

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 75/14)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„RISO DEL DELTA DEL PO“****ES št.: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Riso del Delta del Po“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):**

RAZRED 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani – riž

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

Označba „Riso del Delta del Po“ pomeni izključno plod riža vrste japonica, podvrste superfino, sort carnaroli, volano, baldo in arborio.

Riž „Riso del Delta del Po“ ima veliko, prosojno in kompaktno zrno z visoko vsebnostjo beljakovin, lahko je bel ali polnozrnat.

Posebej je priljubljen za pripravo najbolj cenjenih rižot, ker dobro vpija vodo, med kuhanjem izgubi le malo škroba in se ne razkuha ter ima posebne organoleptične lastnosti, kot sta posebna aromatičnost in okus.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Da se sorte riža „Riso del Delta del Po“ lahko dajo na trg, mora njihova vsebnost beljakovin v suhi snovi presegati 6,60 %, poleg tega mora vrednost lepljivosti kuhanega riža (v g/cm) presegati vrednost drugih sort: baldo > 4,5; carnaroli > 1,5; volano > 3,0; arborio > 3,5.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Se ne uporablja.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Se ne uporablja.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

V zvezi s posebnimi pogoji, značilnimi za gojenje riža, je treba omeniti, da se riž prideluje na geografskem območju iz točke 4.

Sorto carnaroli, ki potrebuje poseben teren, na katerem prevladuje ilovnata zemlja, se lahko goji le v zemlji s pH vrednostjo nad 7,5.

Riž se lahko prosto seje v poplavljeno zemljo ali v suho obdelano zemljo, ki jo je treba takoj zatem poplaviti z vodo.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Sušenje mora potekati v sušilnicah, ki na luščinah ne puščajo ostankov gorenja ali neobičajnih vonjev. Sušilnice, v katerih je riž posredno ali neposredno izpostavljen ognju, so dovoljene, vendar le, če se kot gorivo uporablja metan ali utekočinjeni naftni plin.

Posušeno neoluščeno riževo zrno ne sme vsebovati več kot 14 % vlage.

Industrijska predelava mora potekati v obratih in po postopkih, ki zagotavljajo, da riž „Riso del Delta del Po“ ohrani lastnosti iz točke 3.2.

Riž se pakira v škatle ali vrečke, ki so primerne velikosti za uporabo za prehrabene namene, in sicer po 0,5 kg, 1 kg, 2 kg ali 5 kg, ter se ga lahko zapakira v vakuumu ali kontrolirani atmosferi.

Embalaža mora biti zaprta tako, da vsebine ni mogoče odstraniti, ne da bi se pri tem raztrgalo embalažo.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na embalažo je treba obvezno pritrditi logo označbe, ki ne sme biti manjši od 40 × 30 mm ter mora imeti ustrezno velike črke (visoke najmanj 5 mm), napis „Riso del Delta del Po“, ki mu sledi „Indicazione Geografica Protetta“ ali kratica „I.G.P.“.

Na embalaži mora biti navedena sorta riža („Arborio“, „Carnaroli“, „Volano“, „Baldo“).

Na isti embalaži morata biti navedena tudi ime ali naziv in naslov pakirnice.

Druge označbe, razen napisa „Riso del delta del Po – Indicazione Geografica Protetta“, ne smejo biti večje od 1/3 velikosti označbe „Riso del Delta del Po“.

Uradni logo proizvoda „Riso del Delta del Po“ vključuje bel pas v obliki elipse, obrobljen z zeleno črto. Na tem pasu sta napisa „RISO DEL DELTA DEL PO“ v zgornji polovici in „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“ v spodnji polovici, oba napisa sta napisana z velikimi tiskanimi črkami zelene barve.

V zelenem polju znotraj pasu so na desni in levi strani prikazane značilne podobe iz delte reke Pad (stilizirano močvirsko trsje in ptiči) umazano bele barve, na sredini pa je stilizirana podoba ženske rumene barve, ki v rokah drži snop riža.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, za katerega je značilno pridelovanje riža „Riso del Delta del Po“, se razteza na vzhodni konici Padske nižine med deželama Veneto in Emilia Romagna, na zemljiščih, ki so jih oblikovali detriti in naplavine reke Pad. Na vzhodu to območje omejuje Jadransko morje, na severu reka Adiža, na jugu pa plovni kanal Ferrara–Porto Garibaldi.

Riž „Riso del Delta del Po“ se v Venetu prideluje v pokrajini Rovigo, v občinah Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina in Loreo.

