

PROPOSTA DI MODIFICA DEL 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»

Varietà	colore del pericarpo	Lunghezza	Forma	Perla	Striscia	Dente	Sezione	Testa
Arborio	Bianco	Lunga	Semitonda	Centrale estesa	Assente	Pronunciato	Schiacciata	Oblunga
Baldò	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.

Varietà	misure grano		Consistenza kg/cm ²	Cristallinità %	peso 1000 grani g	
	Lungh. mm	Largh. mm			Integrale	Raffinato
	NON superiore a		NON inferiore a	NON inferiore a	NON superiore a	
Arborio	7,2	3,5	0,65		38	34
Baldò	7,2	3,2	0,61	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64		25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86		35	31
S. Andrea	6,6	3,3	0,58		34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	70	22	20

Sui sopraindicati valori è consentita una tolleranza del 10%.

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 (rottore), 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, Brusengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, 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'art. 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 strutture 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 diretto della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sulla DOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese». 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.

È 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 quaranta 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.