

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 56/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE”**

**NR WE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

**3.1. Opis produktu:**

- W art. 2 specyfikacji produktu, dotyczącym „opisu produktu” objętego ChNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” zmieniono parametry odnośnie do kleistości każdej z siedmiu odmian ryżu. Proponowane parametry są wynikiem dokładnej analizy przeprowadzonej zgodnie z wewnętrzną

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

metodyką określoną i wypracowaną przez *Ente Nazionale Risi*. Omawiana metodyka przewiduje zastosowanie nowych instrumentów badawczych, dzięki którym wyniki są dokładniejsze niż te, które uzyskiwano w przeszłości. Instrumenty te poddaje się okresowemu wzorcowaniu za pomocą próbek referencyjnych posiadających atest *Servizio di Taratura Italiano* (SIT – włoskiego urzędu miar i wag), jeżeli chodzi o parametry określające siłę, odległość i prędkość, które wykorzystuje się w badaniach umożliwiających ustalenie stopnia kleistości ryżu; ponadto całkowicie zautomatyzowano niektóre etapy procesu badania, co umożliwia ograniczenie do minimum występowania przyczyn zmienności oraz poprawę odtwarzalności samej metody badawczej.

W związku z automatyzacją procesu badania wyniki w zakresie kleistości różnią się pod względem wartości liczbowych od wyników uzyskiwanych za pomocą poprzednio stosowanych instrumentów i techniki badawczej, które obecnie wyszły z użycia.

Ponadto, biorąc pod uwagę fakt, że kleistość jest parametrem zmiennym w zależności od warunków dojrzewania ryżu, w specyfikacji produktu określono okres, w jakim należy przeprowadzać badanie ryżu, mianowicie okres jesienny, po zakończeniu zbiorów, kiedy wartości związane z kleistością ryżu są najwyższe.

Zwraca się również uwagę na korektę błędu rzeczowego dotyczącego jednostki pomiaru kleistości, którą błędnie wyrażono w g/cm<sup>2</sup>; w jednolitym dokumencie dołączonym do niniejszego wniosku w sprawie zmian jednostkę zmieniono na g/cm.

Podsumowując, dzięki określeniu dokładniejszych parametrów, poprawie błędu rzeczowego oraz wskazaniu etapu produkcji, podczas którego należy przeprowadzić badanie kleistości ryżu, wniosek w sprawie zmian ma na celu określenie bardziej przejrzystych i dokładniejszych czynników umożliwiających lepszą ocenę kleistości ryżu, co jest korzystne zarówno dla producentów, jak i dla konsumentów.

— Wprowadzono margines tolerancji wynoszący 10 % w odniesieniu do wartości określających długość, szerokość, gęstość, kleistość, krystaliczność i masę ziaren określonych w tabeli właściwości fizykochemicznych. Zaproponowanie takiego marginesu tolerancji uznano za właściwe, ponieważ z dostępnych danych analitycznych wynika, że na wszystkie powyższe właściwości znaczny wpływ wywierają warunki meteorologiczne panujące w roku uprawy.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

### „RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE”

NR WE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. **Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. **Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Oznaczenie ChNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” dotyczy wyłącznie produktu uprawy ryżu otrzymanego przez przetworzenie ryżu paddy lub ryżu niełuskanego na ryż „łuskany”, „bielony” i „parzony”.

Odmiany ryżu objętego przedmiotową ChNP wskazano w poniższej tabeli, wraz z odpowiadającymi im właściwościami:

Odmiana	Kolor łuski	Długość ziarna	Kształt ziarna	Perła	Bruzda	Twardość	Przekrój	Głowa
Arborio	Biały	Długie	Półokrągły	Środkowa, wydłużona	Brak	Znaczna	Splaszczony	Podłużna
Baldo	Biały	Długie	Półwrzecionowaty	Brak	Brak	Normalna	Zaokrąglony	Normalna
Balilla	Biały	Krótkie	Okrągły	Boczna	Krótka	Normalna	Zaokrąglony	Krótka
Carnaroli	Biały	Długie	Półwrzecionowaty	Środkowo-boczna	Brak	Znaczna	Zaokrąglony	Podłużna
S. Andrea	Biały	Długie	Półwrzecionowaty	Środkowo-boczna	Krótka	Normalna	Zaokrąglony	Normalna
Loto	Biały	Długie	Półwrzecionowaty	Brak	Brak	Normalna	Zaokrąglony	Podłużna
Gladio	Biały	Długie	Bardzo wrzecionowaty	Brak	Brak	Niska	Splaszczony	Podłużna

Poniżej opisano oznaczenia biometryczne i właściwości fizykochemiczne, które, wraz z podanymi wyżej parametrami, określają i definiują omawiane odmiany ryżu.

Odmiana	Wymiary ziarna		Gęstość	Kleistość	Krystaliczność	Masa 1 000 ziaren	
	Długość	Szerokość	kg/cm <sup>2</sup>	g/cm	%	g	
	mm	mm				Łuskany	Bielony
	maksymalna		minimalna	maksymalna	minimalna	maksymalna	
Arborio	7,2	3,5	0,65	7,5	—	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	7,5	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	5,1	—	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	3,2	—	35	31
S. Andrea	6,6	3,3	0,58	8,5	—	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	7,5	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	1,5	70	22	20

W odniesieniu do wskazanych wartości dopuszcza się margines tolerancji wynoszący 10 %. Pomiaru kleistości ryżu dokonuje się w okresie jesiennym, po zakończeniu zbiorów.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszelkie czynności związane z produkcją „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” – z uprawą, zbiorami, wytwarzaniem lub przetwarzaniem produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia – należy wykonywać na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Czynności związane z pakowaniem można wykonywać wyłącznie pod nadzorem organu kontrolnego.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Aby produkt objęty ChNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” można było wprowadzić do obrotu, na jego opakowaniu musi znajdować się etykieta określająca dokładną nazwę odmiany ryżu uprawianej na danym obszarze, a nie nazwę odmiany podobnej, nawet jeżeli dopuszczają ją obowiązujące przepisy prawa. W zależności od rynku przeznaczenia przewiduje się stosowanie różnych rodzajów opakowań.