V deželi Emilia Romagna se riž prideluje v pokrajini Ferrara, v občinah Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia in Berra.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja:

Okoljski dejavniki

Značilnosti zemljišč, zmerno podnebje in bližina morja so glavni dejavniki, ki pogojujejo in zaznamujejo pridelovanje riža „Riso del Delta del Po“ na tem območju. Tu so pogoji za gojenje riža idealni, ker je pridelovanje riža možno le na stalno polpoplavljenih zemljiščih.

Obrežno-travniška tla delte reke Pad, ki so nastala iz končnih usedlin rečnega toka, so posebej rodovitna, ker so bogata z minerali, zlasti s kalijem, zaradi česar ni potrebno dodatno gnojenje s kalijevimi gnojili.

Poleg tega je za zemljo, čeprav ima različno teksturo, značilna visoka slanost (elektrolitska prevodnost nad 1 mS/cm), ki nastane zaradi zelo visoke ravni podtalnih vodnih virov.

Posebna geografska lega ob morju ustvarja mikrokolje, ki je zlasti ugodno za pridelovanje riža zaradi prisotnosti stalnega blagega vetra, ki zmanjšuje relativno vlažnost; značilna so tudi majhna nihanja temperature, ki pozimi redko kdaj pade pod 0 °C, poleti pa v zadnjih 30 letih še ni presegla 32 °C. Padavine so navadno dobro razporejene po mesecih in znašajo do 700 mm/leto. Te posebne podnebne razmere omejujejo širjenje patogenih gliv, zaradi česar se zmanjša potreba po uporabi fungicidov za njihovo odpravljanje.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Nekaj desetletij po tem, ko se je riž razširil po Padski nižini (1450), so se pojavili prvi dokumenti o njegovem gojenju v pokrajini Polesine, zlasti na območju delte reke Pad: dejansko je bilo gojenje riža tesno povezano z izsuševanjem tal, ker je pospešilo postopek rabe slanih tal, ki so se nato uporabljala za kolobarjenje, kot je opisano v enem od zakonov Beneške republike iz leta 1594. Proti koncu 18. stoletja se je po zaslugi nekaterih beneških plemičev začelo sistematično gojenje riža na izsušenih tleh.

Danes se riž „Riso del delta del Po“ goji na približno 9 000 hektarjih riževih polj. Vpliv gojenja riža je prisoten v lokalni kulturi in v družbenem razvoju območja; številna podjetja že dolgo pakirajo in prodajajo riž pod imenom „Riso del Delta del Po“, zaradi njegovih posebnih organoleptičnih lastnosti, po katerih se razlikuje od drugih vrst riža, ki jih pridelujejo v Italiji, pa ga poznajo in cenijo uporabniki po vsej Italiji. Nenazadnje je njegov ugled povezan tudi s sejmi in tradicionalnimi ljudskimi prazniki, ki vsako leto potekajo na območju, kjer se ta riž prideluje, na primer slavni dnevi riža „Riso Delta del Po“, ki vsako leto potekajo v mestu Jolanda di Savoia (FE) in na sejmu v mestu Porto Tolle.

5.2 Posebnost proizvoda:

Posebnosti riža „Riso del Delta del Po“ so povezane z visoko vsebnostjo beljakovin, velikostjo zrna, veliko sposobnostjo vpijanja vode, nizko izgubo škroba in njegovo izjemno kakovostjo, zaradi česar se riž med kuhanjem ne razkuha.

Riž ima tudi poseben okus in aromo, zaradi katerih se razlikuje od riža, ki se prideluje na neslanih tleh.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Slane usedline, ki se nahajajo v teh izsušenih tleh, skupaj s posebnimi lastnostmi vode, ki se uporablja za pridelovanje, ter prisotnost slanih vodnih virov na površju dajejo proizvodu organoleptične in tržne lastnosti, zaradi katerih je na trgu nezamenljiv in visoko cenjen.

Obrežno-travniška tla so bogata z minerali, zlasti s kalijem, kar omogoča visoko vsebnost beljakovin v rižu in zagotavlja, da se riž med kuhanjem ne razkuha.

Poleg tega je za zemljo, čeprav ima različno teksturo, značilna visoka slanost (elektrolitska prevodnost nad 1 mS/cm), ki daje rižu posebno aromo in okus.

Prisotnost stalnega morskega vetra, ki znatno zmanjšuje vlažnost mikroklimе na riževih poljih, zelo zmanjša potrebo po uporabi fungicidov in omogoča, da riž doseže izjemno kakovost.

Sklic na objavo specifikacije

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje ZOP „Riso del Delta del Po“ v Uradnem listu Italijanske republike.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani na naslovu:

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

ali:

— neposredno na domači strani ministrstva (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)“.