

Publikacja wniosku 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

(2006/C 291/05)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE”

Nr WE: IT/PDO/005/0337/26.2.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma

Tel.: (39-06) 481 99 68

Faks: (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Associazione Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

Adres: Via F.lli Bandiera, 16 — c/o Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese — I-13100 Vercelli

Tel.: (39-0161) 28 38 11

Faks: (39-0161) 25 74 25

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone, wymienione w załączniku II — Ryż

4. *Specyfikacja produktu (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

4.2 Opis: Chroniona nazwa pochodzenia (CHNP) „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” oznacza wyłącznie produkt uprawy ryżu otrzymany poprzez przetworzenie ryżu niełuskanego na ryż „łuskany”, „bielony” lub „parzony”.

Odmiany ryżu objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia CHNP i ich właściwości są wskazane w poniższej tabeli:

Odmiana	Barwa plewki	Długość	Forma	Perłowość	Prążek	Twardość	Przekrój	Głowa
Arborio	Biały	Długi	Półokrągły	Środkowa wydłużona	Brak	Wyraźna	Splaszczony	Podłużna
Baldo	Biały	Długi	Półwrzecionowaty	Brak	Brak	Normalna	Zaokrąglony	Normalna
Balilla	Biały	Krótki	Okrągły	Boczna	Krótki	Normalna	Zaokrąglony	Masywna
Carnaroli	Biały	Długi	Półwrzecionowaty	Środkowo-boczna	Brak	Wyraźna	Zaokrąglony	Podłużna
S.Andrea	Biały	Długi	Półwrzecionowaty	Środkowo-boczna	Krótki	Normalna	Zaokrąglony	Normalna
Loto	Biały	Długi	Półwrzecionowaty	Brak	Brak	Normalna	Zaokrąglony	Podłużna
Gladjo	Biały	Długi	Bardzo wrzecionowaty	Brak	Brak	Niewyraźna	Splaszczony	Podłużna

Dane biometryczne i właściwości fizyczne i chemiczne, dzięki którym można zidentyfikować i określić przedmiotowe odmiany ryżu wymienione są poniżej wraz z ich parametrami.

Odmiana	Wielkość ziarna		Konsystencja kg/cm ²	Kleistość g/cm ²	Sypkość %	Waga dla 1 000 ziaren g	
	Długość mm	Szerokość mm				Łuskany	Bielony
	nie więcej niż		nie mniej niż	nie więcej niż	nie mniej niż	nie więcej niż	
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
Gladjo	7,0	2,2	0,86	0,8	70	22	20

4.3 Obszar geograficzny: Obszar, którego dotyczy chroniona nazwa pochodzenia „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” znajduje się na północnym-wschodzie Piemontu w prowincjach Biella i Vercelli i obejmuje w całości lub w części terytorium gmin wymienionych poniżej: 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 Dowód pochodzenia: Wszystkie etapy produkcji są kontrolowane przez organ kontrolny, o którym mowa w pkt 4.7, zgodnie z postanowieniami ustalonymi w programie kontroli, który przewiduje sporządzanie dokumentacji dla każdego produktu wchodzącego do zakładu i opuszczającego go. W ten sposób oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących gruntów uprawnych, wytwórców/przetwórców i podmiotów pakujących do wykazu prowadzonego przez organ kontrolny, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości wyprodukowanych, opakowanych i etykietowanych, gwarantuje się możliwość odtworzenia historii produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.
- 4.5 Metoda produkcji: W specyfikacji produktu przewiduje się między innymi, że stosowanie nawozów powinno mieć na celu otrzymanie produktu zdrowego o pełnej dojrzałości. Stosowanie nawozów azotowych lub preparatów nawożących zawierających metale ciężkie jest zakazane. Środki grzybobójcze i owadobójcze mogą być stosowane nie później niż 40 dni przed zbiorem, pod warunkiem całkowitego przestrzegania norm obowiązujących w zakresie stosowania dopuszczonych preparatów środków ochrony roślin. Nasiona stosowane w uprawie powinny posiadać świadectwo E.N.S.E. (Ente Nazionale delle Sementi Elette — Państwowy Urząd Selekcji Nasion) zapewniające czystość odmiany, brak grzybów i zdolność kiełkowania.