Na opakowaniach należy wydrukować:

- oznakowanie (ChNP) Wspólnoty Europejskiej,
- logo ChNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, które musi znajdować się na opakowaniu wraz ze wspomnianym oznakowaniem, drukowane czcionką czytelną, jeżeli chodzi o jej rozmiar i kolor,
- prywatne znaki towarowe podmiotów zajmujących się uprawą ryżu i jego łuskaniem, ich nazwa oraz informacje dotyczące odmiany.

Zabrania się podawania informacji wychwalających i wprowadzających w błąd.

Logo nazwy „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” ma kształt okrągły; na pierwszym planie na dole znajdują się trzy ziarna bielonego ryżu, ułożone obok siebie, tak jak przeważnie widzi je konsument. U nasady ziarna, w miejscu, w którym przed bieniem znajdował się zarodek ziarniaka, wyraźnie widać niewielkie wgłębienie. Na białym tle wewnątrz logo znajduje się stylizowany rysunek przedstawiający pokryty lodowcem masyw Monte Rosa, z którego spływają wody bezpośrednio zasilające uprawy ryżu w Baraggia, jedynym miejscu produkcji „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”. W górnej części otoku logo znajduje się nazwa „Riso di Baraggia”, a w jego dolnej części – oznaczenie wskazujące na omawiany obszar administracyjny, Biellese e Vercellese. Aby produkty objęte ChNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” można było wprowadzić do obrotu, ich opakowania muszą mieć następującą masę, wyrażoną w kg: 0,250–0,500–1,0–2,0–5,0–10,0–25,0; ryż należy pakować w worki, torebki z materiału lub z plastiku, spełniające wymagania higieniczne właściwe dla środków spożywczych, lub w pudełka wykonane z różnych materiałów zatwierdzonych na mocy przepisów dotyczących warunków w zakresie zdrowia i higieny stosowanych do żywności.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym wytwarza się produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, znajduje się w północno-wschodniej części Piemontu, w prowincjach Biella i Vercelli, i obejmuje następujące terytoria gmin oraz części gmin: 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.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Można uznać, że obszar produkcji, na który składają się terytoria określone w pkt 4, stanowi zwartą całość, cechującą się wysokim stopniem trudności niwelowania terenu z uwagi na występowanie szczególnie rodzaju gleby gliniastej o dużej zawartości żelaza, co przekłada się na zróżnicowane warunki zalewowe. Kolejny czynnik stanowi klimat, którego charakterystycznymi cechami są dość chłodne miesiące letnie oraz częste inwersje termiczne, którym sprzyja występowanie wiatrów zstępujących z gór. Ponadto występowanie zimnych wód na obszarze położonym u podnóża Alp powoduje, że są to tereny najlepiej zasilane przez strumienie górskie.

### 5.2. Specyfika produktu:

Szczególnymi cechami produktu „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” są jego właściwości po ugotowaniu, wysoka gęstość oraz umiarkowana kleistość.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Niepowtarzalne cechy regionu Baraggia oraz ryżu w nim wytwarzanego opisywano przez około 50 lat w *Giornale di Riscicoltura*, wydawanym w latach 1912–1952 przez *Istituto Sperimentale di Riscicoltura di Vercelli* (Eksperymentalny Instytut Uprawy Ryżu w Vercelli), który często publikował artykuły techniczne i naukowe zawierające opis szczególnych cech charakteryzujących obszar Baraggia oraz ryż tam produkowany. W 1931 r. instytut nabył gospodarstwo uprawy ryżu w gminie Villarboit (w sercu obszaru uprawy ryżu Baraggia) w celu utworzenia tam ośrodka badawczego do celów poprawy szczególnych właściwości ryżu produkowanego w Baraggia. Od 1952 r. w miesięczniku *Il Riso*, wydawanym przez *Ente Nazionale Risi* (E.N.R.), publikowano rozmaite artykuły, w których opisuje się szczególne właściwości ryżu produkowanego na tym obszarze. Właśnie z omawianych cech charakterystycznych obszaru produkcji wynikają właściwości „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” po ugotowaniu, jego wysoka gęstość oraz umiarkowana kleistość. Właściwości te cieszą się jednomyślnym uznaniem konsumentów i przypisuje się je między innymi niższej wydajności oraz dłuższemu cyklowi wegetacyjnemu w porównaniu z innymi obszarami.

Uprawę ryżu na określonym obszarze Baraggia prowadzi się od początku XVII wieku; wspomina się o niej również w aktach notarialnych z 1606 r. z gminy Salussola należącej do wyznaczonego obszaru.

Od początku ubiegłego wieku ryż – uświęconą historycznie tradycyjną uprawę – wykorzystywano jako symbol podczas popularnych wydarzeń, w tym imprez o charakterze sportowym, w szczególności kolarskich, w których uczestniczyli tacy mistrzowie jak Coppi, Baratali i Magni.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 23 z dnia 28 stycznia 2008 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej: [http://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)

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*.

---