

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

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

(2009/C 75/14)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „RISO DEL DELTA DEL PO”

EK-szám: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés**

„Riso del Delta del Po”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.6. osztály – Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva – Rizs

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Riso del Delta del Po” (Pó-deltai rizs) kizárólag a „superfino” kategóriába tartozó „Japonica” típusú, Carnaroli, Volano, Baldo és Arborio változathoz tartozó rizs termésének megjelölése.

A Riso del Delta del Po rizsszeme nagy, kristályos, tömör, magas fehérjetartalmú, illetve lehet fehér vagy hántolatlan.

Nagy vízfelvevő képessége, csekély keményítővesztése és jó főzésállósága, amelyhez érzékszervekkel jól meghatározható tulajdonságai – például jellegzetes aromája és íze – társulnak, különösen alkalmassá teszik a legjobb rizottók elkészítésére.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Fogyasztásra bocsátáskor a Riso del Delta del Po minden változatának szárazanyagtartalommal több mint 6,60 % fehérjetartalommal kell rendelkeznie, valamint a főtt rizsnek olyan ragadóssági értékkel, amely változatoként különböző: Baldo > 4,5 g/cm; Carnaroli > 1,5 g/cm; Volano > 3,0 g/cm; Arborio > 3,5 g/cm.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén):*

Nem alkalmazandó.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén):*

Nem alkalmazandó.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A rizstermesztést jellemző sajátos feltételek miatt a termesztési szakasz a 4. pontban megjelölt földrajzi térségen belül történik.

A Carnaroli változatnak túlnyomórészt agyagos talajra van szüksége, és kizárólag több mint 7,5 pH-értékű talajon termesztendő.

A vetés történhet szabadesséssel vízbe vagy szárazon, megművelt talajba, amelyet azonban azonnal el kell árasztani vízzel.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A szárítást olyan szárítóknak kell végezni, amelyek nem hagynak égéstermékot vagy külső szagot a peleván. Használható közvetlen vagy közvetett lánggal működő szárító is, azonban kizárólag ha metánnal vagy cseppfolyós gázzal (LPG) táplálják.

A kiszáradt rizsszem nedvességtartalma legfeljebb 14 % lehet.

Az ipari feldolgozás csak olyan létesítményben és olyan eljárással történhet, amely szavatolja, hogy a Riso del Delta del Po esetében megmaradnak a 3.2. pontban említett tulajdonságok.

A rizs élelmiszernek alkalmas dobozba vagy zacskóba kerül (kiszérelés: 0,5 kg, 1 kg, 2 kg vagy 5 kg); és csomagolható vákuumos vagy védőgázos csomagolásba is.

A tárolót (dobozt vagy zacskót) úgy kell lezárni, hogy a tartalmat a csomagolás megsértése nélkül ne lehessen eltávolítani.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A tárolón kötelező elhelyezni az elnevezés legalább 40 × 30 mm-es logóját, amelyen megfelelő méretű (legalább 5 mm magas) betűkkel szerepel a „Riso del Delta del Po” felirat, majd az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) kifejezés vagy ennek rövidített formája, az „I.G.P.” (OFJ).

A csomagoláson meg kell jelölni a változatot is („Arborio”, „Carnaroli”, „Volano”, „Baldo”).

Ugyancsak a csomagoláson meg kell jelennie a csomagoló nevének vagy cégnevének, valamint címének.

A „Riso del Delta del Po – Indicazione Geografica Protetta” felirattól eltérő jelölések legfeljebb a „Riso del Delta del Po”-hoz használt betűméret egyharmadával tüntethetők fel.

A Riso del Delta del Po termék hivatalos logója egy fehér színű, ellipszis alakú szalag, amelyet zöld vonal vesz körül. A szalag felső részén a „RISO DEL DELTA DEL PO”, alsó részén pedig az „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA” felirat szerepel, mindkettő zöld nagybetűvel.

A szalag belsejében zöld háttér előtt jobbra és balra krémszínű, Pó-deltára jellemző motívumok láthatók (nád és stilizált madarak), középen pedig egy sárga stilizált női alak egy rizsnyalákkal.



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Riso del Delta del Po tipikus termesztési területe Veneto és Emilia Romagna tartomány határán a Pó-síkság legkeletibb részén található terület, amelyet a Pó folyó hordaléka töltött föl. A területet keletről az Adriai-tenger, északról az Adige folyó, délről pedig a Ferrara és Porto Garibaldi közötti hajózható csatorna határolja.

Veneto tartományban a Riso del Delta del Po termesztési területe Rovigo megyében található, és a következő településekre terjed ki: Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina és Loreo.

