

## **Corso per operatori dell'industria del riso**

Docenti: R. Gironi; M. Cormegna; S. Feccia; E. Greppi – Ente Nazionale Risi

### **Corso formativo di base** *(durata articolata su 2 giorni)*

#### **Programma 1° giorno (dalle 9,30 alle 12,30)**

- Breve introduzione del Dott. Gironi
- Il processo di lavorazione del riso: dal risone al lavorato.
- La qualità del riso e aspetti commerciali.
- I difetti del riso e criteri di riconoscimento.
- I principali test merceologici per valutare la qualità del granello.

Normativa di riferimento:

DM 11/01/2011 G.U. n. 37 15/02/2011 (Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2010/2011)

UNI ISO 7301:2004 (Norma che fornisce le specifiche minime del riso oggetto del commercio Internazionale)

Reg. CE 1234/2007, allegato III, parte I, GU UE 16/11/2007 (recante definizioni specifiche per il settore riso)

DM 23/07/1994, GU n. 186 10/08/1994 S.O. (Metodi ufficiali di analisi: determinazione dei difetti del riso semigreggio o lavorato)

#### **Programma 2° giorno: (dalle 9,30 alle 12,30)**

- Dimostrazione pratica: la resa alla lavorazione (globale, in intero).
- Esercitazione: analisi dei difetti e riconoscimento delle varietà.