



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

(COLTIVAZIONE E TRASFORMAZIONE) DELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISO CARNAROLI VALLE DEL PO

Art.1 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "RISO CARNAROLI VALLE DEL PO" si applica esclusivamente al riso della varietà Carnaroli coltivato e trasformato nella zona di produzione delimitata secondo quanto disposto all'Art.3.1, rispettando le caratteristiche e le condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Art.2 – Descrizione del prodotto

1. Il riso "CARNAROLI VALLE DEL PO" è ottenuto dalla coltivazione e trasformazione della varietà CARNAROLI, cultivar della sottospecie *Oryza sativa japonica*, secondo quanto detto all'Art.1, all'interno della zona di produzione nel rispetto delle condizioni e caratteristiche qui di seguito esposte.
2. **Caratteristiche fisiche**

Per essere commercializzato con la denominazione "RISO CARNAROLI VALLE DEL PO", esso riso deve avere le seguenti caratteristiche fisiche:

Colore del pericarpo	Bianco
Forma	Semi affusolata
Perla	Centrale estesa
Lunghezza	Molto lungo (mm 6,9)
Rapporto lunghezza/larghezza	2,3 (chicco grosso)
Dente	Pronunciato

Striscia	Assente
Sezione	Tondeggiante
Testa	ObLunga

Le caratteristiche fisiche della granella dovranno essere valutate allo stadio di lavorazione di

2° grado (cfr Art.4.2).

Per le impurità varietali, il limite massimo consentito è del 3%; quello per le difformità è

dell'1,5%. Per la presenza di chicchi immaturi, gessati, vaiolati, ambrati ecc., si assumono i valori delle tabelle annuali pubblicate a cura dell'Ente Nazionale Risi, diminuite del 50%. Rottura: non superiore al 2%.

2.3 Caratteristiche chimiche e nutrizionali

- Contenuto in acqua non superiore al 3 %
- Proteine: 10,11%
- Lipidi: 2,72%
- Glucidi: 83,92%
- Fibra: 1,04 %
- Ceneri: 2,21 %
- Amiloso: 24,1 %
- Test di collosità (g x cm): 1,2 (molto basso)
- Tempo di gelatinizzazione (min'): 17,5
- Resa alla cottura in volume: 4,75
- Tempo di cottura: basso

Le caratteristiche chimiche dovranno essere valutate su chicchi allo stadio di lavorazione di secondo grado (cfr Art.4.2) e potranno discostarsi dai parametri suesposti sino ad un massimo del 2,5% (in più o in meno), in conseguenza di andamenti climatici estivi particolarmente discordanti dalla media.

Art.3 - Zona di produzione

3.1 Limiti amministrativi

Il risone destinato alla produzione del riso della Denominazione di Origine Protetta RISO CARNAROLI VALLE DEL PO deve essere coltivato, trasformato ed elaborato entro i territori amministrativi dei Comuni facenti parte della pianura della Valle Padana, su entrambe le

rive del Po, con esclusione di quelli, sulla riva sinistra, in tutto o in parte situati al disopra della linea delle risorgive e di quelli, in tutto o in parte, situati all'interno del parco del Delta del Po.

Questi Comuni sono situati nelle seguenti province:

Regione Piemonte: Torino, Vercelli, Alessandria e Novara;

Regione Lombardia: Milano, Pavia, Cremona e Mantova;

Regione Emilia Romagna: Piacenza, Parma, Reggio e Ferrara

Regione Veneto: Verona, Padova e Rovigo.

Al presente disciplinare viene allegata, come parte integrante di esso, una documentazione cartografica precisante i limiti amministrativi della zona di produzione.

3.2 Delimitazione di tipicità

Per ottenere la Denominazione di Origine Protetta, il risone CARNAROLI VALLE DEL PO deve essere coltivato e raccolto sul territorio di Comuni che, oltre ad essere compresi nei limiti amministrativi suddetti, abbiano ospitato almeno venti volte la coltivazione del riso negli ultimi trent'anni.

