DENTRO LA NOTIZIA

Puntata del 27-11-2021

ALLEGATO *1*

(Previsto dall'articolo 3, comma 2)

Definizioni dei gruppi merceologici e delle caratteristiche qualitative

Categoria	Descrizione
riso a grani tondi/ riso tondo/riso Originario	riso i cui grani hanno una lunghezza pari o inferiore a 5,2 millimetri, con un rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 2
riso a grani medi/ riso medio	riso i cui grani hanno una lunghezza superiore a 5,2 millimetri e pari o inferiore a 6,0 millimetri, con un rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3
riso a grani lunghi A/ riso lungo A	riso i cui grani hanno una lunghezza superiore a 6,0 millimetri, con un rapporto lunghezza/larghezza superiore a 2 e inferiore a 3
riso a grani lunghi B/ riso lungo B	riso i cui grani hanno una lunghezza superiore a 6,0 millimetri, con un rapporto lunghezza/larghezza pari o superiore a 3
grano rotto o rottura	frammenti di grani aventi una lunghezza < o = ai 3/4 della lunghezza media del grano senza alcuna parte rotta
grano striato	grano o rottura con striature di pericarpo pigmentato la cui lunghezza è > o = alla metà del grano senza alcuna parte rotta, ma la superficie rivestita da queste striature è < di ¼ della superficie totale
grano pigmentato	grano o rottura con pericarpo di colore diverso da quello dovuto alle caratteristiche ereditarie della varietà, che riveste più di ¼ della superficie del grano
grano gessato	grano o rottura di riso non parboiled, fatta eccezione per il riso ceroso, la cui intera superficie ha aspetto opaco e farinoso

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 4 agosto 2017, n. **131**.

Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 28 luglio 2016, n. 154, e in particolare, l'articolo 31, recante delega al Governo per il sostegno al settore del riso;

Visto il regio decreto-legge 11 agosto 1933, n. 1183, e successive modificazioni;

Vista la legge 18 marzo 1958, n. 325;

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096;

Visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regola-

EMANA
il seguente regolamento:

Art. 1.

Ambito di applicazione

1. Il presente decreto è finalizzato alla salvaguardia delle varietà di riso tipiche italiane e all'indirizzo del miglioramento genetico delle nuove varietà in costituzione, alla valorizzazione della produzione risicola, quale espressione culturale, paesaggistica, ambientale e socio-economica del territorio in cui è praticata e alla tutela del consumatore, anche in ordine alla trasparenza delle informazioni e alle denominazioni di vendita del riso.

2. Il presente decreto si applica al prodotto ottenuto dal riso greggio destinato al consumatore finale e venduto o posto in vendita o comunque immesso al consumo sul territorio nazionale per l'alimentazione umana.

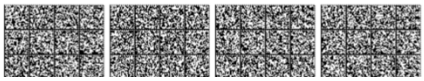
3. Il presente decreto non si applica al prodotto tutelato da un sistema di qualità riconosciuto nell'Unione europea, né al prodotto destinato ad essere commercializzato in altri Paesi.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

grano striato	metà del grano senza alcuna parte rotta, ma la superficie rivestita da queste striature è < di ¼ della superficie totale
grano pigmentato	grano o rottura con pericarpo di colore diverso da quello dovuto alle caratteristiche ereditarie della varietà, che riveste più di ¼ della superficie del grano
grano gessato	grano o rottura di riso non parboiled, fatta eccezione per il riso ceroso, la cui intera superficie ha aspetto opaco e farinoso
grano danneggiato	grano o rottura che mostra un deterioramento evidente, causato da umidità, infestazioni, malattie o altre cause, esclusi i grani danneggiati da calore.
grano danneggiato da calore	grano o rottura il cui normale colore si è modificato per effetto di un riscaldamento di origine microbiologica. Questa categoria comprende grani di colore giallo/giallo scuro nel riso non parboiled e grani di colore arancio/arancio scuro nel riso parboiled, dovuti ad alterazioni microbiologiche
grano immaturo, malformato	grano o rottura a maturazione incompleta e/o mal sviluppato
grani di altre varietà	grani o rotture di varietà diverse da quelle compatibili con la denominazione dell'alimento
peck	grano o rottura di riso parboiled nel quale più di 1/4 della superficie è di colore marrone scuro o nero dovuto al processo parboiled
materie estranee commestibili	semi o parti di semi e loro derivati, che siano commestibili, o altre sostanze alimentari
materie estranee non commestibili, non tossiche	sostanze minerali (quali pietra, sabbia, polvere) o vegetali (quali lolla, frammenti di paglia) o animali (quali insetti morti e loro frammenti) non commestibili, a condizione che non siano tossiche



