

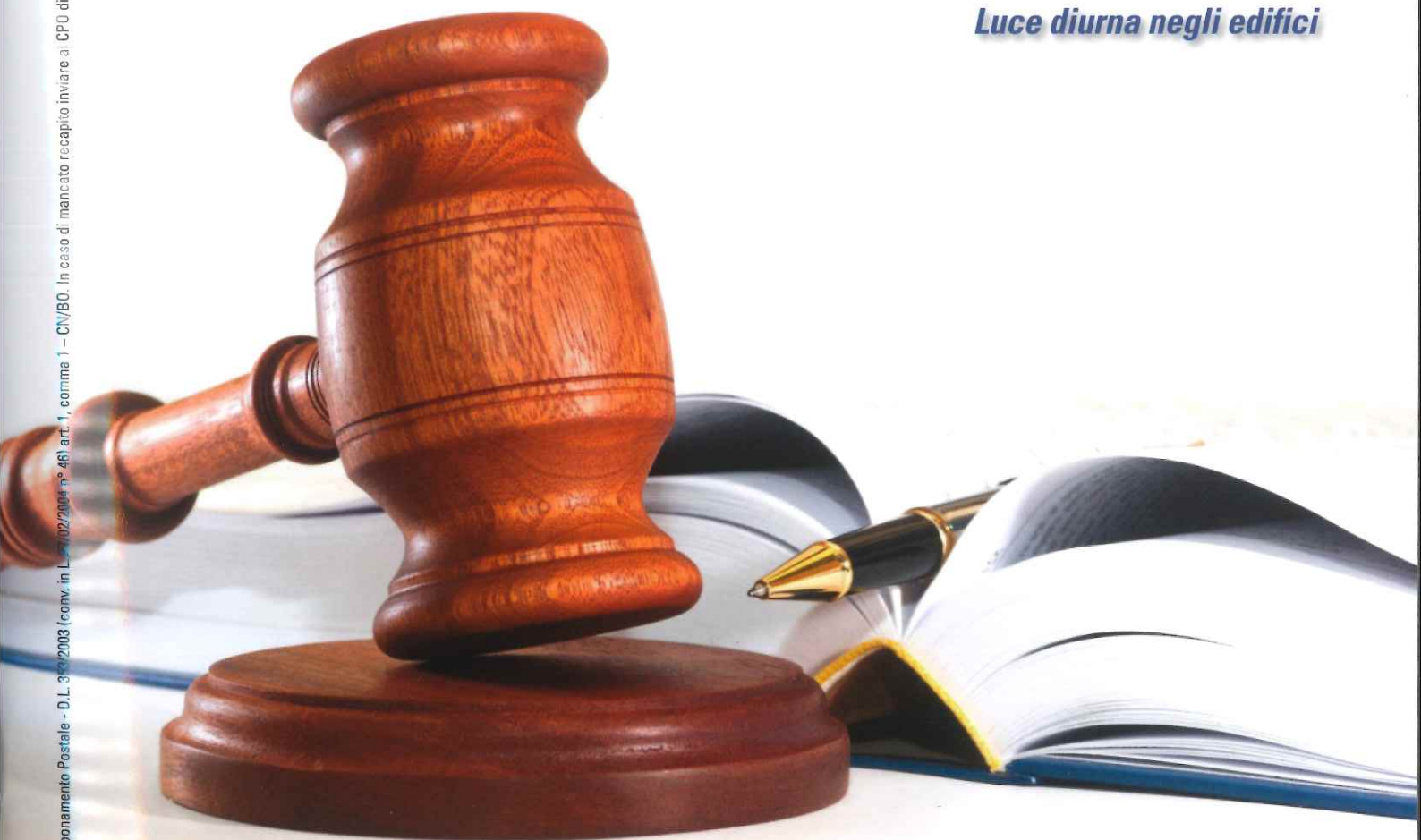
Unificazione & Certificazione

LA NORMAZIONE A SUPPORTO DEGLI OBIETTIVI DEL GOVERNO

Rilanciare la competitività con l'economia circolare?

Il professionista della conformità e dell'etica

Luce diurna negli edifici



1

Gennaio 2020
Anno LXV

Filiera agroalimentare (LP 29)

Il riso rappresenta una ricchezza per il territorio e l'economia italiana; siamo i primi produttori europei di questo cereale che in Italia vanta oltre 200 varietà iscritte al Registro Nazionale, ognuna con le proprie caratteristiche peculiari agronomiche o merceologiche. Le varietà di riso italiane rappresentano un'eccellenza nella loro unicità in quanto nel tempo sono state selezionate varietà con caratteristiche tali da permettere ai piatti tipici italiani di esprimersi al meglio. Le varietà da risotto ne sono l'esempio più calzante, ma anche le emergenti, e sempre più affermate, varietà aromatiche italiane, passando per quelle tipiche da *parboiled* o i risi pigmentati nazionali, con la loro dotazione di antociani e flavonoidi dagli effetti benefici. Questa ricca biodiversità merita e necessita di trovare indici qualitativi e quantitativi che la valorizzino al meglio. Questa è proprio la filosofia del Gruppo di Lavoro "Riso e altri Cereali" UNI in cui è rappresentata l'intera filiera risicola grazie alla partecipazione e all'impegno di Ente Nazionale Risi, AIRI Associazione Industrie Risiere Italiane, CREA, Agenzia delle Dogane di Savona, Camera di Commercio di Biella e Vercelli e la grande industria (Riso Gallo, Riso Scotti, Curtiriso). Studiare ed emettere norme tecniche metodologiche per descrivere le peculiarità delle varietà italiane attraverso le loro proprietà e permetterne la loro valorizzazione, unitamente alla formulazione di metodi applicabili alle più eterogenee tipologie di riso nel mondo, sono gli obiettivi perseguiti da questo gruppo.

