

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 75/14)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"RISO DEL DELTA DEL PO"****EG-nr: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Riso del Delta del Po"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivning:**3.1 Produkttyp (i enlighet med bilaga II):**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade – Ris

3.2 Beskrivning av den produkt som avses i punkt 1:

Beteckningen "Riso del Delta del Po" avser uteslutande ris av japansk typ av sorterna Carnaroli, Volano, Baldo och Arborio med kvalitetsgrad *superfino*.

"Riso del Delta del Po" har stora, genomskinliga och kompakta korn med hög proteinhalt. Det saluförs både som polerat ris och som fullkornsrís.

Detta ris är särskilt lämpat för tillagning av risotto av högsta kvalitet på grund av den stora absorptionsförmågan, den obetydliga stärkelseförlusten, den fastkokande karaktären och de organoleptiska egenskaperna, t.ex. risets särskilda arom och smak.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

För att få släppas ut på konsumentmarknaden måste alla sorter av "Riso del Delta del Po" ha en proteinhalt på över 6,60 % (torrsbstans) och ett klibbighetsvärde (i gram/cm) för kokt ris som överstiger följande värden för respektive rissort: Baldo > 4,5, Carnaroli > 1,5, Volano > 3,0 och Arborio > 3,5.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Ej tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ej tillämpligt.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

På grund av de särskilda krav som risodling ställer måste produktionsprocessen äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

Carnaroliris, som kräver en särskild, övervägande lerhaltig, jordmån, kan endast odlas på jordar vars pH-värde överstiger 7,5.

Sådden kan ske antingen på vattentäckt eller på torr, bearbetad mark som sedan omedelbart sätts under vatten.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Torkningen måste ske i apparater som inte ger förbränningsrester på kornen eller framkallar främmande lukt. Både direkta och indirekta värmekällor tillåts under förutsättning att de drivs med metan eller gasol.

Det torkade riset fuktighetsgrad får inte överstiga 14 %.

Den industriella bearbetningen ska ske i anläggningar och med metoder som säkerställer att de särskilda egenskaper hos "Riso del Delta del Po" som anges i punkt 3.2 bevaras.

Riset förpackas i paket eller påsar (0,5, 1, 2 eller 5 kilo) som är lämpliga för livsmedel. Även vakuumförpackningar och förpackningar med kontrollerad atmosfär får användas.

Behållarna måste förseglas för att förhindra att innehållet kan avlägsnas utan att förpackningen bryts.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Det är obligatoriskt att på behållarna återge beteckningens logotyp (format minst 40 × 30 mm) samt texten "Riso del Delta del Po" följd av "Indicazione Geografica Protetta" eller förkortningen "I.G.P." med tillräcklig typstorlek (minsta höjd: 5 mm).

Rissorten ("Arborio", "Carnaroli", "Volano" eller "Baldo") ska anges på förpackningen.

På förpackningen ska även anges producentens namn eller firma samt adress.

Andra uppgifter än texten "Riso del Delta del Po – Indicazione Geografica Protetta" får inte återges med en typstorlek som är större än en tredjedel av den som används för "Riso del Delta del Po".

Den officiella logotypen för produkten "Riso del Delta del Po" är en vit oval med grön bård med texten "RISO DEL DELTA DEL PO" överst i ovalen och därunder "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA", båda med gröna versaler.

I centrum av ovalen återges mot grön bakgrund till höger och vänster typiska motiv från Podeltat (stilisade vassrör och fåglar) i vitt och i mitten, i gult, en stiliserad kvinnofigur med en knippa ris.



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det typiska odlingsområdet för "Riso del Delta del Po" omfattar den yttersta östliga triangeln av Poslätten delas av regionerna Veneto och Emilia Romagna där marken bildats av avlagringar av floden Po. Området begränsas i öster av Adriatiska havet, i norr av floden Adige och i söder av den farbara kanalen Ferrara/Porto Garibaldi.

I regionen Veneto odlas "Riso del Delta del Po" i provinsen di Rovigo, kommunerna Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina och Loreo.