Suszenie ryżu niełuskanego powinno odbywać się przy użyciu środków i metod pozwalających uniknąć lub ograniczyć do minimum ryzyko zanieczyszczenia plewki pozostałościami paliwa i obcymi zapachami. Zaleca się suszenie na ogniu niebezpośrednim, w suszarniach zasilanych metanem bądź LPG lub podobnym.

Stopień wilgotności ryżu niełuskanego pozostającego w magazynie lub wprowadzonego do obrotu w celu przetworzenia nie może przekraczać 14 %.

Przy przechowywaniu ryżu niełuskanego producent ryżu jest zobowiązany zastosować wszelkie niezbędne środki aby nie dopuścić do pojawienia się szkodników zwierzęcych lub grzybów, ani też do zaistnienia niepożądanego fermentacji. W końcu lata oraz we wszystkich przypadkach przed zbiorem ryżu niełuskanego i składowaniem go w magazynach, silosach, komorach składowych i pomieszczeniach przylegających, należy przeprowadzić następujące czynności:

- a) zastosować zapobiegawczo środki insektobójcze w celu uniemożliwienia owadom wyjścia z kryjówek, gdzie mogły się schować w czasie poprzedniego ewentualnego czyszczenia;
- b) oczyścić i usunąć niepożądane resztki pozostałe po dezynfekcji, w celu zapobieżenia ewentualnemu powrotowi owadów;
- c) całkowicie usunąć pozostałości po poprzednich zbiorach z kombajnu i innych pojazdów należących do gospodarstwa lub osób trzecich, które były używane do przewożenia ryżu niełuskanego do magazynu lub do punktu sprzedaży. Dopuszcza się następujące czynności związane z przetworzeniem ryżu niełuskanego:

W celu uzyskania ryżu łuskanego lub przeprowadzenia następnie bielienia produktów

Obłuskiwanie: czynność mająca na celu oddzielenie plewek od łusek ryżu i następujące po niej kalibrowanie.

W celu uzyskania ryżu bielonego

Bielenie — proces mający na celu na usunięcie z powierzchni ziarna, poprzez ścieranie, pozostałości owocni: czynność ta powinna być przeprowadzona tak, aby ryż uzyskał drugi stopień bielienia.

Techniki stosowane w czasie bielienia nie powinny pozostawiać na ziarnach uszkodzeń spowodowanych przez mikro pęknięcia.

- 4.6 Związek: Można uznać, że obszar produkcji opisany w pkt 4.3 stanowi zwartą całość, charakteryzującą się wysokim skomplikowaniem zróżnicowania terenu, spowodowanym w szczególności gliniastym charakterem gleby z dużą zawartością żelaza, co przyczynia się do powstania nierównomiernych warunków zalewowych. Drugim elementem charakterystycznym jest klimat, którego cechami charakterystycznymi są raczej chłodne miesiące letnie i częste inwersje termiczne spowodowane obecnością wiatrów z gór. Ponadto obecność zimnych wód na obszarze, znajdującym się u stóp Alp, powoduje, że jest on najczęściej nawadniany potokami górskimi.

Takie cechy charakterystyczne obszaru produkcji ryżu „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” sprawiają, że zachowuje on twardość w gotowaniu, ma dobrą konsystencję i umiarkowaną kleistość. Te cechy, jednogłośnie uznawane przez konsumentów, przypisuje się między innymi jego mniejszej wydajności i cyklowi wegetacyjnemu dłuższemu niż na innych obszarach.

Od początku poprzedniego stulecia ryż, który jest historyczną uprawą regionu Baraggia, był wykorzystywany jako symbol w popularnych imprezach, także o charakterze sportowym, jak np. wyścigi rowerowe, w których uczestniczyli w szczególności mistrzowie kolarstwa tacy jak Coppi, Bartali, Magni i inni.

