

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 291/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE»

CE N.: IT/PDO/005/0337/26.2.2004

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Associazione richiedente:*

Nome: Associazione Riso di Baraggia Biellese e Vercellese
Indirizzo: Via F.lli Bandiera, 16 — c/o Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese — I-13100 Vercelli
Tel.: (39-0161) 28 38 11
Fax: (39-0161) 25 74 25
e-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.6 — Ortofrutticoli allo stato naturale o trasformati dell'allegato II — Riso

4. *Disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1 Nome: «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese»

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione: L'indicazione D. O. P. «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:

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.

Varietà	misure grano		Consistenza kg/cm ²	Collosità g/cm ²	Cristallinità %	peso 1000 grani g	
	Lungh. mm	Largh. mm				Integrale	Raffinato
	NON superiore a		NON inferiore a	NON superiore a	NON inferiore a	NON superiore a	
Arborio	7,2	3,5	0,65	3,6	—	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	4,7	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	3,4	—	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	1,3	—	35	31
S.Andrea	6,6	3,3	0,58	4,6	—	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	3,8	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	0,8	70	22	20

4.3 Zona geografica: La zona delimitata per la 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, Cavaglia, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit

- 4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo di cui al punto 4.7, 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 della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.
- 4.5 Metodo di ottenimento: il disciplinare prevede tra l'altro che 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. 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. 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.

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.

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. 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 microfrazture.

- 4.6 Legame: L'area di produzione costituita dalla zona descritta al punto 4.3, può considerarsi costituita da un unico nucleo caratterizzato da difficoltà di livellamento dei terreni per la particolare struttura argilloso-ferrosa che si traduce in disparate condizioni di sommersione. Un ulteriore elemento è il clima caratterizzato da mesi estivi piuttosto freschi nonché da frequenti inversioni termiche favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti. Inoltre la presenza di acque fredde nella zona, situata ai piedi delle Alpi, fa sì che questa zona sia la prima ad essere irrigata dai torrenti di montagna.

Risulta da queste caratteristiche della zona di produzione che il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si caratterizza per la tenuta alla cottura, superiore consistenza e modesta collosità. Tali caratteristiche sono unanimemente riconosciute dai consumatori e sono attribuibili tra l'altro a rese più basse e cicli vegetativi più lunghi rispetto a quelli rinvenibili in altre zone.

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 Riscicoltura», edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Riscicoltura 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.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Ente Nazionale Risi

Indirizzo: Piazza Pio XI — I-20123 Milano

Tel.: (39-02) 885 51 11

Fax: —

e-mail: —

- 4.8 Etichettatura: 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.

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

- il contrassegno (D.O.P.) della Comunità Europea;
- il Logo dell'D.O.P. «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» 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.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, anche a seguito di processi elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) N. 2081/92.

Il logo della denominazione «RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese», i cui indici colorimetri sono dettagliatamente riportati nel disciplinare di produzione, è di forma circolare e alla base in primo piano c'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 DI BARAGGIA Biellese e Vercellese».

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.

4.9 Condizioni nazionali: —