I Emilia Romagna ligger odlingsområdet i provinsen Ferrara, kommunerna Comacchio, Goro Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda och Savoia e Berra.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Miljö

Den särskilda jordmånen, det tempererade klimatet och närheten till havet är de viktigaste faktorer som ger produktionen dess förutsättningar och särskilda egenskaper i området för Riso del Delta del Po. Här är marken idealisk för ris, som är den enda gröda som kan produceras i detta ständigt halvt översvämmade område.

Podeltats uppslammade jord, som bildas av de avlagringar som floden lämnar efter sig vid slutet av sitt flöde, är särskilt bördig eftersom den är rik på mineraler och särskilt på kalium i sådan utsträckning att ingen kaliumgödning behöver tillföras.

Jorden är av varierande konsistens, men har genomgående hög salthalt ($EG > 1 \text{ mS/cm}$) eftersom grundvattennivån är mycket hög.

Den särskilda geografiska belägenheten i havsbandet leder också till ett mikroklimat som är mycket gynnsamt för ris på grund av en ständig bris som leder till lägre relativ luftfuktighet och måttliga temperaturskillnader, såväl under vintern då temperaturer under 0°C är sällsynta som under sommaren då temperaturer över 32°C aldrig registrerats. Nederbörden är i allmänhet väl fördelad på årets månader och når inte upp till 700 mm per år. Dessa särskilda klimatförhållanden verkar begränsande på sjukdomsframkallande svampar och minskar därför behovet av svampbekämpningsmedel.

Historia och befolkning

De första skriftliga vittnesbörden om risodling i Polesine, särskilt i Podeltat, uppträder redan några få decennier efter det att ris börjat odlas på Poslätten. Detta stod i nära sammanhang med dräneringen av den salthaltiga marken som sedan kunde användas för växelbruk. Detta är belagt genom en lag från 1594 som stiftats av republiken Venedig. Mot slutet av 1700-talet inför några venetianska patricierfamiljer systematisk risodling på den dränerade marken.

I dag omfattar risfälten i Podeltat cirka 9 000 hektar. Denna odlingsform återspeglas i den lokala kulturen och i områdets sociala utveckling. Ris produceras och saluförs sedan årtal av ett stort antal företag under beteckningen "Riso del Delta del Po", och tack vare sina särskilda organoleptiska egenskaper som särskiljer det från annat ris som produceras i Italien är det erkänt och uppskattat av konsumenter i hela Italien. Dess rykte beror också på de traditionella marknader och fester som äger rum årligen i regionen, som de kända risdagarna, Giornate del riso del Delta del Po, i Jolanda di Savoia (provinsen Ferrara) och marknaden i Porto Tolle.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

De särskilda egenskaperna hos "Riso del Delta del Po" är den höga proteinhalten, storkornigheten, den höga absorptionsförmågan, den låga stärkelseförlusten och den höga kvaliteten som ger riset dess fastkokande egenskaper.

Riset har också en särskild smak och arom som skiljer sig från ris som produceras i jordar utan jämförbar salthalt.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet, anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Saltavlagringarna i den dränerade marken ger, tillsammans med de särskilda egenskaperna hos det vatten som tillförs vid odlingen och det salthaltiga grundvattnet, produkten dess typiska omisskännliga egenskaper som gör den i högsta grad uppskattad på marknaden.

Slamjordens höga halt av mineraler, särskilt kalium, bidrar till att ge produkten en hög proteinhalt och göra den mer fastkokande.

Jorden är av varierande konsistens, men har genomgående hög salthalt ($EG > 1 \text{ mS/cm}$) som ger riset dess särskilda arom och smak.

Den ständiga havsbrisen som kraftigt minskar mikroklimatets luftfuktighet minskar betydligt behovet av svampbekämpningsmedel och bidrar till att ge riset dess höga kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen "Riso del Delta del Po" offentliggjordes i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns på följande webbplats:

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

eller

— direkt från ministeriets webbplats (www.politicheagricole.it), där man klickar på "Prodotti di Qualità" (kvalitetsprodukter) till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)".