

Normas de produção da indicação geográfica protegida “Piadina Romagnola”

Art. 1

(Denominação)

A indicação geográfica protegida (I.G.P.) “Piadina Romagnola” é reservada ao produto de panificação que corresponde às condições e aos requisitos indicados pelas presentes normas de produção.

Art. 2

(Descrição do produto)

A “Piadina Romagnola” é um produto a base de farinha de trigo ou farinha de espelta com adição de água, gorduras, sal e alguns ingredientes opcionais.

O produto no ato da introdução ao consumo assim obtido apresenta-se de cor branca-amarfinada com manchas características douradas de várias dimensões e tonalidades nos dois lados, e com sabor fragrante e odor característico semelhante àquele do pão que acaba de ser desenfornado. Ele pode ser introduzido no comércio para um consumo imediato, eventualmente envolvido em simples embalagens de papel não lacrados.

O produto “Piadina Romagnola”, pronto para o consumo, apresenta-se em 2 tipologias:

“Piadina Romagnola” cujas características são:

- manchas douradas de cozimento de pequenas dimensões sobre a superfície com uma distribuição homogênea,
- compacta, rígida e fragmentável,
- diâmetro de 15 a 25 centímetros
- espessura de 4 a 8 milímetros.

“Piadina Romagnola” à Riminese cujas características são:

- bolhas de cozimento de grandes dimensões sobre a superfície, com uma distribuição não homogênea,
- macia e flexível,
- diâmetro de 23 a 30 centímetros
- espessura até 3 milímetros

Art. 3

(Delimitação da zona geográfica)

A zona de produção da “Piadina Romagnola” é representada pelas Províncias informadas a seguir:

Província de Rimini: Bellaria-Igea Marina, Casteldelci, Cattolica, Coriano, Gemmano, Maiolo, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Novafeltria, Pennabilli, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, San Clemente, San Giovanni in Marignano, San Leo, Sant’Agata Feltria, Santarcangelo di Romagna, Talamello, Torriana, Verucchio.

Província de Forlì-Cesena: Bagno Di Romagna, Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra Del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San Benedetto, Predappio, Premilcuore, Rocca San Casciano, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Santa Sofia, Sarsina, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Tredozio, Verghereto.

Província de Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna,

Riolo Terme, Russi, Sant'Agata Sul Santerno, Solarolo.

Província de Bolonha: Alto Reno Terme, Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Camugnano, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel d'Aiano, Castel del Rio, Castel di Casio, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello d'Argile, Castenaso, Castiglione dei Pepoli, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Gaggio Montano, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Grizzana Morandi, Imola, Lizzano in Belvedere, Loiano, Malalbergo, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Molinella, Monghidoro, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Benedetto Val di Sambro, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia, Vergato, Zola Predosa.

Art. 4

(Prova da origem)

Cada fase do processo de produção é monitorada documentando para cada uma as matérias-primas e produtos. Deste modo, e por meio da inscrição em listas específicas, geridas pela estrutura de controle, dos produtores/transformadores e fabricantes, bem como por meio da denúncia imediata à estrutura de controle das quantidades de produtos, é garantida a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas, físicas ou jurídicas, inscritas nas listas específicas, estão sujeitas ao controle por parte da estrutura de controle, conforme o que foi disposto pelas normas de produção e pelo respectivo plano de controles.

Art. 5

(Método de obtenção do produto)

Composição e ingredientes (em 1000 g de farinha de trigo ou farinha de espelta)

Matérias-primas obrigatórias

Farinha de trigo ou farinha de espelta:

Água: quanto basta para obter uma massa homogênea;

Sal: equivalente ou inferior a 25 gramas;

Gorduras: banha de porco, azeite de oliva e/ou azeite de oliva extravirgem até 250 gramas.

Matérias-primas opcionais

Agentes de fermentação: carbonato ácido de sódio, difosfato dissódico, amido de milho ou frumento, até 20 gramas;

O teor de gordura pode incluir óleo de semente de girassol em menor quantidade do que o azeite de oliva extravirgem;

Outros ingredientes

leite fresco ou UHT máximo 300 ml, mel máximo 20 g

É proibida a adição de conservantes, aromatizantes e/ou outros aditivos.

