

**REGLAMENTO (CE) Nº 205/2009 DE LA COMISIÓN****de 16 de marzo de 2009****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Riso Nano Vialone Veronese (IGP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de dicho Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese», registrada en virtud del Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) nº 1263/96 de la Comisión <sup>(3)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones en lo que atañe a la descripción del producto. La primera modificación precisa que las semillas utilizadas deben ser de la variedad Vialone Nano. La segunda modificación se refiere a las características biométricas de los granos de arroz y fija valores mínimos o máximos en

lugar de los valores medios indicados hasta ahora. La tercera modificación se refiere a los parámetros fisicoquímicos amilosa, gelatinización, consistencia y viscosidad.

- (3) La Comisión ha examinado las modificaciones citadas y ha llegado a la conclusión de que están justificadas. Al tratarse de modificaciones de menor importancia en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarlas sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese» se modifica conforme a lo establecido en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de marzo de 2009.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.<sup>(3)</sup> DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

## ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese», se aprueban las modificaciones siguientes:

**«Descripción del producto»:**

1) En el artículo 4, apartado 5,

*en lugar de* «Las semillas de Vialone Nano utilizadas no deben estar infectadas de parásitos criptógamos, como por ejemplo: *piricularia oryzae*, *fusarium monoliforme*, *drechslera oryzae*. Las semillas deben estar certificadas por el ENSE.»,

*léase:* «Las semillas utilizadas deben ser de la variedad Vialone Nano y estar certificadas por el ENSE.».

2) En el artículo 6, apartado 1, relativo a las características biométricas del grano,

*en lugar de:* longitud: 5,7 mm;  
anchura: 3,5 mm;  
espesor: 2,1 mm;  
forma (longitud/anchura): 1,6»,

*léase:* longitud: entre 5,6 mm y 5,8 mm;  
anchura: entre 3,4 mm y 3,6 mm;  
espesor: entre 2,0 mm y 2,2 mm;  
forma (relación longitud/anchura): entre 1,5 y 1,7».

3) En el artículo 6, apartado 4, relativo a los parámetros físico-químicos,

*en lugar de:* amilosa: sustancia seca superior al 23 %;  
tiempo de gelatinización: de 15,5 a 16,5 min;  
índice de consistencia: superior a 0,90 kg/cm<sup>2</sup>;  
índice de viscosidad: inferior a 1,1 g/cm»,

*léase:* amilosa: no inferior al 21 % de materia seca;  
tiempo de gelatinización: entre 15 y 20 minutos;  
índice de consistencia: no inferior a 0,85 kg/cm<sup>2</sup>;  
índice de viscosidad: no superior a 2,5 g/cm».

---

## ANEXO II

## RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N° CE: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

DOP ( ) IGP (X)

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

1. **Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI  
Dirección: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA  
Teléfono: 06-4819968  
Fax: 06-42013126  
Correo electrónico: qtc3@politicheagricole.it

2. **Agrupación solicitante**

Nombre: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP  
Dirección: Via Mazzini, 2b - 37063 Isola della Scala (VR)  
Teléfono: 045 6630815  
Fax: 045 7300397  
Correo electrónico: —  
Composición: productores/transformadores (X) otros ( )

3. **Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

4. **Descripción del pliego de condiciones**

Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nombre*

«Riso Nano Vialone Veronese»

4.2. *Descripción*

Varietal de ciclo vegetativo semiprecoz, de talla intermedia, de grano fino, mútico, perlado. Genealogía: Nano x Vialone;

Grupo varietal: *Japonica*;

Año de difusión: 1937;

Ciclo vegetativo: 155 días;

Longitud del tallo: 95,2 cm;

Color de los nudos: violeta;

Color de los entrenudos: violeta en estrías;

Limbo foliar: color violeta en estrías, forma de crecimiento pendular;

Color de la vaina: violeta;

Color de las aurículas: violeta;

Color de la juntura: violeta;

Lígula: 17,0 mm de longitud, tipo bífida, color violeta; forma de crecimiento de la hoja: en bandera descendente;

Panícula: 17,8 cm de longitud, crecimiento en péndulo, tipo abierto, ejerción pronunciada, mítica;

Color del estigma: pigmentado;

Color de las glumas: violáceo marrón;

Color de las glumelas: carena violácea marrón, cubierta violácea marrón, ápice violáceo marrón;

Espiguilla: sin arista, pilosidad media, 8,1 mm de longitud, 4,1 mm de anchura, peso de 1 000 granos = 37,9 g;

Cariósido: color del pericarpio blanco, longitud: entre 5,6 mm y 5,8 mm; anchura: entre 3,4 mm y 3,6 mm; espesor: entre 2,0 mm y 2,2 mm; forma (relación longitud/anchura): entre 1,5 y 1,7; peso de 1 000 granos = 31,1 g;

Tolerancia al frío: plántula = elevada, en la floración = media; Tolerancia al agua alta (40-50): elevada;

Velocidad de desarrollo de la plántula: elevada; nivel de fertilidad exigido: medio; rendimiento en el tratamiento: 55 %.

