



## Scheda tecnica “Riso del Vò”

**Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.  
Sacchetto ATM g 500**





## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

1. Descrizione prodotto – produttore
2. Formulazione completa del prodotto con percentuali di utilizzo
3. Caratteristiche delle materie prime e rintracciabilità
4. Caratteristiche del prodotto finito
5. Descrizione stabilimento e linea produttiva
6. Descrizione processo produttivo
7. Metodi di controllo sul prodotto
8. Caratteristiche e conformità imballo/packaging/palettizzazione

### 1. Descrizione prodotto – produttore

|   |  |
|---|--|
| Prodotto  | RISO DEL VO'<br>RISO NANO VIALONE VERONESE IGP g 500 |
| Definizione merceologica  | RISO   |
| Denominazione legale di vendita                                 | RISO VIALONE NANO                                    |
| Codice EAN  | 8026198111269  |
| Elenco ingredienti  | RISO, AZOTO, ANIDRIDE CARBONICA                      |
| Tipologia confezione  | SACCHETTO PE ATM                                     |
| Peso  | g 500  |
| TMC (termine minimo di conservazione)                           | ANNI DUE   |
| SHELF LIFE  | ANNI DUE   |
| Scadenza residua alla consegna min                              | 18 MESI  |
| Codifica lotto  | DATA DI SCADENZA                                     |
| Modalità di conservazione                                       | Dopo l'apertura conservare in frigorifero            |
| Produttore  | LA PILA SOC. AGR. COOP.                              |
| Sede legale, Sede amministrativa e Sede stabilimento produttivo | Via Crosoncino 4/A - 37063 - Isola della Scala (VR)  |

### 2. Formulazione completa del prodotto con percentuali di utilizzo



|   |                      |       |
|---|----------------------|-------|
| Materie prima                           | RISO                 | 100 % |
| Composizione dell'atmosfera modificata: | Azoto                | 80 %  |
|   | Anidride Carbonica   | 20 %  |
|   | Ossigeno residuo max | 1 %   |

### 3. Caratteristiche materie prime e rintracciabilità

|  |  |
|--|--|
| Caratteristiche generali                                       | Riso Vialone Nano  |
| Rintracciabilità materie prime                                 | Riso della varietà Vialone Nano, riprodotta nel territorio nazionale, controllata e certificata dall'apposito Ente Nazionale Sementi Elette.   |
| Dichiarazione di origine                                       | Il nostro prodotto può inoltre esporre il marchio: "Riso Italiano" poiché è assoggettato ai controlli dell'Ente Nazionale Risi che ne garantisce la provenienza italiana   |
| Dichiarazione di assenza di organismi geneticamente modificati | certamente esente da organismi geneticamente modificati in quanto attualmente in Italia non esistono OGM di questa varietà   |
| Caratteristiche organolettiche                                 | <b>Valori Nutrizionali indicativi medi per 100 grammi:</b><br>Contenuto energetico Kcal 352<br>Contenuto energetico Kj 1494<br>Lipidi g 1,3<br>di cui saturi g 0,2<br>Carboidrati g 77,5<br>Zuccheri g 0,4<br>Proteine g 7,1<br>Sale g 0,09<br>Fibra g 1 |
| Requisiti di qualità   | Come previsto dalla normativa vigente in materia di commercializzazione del riso e dal Disciplinare di Produzione del Riso Nano Vialone Veronese IGP.  |

