

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE DEL RISO NANO VIALONE VERONESE

Art. 1 Denominazione

La indicazione geografica protetta "RISO NANO VIALONE VERONESE" è riservata al riso vialone nano rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di riso

La indicazione geografica protetta "RISO NANO VIALONE VERONESE" deve essere ottenuta solo da coltivazioni di riso della specie japonica della varietà vialone nano.

Art. 3 Zona di produzione

Il risone destinato alla produzione del riso della indicazione geografica protetta "RISO NANO VIALONE VERONESE" deve essere prodotto sui terreni suscettibili di irrigazione del territorio della pianura Veronese.

Tale zona comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni:

Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

La zona di produzione della indicazione geografica protetta "RISO NANO VIALONE VERONESE" è così delimitata in cartografia 1:25.000: partendo da nord-ovest ossia a sud del paese di Villafranca, si procede lungo il corso del canale Alto Agro Veronese fino alla località Pontoncello (Santa Maria di Zevio); si segue poi il corso del fiume Adige fino al comune di Roverchiara; di qui si continua verso sud lungo la strada comunale che porta a Cerea e quindi lungo il fiume Menago sino ad incontrare il Canal Bianco che congiunge la delimitazione in oggetto con il confine mantovano in prossimità di Bastione San Michele; seguendo tale confine si arriva alla strada provinciale n. 62 (nei pressi della frazione Tormine) il cui percorso sino al paese di Villafranca, punto di partenza, costituisce l'ultimo tratto di demarcazione.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione ed essiccazione

La coltivazione del "RISO NANO VIALONE VERONESE" deve essere fatta su terreni coltivati in rotazione od in avvicendamento.

La risaia non può insistere sullo stesso appezzamento per più di sei anni consecutivi e ritornarvi dopo almeno due anni.

La lotta alle erbe infestanti, prima che con gli erbicidi autorizzati, deve avvenire con le buone tecniche di coltivazione, con la regolazione dell'acqua in risaia e con lavorazioni mirate del terreno.

Le concimazioni devono essere indirizzate all'ottenimento di granella sana e matura e le produzioni massime per ettaro non devono superare i 70 quintali.

La semente utilizzata deve essere della varietà Vialone Nano e deve essere certificata dall'E.N.S.E.

L'umidità del risone essiccato per essere avviato alla lavorazione non deve essere superiore al 14,0%.

L'essiccazione deve essere effettuata in essiccatoi in grado di abbassare uniformemente l'umidità delle granelle, senza lasciare sulle glumelle residui di combustione o odori estranei. Sono ammessi solo essiccatoi a fuoco indiretto ad eccezione di quelli alimentati a metano, g.p.l. o gasolio agricolo.

Il Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese è impegnato a collaborare con il responsabile costituente della varietà Vialone Nano, Istituto Sperimentale per la

Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli, responsabile della conservazione in purezza la varietà Vialone Nano.

Art. 5 Modalità di lavorazione del riso

Le operazioni di sbiancatura e di confezionamento del riso devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.

Le lavorazioni raccomandate ed ammesse sono quelle di seguito elencate:

- sbramatura: lavorazione atta a togliere le glumelle (lolla) che può essere effettuata con sbramini sia a rulli che a smeriglio;
- sbiancatura: lavorazione atta a togliere il pericarpo e l'embrione che deve essere eseguita con idonee sbiancatrici;
- lavorazioni secondarie: ad integrazione dell'operazione di sbiancatura il riso può subire una lavorazione all'elica smeriglio, per eliminare i granelli gessati, ed una lavorazione alla spazzola lustrino o alla lucidatrice ad acqua-aria per la lucidatura della cariosside.

Art. 6 Caratteristiche al consumo

Il "RISO NANO VIALONE VERONESE" per essere ammesso al consumo deve avere le seguenti caratteristiche di granella:

colore del pericarpo	bianco
lunghezza	semilunga
forma	tonda
grossezza	media
perla centrale	estesa
striscia	assente
dente	pronunciato
testa	tozza
sezione	tondeggiante

con i seguenti valori medi:

lunghezza	compresa tra 5,6 mm e 5,8 mm;
larghezza	compresa tra 3,4 mm e 3,6 mm;
spessore	compreso tra 2,0 mm e 2,2 mm;
forma (lung/largh)	compresa tra 1,5 e 1,7.

I limiti di difetti ammessi per la commercializzazione sono quelli elencati nelle tabelle Ministeriali emanate con Decreto ogni anno e pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale.

Per le impurità varietali il limite massimo consentito è il 2%.

Oltre alle caratteristiche varietali di cui sopra, il "RISO NANO VIALONE VERONESE" dovrà rispettare i parametri fisico chimici di seguito elencati:

amilosio	non inferiore a 21 % s.s.;
tempo di gelatinizzazione	compreso fra 15 e 20 minuti;
indice di consistenza	non inferiore a 0,85 kg/cm ² ;
indice di collosità	non superiore a 2,5 g/cm.

Non è ammesso nessun trattamento insetticida o fumigante per la conservazione del riso lavorato.

È facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali inserire o modificare, su richiesta del Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese, i parametri chimico fisici atti a caratterizzare maggiormente l'identità della denominazione.

Art. 7 Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata, sulla confezione, l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: scelto, selezionato, superiore, genuino, cimone.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o

toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici.

L'uso di nomi, aziende, tenute, fattorie, corti ed il riferimento al confezionamento nell'azienda risicola o nell'associazione di aziende risicole o nell'impresa, situate nell'area di produzione, è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con riso raccolto nelle risaie facenti parte dell'azienda.

Il nome della indicazione geografica protetta "RISO NANO VIALONE VERONESE" deve figurare sulla confezione in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore della confezione e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono sulla confezione.

Le confezioni di "RISO NANO VIALONE VERONESE" ai fini dell'immissione al consumo devono essere di kg 0,5, kg 1, kg 2 e kg 5, di materiale ammesso dalla normativa vigente.

Le confezioni di riso dovranno essere numerate secondo le indicazioni fornite dal Consorzio per la tutela del riso Vialone Nano Veronese.

Art. 8 Controlli

Tutti i risicoltori sono obbligati, a semine ultimate, a procedere ad una denuncia di produzione su appositi moduli forniti dal Consorzio di tutela, con indicata la superficie investita a riso per tutte le varietà seminate e i relativi dati catastali.

Tale denuncia dovrà pervenire al Consorzio di tutela entro il 31 maggio di ogni anno accompagnata dalla copia della denuncia di superficie presentata all'Ente Nazionale Risi.

Allo stesso modo, entro il 30 novembre di ogni anno e comunque prima dell'inizio della commercializzazione, i produttori dovranno denunciare, sempre su modulistica fornita dal Consorzio di tutela stesso, i quantitativi di prodotto delle diverse partite di risone Vialone nano e richiederne il campionamento.

Il Consorzio di tutela dovrà effettuare in tempi brevi il campionamento dei cumuli di risone, effettuare i necessari controlli e rilasciare l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione.

Tutti i dati elaborati relativi alle produzioni di risone "RISO NANO VIALONE VERONESE" saranno inviati per conoscenza alla C.C.I.A.A. di Verona a cura del Consorzio di tutela.

Le riserie dovranno rispettare tutte le direttive del Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano Veronese, assoggettarsi ai controlli e mettere a disposizione dello stesso i registri dell'Ente Nazionale Risi.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini del controllo della produzione e del commercio del "Riso Nano Vialone Veronese" del consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92.