Preparação da massa

A preparação ocorre misturando os ingredientes descritos acima com água até obter uma massa.

Divisão em porções

A massa é dividida manual ou mecanicamente em pães ou bolinhas com dimensões diversas de acordo com a piadina romagnola que se pretende obter.

Laminação

O processo de achatamento dos pães ou bolas para formação da piadina romagnola ocorre única e exclusivamente por meio de laminação.

O processo de laminação pode ocorrer tanto pelo transporte da massa diretamente para máquinas de laminação mecânicas que, passando-a entre rolos com “luz” progressivamente mais estreita, formam uma folha que é então dividida em discos de massa por meio de um processo de moldagem que é realizado através de uma pressão mecânica de uma matriz especial, seja achatando o pão ou a bola manualmente com um rolo de massa, seja por meio de um rolo cruzado mecânico, até obter um disco com a espessura e o

diâmetro desejados.

Cozimento

O cozimento ocorre mediante o tratamento térmico do disco de lâmina em ambos os lados. A inversão do disco pode ocorrer tanto com meio mecânico quanto manualmente. As temperaturas para o cozimento variam de 150 a 300 °C com uma permanência na chapa de cozimento até 4 minutos no total.

Resfriamento

No final do cozimento realiza-se o resfriamento do produto ou a distribuição. A piadina resfriada é produzida em saquinhos ou em envelopes fechados pelo calor em atmosfera protetora.

Para o produto que deverá ser conservado em regime de refrigeração e/ou congelamento, o processo de refrigeração e/ou congelamento, poderá ser realizado tanto em cada disco de piadina, quanto nas confecções que contenham mais discos de piadina.

Confecção

A fim de garantir um conteúdo uniforme de umidade característico das áreas para salvaguarda da fragrância do produto, a confecção deverá ocorrer na zona de produção indicada no artigo 3, imediatamente após o resfriamento pós-cozimento, mesmo no caso do produto congelado, a fim de garantir a qualidade, o frescor e as típicas características organolépticas.

São permitidos, apenas na fase de confecção, o emprego da atmosfera modificada e/ou a adição de álcool natural, na medida máxima de 2% em peso expresso em substância seca.

A “Piadina Romagnola” confeccionada deve informar, no momento da introdução no mercado, os termos máximos de conservação elencados a seguir:

- para o produto conservado em regime de refrigeração, 60 dias;
- para o produto conservado em temperatura ambiente, 90 dias;
- para o produto conservado em regime de congelamento ou ultracongelamento, 12 meses.

Art. 6

(Elementos que comprovam a relação com o ambiente)

O pedido de registro IGP 'Piadina Romagnola' baseia-se na reputação do produto, que é comprovado no início do século XIV e que deriva de fatores territoriais, culturais, sociais e econômicos únicos e particulares.

A “Piadina Romagnola” tem origens muito antigas e conta a história das pessoas da Romagna. Trata-se de um alimento simples que no decorrer dos séculos identificou e unificou a terra da Romagna sob um único emblema passando de símbolo da vida rústica e camponesa, “pão dos pobres”, a produto de amplo consumo.

O termo “piadina” tornou-se oficial por mérito de Giovanni Pascoli, o qual italianizou a palavra dialetal romagnola “pié”. Em seu famoso poema o poeta teceu um elogio à piadina, alimento antigo “quase como o homem”, e a define “o pão nacional dos Romagnolos” criando um binômio indissolúvel entre Piadina e Romagna.

Até cem anos atrás, a “piadina” era um substituto do pão à qual se recorria entre uma fornada semanal do pão e outra.

Ao lado das “piadinas” pobres *ad formantòuon ou armés-ci* (de farinha de milho ou de farinha de trigo e milho misturadas) já existiam, naturalmente, as “piadinas” “ricas” de pura farinha de frumento, sucessivamente enriquecidas com banha de porco.