Oryginalny charakter regionu Baraggia i jego ryżu był przez prawie 50 lat opisywany w „Giornale di Riscicoltura”, wydawanym co miesiąc przez ex Istituto Sperimentale di Riscicoltura di Vercelli, w latach 1912-1952. Instytut wydał szereg artykułów technicznych i naukowych opisujących charakterystyczne cechy obszaru Baraggia i ryżu, który był tam uprawiany. W 1931 r. ten sam instytut zakupił gospodarstwo uprawy ryżu w gminie Villarboit (w centrum obszaru uprawy ryżu regionu Baraggia) w celu wykorzystania go jako ośrodka badawczo-naukowego mający na celu ulepszenie szczególnych cech charakterystycznych ryżu produkowanego w regionie Baraggia. Od 1952 r. następca wymienionego powyżej miesięcznika, miesięcznik „Il Riso”, wydawany przez Ente Nazionale Risi (E.N.R.), publikuje rozmaite artykuły, w których mowa o szczególnym charakterze i jakości ryżu produkowanego na tym obszarze.

Uprawa ryżu na obszarze Baraggia znana była od początku XVI wieku; jest o niej mowa w aktach notarialnych z 1606 r. dotyczących gminy Salussola znajdującej się w granicach przedmiotowego obszaru.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Ente Nazionale Risi
Adres: Piazza Pio XI — I-20123 Milano
Tel.: (39-02) 885 51 11
Faks: —
e-mail: —

4.8 Etykietowanie: Aby objęty chronioną nazwą pochodzenia CHNP ryż „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” został przeznaczony do spożycia, na jego opakowaniu musi znajdować się szczegółowe oznaczenie odmiany uprawianej na przedmiotowym obszarze, a nie jakiegokolwiek innej podobnej odmiany, nawet jeśli jest dopuszczona przez obowiązujące przepisy. Stosuje się różne formy pakowania i opakowań, w zależności od rynku przeznaczenia. Opakowania CHNP ryżu „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, aby mogły być przeznaczone do konsumpcji, muszą mieć następującą wagę podaną w kg: 0,250 — 0,500 — 1,0 — 2,0 — 5,0 — 10,0 — 25,0; ryż musi być pakowany w worki, torebki z materiału lub z plastiku spełniające wymagania higieniczne odpowiednie dla produktów spożywczych, pudełka z różnych materiałów dopuszczonych na mocy przepisów higieniczno-sanitarnych dotyczących produktów spożywczych.

Oznaczenia, które muszą być wydrukowane na opakowaniach są następujące:

- oznakowanie (CHNP) Wspólnoty Europejskiej;
- logo CHNP. „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, które musi znajdować się na opakowaniu wraz ze wspomnianym oznakowaniem, napisane literami łatwymi do odróżnienia, jeśli chodzi o ich wielkość i kolor;
- indywidualne znaki firmowe podmiotów zajmujących się uprawą ryżu i zakładów polerujących, ich nazwy oraz informacje dotyczące odmiany ryżu.

Informacje wprowadzające w błąd lub nadmiernie pochlebne są zakazane.

Produkty, do przygotowania których używa się CHNP „Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, w tym produkty poddane obróbce lub przetworzone, mogą być wprowadzone do obrotu w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do powyższej nazwy bez logo wspólnotowego, pod warunkiem, że:

- produkt o chronionej nazwie, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej;
- użytkownicy produktu o chronionej nazwie pochodzenia zostali upoważnieni do jej używania przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji CHNP, zrzeszonych w zrzeszeniu wyznaczonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa jako jednostka nadzoru. Zrzeszenie to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionej nazwy. W przypadku braku zrzeszenia nadzorującego, powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Logo nazwy „RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese”, którego cechy kolorymetryczne zostały szczegółowo opisane w specyfikacji produktu, jest okrągłe, a w jego pierwszym planie u podstawy przedstawione są trzy ziarenka ryżu bielonego, ustawione jeden obok drugiego, tak jak przeważnie widzi je konsument. Widać wyraźnie niewielkie zagłębienie na szczycie ziarna, gdzie znajdował się zarodek ziarenka przed bieleniem.

Na białym tle wewnątrz logo widać wystylizowany rysunek masywu Monte Rosa, lodowca, z którego spływają wody zasilające bezpośrednio uprawy ryżowe w Baraggia, jedyne miejsce gdzie uprawia się ryż „RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese”.

Na szczycie logo u góry umieszczony jest napis „RISO DI BARAGGIA”, a na dole wskazany jest przedstawiony obszar administracyjny — Biellese. e Vercellese.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
