

SENATO DELLA REPUBBLICA

XV LEGISLATURA

N. 1878

DISEGNO DI LEGGE

presentato dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

(DE CASTRO)

di concerto col Ministro dello sviluppo economico

(BERSANI)

col Ministro della salute

(TURCO)

col Ministro per gli affari regionali e le autonomie locali

(LANZILLOTTA)

e col Ministro dell'economia e delle finanze

(PADOA-SCHIOPPA)

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 13 NOVEMBRE 2007

Nuova disciplina del commercio interno del riso

INDICE

Relazione	<i>Pag.</i>	3
Relazione tecnica	»	4
Disegno di legge	»	5
Allegati	»	10

ONOREVOLI SENATORI. - Il disegno di legge che reca la «nuova disciplina del commercio interno del riso» si è reso necessario per rispondere alle pressanti esigenze della filiera interessata all'aggiornamento dei criteri di riconoscimento conseguenti alle forme di etichettatura delle molteplici varietà di riso coltivate in Italia.

I nuovi criteri sono stati definiti dagli esperti del settore e risultano ancorati a parametri di trasparenza e di oggettività, nel rispetto dei parametri posti dalla normativa comunitaria di settore. Ciò comporterà un positivo riscontro sia nella fase commerciale del prodotto, sia nella fase di orientamento dei programmi di miglioramento genetico che vengono predisposti dalle Autorità competenti, al fine di correlare le sempre più specifiche richieste del consumatore al mondo della produzione.

L'articolo 1 disciplina, nel dettaglio, le numerose definizioni del prodotto «riso».

L'articolo 2 definisce il campo di applicazione della legge, prevedendo, tuttavia, l'esclusione dei risi che hanno ottenuto il riconoscimento qualitativo, di cui al regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, e di quelli destinati all'esportazione verso i Paesi terzi.

L'articolo 3 disciplina, in maniera dettagliata, la classificazione del riso e la denominazione di vendita; in particolare il comma 3 riserva le denominazioni di vendita elencate nell'allegato 4, e cioè le denominazioni storiche presenti da decenni sul mercato del riso e associate dal consumatore alla tradizione dell'areale di produzione, alle varietà tradizionali che rientrano nei parametri biometrici definiti nel medesimo allegato.

Per tutte le altre varietà presenti o future sul mercato, ma diverse da quelle storiche

elencate nell'allegato 4, la denominazione di vendita è costituita da quella del raggruppamento di cui al comma 1 dello stesso articolo 3, che si riferisce esclusivamente a parametri biometrici, eventualmente accompagnato dal nome della varietà di riso greggio di provenienza.

Il divieto posto dal comma 5 dell'articolo 3, di associare le denominazioni di vendita di cui al comma 3 con quelle di cui al comma 4 dello stesso articolo, garantisce, infine, che le scelte effettuate dai consumatori avvengano nella massima trasparenza.

L'articolo 4 definisce, attraverso il rinvio all'allegato 1, le caratteristiche qualitative per il riso, il riso integrale, il riso *parboiled* ed il riso integrale *parboiled*, fissando i valori massimi consentiti, in percentuale, di grani difettati e di materie estranee; il comma 3, inoltre, prevede la possibilità di modificare gli allegati alla legge con decreto interministeriale.

L'articolo 5 disciplina l'utilizzo di marchi collettivi.

L'articolo 6 dispone in materia di sanzioni in caso di violazione delle disposizioni contenute nella legge medesima.

L'articolo 7 regola la revisione delle analisi a seguito di procedimenti giudiziari ed amministrativi.

L'articolo 8, infine, prevede un periodo transitorio di dodici mesi per il confezionamento e la vendita del prodotto ottenuto in conformità alle disposizioni della legge 18 marzo 1958, n. 352, mentre l'articolo 9 ne dispone l'abrogazione.

Il provvedimento è stato sottoposto al parere della Conferenza Stato-regioni che, nella seduta del 20 settembre 2007, ha espresso parere favorevole con osservazioni integralmente recepite.