### 4. Caratteristiche del prodotto finito

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Caratteristiche generali | Riso di varietà Vialone Nano<br>- <b>Specie</b> <i>Oryza Sativa</i> L.<br>- <b>Sottospecie:</b> Japonica |
|--------------------------|--|



|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>anno di introduzione</b> 1967</li> <li>- <b>paese di origine</b> Italia</li> <li>- <b>gruppo merceologico</b> (definizione italiana): Semifino</li> <li>- <b>gruppo merceologico</b> (definizione UE): MEDIO</li> <li>- <b>lunghezza</b> semi lunga</li> <li>- <b>forma</b> tonda</li> <li>- <b>grossezza</b> media</li> <li>- <b>perla</b> centrale estesa</li> <li>- <b>striscia</b> assente</li> <li>- <b>dente</b> pronunciato</li> <li>- <b>testa</b> tozza</li> <li>- <b>sezione</b> tondeggiante</li> </ul> |
| Caratteristiche organolettiche | <p><b>Aspetto</b> bianco intenso</p> <p><b>Collosità:</b> g x cm 0,70</p>  |

## 5. Descrizione stabilimento e linea produttiva

|  |  |
|--|--|
| Superficie totale                                | mq 12.000  |
| Superficie coperta                               | mq 1.710 di cui<br>essiccazione e stoccaggio risone mq 710<br>area lavorazione mq 500<br>area stoccaggio prodotti finiti mq 500  |
| Capacità oraria                                  | kg 800 di prodotto finito  |
| Numero addetti alla produzione e confezionamento | 3  |
| Elenco attrezzature                              | <p>4 essiccatoi - capacità giornaliera ton 140</p> <p>27 silos risone-capacità ton 140 cadauno dotate di sonde termometriche</p> <p>1 refrigeratore silos risone</p> <p>1 linea completa lavorazione riso</p> <p>1 selettore ottico a 80 canali</p> <p>1 confezionatrice sacchetto ATM (500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg)</p> <p>1 confezionatrice sotto vuoto (500 g, 1 Kg)</p> <p>1 controllo peso in linea con analisi statistica ed espulsore automatico</p> <p>1 metal detector in linea con espulsore automatico</p> <p>2 celle frigorifere prodotto finito</p> <p>1 laboratorio analisi risone e riso</p> |



## 6. Descrizione del Processo produttivo:

### **COLTIVAZIONE:**

- Il seme di Vialone Nano è acquistato sotto la supervisione dell'Ente Nazionale Risi in accordo con Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, costituente della varietà e responsabile della conservazione in purezza, ed è soggetto al controllo e alla certificazione dell'Ente Nazionale Sementi Elette nel rispetto delle norme vigenti
- Tra Aprile e Maggio avviene la semina nelle risaie di proprietà dei Soci, durante le varie fasi di coltivazione la Cooperativa La Pila segue tecnicamente le Aziende Socie al fine di consentire la rintracciabilità di filiera e il rispetto del Disciplinare di Produzione del Riso Nano Vialone Veronese IGP.
- L'utilizzo di presidi sanitari è ridotto al minimo, anche per merito della pratica della rotazione colturale obbligatoria per le aziende agricole socie della Cooperativa La Pila
- Verso la fine di Luglio si effettua un monitoraggio sulla fioritura del riso al fine di avere una previsione di massima della sua maturazione.
- In base alla maturazione (circa 155 gg dalla data di semina) viene redatto un piano di raccolta che viene costantemente aggiornato in funzione dell'andamento meteorologico stagionale.

### **TREBBIATURA:**

- Quando il riso ha finalmente raggiunto il giusto grado di maturazione (tra la metà settembre e la metà ottobre) si procede alla trebbiatura avvalendosi di aziende specializzate. Un altro requisito da rispettare per ottenere un nano vialone IGP è il rispetto del limite max di produttività per ettaro che è stabilito in 70 q.

### **ESSICCAZIONE:**

- Il risone trebbiato viene conferito alla Cooperativa La Pila che provvede ad essiccarlo nelle proprie colonne di essiccazione prestando la massima attenzione nel mantenere separate le partite in funzione delle caratteristiche del risone, essiccando il prodotto lentamente ed uniformemente per dare maggior consistenza al chicco. In particolare si protrae l'essiccazione per un tempo maggiore per dare maggior tenuta di cottura, caratteristica che qualifica il riso della Cooperativa La Pila.