Art.4 – Metodo di produzione del risone

4.1 Modalità di coltivazione ed essiccazione

Le modalità di produzione (come quelle di trasformazione) del presente disciplinare hanno come obiettivo quello di ottenere un prodotto finale nel quale la qualità, intesa come la massima espressione delle peculiarità e tipicità del RISO CARNAROLI VALLE DEL PO, sia massima, per portare sulla tavola dei consumatori un prodotto, non soltanto di grande qualità, ma con caratteristiche di tipicità che lo rendano facilmente ed immediatamente identificabile al palato, tanto come fragranza, sapore e piacevolezza al gusto, che come comportamento in cottura ed adattabilità a preparazioni culinarie ben precise. Oltre, ovviamente a tutte le sue caratteristiche nutrizionali.

La coltivazione del riso CARNAROLI VALLE DEL PO deve avvenire su terreni adatti (cfr Art.3.2) e con adeguate tecniche agronomiche, possibilmente nel rispetto rigoroso delle tecniche per l'agricoltura sostenibile, con particolare riferimento alla direttiva UE n°2078/92 o almeno senza discostarsene sensibilmente e comunque soltanto in casi in cui le condizioni climatologiche o dei terreni o delle acque lo rendano indispensabile

Le aziende produttrici devono ricorrere, salvo casi di forza maggiore, alla rotazione colturale.

Nel caso di coltivazione di riso dopo riso, esse debbono utilizzare almeno una delle tecniche colturali seguenti:

- Aratura autunnale ed erpicatura primaverile
- Sovescio autunnale ed aratura primaverile

E' obbligatorio l'uso di semente certificata.

Le concimazioni debbono prevedere l'impiego di concimi di origine organica per almeno il 50% in unità di azoto delle necessità nutrizionali totali della pianta, avendo tuttavia come obiettivo primario la qualità della granella (sana, perfettamente matura, omogenea, rispondente ai parametri caratterizzanti la varietà), rispetto alla quantità prodotta per unità di superficie che comunque non potrà mai essere superiore ai 45 quintali per ettaro.

L'essiccazione deve avvenire in modo graduale, cioè mediante l'impiego di essiccatoi capaci di far scendere progressivamente ed uniformemente l'umidità del risone, che non potrà mai essere inferiore all'11% e mai superare il valore del 13,5%, sia per lo stoccaggio sia per la lavorazione.

Sono ammessi essiccatoi a fuoco indiretto oppure a fuoco diretto, ma unicamente se alimentati a metano, gasolio agricolo o G.P.L.

4.2 Modalità per la trasformazione (produzione del riso bianco)

Per avere diritto alla denominazione RISO CARNAROLI VALLE DEL PO, il risone prodotto come agli Artt. precedenti, deve essere trasformato in riso bianco con le sole operazioni di sbramatura e sbiancatura sino ad ottenere una cosiddetta "lavorazione di secondo grado" (cioè fino ad esportazione del terzo pericarpo con presenza di gemma).

La lavorazione deve essere di tipo artigianale tradizionale, mediante macchine del tipo "Amburgo", a bassa velocità (cioè senza far subire ai chicchi uno stress termico che provocherebbe microfratture superficiali), allo scopo di ottenere un prodotto che, arrestando la lavorazione al "secondo grado", conservi al massimo le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche tipiche della varietà e sia di ottima qualità, oltre ad essere in regola con le attuali disposizioni di legge.

Il trasformatore dovrà curare la lavorazione in modo che, in tutte le sue fasi, i chicchi di riso non subiscano choc termici e che, anche nel caso in cui lavori risoni di provenienza diversa, possa ottenere con buona uniformità il rispetto delle caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e nutrizionali della varietà.

E' anche indispensabile che il processo di lavorazione sia tale da garantire la massima freschezza possibile del prodotto: l'intervallo di tempo tra la lavorazione e l'immissione nel circuito distributivo dovrà essere tale da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche della varietà e quindi lo stoccaggio del riso bianco, sfuso o confezionato, non dovrà superare i tre mesi dalla data di lavorazione.

