



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1

NOME DEL PRODOTTO

L'indicazione geografica protetta "Riso del Delta del Po" è riservata ai frutti di riso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'indicazione "Riso del Delta del Po" designa esclusivamente il frutto del riso appartenente al tipo "Japonica", Gruppo Superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio.

Il "Riso del Delta del Po" – I.G.P., all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche riferite alla granella:

VARIETA'	COLLOSITÀ RISO COTTO G / CM	PROTEINE % (*)
Baldo	> 4,5	> 6,60
Carnaroli	> 1,5	> 6,60
Volano	> 3,0	> 6,60
Arborio	> 3,5	> 6,60

(*) Valori espressi sulla sostanza secca

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

L'area tipica per l'ottenimento del "Riso del Delta del Po" si estende sul cono orientale estremo della pianura padana fra la regione Veneto e l'Emilia Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po nonché dalle successive opere di trasformazione fondiaria che ne hanno reso possibile la coltivazione.

In particolare nel Veneto il *Riso del delta del Po* viene coltivato, in provincia di Rovigo nei comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo; in Emilia Romagna tale produzione concerne la provincia di Ferrara nei comuni di Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia e Berra.

L'area è delimitata ad Est dal Mare Adriatico a Nord dal fiume Adige e a Sud dal Canale navigabile Ferrara/Porto Graribaldi.

Le fasi di trasformazione e confezionamento sono state da sempre tradizionalmente effettuate all'interno delle regioni nelle quali si trovano i territori di produzione del Riso del Delta del Po; tali fasi di trasformazione e confezionamento devono quindi aver luogo all'interno dell'intero territorio delle Regioni Veneto ed Emilia Romagna anche al fine di garantirne la tradizionalità, l'effettuazione dei controlli e la tracciabilità del prodotto.

Art. 4

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura Padana (1450) compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni in Polesine, in particolare nel territorio del Delta del Po poiché questa coltura era strettamente legata alla bonifica e rappresentava il primo stadio di valorizzazione agraria dei nuovi terreni.

La natura dei terreni prosciugati divenne elemento determinante per la destinazione colturale degli stessi. La coltivazione del riso diveniva perciò importante nelle zone del delta del Po per accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salini da destinare poi alla rotazione colturale, come viene testimoniato da una legge della Repubblica veneta del 1594 che proibisce la concessione dell'acqua a questa coltura e dà la possibilità di coltivare il riso solo "per valli ed altri luoghi sottoposti alle acque, stimati impossibili di asciugarli in tutto e di rendersi ad alcuna coltura".

Dopo il 1598, fine del periodo Estense, in provincia di Ferrara, la coltivazione del riso si diffuse su terreni bassi e paludosi, dove si procedeva con un tipo di bonifica per colmata, e non per prosciugamento. La bonifica per colmata infatti risolveva al contrario del prosciugamento, il problema della utilizzazione dei terreni bassi e paludosi, senza alcun rischio di abbassamento dei terreni.

La Repubblica Veneta tra il 1660 e il 1604 attuò il *Taglio di Porto Viro* che deviò verso sud, nella Sacca di Goro, la foce del Po Grande definendo con quest'opera idraulica la conformazione dell'attuale territorio del Delta del Po.

Verso la fine del 700 alcuni patrizi veneziani: Diedo, Contarini, Farsetti, Valier e Venier, proprietari di immense tenute bonificate e non, nel Delta del Po, iniziarono con metodi sistematici agrari la coltura del riso nei territori appena bonificati, ma saranno soprattutto nell'800 i nuovi proprietari borghesi, alcuni di questi di origine ebraica, come i Lattis, i Piavenna ed i Sullam che allargheranno su vasta scala questa coltura. Testi e disegni relativi alla zona del Delta, risalenti all'epoca, testimoniano la presenza del riso nel Delta.

Nella provincia di Ferrara, nel 1870, anno che precedeva le moderne bonifiche, la superficie adibita a risaia era di 702 ha. Tali dati riguardano i territori limitrofi alla Bonificazione Ferrarese, ma è da ritenere che proprio l'avvio dei prosciugamenti in quel Comprensorio e in altri, insieme a motivi economici, come l'arrivo dall'Oriente di un prodotto più competitivo, indussero ad un ridimensionamento della coltura, soprattutto nei terreni a elevata produttività di altri prodotti. Negli anni compresi tra il 1879 e il 1893 la superficie a risaia, si ridusse pertanto in provincia di Ferrara a 538 ha.

Nel 1930 cominciò il prosciugamento dei terreni limitrofi, per iniziativa del Consorzio delle Bonifiche Argentane, fino ad una estensione di 2750 ha, i terreni vennero adibiti alla coltivazione del grano, con medie produttive scarse. I terreni nelle vicinanze delle derivazioni dal Reno vennero acquistati da una società che appurate le condizioni di alta salinità dei terreni medesimi, decise di tentare la coltivazione del riso.