### **STOCCAGGIO MATERIA PRIMA:**

- Successivamente il risone viene stoccato nei silos in cemento coibentati e raffreddato al di sotto dei 15° C e monitorato costantemente grazie alle sonde termometriche durante tutta l'annata.

### **PILATURA:**



- Il risone nuovo verrà avviato alla lavorazione (pilatura) solamente a gennaio dell'anno successivo per dare così modo al tenore di umidità di stabilizzarsi e di mantenersi costante. La lavorazione avviene mediante l'utilizzo di attrezzature moderne che riproducono i metodi antichi e tradizionali di lavorazione.
- La Pilatura avviene attraverso il passaggio di ben 15 macchinari che, in modo del tutto tradizionale, e, senza interventi chimici o manipolazioni, ne eliminano lo scarto, i grani spezzati, e tutte le impurità proprie del risone grezzo.
- Ovviamente in questa fase è possibile stabilire la tipologia di riso che si vuole ottenere tarando il giusto grado di lavorazione; ad esempio nel caso del riso nano vialone veronese IGP la particolare pilatura consente di ottenere un prodotto bianco candido visivamente diverso dal vialone nano tradizionale.
- Particolare attenzione viene rivolta alla selezione finale del granello ottenendo così un prodotto in grado di conservare maggior gusto e capacità di assorbimento dei condimenti facendone così un riso eccezionale per risotti.

#### **CONFEZIONAMENTO:**

- Al termine della pilatura il riso viene confezionato a secondo necessità nei vari formati.
- Il prodotto confezionato viene verificato dal metal detector, dal controllo peso, viene avviato alla fardellatrice e successivamente alla pallettizzazione.

### **7. Metodi di controllo sul prodotto:**

- L'Ente Nazionale Risi è l'autorità pubblica di controllo autorizzata dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali a verificare il rispetto del Disciplinare di Produzione per il Nano Vialone veronese IGP da parte delle aziende agricole. Infatti i nostri soci che vogliono vedere riconosciuta la loro produzione come IGP devono sottostare ad un rigido disciplinare di produzione che ne determina le modalità di coltivazione e ne fissa i parametri distintivi. Inoltre caratteristica indispensabile del Riso Nano Vialone Veronese IGP è che venga coltivato esclusivamente nei comuni di: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbé, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.
- La cooperativa La Pila ha adottato il Sistema di Gestione di Qualità UNI EN ISO 9001: 2008 certificato da Certiquality nr. 7676, ed ha implementato un piano di controlli secondo i principi delle norme HACCP.

### **8. Caratteristiche imballo/packaging/palettizzazione**

- **N.B. PALLET NON IMPILABILI E NR. FILE STRATI AUMENTABILI AL MASSIMO DI 2**



|                        |  |                                  |
|------------------------|--|----------------------------------|
| Unità di vendita       | Sacchetto PE ATM idoneo all'uso alimentare           | g 500                            |
| Pezzi per collo        | Nylon Termoretraibile                                | Pezzi 12                         |
| Dimensioni imballo     | Larghezza<br>Profondità<br>Altezza                   | Cm 31,00<br>Cm 29,00<br>Cm 11,00 |
| Dimensioni UDV         | Larghezza<br>Profondità<br>Altezza                   | Cm 10,50<br>Cm 8,50<br>Cm 19,00  |
| Dimensioni pallet      | Pallet standard EPAL<br>Altezza                      | Cm 80 x 120<br>Cm 96             |
| Colli per pallet       | n.   | 96                               |
| Colli per strato       | n.   | 12                               |
| Pezzi per collo        | n.   | 12                               |
| Strati per pallet      | n.   | 8                                |
| Kg. per pallet         | Kg.  | 576                              |
| Peso lordo collo       | Kg.  | 6,20                             |
| <b>Codice EAN</b>      | <b>8026198111269</b>                                 |                                  |
| Denominazione prodotto | RISO DEL VO'<br>RISO NANO VIALONE VERONESE IGP g 500 |                                  |