RELAZIONE TECNICA

Il disegno di legge recante nuova disciplina del commercio interno del riso risponde all'esigenza di aggiornare i criteri tecnici di riconoscimento delle molteplici varietà di riso coltivate in Italia, basandoli su parametri di trasparenza e di oggettività, senza apportare modifiche a discipline procedurali né alle competenze istituzionali in atto.

Il disegno di legge pertanto non comporta nuovi oneri a carico delle amministrazioni pubbliche e private interessate, né mancate o diminuite entrate a carico dell'Erario.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Definizioni)

1. Ai fini della presente legge si intende per:

a) riso greggio: il seme della pianta di riso (*Oryza sativa, L.*), ancora rivestito dalle glumelle dette lolla;

b) riso integrale: il prodotto ottenuto dalla sbramatura del riso greggio con completa asportazione della lolla. Il processo di sbramatura può dar luogo a scalfitture del pericarpo;

c) riso integrale *parboiled*: prodotto come definito alla lettera *b)*, nel quale l'amido è stato completamente gelatinizzato mediante un processo idrotermico;

d) riso: prodotto ottenuto dalla lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe;

e) riso *parboiled*: prodotto come definito alla lettera *d)*, nel quale l'amido è stato completamente gelatinizzato mediante un processo idrotermico;

f) riso ceroso: prodotto come definito alle lettere da *b)* ad *e)*, derivato da particolari varietà di riso greggio che, per le loro caratteristiche ereditarie, presentano una colorazione dei grani bianca ed aspetto ceroso, opaco non farinoso;

g) riso aromatico: prodotto come definito alle lettere da *b)* ad *e)* derivato da particolari varietà di riso greggio che, per le loro caratteristiche ereditarie, emanano un aroma particolare;

h) riso pigmentato: prodotto come definito alle lettere da *b)* ad *e)*, derivato da particolari varietà di riso greggio che, per le

loro caratteristiche ereditarie, presentano il pericarpo di colore rosso o nero o d'altra intensa colorazione, invece del normale colore biancastro;

i) riso ostigliato: riso pigmentato che, dopo lavorazione, presenta striature di pericarpo visibili sulla superficie.

Art. 2.

(Campo di applicazione)

1. La presente legge si applica al riso, al riso integrale, al riso *parboiled* ed al riso integrale *parboiled* confezionati, venduti, posti in vendita o comunque immessi al consumo sul territorio nazionale.

2. La presente legge non si applica ai risi che hanno ottenuto i riconoscimenti di cui al regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, né al prodotto destinato ad altri paesi.

Art. 3.

(Classificazione del riso e denominazioni di vendita)

1. Sulla base dei parametri biometrici previsti dalla normativa comunitaria in vigore, il riso è classificato nei seguenti gruppi:

- a)* riso tondo ovvero a grani tondi;
- b)* riso medio ovvero a grani medi;
- c)* riso lungo ovvero a grani lunghi;

d) nel caso del «riso integrale», i parametri biometrici sono da considerarsi relativi ai grani del corrispondente riso lavorato.

2. Il nome «riso» può essere utilizzato nella denominazione di vendita di prodotti non rispondenti alla definizione di cui all'articolo 1, comma 1, lettere *b)*, *c)*, *d)* ed *e)*, a condizione che:

a) le glumelle dette lolla siano state interamente asportate;

b) figuri nella denominazione di vendita la diversa lavorazione o il particolare trattamento subito.

3. La denominazione di vendita è costituita dalle denominazioni riportate nell'allegato 4, riservate unicamente al prodotto che rispetta le caratteristiche indicate negli allegati 1 e 4.

4. Per le varietà di riso diverse da quelle di cui all'allegato 4, la denominazione di vendita è costituita dal nome del raggruppamento di cui al comma 1, lettere a), b), o c), eventualmente accompagnato dal nome della varietà di riso greggio da cui il riso è ottenuto. Il prodotto deve rispettare le caratteristiche qualitative indicate nell'allegato 1.

5. È vietato associare le denominazioni di vendita di cui al comma 3 con quelle di cui al comma 4.