In provincia di Rovigo l'estensione delle risaie fino al 1950 si manteneva elevata; le alluvioni del 1951, 1957, 1960, e 1966 causarono una notevole revisione dei piani colturali aziendali fino ad arrivare agli anni '80 con una restrizione notevole della coltivazione dettata soprattutto da problemi di carattere economico-gestionale, per poi riprendere negli anni '90 per giungere agli attuali circa 9.000 ettari complessivi.

L'origine del prodotto è comprovata inoltre dall'iscrizione dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi tenuti e aggiornati dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare.

Il produttore o l'organismo associativo deve comunicare all'organismo di controllo la data indicativa della raccolta dieci giorni prima che questa avvenga. Entro 30 giorni dalla data di fine raccolta il produttore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale.

Annualmente l'essicatore è soggetto a controlli e pertanto deve indicare la data di avvenuta lavorazione del prodotto; così alla fine del periodo di commercializzazione il confezionatore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia finale delle quantità immesse al commercio.

Art. 5

TECNICA DI PRODUZIONE E RACCOLTA

Lavorazioni del terreno

Le tessiture dei terreni sono sostanzialmente due tipi: nell'area rodigina di origine alluvionale franco argillose/franco limose (con ph superiore a 7,5), nell'area ferrarese a forte componente torbosa (con ph inferiore a 7,5). In entrambi i casi i terreni sono caratterizzati da una lenta capacità drenante e dotati di elevata fertilità minerale. Dovrà essere eseguita un'aratura a profondità di 25 - 30 cm., seguita

almeno da una erpicatura; successivamente il terreno dovrà essere livellato per consentire una gestione ottimale delle acque.

Analisi dei terreni

Le aziende che producono Riso del Delta del Po devono eseguire almeno ogni 5 anni delle analisi dei terreni sulle seguenti caratteristiche: tessitura, ph, sostanza organica, calcare attivo, fosforo assimilabile, potassio scambiabile, azoto totale, rapporto C/N, calcio scambiabile, magnesio scambiabile, sodio scambiabile e rapporto Mg/K, al fine di redigere e conservare in azienda un piano di concimazione eseguito da un tecnico agrario. Le quantità di concime minerale previste non potranno comunque superare quelle indicate nel seguente paragrafo “concimazioni”.

La varietà Carnaroli, che necessita di particolari terreni a prevalenza argillosa, può essere prodotta solo in terreni con ph superiore a 7,5. Le altre tre varietà possono essere prodotte in tutto il territorio definito dall'art. 3 del presente disciplinare.

Concimazioni

I terreni sono dotati di elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico nonché, nei terreni torbosi, di quello azotato. Per questo motivo nelle aziende è importante che le concimazioni vengano effettuate secondo quanto previsto nel piano di concimazione aziendale comunque per quanto riguarda la concimazione minerale, non superando i seguenti massimali:

Azoto (N)	130 kg/ha
Fosforo (P ₂ O ₅)	100 kg/ha
Potassio (K ₂ O)	100 kg /ha

Per quanto concerne la modalità di distribuzione esse possono essere attuate con spandiconcime a spaglio o pneumatico.

Rotazione colturale

La risaia non può insistere sullo stesso terreno per più di otto anni, dopodiché dovrà entrare in rotazione per almeno due anni prima che vi sia riseminato riso.

Semina

E' necessario utilizzare seme proveniente da partite selezionate e certificate secondo legislazione vigente. La quantità massima di seme utilizzabile per ettaro è di 240 kg.. La semina può essere effettuata in acqua con caduta libera o in asciutta sul terreno lavorato che dovrà immediatamente venir sommerso di acqua.

Difesa fitosanitaria e lotta alle erbe infestanti

La costante ventilazione delle risaie da parte di venti e brezze, grazie alla vicinanza del mare, e la conseguente minore umidità relativa, consente di mantenere la pianta più asciutta e di conseguenza più sana.

E' obbligatoria la concia del seme per combattere le crittogame tipiche del riso (fusariosi, elmintosporiosi e pyricularia - brusone).

E' obbligatoria l'asciutta della risaia e l'esposizione al sole in caso di problemi causati da fitofagi del riso (crostacei , insetti, vermi).

Prima che con i fitofarmaci autorizzati, la lotta alle erbe infestanti deve avvenire attraverso un corretto sfalcio degli argini, con la regolazione dell'acqua in risaia e con lavorazioni mirate del terreno in presemina.

Ove possibile e consentito dai regolamenti comunali è consigliata la bruciatura delle stoppie al fine di eliminare le sementi infestanti residue soprattutto di riso crodo.

A parità di principio attivo deve essere utilizzata quello con classe tossicologica inferiore

Raccolta, Essiccamento, conservazione e trasformazione:

Alla raccolta, la produzione massima unitaria per tipologia di risone secco, non deve superare i seguenti quantitativi:

Carnaroli :	6,0 ton/ha
Volano :	8,0 ton/ha
Baldo :	8,0 ton/ha
Arborio :	7,5 ton/ha

L'essiccazione deve essere effettuata in essiccatoi che non lascino sulle glumelle residui di combustione od odori estranei. Sono ammessi essiccatoi a fuoco indiretto o diretto se alimentati a metano e GPL. L'umidità del risone essiccato non deve essere superiore al 14%.

