**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**
**DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA**
**"RISO DI BARAGGIA**
**BIELLESE E VERCELLESE"**

## ART. 1
*Denominazione del prodotto*

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è riservata al prodotto alimentare che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## ART. 2
*Descrizione del prodotto*

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" designa, con esclusività, il prodotto risiero ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso "integrale", "raffinato" e "parboiled".
Le varietà di riso oggetto di coltivazione sono quelle di seguito indicate con le rispettive caratteristiche:

**Le caratteristiche medie dei grani e i parametri di riconoscimento delle varietà DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"**

| **Varieta'** | **colore del pericarpo** | **Lunghezza** | **Forma** | **Perla** | **Striscia** | **Dente** | **Sezione** | **Testa** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Arborio | Bianco | Lunga | Semitonda | Centrale estesa | Assente | Pronunciato | Schiacciata | Oblunga |
| Baldo | Bianco | Lunga | Semiaffusolata | Assente | Assente | Regolare | Tondeggiante | Regolare |
| Balilla | Bianco | Corta | Tonda | Laterale | Breve | Regolare | Tondeggiante | Tozza |
| Carnaroli | Bianco | Lunga | Semiaffusolata | Centro-laterale | Assente | Pronunciato | Tondeggiante | Oblunga |
| S.Andrea | Bianco | Lunga | Semiaffusolata | Centro-laterale | Breve | Regolare | Tondeggiante | Regolare |
| Loto | Bianco | Lunga | Semiaffusolata | Assente | Assente | Regolare | Tondeggiante | Oblunga |
| Gladio | Bianco | Lunga | Molto affusolata | Assente | Assente | Sfuggente | Schiacciata | Oblunga |

Le indicazioni d'ordine biometrico e le caratteristiche fisico-chimiche che identificano e definiscono le varietà di riso in esame, unitamente ai parametri sopra ricordati, sono qui di seguito indicate.

| | **Misure grano** | | **Consistenza** | **Collosità** | **Cristallinità** | **Peso 1000 grani** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Lungh. mm | Largh. mm | kg/cm $^2$ | g/cm | % | g | |
| | | | | | | Integrale | Raffinato |
| Varietà | NON superiore a | | NON inferiore a | NON superiore a | NON inferiore a | NON superiore a | |
| **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 |

Sui sopraindicati valori è consentita una tolleranza del 10%. La misura della collosità viene effettuata in autunno alla chiusura della campagna di raccolta.

Per quanto attiene i difetti che potrebbero manifestarsi sui grani del Riso Integrale e del Riso Raffinato è consentita una tolleranza percentuale massima come qui di seguito è indicato:

- grani spuntati: 5,0%
- grani striati rossi: 3,0%
- grani difformi ed impurità varietali: 5,0%
- grani gessati: 3,0%
- grani danneggiati: 1,50%
- grani danneggiati da calore: 0,05%

Con riguardo alla percentuale dei grani spezzati (rotture), per il Riso Raffinato è consentito il limite del 3,0%; per il Riso Integrale il limite è del 2,0%.
Nel Riso Raffinato "Parboiled" i limiti di difetto consentiti sono i seguenti:

- grani striati rossi: 1,0%
- impurità varietali: 5,0%
- grani di riso che non hanno subito il trattamento idrotermico parboiled: 0,10%
- grani non completamente gelatinizzati: 4,0%
- grani danneggiati: 1,0%
- pecks: 0,50%
- grani spezzati: 3,0%.

## ART. 3
### *Delimitazione geografica del territorio di produzione*

La zona di coltivazione, raccolta, elaborazione o trasformazione della denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è situata nel nord – est del Piemonte, nelle Province di Biella e di Vercelli e comprende i territori comunali e relative frazioni dei seguenti Comuni: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Gifflenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

## ART. 4
### *L'origine del prodotto*

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo di cui all'articolo 7, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli elaboratori/trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

L'operazione di confezionamento può avvenire esclusivamente sotto il controllo dell'organismo di controllo. Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

## ART. 5
### *Metodi di ottenimento della coltivazione del risone e di lavorazione del riso*

**A – Metodi di ottenimento della materia prima (risone)**

***Fertilizzazione*** - Le concimazioni devono essere finalizzate all'ottenimento di un prodotto sano e di perfetta maturazione.
E' vietato l'impiego di concimi nitrici e dei composti o formulati fertilizzanti che contengano metalli pesanti.
***Interventi antiparassitari ed erbicidi*** – Fatto salvo l'assoluto rispetto delle norme esistenti sull'uso dei fitofarmaci consentiti dalle leggi, i trattamenti fungicidi o insetticidi alle colture devono essere eseguiti almeno 40 giorni prima della raccolta.
***Il seme*** - La semente necessaria per le colture dovrà essere un prodotto sementiero certificato dall'E.N.S.E., a garanzia della purezza varietale, dell'assenza di parassiti fungini oltre che della germinabilità.

