C/2025/4399

4.8.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4399)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Riso Nano Vialone Veronese»

N. UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Eliminazione del valore % di Amilosio*

al punto 3.2. del documento unico e all'articolo 2 del disciplinare viene eliminato il parametro relativo alla percentuale di Amilosio.

Motivazione: la metodica analitica per la determinazione dell'amilosio, ha subito nel corso degli anni delle modifiche e degli aggiornamenti, tuttavia i risultati ottenuti non sono ancora affidabili non essendoci ripetibilità di risultati analitici, all'interno dello stesso campione

La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *modifica di alcune indicazioni nelle etichette*

all'articolo 8 del Disciplinare è stato aggiunto il termine «risaie».

E' un riferimento utilizzabile solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con riso raccolto nelle stesse.

E' stato inoltre inserito il seguente paragrafo:

«Nelle confezioni del prodotto devono figurare le tipologie merceologiche indicate all'art. 2, salvo la specificazione di riso "bianco" che può essere omessa. È possibile indicare in etichetta, l'annata di raccolta.»

La modifica è finalizzata a fornire ai consumatori maggiori informazioni e trasparenza sul prodotto acquistato. Prevede che nelle confezioni debba essere indicato se il prodotto ivi contenuto, è semilavorato o semintegrale. Per il riso bianco tale specificazione può essere omessa in quanto rientra nel senso comune del consumatore, che quando acquista del riso è consapevole che è un prodotto già decorticato (bianco).

Viene introdotta anche la possibilità di indicare l'annata di raccolta.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Riso Nano Vialone Veronese»

N. UE: PGI-IT-1529-AM04 — 23.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 10 — CEREALI

1006 — Riso

1006 30 — Riso semilavorato o lavorato, anche lucidato o brillato

1006 30 42 — a grani tondi

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

L'indicazione geografica protetta «Riso Nano Vialone Veronese» deve essere ottenuta esclusivamente dalla varietà di risone «Vialone Nano». All'atto dell'immissione al consumo, il «Riso Nano Vialone Veronese» deve appartenere a una delle seguenti tipologie merceologiche:

— semilavorato o semintegrale: ottenuto con una lavorazione che comporta l'asportazione parziale dell'embrione (germe) e del pericarpo;

— bianco: ottenuto con una lavorazione che comporta l'asportazione totale del pericarpo.

Il «Riso Nano Vialone Veronese» presenta le seguenti caratteristiche:

— lunghezza tra 5,4 e 5,8 mm;

— larghezza tra 3,2 e 3,5 mm;

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

— rapporto (lunghezza/larghezza) compreso tra 1,6 e 1,8;

— perla centrale: estesa;

— striscia: assente.

Inoltre, il riso deve avere una percentuale di impurità varietali non superiore al 3 %.

Oltre alle caratteristiche varietali di cui sopra, il «Riso Nano Vialone Veronese» dovrà rispettare i parametri fisico-chimici di seguito elencati:

— 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.

Le caratteristiche precedenti sono determinate su granelli di riso pronti per essere immessi nel commercio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi coltivazione e le operazioni lavorazione (sbramatura, sbiancatura più o meno spinta e lavorazioni secondarie) del «Riso Nano Vialone Veronese» devono aver luogo nell'area geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento del riso deve essere effettuato all'interno dell'area geografica delimitata per evitare la formazione di microlesioni sulle cariossidi del riso lavorato a causa delle variazioni di umidità e per gli stress meccanici a cui sarebbe altrimenti sottoposto il riso lavorato. L'alterazione dell'integrità del riso determina un peggioramento qualitativo in fase di cottura del prodotto e l'alterazione dei tempi di cottura.

Il confezionamento del riso deve essere effettuato all'interno dell'area geografica delimitata per evitare la formazione di microlesioni sulle cariossidi del riso lavorato a causa delle variazioni di umidità e per gli stress meccanici a cui sarebbe altrimenti sottoposto il riso lavorato. L'alterazione dell'integrità del riso determina un peggioramento qualitativo in fase di cottura del prodotto e l'alterazione dei tempi di cottura.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su ogni confezione devono essere riprodotti il logo della IGP Riso Nano Vialone Veronese e il simbolo comunitario. Il logo è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della 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.

5. **Legame con la zona geografica**

La richiesta di registrazione del «Riso Nano Vialone Veronese» IGP si basa sulle caratteristiche del prodotto. La produzione di «Riso Nano Vialone 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 colturale 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 colturale che mantiene ancora il riso in successione. 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.591872b757f645ec48b4/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download