Emilia Romagna tartományban a termesztés Ferrara megyében történik a következő településeken: Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia és Berra.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

###### Környezeti tényezők

A Riso del Delta del Po termesztését a területen elsősorban a talaj jellemzői, a mérsékelt éghajlat és a tenger közelsége határozza meg és jellemzi. A térség valóban eszményi terep a rizs számára, hiszen az kizárólag állandóan félig elárasztott területen termesztendő.

A deltában a Pó folyásának utolsó lerakódásaiból keletkező hordalékos talaj különösen termékeny: rendkívül gazdag ásványokban, elsősorban káliumban, olyannyira, hogy fölöslegessé válik a káliumtartalmú műtrágyák használata.

A talajt továbbá – a talajtextúrától függetlenül – magas sótartalom jellemzi (elektromos vezetőképessége – EC – nagyobb mint 1 mS/cm), amely a talajvíz magas szintjéből következik.

A sajátos, tenger melletti fekvés ezen kívül a rizs számára különösen kedvező mikrokozmoszt biztosít, köszönhetően a folyamatos légmozgásnak, ennek következtében pedig az alacsony relatív páratartalomnak, a mérsékelt hőingásnak mind télen (amikor a hőmérséklet alig-alig csökken 0 °C alá), mind pedig nyáron (amikor a hőmérséklet az utóbbi harminc évben soha sem volt 32 °C fölött), valamint a hónapok során általában egyenletesen eloszló csapadéknak, amely nem éri el az évi 700 mm-t. Ezek a sajátos éghajlati viszonyok korlátozzák a kórokozó gombák elterjedését, és ennek következtében a gombairtó kezelések szükségességét is.

### Történelmi és emberi tényezők

Néhány évtizeddel a rizs pó-síksági elterjedését követően (1450) megjelennek az első írásos emlékek a Polesine-vidéki – elsősorban a Pó-deltában történő – rizstermesztés jelenlétéről: ez a termesztés valószínűleg szorosan kötődött a mocsarak termőtalajjá alakításához, hiszen lehetővé tette a – később vetéskorban művelendő – sós földek hasznosítási folyamatának felgyorsítását, amint azt a Velencei Köztársaság egy 1594-es törvénye is tanúsítja. A feljavított földeken a 18. század vége felé kezdődött el a rizs rendszeres termesztése néhány velencei patrícius vezetésével.

Ma körülbelül 9 000 hektárnyi rizsföldön termesztik a Riso del Delta del Pó. A rizsművelés hatása a terület helyi kultúrájában és társadalmi fejlődésében egyaránt megtalálható. A rizst évek óta számos vállalkozás csomagolja és értékesíti „Riso del Delta del Po” néven, és – az Olaszországban termesztett többi rizstől eltérő – különleges érzékszervi jellegzetességeinek köszönhetően a fogyasztók az egész országban elismerik és megbecsülik. Hírneve időközben összekapcsolódott a térségben évente tartott hagyományos vásárokkal és népnepélyekkel is, mint például a Jolanda di Savoia-ban tartott híres pó-deltai rizsnapokkal (Giornate del riso del Delta del Po) vagy a porto tollei vásárral (Fiera di Porto Tolle).

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A Riso del Delta del Po különlegessége elsősorban a következőkhöz köthető: magas fehérjetartalma, a rizsszem nagysága, nagy vízfelvevő képessége, alacsony keményítővesztése és kiemelkedő minősége, amelyek együttesen igen jó főzésállóságot biztosítanak.

Mindezekon túl jellegzetes íze és aromája van, amelyek segítségével megkülönböztethető a nem sós vidékeken termesztett rizstől.

#### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolatot:

A megművelésre alkalmassá tett talajban meglévő sómaradékok a műveléshez használt víz sajátosságai és a sós felszíni talajvíz együttesen olyan érzékszervi és árujellemzőket kölcsönöznek a terméknek, amelyeknek köszönhetően az összetéveszthetetlené és a piacon igen nagyra becsültté válik.

A hordalékos talajok kiemelkedő ásványgazdagsága – különösen a kálium – magas proteintartalmú rizst, illetve főzésállóbb szemet eredményeznek.

A talajokat továbbá – a textúrájuktól függetlenül – magas sótartalom jellemzi (elektromos vezetőképessége – EC – nagyobb mint 1 mS/cm), amely különleges aromát és ízt ad a rizsnek.

A tenger felől érkező állandó szellő drasztikusan csökkenti a rizsföldek mikroklímájának páratartalmát. Ezért jóval kevesebb gombairtó kezelést kell alkalmazni, illetve kiemelkedő minőségű rizst lehet aratni.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A kormányzat megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Riso del Delta del Po” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyében (Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana).

A termesztési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

– közvetlenül a minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a képernyő bal oldalán a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpont alatt.