

REGOLAMENTO (CE) N. 205/2009 DELLA COMMISSIONE

del 16 marzo 2009

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Riso Vialone Nano Veronese (IGP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Riso Nano Vialone Veronese», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione ⁽³⁾.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare per quanto riguarda la descrizione del prodotto. La prima modifica è necessaria allo scopo di precisare meglio la semente utilizzata, che deve essere della varietà Vialone Nano. La seconda modifica riguarda le caratteristiche biometriche della granella (lunghezza, larghezza, spessore,

forma) e ha lo scopo di fissare valori minimi o massimi al posto dei valori medi indicati fin qui. La terza modifica riguarda i parametri fisico-chimici (amilosio, gelatinizzazione, consistenza, collosità).

- (3) La Commissione ha esaminato le modifiche in parola e le ritiene giustificate. Poiché si tratta di modifiche minori ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarle senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Riso Nano Vialone Veronese» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

La scheda riepilogativa contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 marzo 2009.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 163 del 2.7.1996, pag. 19.

ALLEGATO I

Le seguenti modifiche sono approvate per il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Riso Nano Vialone Veronese»:

«Nome del prodotto»:

1) all'articolo 4, paragrafo 5,

anziché: «La semente di Vialone Nano utilizzata non deve essere infetta da parassiti di crittogame tra cui: *piricularia oryzae*, *fusarium monoliforme*, *drechslera oryzae*. La semente deve essere certificata dall'E.N.S.E.»;

leggi: «La semente utilizzata deve essere della varietà Vialone Nano e deve essere certificata dall'E.N.S.E.»;

2) all'articolo 6, paragrafo 1, concernente le caratteristiche biometriche della granella,

anziché: «lunghezza: 5,7 mm;

larghezza: 3,5 mm;

spessore: 2,1 mm;

forma (lungh./largh.): 1,6»;

leggi: «lunghezza: compresa tra 5,6 mm e 5,8 mm;

larghezza: compresa fra 3,4 mm e 3,6 mm;

spessore: compreso tra 2,0 mm e 2,2 mm;

forma (lungh./largh.): compresa tra 1,5 e 1,7»;

3) all'articolo 6, paragrafo 4, concernente i parametri fisico-chimici,

anziché: «amilosio: s.s. superiore a 23 %;

tempo di gelatinizzazione: 15,5-16,5 minuti;

indice di consistenza: superiore a 0,90 kg/cm²;

indice di collosità: inferiore a 1,1 g/cm»;

leggi: «amilosio: non superiore a 21 % s.s.;

tempo di gelatinizzazione: compreso fra 15 e 20 minuti;

indice di consistenza: non inferiore a 0,85 kg/cm²;

indice di collosità: non superiore a 2,5 g/cm».

ALLEGATO II

SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«RISO VIALONE NANO VERONESE»

CE N.: IT-PGI-0117-1529-16.2.2001

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro

Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Indirizzo: Via XX Settembre 20 — 00187 Roma RM

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Associazione

Nome: Consorzio Tutela Riso Vialone Nano Veronese IGP

Indirizzo: Via Mazzini 2b — 37063 Isola della Scala VR

Tel.: +39 0456630815

Fax: +39 0457300397

e-mail: —

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali

4. Disciplinare

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome

«Riso Vialone Nano Veronese»

4.2. Descrizione

Razza a ciclo vegetativo semiprecoce, di taglia medio-alta, di granella fine, mutica, perlata. Genealogia: Nano × Vialone;

Gruppo varietale: *Japonica*;

Anno di diffusione: 1937;

Ciclo vegetativo: 155 giorni;

Lunghezza culmo: 95,2 cm;

Colore nodi: viola;

Colore internodi: striato viola;

Lembo fogliare: colore striato viola portamento pendulo;

Colore guaina: viola;

Colore auricole: viola;

Colore giuntura: viola;

Ligula: lunghezza 17,0 mm, tipo bifida, colore viola; portamento foglia: a bandiera discendente;

Pannocchia: lunghezza 17,8 cm, portamento pendula, tipo aperta, esercizio ben eserta, aristatura mutica;

Colore stemma: pigmentato;

Colore glume: viola marrone;

Colore glumelle: carena viola marrone, calotta viola marrone apice viola marrone;

Spighetta: arista assente, villosità media, lunghezza 8,1 mm, larghezza 4,1 mm, peso di 1 000 37,9 g;

Cariosside: colore pericarpo bianco, lunghezza da 5,6 mm a 5,8 mm, larghezza da 3,4 mm a 3,6 mm, spessore da 2,0 mm a 2,2 mm, forma (rapp. lungh./largh.) da 1,5 a 1,7, peso di 1 000 semi 31,1 g;

Tolleranza al freddo: plantula elevata, fioritura media; tolleranza acqua alta (40-50): elevata;

Velocità sviluppo plantula: elevata; livello di fertilità richiesto: medio; resa alla lavorazione: 55 %.