Asimismo, para distinguir mejor el Riso Vialone Nano Veronese:

para las impurezas varietales, límite máximo permitido: 2 %; deberán respetarse, además, los parámetros físico-químicos mencionados a continuación:

- amilosa: no inferior al 21 % de materia seca,
- tiempo de gelatinización: entre 15 y 20 minutos,
- índice de consistencia: no inferior a 0,85 kg/cm<sup>2</sup>,
- índice de viscosidad: no superior a 2,5 g/cm.

#### 4.3. Zona geográfica

La zona sur de la provincia de Verona: Municipios: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio y Povegliano Veronese.

#### 4.4. Prueba del origen

Cada fase del proceso de producción se controla gracias al registro, en cada una de ellas, de los productos a la entrada y de los productos a la salida. Este seguimiento, así como la inscripción en los registros previstos a tal efecto y administrados por la estructura de control de los productores y de los establecimientos de acondicionamiento, así como la declaración relativa a la estructura de control de las cantidades producidas, permiten garantizar la trazabilidad del producto. Todas las personas, físicas o jurídicas, inscritas en estos registros, están sometidas a los controles de la estructura de control.

#### 4.5. Método de obtención

Las semillas utilizadas deben ser de la variedad Vialone Nano y estar certificadas por el ENSE.

El arroz Vialone Nano es una variedad no muy productiva, poco resistente al añublo del arroz, que se encama con facilidad, por lo cual, en comparación con otras variedades más recientes, es un arroz cuyo cultivo exige cuidados especiales.

Este cultivo encuentra en los terrenos de las zonas de la región de Verona indicadas, en las aguas de manantial, en el clima y en la rotación de cultivos un conjunto de factores equilibrados que le permiten completar sin dificultad su ciclo vegetativo, produciendo una cariósido completa, grande y con un núcleo central de grandes dimensiones, lo cual no siempre sucede en otras áreas de producción arroceras.

Cabe recordar que los terrenos de la región de Verona, ligeros y francos, presentan como característica común un pH de 7,5 o superior, debido a la presencia de caliza, así como al hecho de que las aguas sean siempre alcalinas.

Esta acentuada alcalinidad caracteriza y distingue precisamente el medio ambiente de los arrozales de la región de Verona, si lo comparamos con los de la mayoría de las tierras arroceras italianas, con tendencia a ser ácidas y muchas veces faltas de caliza.

Por lo que se refiere a la transformación, recordemos que se efectúa en arroceras locales, herederas directas de los molinos de descascarillar arroz, que ya eran muy numerosos en la zona en el siglo XVI y de los cuales todavía permanecen en funcionamiento algunos ejemplos. En dichos molinos, el arroz era separado de su cáscara por la acción de mazos movidos por agua. Aunque el proceso de transformación sea efectuado hoy en día, en la mayor parte de los casos, por máquinas modernas, los criterios adoptados y los resultados que se intenta lograr son el legado de una tradición multisecular. El descascarillado y el pulido del grano nunca son totales; el grano sigue estando parcialmente recubierto por el pericarpio y se presenta en condiciones óptimas para ser usado en la confección de los tradicionales «risottos» de la cocina veronesa.

#### 4.6. *Vínculo*

La producción de Riso Vialone Nano Veronese es posible en la zona delimitada porque ésta se caracteriza por un clima uniforme. Contribuyen también al éxito de esta producción la pureza y la finura del agua de manantial, típica de esta comarca. Efectivamente, en estas zonas el arroz se cultiva en un sistema de rotación, lo que reduce considerablemente el empleo de productos fitosanitarios y de fertilizantes químicos.

En los arrozales de Verona, las características del terreno se diferencian de las de otras regiones arroceras:

- por el pH del suelo, que siempre es alcalino,
- por las aguas de manantial, procedentes de rocas calcáreas y, por lo tanto, también ellas alcalinas,
- por la tradición en los cultivos, que mantiene hasta hoy el patrimonio del cultivo del arroz.

#### 4.7. *Estructura de control*

Nombre: Ente Nazionale Risi  
Dirección: Piazza Pio XI, 1 – 20123 MILANO  
Teléfono.: 02 8855111  
Fax: 02 861372  
Correo electrónico: info@enterisi.it

#### 4.8. *Etiquetado*

El arroz se envasa en bolsitas de papel con la mención de la empresa arroceras asociada y la marca protegida.

En la etiqueta debe aparecer la mención «Riso Nano Vialone Veronese IGP».

El logotipo consiste en una representación de Cangrande della Scala sobre un caballo de color blanco, una espiga de arroz de color amarillo sobre fondo negro; debajo aparecen las armas de Verona, con una escalera de color rojo sobre fondo amarillo.

---