

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 291/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a bejegyzés elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel időpontjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ LAP

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE”****EK-szám: IT/PDO/005/0337/26.02.2004****OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló lap kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdekeltek az 1. szakaszban feltüntetett nemzeti hatóságoktól vagy az Európai Bizottságtól <sup>(1)</sup> beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Cím: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma  
Tel.: (39-06) 481 99 68  
Fax: (39-06) 42 01 31 26  
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Kérelmező szövetség:*

Név: Associazione Riso di Baraggia Biellese e Vercellese  
Cím: Via F.lli Bandiera, 16 — c/o Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese — I-13100 Vercelli  
Tel.: (39-0161) 28 38 11  
Fax: (39-0161) 25 74 25  
e-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

1.6. osztály – A II. melléklet feldolgozatlan vagy feldolgozott gyümölcs- és zöldségféléi – Rizs

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt feltételek összefoglalása)*

4.1. Megnevezés: „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás: Az O.E.M. „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” jelzés kizárólag azon rizstermesztésből származó terméket jelöli, amelyet hántolatlan rizs feldolgozásával hántolt, finomított illetve forrázott rizssé dolgoztak át.

A termesztés tárgyát képező rizsfajták és azok jellegzetességei a következők:

Fajta	a terméshéj színe	Hossz	Forma	Szem	Barázda	Fog	Szakasz	Fej
Arborio	Fehér	Hosszú	Domború	Középen elnyújtott	Nem kimutatható	Határozott	Lapos	Hosszúkás
Baldo	Fehér	Hosszú	Félig orsó alakú	Nem kimutatható	Nem kimutatható	Szabályos	Lekerekített	Szabályos
Balilla	Fehér	Rövid	Kerek	Oldalsó	Rövid	Szabályos	Lekerekített	Zömök
Carnaroli	Fehér	Hosszú	Félig orsó alakú	Közép-oldalsó	Nem kimutatható	Határozott	Lekerekített	Hosszúkás
S. Andrea	Fehér	Hosszú	Félig orsó alakú	Közép-oldalsó	Rövid	Szabályos	Lekerekített	Szabályos
Loto	Fehér	Hosszú	Félig orsó alakú	Nem kimutatható	Nem kimutatható	Szabályos	Lekerekített	Hosszúkás
Gladio	Fehér	Hosszú	Nagyon orsó alakú	Nem kimutatható	Nem kimutatható	Áramvonalas	Lapos	Hosszúkás

A biometrikus jelzések és a fizikai-kémiai tulajdonságok, amelyek azonosítják és meghatározzák a vizsgált rizsfajtákat a fent említett paramétereken kívül, az alábbiak:

Fajta	rizsszem mérete		Állag kg/cm <sup>2</sup>	Tapadás g/cm <sup>2</sup>	Kristályosodás %	1 000 rizsszem súlya g	
	Hossz mm	Szélesség mm				Hántolt	Finomított
Fajta	KEVESEBB, mint		TÖBB, mint	KEVESEBB, mint	TÖBB, mint	KEVESEBB, mint	
Arborio	7,2	3,5	0,65	3,6	—	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	4,7	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	3,4	—	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	1,3	—	35	31
S. Andrea	6,6	3,3	0,58	4,6	—	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	3,8	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	0,8	70	22	20

4.3. Földrajzi terület: A „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” védett eredetmegjelölés behatárolt területe Piemonte észak-keleti részén található, Biella és Vercelli tartományban, és a következő települések területeit és kapcsolódó részeit foglalja magában: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglia, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit

- 4.4. A származás igazolása: A termelési folyamat minden fázisát a 4.7. pontban említett felügyeleti szerv ellenőrzi, az ellenőrzési tervben meghatározott rendelkezéseknek megfelelően, oly módon, hogy dokumentálnak valamennyi beérkező (input) és kimenő (output) terméket. Ezzel a módszerrel, illetve a termelésben részt vevő telekkönyvi parcelláknak, a termelőknek/feldolgozóknak és a csomagolóknak a felügyeleti szerv által kezelt megfelelő jegyzékekbe való bejegyzésével, valamint a termékek, csomagolások és címkézések mennyiségének a felügyeleti szervnek időben történő bejelentésével szavatolják a termék nyomon követhetőségét. Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes és jogi személy olyan mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.
- 4.5. Az előállítás módja: A termékleírás többek között előírja, hogy a trágyázásoknak egy egészséges és tökéletesen érett termék létrehozására kell irányulniuk. Tilos olyan nitrogéntrágyák és műtrágya vegyületek illetve készítmények használata, amelyek nehézfémeket tartalmaznak. A törvények által megengedett növényvédő szerek használatával kapcsolatos hatályos szabványok teljes betartásával, a növénykultúrák gombaölő- illetve rovarölőszerekkel történő kezelését a betakarítás előtt legalább 40 nappal kell elvégezni. A növénykultúrák számára szükséges vetőmagnak az E.N.S.E. által hitelesített termékeknek kell lennie, a fajtatisztaság, a gombaölősködőktől való mentesség, valamint a csírázó képesség biztosítására.

