

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL RISO DI PARABIAGO**

### **Art. 1 Nome del prodotto**

La denominazione **"riso di Parabiago"** è riservata al riso rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

### **Art. 2 Area geografica di produzione**

La zona di produzione del **"riso di Parabiago"** comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

### **Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione**

#### **3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:**

Il "riso di Parabiago" è composto per il 100% da riso brillato da risone, gamma Arborio, qualità "Volano".

#### **3.2 Metodiche di lavorazione:**

##### **3.2.1. Coltivazione**

- 1) approvvigionamento di semente di riso qualità Volano per monopolio fatto attraverso l'Ente Risi;
- 2) preparazione del letto di semina fatta con tecniche di minima lavorazione con macchine che dissodano e non rivoltano gli strati colturali mantenendo così lo strato di fertilità superficiale ricco di sostanza organica;
- 3) livellatura del terreno sempre gradita dalla coltura per uniformare e limitare l'uso dell'acqua di irrigazione, si procede in caso di semina in acqua a pestare la camera per garantire la tenuta;
- 4) semina con seminatrice a dischi per poter interrare i semi a circa 1,5 cm proteggendoli così da attacchi di volatili;
- 5) uso di fertilizzanti limitato a poche unità di potassa e ancora meno unità di azoto meglio se da derivazione organica (compost e borlande) di derivazione naturale;
- 6) diserbo mirato alle infestanti che insorgono durante la stagione nella coltura come anche i trattamenti contro le malattie funginee dove se possibile utilizzare anticriptogamici di origine naturale, come rame e zolfo;
- 7) durante il ciclo vegetativo la priorità di cura per un buon raccolto è la cura dell'acqua d'irrigazione. Utilizzare acque del Canale Villoresi che sono le più limpide e pure del territorio;
- 8) nel mese di settembre primi giorni di ottobre si procede alla trebbiatura e poi all'essiccazione a basse temperature.

Le operazioni colturali devono avvenire secondo i disciplinari di produzione PSR ex Mis. F e in seguito Mis. 214, con il preciso intendimento di condurre una pratica colturale attenta, sensibile agli eccessivi solleciti e sfruttamenti del terreno nonché al contenimento dell'uso di sostanze chimiche non indispensabili alla corretta pratica colturale, sia in termini di principi attivi, sia di dosaggi utilizzati. Tale uso razionale è possibile anche grazie alla pratica di rotazione colturale da applicare sui terreni interessati alla produzione del riso di Parabiago.

Il riso è soggetto a controllo di semina e produzione da "L'ENTE NAZIONALE RISI" e quindi l'agricoltore deve necessariamente rispettare il disciplinare dell'ente.

##### **3.2.2. Attività post raccolto**

Il raccolto viene conservato in azienda o in silos in forma di risone e conferito in riseria per la pulitura e brillatura e riconsegnato dalla stessa confezionato in sacchetti sottovuoto o in sacchetti di stoffa.

### **3.2.3 Consegna**

Ritiro del prodotto e consegna dello stesso presso i panificatori, i ristoratori che utilizzano il riso di Parabiago e i punti vendita al dettaglio.

### **3.3 Descrizione del prodotto finito**

Il **"Riso di Parabiago"** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: riso coltivato secondo quanto previsto nel paragrafo precedente.

-100% riso Volano

## **Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti**

### **4.1 – Commercializzazione**

Il marchio distintivo del **Riso di Parabiago** (galletto stilizzato) e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare o applicato sulla confezione.

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito deve essere confezionato ed etichettato secondo norma di legge. L'etichetta deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione "Riso di Parabiago"
- marchio De.C.O. di Parabiago

## **Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione**

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nelle aziende agricole secondo la vigente normativa.