La trasformazione industriale deve avvenire in stabilimenti e secondo procedure che garantiscano al Riso del Delta del Po il mantenimento di caratteristiche commerciali ineccepibili.

Per quanto sopra, l'essiccazione, la conservazione e la trasformazione del prodotto del *Riso del Delta del Po IGP*, debbono avvenire in stabilimenti autorizzati e sottoposti al controllo dell'organismo di cui all'art. 7.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

Esiste un legame stretto tra il territorio del Delta del Po e le caratteristiche organolettiche *del Riso del Delta del Po* tali da influenzare positivamente alcune caratteristiche fisiche e gustative del prodotto ottenuto nell'area definita all'art 3.

Tale riso, infatti, viene coltivato in terreni che, pur di differente tessitura, sono caratterizzati da una salinità elevata (E. C. superiori a 1 mS/cm), derivante dalla pedogenesi del suolo, che conferisce al riso un aroma ed una sapidità particolare.

I terreni inoltre sono alluvionali, dotati di un'elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico (oltre che azotato nei terreni torbosi) e favoriscono nel riso una maggiore resistenza alla cottura ed un elevato tenore proteico del chicco.

Inoltre il terreno deltizio dell'area di produzione, risulta particolarmente sano dal punto di vista malerbologico e permette una presenza molto bassa e facilmente contenibile di riso crodo.

La peculiare ubicazione geografica, limitrofa al mare, determina inoltre un microambiente particolarmente favorevole al riso grazie alla presenza di costanti brezze e conseguentemente, di una minore umidità relativa; da contenute variazioni di temperatura sia in inverno che difficilmente scendono sotto gli 0 °C, sia in estate che negli ultimi trent'anni, non hanno mai superato i 32°C; da una piovosità generalmente ben distribuita nell'arco dei mesi che non raggiunge i 700 mm/anno. Tale clima permette di mantenere la pianta più asciutta e più sana, che non necessita degli interventi anticrittogamici tipici di questa coltura; favorisce una crescita costante della pianta e l'ottenimento di un seme di riso maturato in modo lento e costante, quindi più resistente alle malattie, con cariossidi ben nutrite ed una granella bianca e senza vaiolatura.

Art. 7

RIFERIMENTI RELATIVI ALLE STRUTTURE DI CONTROLLO

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Art. 8

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

La commercializzazione del “Riso del delta del Po”- I.G.P., ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre uno specifico contrassegno.

Il riso viene immesso in sacchetti adatti all'uso alimentare da 0,5 kg, 1 kg, 2 kg e 5 kg, può essere confezionato anche in sottovuoto o in atmosfera controllata, il tutto può essere inserito in un contenitore di dimensioni appropriate al peso del contenuto e stampato all'esterno.

I contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione.

Sui contenitori dovrà essere apposto obbligatoriamente il logo della denominazione avente dimensioni minime di mm. 40 x 30, e con caratteri di adeguata dimensione (altezza minima 5 mm) la dicitura “Riso del Delta del Po” seguita da “Indicazione Geografica Protetta” anche sotto forma di acronimo “I.G.P.”.

Nella confezione dovrà essere indicata la varietà (“Arborio”, “Carnaroli”, “Volano”, “Baldo”). Sulla medesima confezione dovrà anche apparire nome o ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché il peso all'origine.

Indicazioni diverse dalla dicitura Riso del delta del Po – Indicazione Geografica Protetta, dovranno avere dimensioni non superiori ad 1/3 di quelle utilizzate per “Riso del Delta del Po”

Il logo ufficiale del prodotto “Riso del Delta del Po” è composto da una fascia ellittica di colore bianco panna (Pantone n. 1205c) di mm. 10, bordata esternamente per mm. 1 di colore verde. All'interno di suddetta fascia vi sono le scritte “**RISO DEL DELTA DEL PO**”, sulla metà superiore e “**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**” su quella inferiore, entrambe in maiuscolo di colore verde (Pantone 557 cvc). Entrambe le scritte hanno carattere Century Gothic Grassetto.

Nell'interno della suddetta fascia, in campo verde (Pantone 557 cvc), a destra e a sinistra sono presenti figure tipiche del Delta del Po (canne palustri ed uccelli stilizzati) di colore bianco panna (Pantone n. 1205c), al centro si trova una donna stilizzata con un fascio di riso in colore giallo (Pantone Hexacrome H 20 – 4 cvc). A seconda della tipologia dei terreni di provenienza, rispettivamente a componente argillosa o torbosa, il prodotto potrà portare anche le seguenti due diciture: “Riso delle Terre Bianche” se il prodotto è proveniente da terreni argillosi, ovvero “Riso delle Terre Brune” nel caso di prodotto proveniente da terreni torbosi.