No segundo pós-guerra, a “Piadina Romagnola” se difundiu tanto nos campos quanto nas cidades, e não fora mais considerada um sucedâneo do pão, mas uma alternativa deliciosa.

A partir dos anos Setenta, as “piadinas” caseiras eram acompanhadas por aquelas de produção artesanal, que eram realizadas nos pequenos negócios (quiosques) para depois serem distribuídas. A presença já difusa e evidente na Romagna dos quiosques que produzem e vendem piadinas para o pronto consumo tornou-se uma característica do território muito conhecida nas lojas e pelos turistas e a essa inseriu-se a produção da 'Piadina Romagnola' confeccionada para o consumo posterior.

A ligação deste produto com o território, portanto, vai além do simples preparo e consumo. O enraizamento na cultura material é tão forte que deve ser entrelaçada com a história, as tradições locais e até mesmo com as expressões idiomáticas e com as crenças populares. Nos séculos passados, a Piadina, em toda a Romagna e, particularmente, nos territórios onde era maior a difusão – Forlì, Cesena e Rimini – era cozida exclusivamente sobre as placas de pedra ou sobre as assadeiras de argila produzidas unicamente na zona de Montetiffi, pequena localidade da montanha romagnola. Ainda hoje em Montetiffi são produzidas estas assadeiras segundo a mesma tradição e com a mesma argila.

Várias obras, geralmente monográficas, documentam as características da piadina romagnola, demonstrando sua proveniência originária através de fontes históricas, ilustrando a diferença entre as duas tipologias, e enriquecendo a notoriedade do produto com sugestões sobre a sua preparação e conselhos sobre as combinações.

Em 1913, no periódico “Il Plaustro”, Antonio Sassi define as “Piadinas” como as “tradicionais e gostosas fogaças dos Romagnoli”. Uma posterior fonte sobre a origem da Piadina Romagnola é a definição que Alfredo Panzini dá em seu Dizionario Moderno de 1918, onde o vocábulo Piadina descreve: “Espécie de pão ázimo em forma esmagada ou aplanada fina, cozida na tampa”. No editorial da revista de ilustração romagnola, “La Piê” de janeiro de 1920 a piadina era explicitamente identificada como o pão símbolo da Romagna. No “Guida Gastronomica d'Italia” editado pelo Touring Club Italiano em 1931, a piadina é mencionada como uma especialidade gastronômica “famosíssima” da Província de Forlì (que até 1992 incluía o território da atual Província de Rimini), descrita como “torta ou fogaça ou pizza pela qual todo bom romanholo nutre um amor religioso”. No “Dizionario Romagnolo (ragionato)” de Gianni Quondametteto, publicado pela La Pieve em 1983, a piadina é definida como “fogaça fina de pão ázimo cozido na tampa”. O “Vocabolario Romagnolo Italiano” de Adelmo Masotti, editado por Zanichelli em 1996 define a piadina como “uma fina focaccia de pão ázimo, cozida na tampa abrasada, típica da Romagna”. Em 2004 uma publicação apresenta pela primeira vez a receita da piadina romagnola também em árabe, francês, inglês, japonês, chinês, russo, espanhol e alemão.

Estão presentes diversas citações que distinguem a Piadina Romagnola da Piadina Romagnola à Riminese para diâmetro e espessura. A seguir informamos as mais recentes e influentes. Graziano Pozzetto no livro *La Piadina Romagnola Tradizionale*, Panozzo Editore, Rimini, 2005 e no livro *Cucina di Romagna*, Ed. Franco Muzzio, 2004. na pág. 298 apresenta a distinção entre as duas tipologias. “Obviamente as diversidades mais marcadas e evidentes dizem respeito ao aspecto físico da piadina, à dimensão, ao diâmetro e à espessura, bem como uma variabilidade transversal (que diz respeito a ambas as tipologias) do peso do produto final.... Na versão riminese as dimensões e o diâmetro são caracteristicamente amplos... a espessura é tradicional e tipicamente fina.... A versão romagnola é de dimensão menor, menos ampla, ...; de espessura é maior...”.

