar em seguida à rotação das culturas, como o testemunha uma lei da República de Veneza de 1594. Nos finais do século XVIII, alguns patrícios venezianos começaram a cultivar o arroz de modo sistemático nos terrenos drenados.

Hoje em dia, o «Riso del delta del Po» ocupa cerca de 9 000 hectares de arrozais. Esta cultura reflecte-se na cultura local e no desenvolvimento social da região. O arroz é acondicionado e comercializado desde há anos por numerosas explorações sob a designação «Riso del Delta del Po» e, graças às características organolépticas peculiares que o distinguem do restante arroz produzido em Itália, granjeou reconhecimento e apreço dos consumidores de toda a Itália. A sua reputação está ligada, também, às feiras e festivais tradicionais que se realizam anualmente na região, como o famoso dia do arroz do delta do Pó em Jolanda di Savoia (FE) e a feira de Porto Tolle.

5.2. Especificidade do produto

As particularidades do «Riso del Delta del Po» estão ligadas ao seu elevado teor proteico, ao tamanho grande dos grãos, à baixa perda de amido e à sua grande qualidade, que lhe conferem uma boa resistência durante a cozedura.

Possui ainda um sabor e um aroma especiais, que o distinguem de outros produtos não cultivados em águas salobras.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Os resíduos de sal presentes nestas terras drenadas, aliados às particularidades das águas utilizadas para o cultivo e à presença de um lençol superficial salino, conferem ao produto características organolépticas e merceológicas que o tornam inconfundível e altamente apreciado no mercado.

Os solos de aluvião, especialmente férteis devido à presença de minerais, sobretudo potássio, favorecem no arroz um teor proteico elevado e uma maior resistência do grão à cozedura.

Além disso, os solos, ainda que de consistência variável, possuem uma salinidade elevada (condutividade eléctrica superior a 1 mS/cm), que conferem ao arroz um aroma e sabor particulares.

A presença constante da brisa marítima reduz drasticamente a humidade no microclima dos arrozais, diminuindo assim fortemente a necessidade de tratamentos anticriptogâmicos e permitindo obter um arroz de elevada qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

A actual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Riso del Delta del Po» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

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

ou seja

— directamente na página principal do sítio Web do Ministério (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».