



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta
"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- Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta "Riso Nano Vialone Veronese" deve essere ottenuta esclusivamente dalla varietà di risone Vialone Nano".

All'atto dell'immissione al consumo, il "Riso nano vialone Veronese" deve appartenere a una delle seguenti tipologie merceologiche:

- semilavorato o semintegrale: ottenuto con una lavorazione che comporta l'asportazione parziale dell'embrione (germe) e del pericarpo;
- bianco: ottenuto con una lavorazione che comporta l'asportazione totale del pericarpo;

Il "Riso Nano Vialone Veronese" presenta le seguenti caratteristiche:

- lunghezza tra 5,4 e 5,8 mm;
- larghezza tra 3,2 e 3,5 mm;
- spessore: compreso tra 2,0 mm e 2,2 mm;
- rapporto (lunghezza/larghezza) compresa tra 1,6 e 1,8;
- perla centrale: estesa;
- striscia: assente.

Inoltre, il riso deve avere una percentuale di impurità varietali non superiore al 3%.

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.

Le caratteristiche precedenti sono determinate su granelli di riso pronti per essere immessi nel commercio.

Art. 3- Zona di produzione

Il “Riso Nano Vialone Veronese” deve essere prodotto nei 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 - Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - Metodo di ottenimento

La coltivazione del "Riso Nano Vialone Veronese" deve essere fatta su terreni coltivati in rotazione od in avvicendamento suscettibili di irrigazione ricadenti nella zona di produzione.

Le scelte tecniche ed agronomiche da applicare per l'idonea produzione del “Riso Nano Vialone Veronese” sono le seguenti:

- avvicendamento: la risaia non può insistere sullo stesso appezzamento per più di sei anni consecutivi e può ritornarvi solo dopo avvicendamento della durata di almeno due anni consecutivi, con altra coltura diversa dal riso;

- 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;

- concimazioni: devono essere indirizzate all'ottenimento di granella sana e matura;

- le produzioni massime per ettaro non devono superare in tutti i casi le 8 tonnellate di risone.

La semente utilizzata deve essere certificata secondo la normativa vigente.

L'umidità del risone essiccato, durante lo stoccaggio e fino al momento in cui viene 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.

Le operazioni di ottenimento 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:

Per il riso bianco:

- 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 bianco 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.

Per il riso semilavorato o semintegrale: sbramatura e parziale sbiancatura.

Art. 6 – Legame con l'ambiente

Fattori pedoclimatici

Il Riso Nano Vialone Veronese viene coltivato in terreni delle risaie della pianura veronese di natura alluvionale, leggeri e di medio impasto, con la caratteristica comune di un pH mediamente alcalino, dovuto alla presenza di calcare.

Tale zona è alimentata caratteristicamente da acque di risorgiva che si presentano anch'esse alcaline, perché provenienti da rocce calcaree. Questa marcata alcalinità caratterizza e contraddistingue l'ambiente delle risaie veronesi rispetto a quello della maggior parte delle terre risicole italiane. Inoltre, in queste zone il riso viene tradizionalmente coltivato in avvicendamento colturale riducendo considerevolmente l'utilizzo di presidi sanitari e concimazioni chimiche.

La produzione di riso Veronese trova nei terreni mediamente alcalini veronesi della zona delimitata, nelle acque di fontanile, nel decorso climatico uniforme, e nell'avvicendamento colturale un equilibrato complesso di fattori che permette alla coltura di portare a compimento il ciclo vegetativo senza difficoltà

Fattori storici e umani

Le fonti storiche infatti attestano l'inizio della diffusione della risicoltura nel Veronese nel primo ventennio del 1500, introdotta da famiglie di origine lombarda. Grazie alla coltivazione del riso furono messe a coltura molte zone paludose, destinate a rimanere altrimenti improduttive.

Nel 1545 il Senato Veneto istituì la magistratura dei "Provveditori sopra i Beni Inculti" al fine di regolamentare la "corsa all'acqua" per le risaie veronesi e l'autorizzazione alla costruzione delle "pile da riso", gli opifici idraulici per effettuare il trattamento del risone. Il riso veronese, già rinomato, veniva avviato quasi esclusivamente al mercato veneziano di Rialto e presto diventò la maggior fonte dell'economia della zona.

Un'ingentissima documentazione grafica e cartografica documenta l'entità e l'importanza economica e sociale della risicoltura veronese anche nel Seicento e nel Settecento.

Nella risicoltura veronese ha grande rilevanza il ruolo dei produttori; essi infatti adottano e mantengono tecniche agronomiche di rotazione colturale, diserbo e concimazione che consentono di ottenere già in campo un prodotto salubre e di qualità.

Altrettanto importante è la lavorazione del risone: essa avviene nelle riserie locali eredi delle «pile da riso» sorte numerose nella zona già durante il XVI secolo e di cui è sopravvissuto qualche esemplare tuttora funzionante.

In esse il riso veniva liberato dal suo involucro tramite l'azione di pestelli mossi idraulicamente. Attualmente il processo di lavorazione viene effettuato mediante macchine moderne, tuttavia ci si attiene a criteri e si perseguono risultati che sono retaggio di una plurisecolare tradizione.

In seguito alla lavorazione, il granello si presenta in condizioni ottimali per essere impiegato nella preparazione dei tipici risotti veronesi.

Art. 7 - Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36, 37 e 39 del Regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo incaricato è l'Ente Nazionale Risi, Via San Vittore 40 - 20123 - Milano.

Art. 8- Etichettatura

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 consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano esplicito significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché di eventuali marchi istituzionali pubblici e di marchi regionali conformi alle normative comunitarie.

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.

Su ogni confezione devono essere riprodotti il logo della IGP Riso Nano Vialone Veronese e il simbolo comunitario. Il logo della IGP deve essere come indicato di seguito con font di caratteri times new roman con rapporto di compressione verticale del 62 %.

Il logo è il seguente:



Il Riso Nano Vialone Veronese viene immesso al consumo utilizzando contenitori ammessi dalla normativa vigente.