***L'essiccazione*** - Le operazioni di essiccazione del riso grezzo devono essere eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione degli involucri del grano di riso dagli eventuali residui del combustibile e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari.
Il riso grezzo o risone riposto in magazzino e quello offerto in vendita per la lavorazione non deve superare il 14% di umidità.

***Lo stoccaggio del risone*** – Nella conservazione del risone, al risicoltore è fatto obbligo di eseguire ogni accorgimento per impedire l'insorgenza dei parassiti animali o fungini e quella di fermentazioni anomale.
Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni:

a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza;
b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti;
c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.

**B. Metodi di ottenimento del prodotto alimentare, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**

**Modalità operative per la lavorazione del risone**: le elaborazioni sul risone ammesse sono:

Per la preparazione del riso integrale o per la successiva raffinazione dei prodotti
***Scortecciatura o sbramatura***: operazione atta ad eliminare le glumelle del grano di riso "lolla", seguite dalle successive operazioni di calibratura del riso.

Per la preparazione del riso raffinato

***Raffinazione o Sbiancatura*** **-** Operazione atta ad asportare dalla superficie del grano di riso per abrasione, le bande cellulari del pericarpo: le operazioni devono essere eseguite in modo da conseguire il grado di raffinazione definito di II° grado .
Le tecniche operative di raffinazione devono adeguarsi alle metodologie atte ad evitare che i grani presentino lesioni da microfratture.

## ART. 6
### *Elementi di legame con l'ambiente geografico*

Il territorio situato al confine nord-est della Regione Piemonte, nelle province di Vercelli e di Biella, per le specifiche e precipue caratteristiche della struttura geologica dei terreni fu indicato, ab antiquo, con particolare ed esclusiva definizione "Baraggia", distinguendola, anche mediante la dizione, dal più generico brughiera (Zona LXXII del Catasto Agrario denominata "Pianura risicola dell'Alto Vercellese o delle Baragge").
E' l'area pedemontana che dalle prealpi, site sotto il massiccio del Monte Rosa, si sviluppa verso il piano a terrazzi, o in lieve graduale declivio, da nord-ovest a sud-est.
L'ambiente ecologico che la caratterizza è particolare, oltre che sotto il profilo geo-pedologico, anche per le situazioni climatiche, idrologiche e di fertilità dei terreni, qui di seguito ricordate:

- i suoli d'origine morenica formatisi durante il periodo diluvio-glaciale dall'alterazione in loco di materiali granitici e porfidi quarziferi delle alpi, risultano costituiti da limi, argille e sabbie, i derivati autoctoni della degradazione di quelle rocce.
- il suolo e il sottosuolo - contrariamente ad altri tipi di brughiera sabbiosi e con scheletro abbondante, d'origine alluvionale - sono generalmente compatti, asfittici, deficienti di vita microbica, poveri di humus. Mediante la lavorazione dei terreni, si rendono evidenti in superficie le concrezioni limonitiche, anche pisoliformi: i ferretti.
- all'analisi chimica i terreni, oltre che in eccesso di ferro, si dimostrano carenti di calcare, su livelli di acidità che oscillano da pH 4,5 a 5,5; sono inoltre assai poveri di componenti fosforici e potassici oltre che di sostanze umiche.
- l'irrigazione delle colture è assicurata, mediante canalizzazione, dai corsi d'acqua che scendono dalle Alpi e dalle Prealpi contribuendo, nella modesta presenza di inquinanti per la loro origine, a favorire un ambiente protetto. Le derivazioni fluviali sono: il fiume Sesia derivato dai ghiacciai del Monte Rosa; il Cervo e l'Elvo che, unitamente ad altri torrenti minori derivati dalle Prealpi e dalle tre dighe con i relativi invasi posti sui torrenti Ostola, Ravasenella ed Ingagna, contribuiscono alla distribuzione delle acque destinate anche ad usi civici e potabile.
- in prospettiva climatica l'area resta costantemente sotto gli effetti della prospiciente catena montana da cui discendono flussi d'aria fredda a determinare inversioni termiche. Le temperature e l'umidità dell'aria, ambedue stabilite di norma a livelli minori di quelle misurabili nel piano, contribuiscono alla migliore formazione del grano di riso, determinando una più rapida maturazione.
- l'assieme delle situazioni geo-pedologiche, le edafiche dei terreni di risaia, le climatiche e le idriche hanno assicurato la formazione di un particolare habitat a nicchia ecologica protetta, all'interno della circoscritta e modesta area geografica sottesa tra il Sesia, l'Elvo e i rilievi prealpini.

