

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi 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

(2011/C 56/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9
«RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE»**

N. CE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Descrizione del prodotto:

- All'articolo 2 del disciplinare relativo alla «descrizione del prodotto» del «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» DOP sono stati riconsiderati i parametri relativi alla collosità per ognuna delle sette varietà di riso. I parametri proposti sono il risultato di un'attenta analisi condotta utilizzando una metodica

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

interna definita e messa a punto dall'Ente Nazionale Risi. La metodica prevede l'impiego di una nuova strumentazione d'analisi che fornisce risultati più precisi rispetto a quelli utilizzati in passato in quanto oltre ad essere sottoposta a taratura periodica con campioni di riferimento certificati dal SIT (Servizio di Taratura Italiano) per i parametri di forza, distanza, velocità, coinvolti nel test della collosità, prevede la completa automazione di alcune fasi del processo analitico, permettendo così di minimizzare le fonti di variabilità e migliorare la riproducibilità del metodo di analisi stesso.

È proprio in ragione di tale automazione che i risultati relativi alla collosità sono differenti, in termine di valore numerico, rispetto ai precedenti valori rilevabili con l'applicazione della precedente strumentazione e tecnica analitica, ritenuta ormai obsoleta.

Inoltre, considerato che la collosità è un parametro che varia in funzione delle condizioni di maturità e di stagionatura del riso, si è provveduto ad specificare nel disciplinare di produzione il momento in cui sottoporre il riso alle analisi, ovvero in autunno alla chiusura della campagna di raccolta, periodo nel quale i valori di collosità sono massimi.

Si comunica anche la correzione di un errore materiale riguardante l'unità di misura della collosità erroneamente espressa in g/cm^2 e corretta nel documento unico allegato alla presente domanda di modifica in g/cm .

In conclusione, la domanda di modifica tende, attraverso la definizione di parametri più precisi, la correzione di un errore materiale e l'indicazione della fase della filiera di produzione nella quale sottoporre il riso alle analisi della collosità, a fornire elementi più chiari e precisi necessari ad una migliore valutazione della collosità del riso, tutto ciò a vantaggio sia dei produttori sia dei consumatori.

— E' stata introdotta una tolleranza del 10 % sui caratteri lunghezza e larghezza dei granelli, consistenza, collosità, cristallinità dei grani e loro peso, inseriti nella tabella delle suddette caratteristiche fisico-chimiche. Si è ritenuto opportuno proporre questa tolleranza in quanto dai dati analitici disponibili, si evince come i suddetti caratteri, siano tutti fortemente influenzati dall'andamento meteorologico dell'annata di coltivazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE»

N. CE: IT-PDO-0105-0337-06.03.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Riso di Baraggia Biellese e Vercellese».

2. Stato membro o paese terzo:

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

L'indicazione DOP «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	Collosità	Cristallinità	Peso 1 000 grani	
	Lunghezza	Larghezza	kg/cm ²	g/cm	%	g	
	mm	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	7,5	—	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	7,5	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	5,1	—	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	3,2	—	35	31
S. Andrea	6,6	3,3	0,58	8,5	—	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	7,5	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	1,5	70	22	20

Sui valori indicati è consentita una tolleranza del 10 %. La misura della collosità viene effettuata in autunno alla chiusura della campagna di raccolta.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Tutte le operazioni di produzione del «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», la coltivazione, la raccolta, l'elaborazione e/o la trasformazione della denominazione d'origine protetta, devono avvenire nella zona di produzione delimitata al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Le operazioni di confezionamento possono avvenire esclusivamente sotto il controllo dell'organismo di controllo.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il prodotto DOP «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», per essere ammesso al consumo deve riportare sulla confezione un'etichetta riportante 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 denominazioni che devono comparire in caratteri di stampa sulle confezioni sono:

- il contrassegno (DOP) della Comunità europea,
- il logo della DOP «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.

Il logo della denominazione «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», 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. Le confezioni di DOP «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.

4. Delimitazione concisa della 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.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area di produzione costituita dalla zona descritta al punto 4, 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.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche peculiari del «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», sono la tenuta alla cottura, la superiore consistenza e la modesta collosità.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La diversità della Baraggia e del suo riso fu descritta per circa 50 anni nel «Giornale di Riscoltura», edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Riscoltura 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. Dalle caratteristiche della zona di produzione, risulta che il «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» si caratterizza per la tenuta alla cottura, la 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.

La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVII secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola, incluso nel perimetro delimitato.

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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della denominazione di origine protetta «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 23 del 28 gennaio 2008.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul seguente link: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