6. Nel caso sia posto in vendita «riso ceroso», «riso aromatico», «riso pigmentato» o «riso ostigliato», queste indicazioni devono essere riportate unicamente in associazione alle denominazioni di cui al comma 4.

7. L'indicazione «extra» è consentita, unicamente in associazione alle denominazioni di vendita di cui al comma 3, per quei risi aventi valori non superiori ad un terzo di quelli massimi ammessi per le caratteristiche di cui all'allegato 1.

8. L'indicazione «sottotipo», è ammessa unicamente in associazione alle denominazioni di cui al comma 4 ed è obbligatoria per quei risi aventi valori superiori a quelli massimi ammessi all'allegato 1, purché essi siano inferiori al loro doppio. L'indicazione «sottotipo» deve essere apposta sulla confezione in modo ben visibile, con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli delle altre diciture.

Art. 4.

(Qualità)

1. È vietato vendere, porre in vendita o comunque immettere al consumo, per l'alimentazione umana e con il nome «riso», un prodotto non rispondente alle caratteristiche qualitative di cui all'allegato 1, fatto salvo quanto previsto all'articolo 3, comma 8.

2. Le definizioni dei difetti sono riportate nell'allegato 2. I metodi di analisi sono riportati nell'allegato 3.

3. Gli allegati alla presente legge possono essere modificati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico.

Art. 5.

(Utilizzo di marchi collettivi)

1. Quando è posto in vendita un riso che beneficia dell'uso di marchi collettivi, appositamente riconosciuti ed adeguatamente certificati, le denominazioni di vendita di cui all'articolo 3 possono essere integrate con le indicazioni previste nei relativi regolamenti d'uso.

Art. 6.

(Sanzioni)

1. Salvo che il fatto costituisca reato, le violazioni alle disposizioni della presente legge sono punite con le sanzioni amministrative previste dall'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Art. 7.

(Revisione delle analisi)

1. Nel caso in cui sia necessario procedere ad una revisione dell'analisi, la stessa sarà eseguita, su un campione di almeno 800 grammi, dai seguenti istituti:

a) Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura: Istituto sperimentale per la cerealicoltura-Sezione specializzata per la risicoltura di Vercelli, per le analisi eseguite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

b) Istituto superiore di sanità, per le analisi eseguite dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Art. 8.

(Periodo transitorio)

1. Per un periodo di dodici mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge è consentito il confezionamento del prodotto conformemente alle disposizioni della legge 18 marzo 1958, n. 325.

2. Il prodotto confezionato ai sensi del comma 1 può essere venduto fino all'esaurimento delle scorte.

Art. 9.

(Norme finali)

1. La legge 18 marzo 1958, n. 325, è abrogata.

2. Dall'attuazione delle disposizioni della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri né minori entrate a carico della finanza pubblica.

ALLEGATO 1
(Articolo 3, comma 3)

Caratteristiche qualitative

per il riso, per il riso integrale, per il riso *parboiled* e per il riso integrale *parboiled*
(valori massimi)

CATEGORIE ¹	Riso	Riso integrale	Riso parboiled	Riso integrale parboiled
Grani spuntati (%)	5,00	5,00	5,00	5,00
Grani rotti (%) (applicabile alle denominazioni previste all'allegato 4)	5,00	5,00	5,00	5,00
Grani rotti (%) (applicabile a tutte le altre denominazioni ammesse)	10,00	10,00	10,00	10,00
Grani striati (%)	3,00 ²	-	3,00 ²	-
Grani pigmentati (%)	-	3,00 ³	-	3,00 ³
Grani gessati (%)	3,00	3,00 ⁴	-	-
Grani danneggiati (%)	1,50	3,00	1,50	3,00
Grani danneggiati da calore (%)	0,05	0,05 ⁴	0,05	0,05 ⁴
Grani immaturi o malformati (%)	3,00	3,00 ⁴	3,00	3,00 ⁴
Grani di altre varietà (%)	5,0 ⁵	5,0 ⁵	5,0 ⁵	5,0 ⁵
Grani non completamente gelatinizzati (%)	-	-	8,00	8,00 ⁴
Grani non <i>parboiled</i> (%)	-	-	0,1	0,1 ⁴
Pecks (%)	-	-	0,50	0,50 ⁴
Materie estranee commestibili (%)	0,10 ⁶	0,10 ⁶	0,10 ⁶	0,10 ⁶
Materie estranee non commestibili, non tossiche (%)	0,01	0,01	0,01	0,01
Coefficiente di variazione ⁷ della lunghezza dei grani (%)	5,0	5,0	5,0	5,0