Sotto il profilo morfologico e fisiologico le piante del riso coltivate in Baraggia assumono un abito vegetativo meno sviluppato rispetto a quello che la medesima varietà manifesta in altre aree di coltivazione; la maturazione si perfeziona con la riduzione del tempo necessario per completare la fase riproduttiva. Le frequenti inversioni termiche, favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti, rendono più rapida la formazione delle cariossidi a perfezionamento della maturazione.
In virtù delle sopra ricordate situazioni di habitat, il grano del riso – per risaputa, tradizionale conoscenza ed esperienza – assume, nelle corrette condizioni agronomiche colturali una superiore compattezza dei tessuti cellulari, una superiore traslucidità, una minore dimensione in volume, peso e lunghezza, rispetto a quello che in altre zone acquisisce l'identico tipo varietale.

Proprio a causa delle ricordate situazioni di modesta feracità del terreno, unitamente ai predetti parametri ambientali, i risultati produttivi - di norma - sono inferiori a quelli ottenibili in situazioni ambientali più favorevoli; è uno dei motivi per i quali si consegue il miglioramento della qualità del riso sopra ricordata; conclamata e unanimemente riconosciuta dai consumatori.
In seguito alla cottura, il riso di Baraggia manifesta una superiore consistenza del grano rispetto all'omologo prodotto di altre zone e una minore collosità, a parità di trattamento o di metodologia nella preparazione dell'alimento.
La reputazione acquisita nel tempo dal riso raffinato prodotto nella Baraggia, fin dal XIX secolo, è affidata ad un prodotto ritenuto dal consumatore dotato di precipue caratteristiche di tenuta alla cottura: superiore consistenza e modesta collosità.
Tale reputazione è correlata alla indiscussa qualità delle varietà di riso nei tempi selezionate da risicoltori di Baraggia e ivi coltivate, successivamente adottate per la coltura e alimento anche in altre Regioni e aree risicole.
L'area geografica della Baraggia Biellese e Vercellese di coltivazione è compresa all'interno del più esteso comprensorio della "Baraggia Vercellese" delimitato con Regio Decreto 30.12.1929, n. 2357 e con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste 3 maggio 1931, n. 1458. (N.B. nel 1929 non esisteva la suddivisione geografica tra le Province attuali di Biella e Vercelli, per cui la "Baraggia" era solo Vercellese).
Le varietà create dai risicoltori della Baraggia risalgono almeno al XIX secolo e sono di seguito elencate: Ranghino (1887), Greppi (1906), Rosso Gorei (1922), Roncarolo Giovanni (1924), Riccardo Restano (1926), Generale Rossi (1926), Vercelli (1926), Pierrot (1927), S. Giacomo (1927), Barbero (1929), Carluccio Gallardi (1931), Battezzato (1935), Vercelli Gigante Inallettabile (1936), Arborio (1946), Franco Roncarolo (1948), A 3 Marchetti (1950), Precoce Corbetta (1954), S. Domenico (1957), Rosa Marchetti (1964), Ariete (1980).
Fin dai primi anni del secolo scorso, il riso – coltura storica tradizionale della Baraggia – fu utilizzato anche quale simbolo di manifestazioni popolari anche di carattere sportivo, corse ciclistiche in particolare, cui parteciparono campioni quali Coppi, Bartali e Magni con altri.
La diversità della Baraggia e del suo riso fu descritta per circa 50 anni nel "Giornale di Risicoltura", edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli, che riportò frequentemente articoli tecnico scientifici per motivare le peculiari caratteristiche dell'area di baraggia e per il riso che vi si produceva. Lo stesso Istituto, nel 1931, acquisì in comune di Villarboit (centro dell'area risicola di Baraggia) un'azienda risicola utilizzandola quale centro di ricerca allo scopo di perfezionare le specificità di produzione dell'area baraggiva.
Dal 1952 al su ricordato mensile fece seguito la rivista "Il Riso", edita dall'Ente Nazionale Risi (E.N.R), in cui articoli diversi ricordano le peculiari caratteristiche di qualità del riso prodotto in quest' area.
La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVI secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola, incluso nel perimetro delimitato.