4.3 Conservazione del prodotto (risone e riso bianco)

Il trasformatore dovrà anche garantire la conservazione del prodotto senza alterarne le caratteristiche intrinseche. Per la conservazione del risone e del riso lavorato, in tutte le fasi del processo di trasformazione e confezionamento, non è ammesso alcun trattamento con insetticidi, fumiganti, antiparassitari o agenti di rivestimento, fatto salvo l'impiego della tecnologia del freddo per la conservazione a del risone (temperatura non inferiore a 12 °C), o di atmosfera modificata (max. 18% di CO²).

E' vietata la refrigerazione del riso bianco ad una temperatura inferiore a 8 °C.

Infine, il trasformatore deve essere in regola con le normative HCCP.

3. Confezionamento ed etichettatura

L'azienda confezionatrice dovrà conformarsi alle disposizioni della CEE per quanto riguarda i prodotti a Denominazione di Origine Protetta e sottoporsi al controllo dell'organismo di controllo di cui all'Art.5.

Le confezioni, in regola per quanto riguarda le disposizioni di legge, potranno portare nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o possano trarre in inganno il consumatore quanto a caratteristiche particolari del prodotto e soprattutto possano ingenerare confusione sui nomi geografici.

In particolare non sono ammesse aggiunte, ancorché ammesse dalla normativa ministeriale italiana, di altre varietà, anche se appartenenti allo stesso gruppo merceologico secondo la classificazione italiana.

Sulle confezioni potranno essere anche apposti marchi di organismi pubblici, consorzi volontari di produttori, purché in regola con le disposizioni del presente disciplinare e comunque sottoposti all'approvazione dell'organismo di controllo

Sulle confezioni dovranno comparire, oltre a quelle previste dalla legislazione vigente, le seguenti indicazioni:

- CARNAROLI VALLE DEL PO con le specifiche grafiche previste dal manuale grafico che verrà elaborato
- D.O.P. – Denominazione di Origine Protetta
- Logo della D.O.P., ai sensi del Regolamento CEE 1726/98; tale logo potrà essere inserito nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione e dovrà essere conforme alle specifiche previste dal manuale grafico allegato.

Tali indicazioni dovranno figurare sulle confezioni o sulle etichette in caratteri chiari, indelebili facilmente leggibili e distinguibili dal complesso delle diciture, marchi ed indicazioni che compaiono sulla confezione e sull'etichetta.

Esse dovranno comparire obbligatoriamente su di un fronte dominante della confezione, per dimensioni e completezza d'informazione, su cui sono riportati nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi.

La confezione e l'etichetta dovranno riportare numerazioni identificative, secondo le disposizioni ed indicazioni fornite dall'organismo di controllo di cui all'Art.5.

Art.5 – Controlli

La Denominazione di Origine Protetta sarà controllata da un organismo di controllo, così come previsto dall'Art.10 del regolamento CEE 2081/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Verrà istituito l'Albo dei Produttori al quale dovranno obbligatoriamente essere iscritti tutti i risicoltori, trasformatori ed elaboratori, nonché i condizionatori e confezionatori, che effettivamente e con continuità producono, trasformano e commercializzano il riso CARNAROLI VALLE DEL PO secondo il presente disciplinare.

Tutti i risicoltori che vorranno produrre risone CARNAROLI VALLE DEL PO DOP sono obbligati a notificare le superfici delle loro aziende (all'interno della zona di produzione) nelle quali è possibile effettuare la coltivazione a riso.

Essi sono inoltre obbligati, al termine delle semine, a presentare all'organismo di controllo una denuncia di produzione, su moduli appositi, specificando la superficie investita a riso CARNAROLI VALLE DEL PO ed i relativi dati catastali. Tale denuncia dovrà essere presentata all'organismo di controllo entro il 31 maggio di ogni anno (accompagnata da copia della notifica di cui al comma precedente).