¹ Le definizioni sono riportate nell'allegato 2.

² Non si applica nel caso del «riso ostigliato».

³ Non si applica nel caso del «riso pigmentato».

⁴ Dopo lavorazione.

⁵ Applicabile solo alle denominazioni di cui all'allegato 4.

⁶ Incluso il riso semigreggio o integrale.

⁷ Calcolo del Coefficiente di variazione:

	formule	esempio numerico
Valori	$Y_1 Y_2 \dots Y_i \dots Y_n$	6,6 6,3 6,5 6,4 6,5 6,6 6,7 6,4 6,5 6,5 6,6
Media	$\bar{Y} = \frac{\sum_1^n Y_i}{n}$	6,51
Deviazione standard S	$S = \sqrt{\frac{\sum_1^n Y_i^2 - \frac{(\sum_1^n Y_i)^2}{n}}{n-1}}$	0,113618
Coefficiente di Variazione CV%	$CV\% = \frac{S}{\bar{Y}} \cdot 100$	1,7

ALLEGATO 2
(Articolo 4, comma 2)

Definizioni dei difetti

TERMINI	DESCRIZIONE
Grani spuntati	Grani a cui manca tutto il dente
Grani rotti o Rotture	Grani a cui manca una parte superiore al dente
Grani gessati	Grani o rotture la cui intera superficie ha aspetto opaco e farinoso
Grani danneggiati da calore	Grani o rotture la cui colorazione naturale è cambiata per effetto del calore
Grani danneggiati	Grani o rotture che mostrano un evidente deterioramento provocato da umidità, infestazioni, predatori o altre cause, ma che non sono grani danneggiati da calore
Grani immaturi o malformati	Grani o rotture a maturazione incompleta e/o malformati
Grani striati	Grani o rotture con striature di pericarpo pigmentato che rivestono una superficie inferiore ad 1/4 della superficie totale
Grani pigmentati	Grani o rotture con pericarpo pigmentato che ne riveste più di 1/4 della superficie
Grani di altre varietà	Grani o rotture di varietà diversa da quella maggioritaria
Grani non completamente gelatinizzati	Grani o rotture di riso <i>parboiled</i> non completamente gelatinizzati e con un'evidente area opaca bianca
<i>Pecks</i>	Grani o rotture di riso <i>parboiled</i> nei quali più di 1/4 della superficie è di colore marrone scuro o nero a causa del processo <i>parboiled</i>
Materie estranee commestibili	Semi, parti di semi e loro derivati commestibili
Materie estranee non commestibili, non tossiche	Sostanze minerali o vegetali non commestibili, a condizione che non siano tossiche

ALLEGATO 3
(Articolo 4, comma 2)

Metodi di analisi

- UNI 11106** Riso – Determinazione delle caratteristiche biometriche dei grani.
- UNI ISO 14864** Riso – Valutazione del tempo di gelatinizzazione dei grani durante la cottura.
- Decreto ministeriale 23 luglio 1994** Approvazione dei «metodi ufficiali di analisi dei cereali e derivati» - Supplemento n. 4 (pubblicato nel Supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 186 del 10 agosto 1994)
- REG. (CEE) N. 2580/88,
della Commissione, del 17 agosto 1988 - Allegato I, B b)**
– Protocollo per la determinazione della consistenza del riso cotto mediante l'*Instron Food Tester*.