A hántolatlan rizs szárítási műveleteit olyan eszközökkel és operatív módszerekkel kell végezni, amelyek lehetővé teszik a rizsszemek esetleges tüzelőanyag-maradványok és idegen szagok általi szennyeződésének elkerülését illetve minimálisra történő csökkentését. Ajánlatosabb a lehetőleg metánnal vagy cseppfolyós gázzal és hasonló anyagokkal működő közvetett tüzelésű szárítók használata.

A feldolgozandó raktározott vagy forgalomba hozott hántolatlan rizs nedvességtartalma nem haladhatja meg a 14 %-ot.

A hántolatlan rizs tartósításánál a rizstermelőnek kötelező minden óvintézkedést megtennie, hogy megakadályozza az állati vagy a gombaélősködők, valamint a rendellenes erjedések megjelenését. Nyár végén, de mindenesetre a hántolatlan rizs betakarítása, majd raktárakban, silókban vagy tárolókamrákban valamint a szomszédos létesítményekben való elhelyezése előtt a következő műveleteket kell elvégezni:

- egy megelőző rovarölő eljárást annak megakadályozására, hogy a rovarok visszatérjenek lehetséges rejtékhelyükről, ahová a korábban esetleg elvégzett tisztítási műveletek következtében bújhattak el;
- a nem kívánatos maradványok tisztítási és eltávolítási műveleteit a fertőtlenítést követően, a rovarok esetleges visszatérését megakadályozandó;
- a gazdasághoz vagy egy harmadik félhez tartozó arató-cséplő gép és a raktározandó vagy a forgalomba hozandó hántolatlan rizs szállítására használt járművek előző betakarításai összes maradványának eltávolítását. A hántolatlan rizs engedélyezett feldolgozásai a következők:

*A hántolt rizs elkészítéséhez vagy a termékek utólagos finomításához*

**Hántás:** olyan típusú művelet, amely eltávolítja a „lolla” rizsszemek csuhéját, amelyet a rizs nagyság szerinti osztályozási műveletei követnek.

*A finomított rizs elkészítéséhez*

**Finomítás vagy fehérités** – Olyan művelet, amely koptatással eltávolítja a rizsszem felszínéről a terméshéj sejtzsalagjait: a műveleteket oly módon kell végrehajtani, hogy II. fokú finomítási fokot kapjunk.

A finomítás műveleti technikáinak meg kell felelniük a rizsszemek apróra töredezéséből eredő sérüléseit elkerülő módszereknek.

- 4.6. Kapcsolat: Úgy tekinthetjük, hogy a 4.3. pontban leírt övezetből álló termelési terület olyan egységes terület, amelyet a talaj elegyengetési nehézségei jellemeznek agyagos és vastartalmú felépítésük sajátossága miatt, amely egymástól eltérő elárasztási viszonyokban nyilvánul meg. Egy másik tényező a nyári hónapok hűvösebb éghajlata illetve gyakori termikus felborulása, amelyeket a hegyekből leereszkedő szelek bejövetele segít elő. Azon túl, hogy az Alpok lábánál elterülő övezetben hideg vizek vannak jelen, ezt az övezetet öntözik meg először a hegyi patakok.

E termelési övezet jellegzetességeiből az adódik, hogy a Riso di Baraggia Biellese e Vercellesét a főzésállóság, nagyfokú konzisztencia és enyhe tapadás jellemzi. Ezeket a jellegzetességeket kizárólag a fogyasztók ismerik el, és többek között a más övezetekhez viszonyított alacsonyabb terméshozamnak és hosszabb vegetatív ciklusoknak tulajdoníthatók.

A múlt század első éveitől kezdve a rizst – Baraggia hagyományos történelmi termesztését – jelképként használták a tömegrendezvényeken, így a sporteseményeken és különösen a kerékpárversenyeken is, amelyeken többek között olyan bajnokok vettek részt, mint Coppi, Bartali és Magni.