ALLEGATO *4*

(Previsto dall'articolo 4 comma 2)

Caratteristiche qualitative per il riso e il riso parboiled (valori massimi)

Categorie [1]	**%**
grani rotti o rotture	5,00
grani striati e/o pigmentati [2]	3,00
grani gessati	4,50
grani danneggiati	2,50
grani danneggiati da calore [3]	0,05 [4]
grani immaturi, malformati e grani di altre varietà [3,5]	10,00
di cui grani di altre varietà	5,00

ALLEGATO *2*

(Previsto dall'articolo 5, commi 1 e 2 e dall'articolo 6, comma 2)

Caratteristiche delle varietà che possono fregiarsi della denominazione dell'alimento

	DENOMINAZIONI DELL'ALIMENTO					
Caratteristiche del granello	Riso Arborio	Riso Roma o Riso Baldo	Riso Carnaroli	Riso Ribe	Riso Vialone nano	Riso S. Andrea
lunghezza (mm)	6,6 ÷ 7,2	6,4 ÷ 7,2	6,5 ÷ 7,0	5,8 ÷ 6,8	5,4 ÷ 5,8	6,2 ÷ 6,7
larghezza (mm)	3,2 ÷ 3,4	2,9 ÷ 3,1	2,9 ÷ 3,1	2,4 ÷ 2,8	3,2 ÷ 3,5	2,9 ÷ 3,1
rapporto lunghezza./larghezza	2,0 ÷ 2,2	2,2 ÷ 2,4	2,2 ÷ 2,3	2,0 ÷ 2,7	1,6 ÷ 1,8	2,1 ÷ 2,3
consistenza (kg/cm^2)	0,65 ÷ 0,80	0,60 ÷ 0,80	≥ 0,85	-	≥ 0,85	0,60 ÷ 0,75
perla	molto estesa	da poco a molto estesa	molto estesa	-	molto estesa	poco estesa

Le caratteristiche sono determinate su granelli di riso lavorato.

7-9-2017 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. **209**

ALLEGATO *2*

(Previsto dall'articolo 5, commi 1 e 2 e dall'articolo 6, comma 2)

Caratteristiche delle varietà che possono fregiarsi della denominazione dell'alimento

	DENOMINAZIONI DELL'ALIMENTO					
Caratteristiche del granello	Riso Arborio	Riso Roma o Riso Baldo	Riso Carnaroli	Riso Ribe	Riso Vialone nano	Riso S. Andrea
lunghezza (mm)	6,6 ÷ 7,2	6,4 ÷ 7,2	6,5 ÷ 7,0	5,8 ÷ 6,8	5,4 ÷ 5,8	6,2 ÷ 6,7
larghezza (mm)	3,2 ÷ 3,4	2,9 ÷ 3,1	2,9 ÷ 3,1	2,4 ÷ 2,8	3,2 ÷ 3,5	2,9 ÷ 3,1
Misura setaccio	19	18	18	17	19	18
consistenza (kg/cm^2)	0,65 ÷ 0,80	0,60 ÷ 0,80	≥ 0,85	-	≥ 0,85	0,60 ÷ 0,75
perla	molto estesa	da poco a molto estesa	molto estesa	-	molto estesa	poco estesa

Le caratteristiche sono determinate su granelli di riso lavorato.