## ART. 7
### *Organismo di controllo*

I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura di controllo è l' Ente Nazionale Risi, Piazza Pio XI, 20100 Milano (MI), tel: +39.028855111, fax**:** +39.02861372, E-mail:info@enterisi.it.

## ART. 8
### *Confezionamento, etichettatura e contrassegni*

**1- Confezionamento del Riso di Baraggia**

Il prodotto D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" , per essere ammesso al consumo deve riportare sulla confezione la denominazione precisa della varietà agraria coltivata nel territorio e non quella di altra consimile, anche quando fosse concesso dalle norme vigenti.

Sono previste diverse forme di condizionamento e di confezionamento a seconda del mercato di destinazione.

Le confezioni di D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere dei seguenti pesi espressi in Kg: 0,250 - 0,500 - 1,0 - 2,0 - 5,0 – 10,0 – 25,0 e devono essere presentati in sacchi, sacchetti di stoffa o di materiale plastico igienicamente idoneo a contenere prodotti alimentari, scatole di materiali differenti purché ammessi dalle norme di legge che regolano le condizioni igienico sanitarie sugli alimenti.

**2 - L'etichettatura**

Le denominazioni che devono comparire in caratteri di stampa sulle confezioni sono:

- il contrassegno (D.O.P.) della Comunità Europea;
- il Logo della D.O.P. " Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" , come identificato all'art. 9, che deve figurare sulla confezione in caratteri chiaramente distinguibili per dimensioni e colore, unitamente al predetto contrassegno;
- marchi privati delle riserie e pilerie, ragioni sociali, indicazioni varietali.

Sono vietate indicazioni laudative od ingannevoli.

## ART. 9
## *Logo*

Il "RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese" sarà identificato dal Logo sotto identificato.

Descrizione del Logo

La espressione grafica del logo è tesa a favorire l'identificazione dell'alimento nel disegno della forma dei grani e anche per l'origine e le precipue caratteristiche dell'habitat geografico di coltura e cultura.

Alla base e in primo piano è la rappresentazione di tre grani di riso raffinato, diritti e accostati, come di norma sono presentati e visti dal consumatore. E' evidente all'apice dei grani la minuta area vuota in cui, prima della raffinazione, era collocato l'embrione della cariosside del riso.

Sullo sfondo bianco interno del Logo, campeggia l'immagine stilizzata del massiccio del Monte Rosa dai cui ghiacciai discendono le acque che, direttamente e primariamente, alimentano l'irrigazione delle risaie della Baraggia dalle cui coltivazioni trae origine esclusiva il riso regolamentato dal presente Disciplinare.

Fa da corollario al Logo, nella parte alta, il nome "RISO DI BARAGGIA" ed, in basso, l'indicazione del territorio amministrativo rappresentato, Biellese e Vercellese.

# MANUALE GRAFICO

## Immagine del logo




## Dimensioni

Le dimensioni possono variare in base alle varie tipologie di confezioni utilizzate, con il diametro esterno compreso tra 2,5 e 5 cm.

## Carattere

Per tutte le scritte abbiamo usato il carattere: copperplate gothic
RISO DI BARAGGIA = copperplate gothic thirty three bc
BIELLESE E VERCELLESE = copperplate gothic thirty two bc

## Valore dei colori per la riproduzione tipografica, espressi in percentuale di Ciano, Magenta, Giallo e Nero

Testo: Bianco
Filetto esterno verde: 100% Ciano - 100% Giallo
Cerchio blu di sfondo alle scritte: 100% Ciano - 80% Magenta - 20% Nero
Montagne: 65% Magenta
Chicchi di riso: Gradazione di grigio in quadricromia