XV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

ALLEGATO 4
(Articolo 3, comma 3)

Denominazioni di vendita

Riso Arborio	Riso Roma	Riso Baldo	Riso Carnaroli	Riso Ribe	Riso Vialone nano	Riso Originario	Riso S. Andrea	Riso Thaiabonnet	Riso Ribe Parboiled	Riso Baldo Parboiled	Riso Thaiabonnet Parboiled
<p>Varietà Arborio, Volano e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,6÷7,2 b) larghezza (mm) 3,2÷3,4 c) lunghezza/largh. 2,0÷2,2 d) consistenza (kg/cm³) 2,2÷2,4 e) perla 0,65÷0,80 molto estesa</p>	<p>Varietà Roma, Elba e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,4÷7,2 b) larghezza (mm) 2,9÷3,1 c) lunghezza/largh. 2,2÷2,4 d) consistenza (kg/cm³) 2,2÷2,4 e) perla 0,60÷0,80 da poco a molto estesa</p>	<p>Varietà Baldo, Bianca, Galileo e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,6÷7,2 b) larghezza (mm) 2,9÷3,1 c) lunghezza/largh. 2,2÷2,4 d) consistenza (kg/cm³) 0,65÷0,80 e) perla poco estesa f) tempo di gelatinizzazione (minuti primi) 20÷22</p>	<p>Varietà Carnaroli, Kamak e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,5÷7,0 b) larghezza (mm) 2,9÷3,1 c) lunghezza/largh. 2,2÷2,3 d) consistenza (kg/cm³) ≥0,85 e) perla molto estesa</p>	<p>Varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 5,8÷6,8 b) larghezza (mm) 2,4÷2,8 c) lunghezza/largh. 2,0÷2,7 d) consistenza (kg/cm³) 0,60÷0,75 e) perla poco estesa</p>	<p>Varietà Vialone Nano e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 5,4÷5,8 b) larghezza (mm) 3,2÷3,5 c) lunghezza/largh. 1,6÷1,8 d) consistenza (kg/cm³) ≥0,85 e) perla molto estesa f) tempo di gelatinizzazione (minuti primi) 15÷17</p>	<p>Varietà Ambra, Ballila, Brio, Centauro, Cigalon, Elio, Mare, Perla, Senio e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) ≤5,2 b) lunghezza/largh. ≤2,0 c) consistenza (kg/cm³) 0,60÷0,75 d) perla poco estesa</p>	<p>Varietà S. Andrea e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,2÷6,7 b) larghezza (mm) 2,9÷3,1 c) lunghezza/largh. 2,1÷2,3 d) consistenza (kg/cm³) 0,60÷0,75 e) perla poco estesa</p>	<p>Varietà Albaros, Eliebi, Eolo, Gladio, Libero, Mercurio, Saturno, Scudo, Sprint, Thaiabonnet e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) ≥6,0 b) lunghezza/largh. ≥3,0 c) consistenza (kg/cm³) ≥0,85 d) perla assente</p>	<p>Varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 5,8÷6,8 b) larghezza (mm) 2,4÷2,8 c) lunghezza/largh. 2,0÷2,7</p>	<p>Varietà Baldo, Bianca, Galileo e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) 6,6÷7,2 b) larghezza (mm) 2,9÷3,1 c) lunghezza/largh. 2,2÷2,4</p>	<p>Varietà Albaros, Eliebi, Eolo, Gladio, Libero, Mercurio, Saturno, Scudo, Sprint, Thaiabonnet e altre varietà i cui grani rispettano le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) lunghezza (mm) ≥6,0 b) lunghezza/largh. ≥3,0 c) consistenza (kg/cm³) ≥0,85 d) perla assente</p>

1) I valori di lunghezza, larghezza, rapporto lunghezza/larghezza e tempo di gelatinizzazione si riferiscono a quelli medi dei grani di riso lavorato presenti nella confezione.

2) Per «perla» si intende la zona superficiale e/o interna al grano, di aspetto opaco e farinoso. Almeno il 60% dei grani presenti nella confezione devono presentare la caratteristica indicata.