Baraggia és rizse változatosságát mintegy 50 éven keresztül a „Giornale di Riscicoltura” írta le, amely 1912-től 1952-ig havonta jelent meg az egykori Istituto Sperimentale di Riscicoltura di Vercelli szerkesztésében, amely gyakran jelentetett meg technikai-tudományos cikkeket Baraggia területének különleges jellegzetességeiről és az ott termelt rizsről. Ugyanez az intézet 1931-ben Villarboit településen (Baraggia rizstermelő övezetének központjában) megvásárolt egy rizstermelő gazdálkodást, hogy kutatási központtá alakítsa a baraggiai rizstermelés sajátosságainak javítása céljából. 1952-től ezt a folyóiratot az Ente Nazionale Risi (E.N.R.) által szerkesztett „Il Riso” folyóirat váltotta fel, amelyben különböző cikkek örökítették meg az ezen a területen termelt rizs minőségének különleges jellegzetességeit.

A Baraggia által határolt terület rizstermesztése a 16. század elején kezdődött és a körülhatárolt körzetben található Salussola település 1606-os közjegyzői okirataiban is említik.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Ente Nazionale Risi  
Cím: Piazza Pio XI — I-20123 Milano  
Tel.: (39-02) 885 51 11  
Fax: —  
e-mail: —

- 4.8. Címkézés: Az O.E.M. „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” termék forgalomba hozatalához a csomagoláson fel kell tüntetni a területen termesztett mezőgazdasági fajta pontos megjelölését, nem pedig egy hasonlóét, akkor is, ha a hatályos szabványok engedélyezik azt. Különböző típusú védőcsomagolások és csomagolások vannak előírva a rendeltetési piactól függően. Az O.E.M. „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” csomagolásoknak a fogyasztásra bocsátás céljából a következő, kilogrammban kifejezett súlyúaknak kell lenniük: 0,250 – 0,500 – 1,0 – 2,0 – 5,0 – 10,0 – 25,0 és zsákokban, anyag- vagy az élelmiszerek megfelelő higiéniai követelményeinek eleget tevő műanyag zacskókban, vagy az élelmiszerekre alkalmazandó egészségügyi és higiéniai feltételekkel kapcsolatos jogszabályok által engedélyezett különböző anyagokból készült dobozokban kell kiserelni.

A csomagoláson nyomtatott betűkkel a következő megjelöléseknek kell megjelenniük:

- az Európai Közösség (O.E.M.) megkülönböztető jele;
- a „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” O.E.M. logónak szerepelnie kell a csomagoláson méretben és színben egyértelműen megkülönböztethető betűkkel a fent említett megkülönböztető jelnek megfelelően;
- a rizshántoló üzemek és a glazúrozó műhelyek saját márkái, cégnevei, fajtaváltozat megjelölései.

Tilos dicsérő vagy megtévesztő jelzéseket használni.

Azon termékek, amelyek előállításához O.E.M. Riso di Baraggia Biellese e Vercellesét használtak, az előállítás és a feldolgozás folyamatait követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson az említett megjelölésre történő hivatkozással a közösségi logó feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy:

- az oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott termékként tanúsított termék a hozzátartozó áru kategória kizárólagos alkotóeleme legyen;
- az oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott termék felhasználói kizárólagos élvezői kell, hogy legyenek az OEM megjelölés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és az oltalom alatt álló elnevezés megfelelő használatának felügyeletéről. A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a MIPAAF (Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium) látja el, a 2081/92/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

A „RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese” megjelölés logójának, amelynek kolorimetriás jellegzetességeit a termékleírás részletezi, kör alakú formája van és az előtér alsó részén három finomított rizsszem található egymás mellé állítva, ahogyan azt általában kiszerelek és a fogyasztók látják. A rizsszem tetején lévő kicsi üreg, ahol a finomítás előtt a szemes rizs csírája volt jól látható.

A logó alján a belső fehér háttérben jól látható a Monte Rosa hegycsoport stilizált képe gleccserekkel, amelyekről leereszkednek azok a vizek, amelyek közvetlenül és legfőképpen táplálják a Baraggia rizsföldjeit, a „RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese” kizárólagos termesztési területét.

A logót illetően, a felső részen található a „RISO DI BARAGGIA” elnevezés, és lent pedig a képviselt közigazgatási terület – Biellese e Vercellese – jelzése.

#### 4.9 Nemzeti követelmények: –

---