Oltre al lavoro nazionale, è fondamentale anche l'interfaccia del Gruppo di Lavoro "Riso e altri Cereali" in ambito europeo (CEN) e internazionale (ISO).

Nel corso degli anni sono state pubblicate diverse norme prima in ambito nazionale, che poi hanno trovato anche il consenso internazionale. Prima tra tutte, la norma relativa alla determinazione del tempo di gelatinizzazione, nata come norma nazionale nel 1994 e recepita come UNI ISO 14864 nel 2004. Essa, unitamente alla norma per la determinazione della resistenza all'estrusione del riso cotto, ovvero la consistenza (UNI EN ISO 11747), permette di avere un'idea del comportamento in cottura delle diverse varietà di riso. Importante per la valorizzazione delle varietà italiane è poi la norma UNI 11676 che consente di valutare in modo oggettivo se il riso analizzato possiede la perla (caratteristica molto apprezzata per le varietà da risotto) o se è cristallino. Essenziale per il Gruppo di Lavoro UNI è operare in conformità con le leggi emanate, *in primis* dal



Governo italiano, e poi con i regolamenti internazionali. La recente emissione della nuova legge del Mercato Interno del riso (Decreto Legislativo 131/2017) ha reso infatti fondamentale l'applicazione della norma UNI EN ISO 11746 sulla determinazione delle biometrie (lunghezza e larghezza del granello) sulle quali si basa la classificazione delle diverse tipologie di riso (lungo A, lungo B, medio e tondo) armonizzandosi inoltre con la regolamentazione europea (Regolamento CE 1308/2013). Nella più recente revisione della norma sarà presente anche il calcolo del rapporto tra lunghezza e larghezza del granello, parametro richiamato nel D. Lgs 131/2017 per stabilire l'appartenenza ai gruppi merceologici. Nel decreto legislativo sono inoltre citate, quali riferimenti analitici, le norme UNI EN ISO 11747 e UNI ISO 7301.

Una sfida importante per il Gruppo di Lavoro è attualmente quella di revisionare la norma UNI EN ISO 6647 relativa alla determinazione dell'amilosio, componente dell'amido di cui è costituito principalmente il granello di riso e la cui conoscenza permette di stabilirne il destino nel mercato (per risotti, insalate, minestre, dolci, oppure per essere sottoposto al processo di parboilizzazione). Questo parametro è inoltre previsto nei disciplinari DOP e IGP, non solo a livello nazionale ma anche internazionale, per numerose varietà nel mondo. L'Italia è *project leader* per la nuova revisione della UNI EN ISO 6647 che al momento ha raggiunto lo stadio di *final draft*. Grande impegno negli ultimi mesi è stato dedicato dal Gruppo di Lavoro alla revisione della norma UNI ISO 7301 "Riso - Specifiche", pilastro della normazione risiera, che riporta tutte le definizioni e i riferimenti alle metodologie per la commercializzazione del riso. Fino ad oggi tale norma non era stata recepita in ambito europeo, ma grazie al recente lavoro di mediazione del *project leader* italiano durante l'ultimo meeting CEN tenutosi a Detmold (Germania), è stato cambiato lo scopo del CEN/TC 338 "Cereal and cereal products" che non prevedeva fino ad allora le norme di prodotto. Ora è stata recepita l'importanza di includere tali tipologie di norme, fondamentali per le contrattazioni commerciali!

Le definizioni dei cereali sono riportate nella vasta norma UNI EN ISO 5527 "Cereali - Vocabolario" al momento in revisione; in essa sono ovviamente richiamate anche le specifiche del riso e il Gruppo di Lavoro sarà chiamato a dire la sua in questo ambito, armonizzando le definizioni a quelle riportate in altre norme o legislazioni di settore.

I progetti normativi che il Gruppo di Lavoro "Riso e altri Cereali" sta affrontando riguardano diverse tematiche; la prima è quella di definire cosa sono i risi profumati che hanno tanto successo in oriente, ma che stanno prendendo sempre più piede in Italia dove la richiesta da parte dei consumatori è in aumento avendo a disposizione un vasto parco di varietà profumate tutte assolutamente *Made in Italy*. Interessante sarà inoltre definire un metodo oggettivo per la valutazione del tempo di cottura, correlato al tempo di gelatinizzazione per il quale esiste già la citata norma UNI ISO 14864. Successivamente la sfida del gruppo sarà quella di definire cos'è la tenuta in cottura del riso e stabilirne una metodologia di determinazione. Alla norma sulla consistenza del riso cotto (la citata UNI EN ISO 11747) sarà di utilità poter affiancare anche quella relativa alla collosità, per la quale si hanno già a disposizione i dati di precisione. Consistenza e collosità sono infatti due proprietà correlate al contenuto di amilosio, determinate tramite un analizzatore di struttura che permettono di andare a valutare le forze in gioco nel processo di mastica e definiscono il comportamento in cottura delle differenti varietà in modo molto diretto. Si auspica di poter perseguire gli obiettivi fino ad ora prefissati in ambito normativo per continuare a porsi come punto di riferimento per la filiera del riso in merito alla sua caratterizzazione e valorizzazione partendo dalla realtà locale fino all'ambito internazionale.



Cinzia Simonelli
Laboratorio Chimico Merceologico
Centro Ricerche sul Riso
Ente Nazionale Risi