No mesmo texto o autor recolhe testemunhos de: Piero Meldini pag. 300 o qual... A única coisa certa é que Ravenna descobriu a piadina muito tarde, no Século Vinte.As preferências pessoais de Meldini são obviamente ligadas aos seus costumes, ou seja, a piadina fina, que se recheia melhor. Quando ocorre, todavia, de se aproximar de Ravenna e lhe é servida a piadina grande, corta-a com faca para recheá-la. Mas admite corretamente que não se pode dizer que esta também seja a verdadeira piadina.”.....

Giancarlo Mondini pag. 302 “... Tamanho e espessura caracterizam a diversidade de piadinas. Na localidade de Rimini é mais fina e mais estendida até atingir até 30 cm de diâmetro; macia com a adição de mel em Cervia; crocante e mais fragmentável com mais azeite em Forlì-Cesena; mais saborosa com a ajuda apenas de banha de porco na localidade de Ravenna; maior e espessa, na localidade de Imola, com a adição de leite...”

Enfim, na Romagna realizam-se há tempos eventos e manifestações dedicadas à Piadina Romagnola: A partir de 1993, realiza-se todo ano em Cervia, na província de Ravenna, a manifestação “Piadina d'Autore”, manifestação que premia a melhor piadina produzida nos quiosques do território, cuja estreia ocorreu em Forlimpopoli em 1991.

Desde 1998 realiza-se em Santarcangelo di Romagna o “Palio della Piadina” com o objetivo de manter viva a tradição deste autêntico produto da tradição gastronômica romagnola.

Entre as manifestações mais recentes:

- “Lo Sposalizio della Piadina”, nascida em 2002 em Cesena com a intenção de valorizar a tradição da Piadina Romagnola.
- “Piadina Days”, é uma manifestação que desde 2010 organiza, dentro do anúncio Wine Food Festival da Região Emilia-Romagna, 2 dias de eventos, espetáculos, concertos e degustações de Piadina em toda a Romagna.
- “La Sagra da Piadina” é uma manifestação nascida em 2013 em Bagnacavallo, com a intenção de promover e render homenagem ao “pão da Romagna”.

Art. 7 (Controles)

A verificação do cumprimento das prescrições do presente Regulamento é realizada por um Organismo de Controle previamente autorizado pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, em conformidade com o disposto no art. 37 do Regulamento (UE) nº 1151/2012.

O controle da conformidade do produto com o regulamento é efetuado pela empresa **Bioagricert Srl**, com sede legal na **Via Dei Macabracchia, 8 – 40033 Casalecchio di Reno (BO)**.

Os controles de conformidade do produto serão realizados conforme descrito a seguir:

1. Verificação da aptidão do produtor para atender aos requisitos do Regulamento;
2. Verificação dos requisitos técnicos do produto “**Piadina Romagnola**”: ingredientes, método de produção, dimensões;
3. Verificação das denominações indicadas na embalagem em conformidade com o Regulamento.

Os controles serão realizados anualmente.

O Plano de Controles aprovado pelo Ministério das Políticas Agrícolas e Florestais apresenta o procedimento completo que o Organismo de Controle deve adotar para aprovar o produto “**Piadina Romagnola**”, em conformidade com o presente regulamento.

Art. 8 (Confecção e etiquetagem)

Cada confecção da “Piadina Romagnola” IGP deve informar, com caracteres de impressão claras e legíveis, indelévels e claramente distinguíveis os seguintes elementos:

- o logotipo da União;
- a denominação “Piadina Romagnola” seguida do texto Indicação Geográfica Protegida, ou pelo seu acrônimo IGP.
- LOGOTIPO

Para a variação da “Piadina Romagnola” à Riminese que consta no artigo 2 é obrigatório acrescentar a indicação sobre a confecção em caracteres de impressão iguais àqueles da denominação “Piadina Romagnola” claras e legíveis, indelévels e claramente distinguíveis, as palavras “à Riminese” a fim de fornecer maior clareza ao consumidor.