Entro il 30 novembre di ogni anno e comunque prima dell'inizio della trasformazione e commercializzazione, i produttori dovranno presentare all'organismo di controllo, su appositi moduli, la denuncia dei quantitativi stimati di prodotto ottenuto dalle diverse partite di risone CARNAROLI VALLE DEL PO DOP e richiederne il campionamento.

Art.6 – Elementi che comprovano l'origine ed il legame con l'ambiente

Nel mondo così vasto e diversificato del riso, le varietà di riso italiano ed in particolare quelle coltivate nella Valle del Po, hanno una loro fisionomia particolare, una collocazione ben precisa e definita, strettamente legata alle abitudini alimentari delle popolazioni di tutta la pianura padana, che viene abitualmente anche chiamata "la piana del riso". In questa zona il riso viene coltivato con continuità e su superfici imponenti dalla fine del Quattrocento quando si è esteso, dalla Lombardia a tutte le altre regioni su entrambe le rive del grande fiume.

In questi cinque secoli di storia, il riso ha modellato il paesaggio della pianura padana, ha determinato modi ed abitudini di vita, alimentazione e cultura gastronomica. Lo stretto

rapporto tra la coltivazione del riso e l'uso alimentare di questo prodotto ha fatto sì che, nella nostra pianura, dai piedi delle montagne sino al mare, si selezionassero delle varietà di riso particolarmente adatte a certe preparazioni richieste dalle varie cucine regionali, mentre d'altro canto le cucine regionali tradizionali hanno elaborato preparazioni e piatti che sfruttavano determinate caratteristiche delle varietà di riso coltivate nella pianura. In tal modo è venuto a crearsi un rapporto così stretto tra alcuni nostri piatti tradizionali e le nostre varietà di riso, che non è possibile realizzare quelli senza utilizzare questi.

Esempio principe è il risotto, geniale modo di cucinare il riso, del tutto unico nel panorama della cucina mondiale, per la cui realizzazione è indispensabile utilizzare le varietà di riso italiano.

Tra esse soprattutto il CARNAROLI, che è oggi unanimemente considerato il miglior riso per ottenere un risotto di gran classe, secondo tutte le regole della cucina padana.

Proprio alle sue grandi qualità gastronomiche (alto tenore in amilosio che consente di avere chicchi sempre ben sgranati, grande tenuta alla cottura, chicchi grandi e di bellissima forma), che ne fanno il riso "per risotti" per eccellenza, il CARNAROLI deve la sua sopravvivenza. Infatti, è un riso di scarsa produttività e di difficile coltivazione (soggetto a diverse malattie, tollera poco il freddo negli stadi vegetativi vicini alla fioritura, è soggetto all'aborto florale e infine le lunghe paglie e le pesanti pannocchie ne rendono ardua e poco produttiva la trebbiatura), di non alta resa alla lavorazione (54% mediamente); tutto ciò ha fatto sì che la sua coltivazione, iniziato qualche decennio dopo la sua costituzione (1945), trent'anni fa circa stesse per essere abbandonata. Furono alcuni grandi chef lombardi, veneti e piemontesi che lo difesero e lo promossero, facendo sì che i coltivatori fossero remunerati all'altezza. E' importante notare che, sebbene il CARNAROLI sia il miglior interprete del risotto "stile piemontese", il suo consumo è oramai diffuso in tutta la zona di produzione ed è impiegato per moltissime altre preparazioni della cucina tipica regionale italiana (dalla bomba di riso, al sartù, alle insalate di riso ecc.).

Oggi il CARNAROLI occupa quindi un posto privilegiato tra le varietà italiane, ma proprio per questo è soggetto a sleali concorrenze che sfruttano carenze della normativa e soprattutto delle sanzioni. E' quindi necessario che ne venga protetto il nome e l'origine, per conservare ai consumatori italiani la tipicità e la qualità di questo grande riso.