Inoltre per distinguere maggiormente il Riso Vialone Nano Veronese:

per le impurità varietali, limite massimo consentito 2 %; si dovranno inoltre rispettare i parametri fisico-chimici di seguito elencati:

- amiloso: non inferiore a 21 % s.s.,
- tempo di gelatinizzazione: compreso fra 15 e 20 minuti,
- indice di consistenza: non inferiore a 0,85 kg/cm²,
- indice di collosità: non superiore a 2,5 g/cm.

4.3. Zona geografica

Zona sud della provincia di Verona: comuni di Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco all'Adige, Palù, Zevio e Povegliano Veronese.

4.4. Prova dell'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.

4.5. Metodo di ottenimento

La semente utilizzata deve essere della varietà Vialone Nano e deve essere certificata dall'E.N.S.E.

Il Vialone Nano, non molto produttivo, sensibile al brusone, facile all'allettamento, se confrontato con altre più recenti varietà risulta un riso la cui coltura richiede particolare impegno.

Esso trova nei terreni veronesi della zona sopraindicata, nelle acque di fontanile, nel clima e nell'avvicendamento culturale un equilibrato complesso di fattori che gli permette di portare a compimento il ciclo vegetativo senza difficoltà, producendo una cariosside completa, grossa e con perla centrale estesa, cosa che non sempre avviene in altri areali risicoli.

Va ricordato che i terreni veronesi, leggeri e di medio impasto, hanno la caratteristica comune di un pH 7,5 e più, dovuto alla presenza di calcare, e che anche le acque sono sempre alcaline.

Questa marcata alcalinità caratterizza e contraddistingue appunto l'ambiente delle risaie veronesi rispetto a quello della maggior parte delle terre risarive italiane, tendenzialmente acide e spesso carenti di calcare.

Per quanto attiene la lavorazione va ricordato che essa avviene nelle riserie locali, dirette eredi delle «pile da riso» sorte numerose nella zona 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. Anche se attualmente nella maggior parte dei casi il processo di lavorazione viene effettuato mediante macchine moderne, ci si attiene a criteri e si perseguono risultati che sono retaggio di una plurisecolare tradizione. Il decorticamento e lo sbiancamento del chicco non è mai totale; il granello resta parzialmente coperto dal pericarpo e si presenta in condizioni ottimali per essere impiegato nella preparazione dei tipici risotti veronesi.

4.6. *Legame*

La produzione di riso Vialone Nano Veronese è ottenibile nella zona delimitata perché caratterizzata da un decorso climatico uniforme. A ciò contribuiscono pure la dolcezza e purezza delle acque di fontanile, abbastanza tipiche di questo territorio. In queste zone infatti, il riso viene coltivato in avvicendamento culturale riducendo considerevolmente l'utilizzo di presidi sanitari e concimazioni chimiche.

Nell'areale veronese le caratteristiche del terreno si differenziano da quelle di altre zone risicole:

- per il pH del terreno che è sempre alcalino,
- per le acque risorgive provenienti da rocce calcaree e quindi anch'esse alcaline,
- per la tradizione culturale che mantiene ancora il riso in successione.

4.7. *Organismo di controllo*

Nome: Ente Nazionale Risi
Indirizzo: Piazza Pio XI 1 – 20123 Milano MI
Tel.: +39 028855111
Fax: +39 02861372
e-mail: info@enterisi.it

4.8. *Etichettatura*

Il riso viene confezionato in sacchetti di carta con l'etichetta della riseria associata e il marchio di tutela.

L'etichetta deve recare la dicitura «Riso Vialone Nano Veronese» I.G.P.

Il logo consiste nella raffigurazione di Cangrande della Scala su un cavallo di colore bianco, una pannocchia di riso di colore giallo su campo nero; in basso lo stemma di Verona con la scala di colore rosso in campo giallo.