A seguir informa-se o LOGOTIPO.



Dentro de um círculo é representada a imagem estilizada de um galo e de uma espiga de trigo. Abaixo do círculo está presente o texto em dimensões maiores “Piadina”, que ultrapassa o texto “Romagnola” em dimensões menores, tudo em caracteres de fantasia.

As cores são o Marrom 724 C e o Bege 728 C. O uso do logotipo em preto e branco é permitido se preto e branco forem as únicas cores usadas no rótulo.

No caso de produção e venda direta e exclusiva, os textos e o logotipo descritos acima poderão ser acompanhados da insígnia do local. Os caracteres com os quais é indicado o texto “Piadina Romagnola - I.G.P.”, ou os outros textos previstos pelas presentes normas, devem ser reagrupados no mesmo campo visual e apresentados de modo claro, legível e indelével e suficientemente grandes a fim de se destacar no fundo sobre o qual são reproduzidos de modo que sejam distinguidos claramente do total das outras indicações e/ou desenhos.

No caso de adoção de um processo de produção que inclua porcionamento e cozimento manuais e na ausência de embalagem fechada, a expressão “processamento manual tradicional” poderá ser adicionada ao Logotipo na mesma fonte, cor e tamanho da palavra “Romagnola”.

Ademais, podem constar na etiqueta outras indicações facultativas para garantia do consumidor e/ou informações de caráter nutricional, além do uso de razões sociais e marcas privadas desde que não tenham significado laudativo e que não levem o comprador ao erro.

Na rotulagem da “Piadina Romagnola” com espessura de 4 a 8 mm, pode ser utilizada a denominação “espessa” ou “a espessa”.

Para o produto destinado aos mercados internacionais, pode ser utilizada a menção “indicação geográfica protegida” na língua do país de destino.

Art. 9

(Marcas consorciais, titularidade e proibições)

O Consórcio de Promoção e Proteção da Piadina Romagnola tem a faculdade de registrar marcas coletivas que poderão ser utilizadas pelos consorciados conforme as modalidades e no respeito às disposições previstas pelo Consórcio no eventual Regulamento de Uso e nas condições legais. O Consórcio é o único e exclusivo titular e detentor das marcas consorciais.

É proibido aos consorciados integrantes da cadeia produtiva fazer qualquer uso de marcas e sinais distintivos sem a prévia autorização do Consórcio.

É proibido aos consorciados fazer uso, registrar, depositar e utilizar, de qualquer forma, seja na Itália ou no exterior, denominações, marcas e/ou outros sinais distintivos, incluindo nomes de domínio, que possam, de qualquer modo, imitar, evocar, remeter ou causar confusão com as marcas e sinais distintivos de titularidade do Consórcio.

Também é proibido o uso de denominações semelhantes que possam, de qualquer forma, usurpar,

imitar ou evocar a IGP “Piadina Romagnola”, inclusive em sua variante riminese, bem como explorar sua reputação, por meio de traduções, dialetos ou abreviações desta denominação.

Art. 10

(Disposições relativas a controvérsias e sanções pelo uso da Indicação Geográfica Protegida)

Todas as controvérsias que possam surgir entre o Consórcio e os consorciados da cadeia produtiva em relação ao uso das marcas consorciais ou da Indicação Geográfica Protegida “Piadina Romagnola” deverão ser objeto de tentativas preliminares de mediação.

O tribunal arbitral será composto por três membros nomeados pelo Presidente do Tribunal de Rimini. A mediação deverá ocorrer dentro de 60 dias a partir da data em que a controvérsia surgiu ou dentro de um prazo diferente, se acordado por escrito entre as partes.

Em caso de recurso à autoridade judicial, o foro competente será o de Rimini.

As sanções pelo uso não conforme ao presente Regulamento das marcas consorciais e da Indicação Geográfica Protegida serão aplicadas levando em conta a gravidade dos fatos.

[FIM DA TRADUÇÃO]