



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402023000017-3

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Romagnola

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Piadina

País: Itália

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: A zona de produção da Piadina Romagnola é representada pelas Províncias de Rimini, de Forlì-Cesena, de Ravenna e de Bolonha.

Data do Depósito: 19/10/2023

Data de Concessão: 30/09/2025

Requerente: Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola

Rio de Janeiro, 30 de setembro de 2025.

Gustavo Freitas Lobo Novis

Coordenador Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri

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, Monterezenzo, 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]



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare
e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

A QUEM POSSA INTERESSAR

Memorando Explicativo sobre a Proteção da Indicação Geográfica Romagnola para a Piadina

A “Piadina Romagnola” está registrada (protegida) como indicação geográfica na União Europeia ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 sobre os regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios. Está inscrita no Registo de Indicações Geográficas Protegidas da UE, um registo eletrónico publicamente acessível que inclui uma ligação ao documento de especificações (ficheiro técnico) da IGP “Piadina Romagnola”. Nos termos da lei da União Europeia, os produtos que ostentam a IGP “Piadina Romagnola” devem cumprir estas especificações. Certificamos que este documento contém excertos do documento de especificações, que estabelece os requisitos essenciais para a “Piadina Romagnola”.

Roma, 23 julho de 2025.

Assinatura:  em nome do Ministério da
Agricultura, Soberania Alimentar e Florestas

Nome: _Pietro Gasparri_ Cargo: Diretor do Escritório Executivo PQA I – Qualidade Certificada e
Proteção das Indicações Geográficas para Produtos Agrícolas, Agroalimentares e Vitivinícolas

1. PARTE INTERESSADA

Consórcio de Promoção e Proteção da Piadina Romagnola (IT)

2. REFERÊNCIA

País: Brasil

Tipo de IG: Indicação de Procedência (IP)

Indicação Geográfica: Romagnola

Produto: Piadina

Representação:



3. RESUMO

O Consórcio solicitou a esta instituição governamental a emissão do Instrumento Oficial de Delimitação (IOD) referente à área geográfica da IG solicitada no Brasil, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, para integrar o pedido de registro da Indicação de Procedência "Romagnola" para o produto Piadina (Piadina Romagnola).

O **Ministério da Agricultura, Soberania Alimentar e Florestas** é a autoridade italiana competente responsável pela proteção e promoção das indicações geográficas.

4. ANÁLISE

A delimitação da indicação geográfica deve estar diretamente relacionada ao tipo de IG protegida. Para uma Indicação de Procedência (IP), o fundamento reside na notoriedade, fama ou reconhecimento histórico da região como centro de produção do produto. A área delimitada deve ser reconhecida pelo produto.

A área delimitada compreende a região da Emília-Romanha, especificamente as províncias de Rimini, Forlì-Cesena, Ravena e Bolonha, reconhecidas pela produção da "Piadina Romagnola", com notoriedade consolidada desde tempos antigos. Essa fama decorre de:

- A tradição secular da Piadina na Romanha, com referências do poeta Giovanni Pascoli que a denominou 'o pão nacional dos romanholos';
- Numerosas publicações, premiações e eventos como os 'Dias da Piadina' e o 'Palio della Piadina';
- Ampla presença de quiosques e produção comercial em toda a região da Romanha;
- Forte identidade cultural da população local com o produto, incluindo festivais e patrimônio culinário.

5. DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA E VÍNCULO HISTÓRICO COM A ÁREA

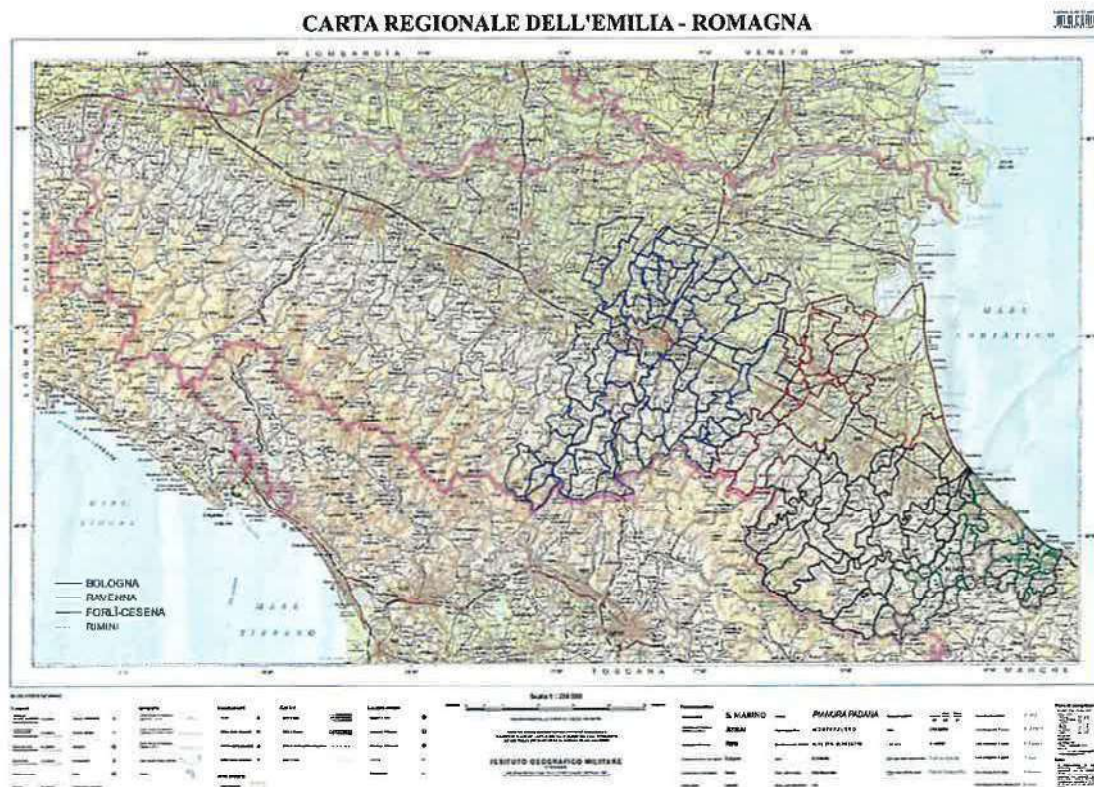
O memorial descritivo da área utiliza normas cartográficas e coordenadas para identificar claramente os limites do território geográfico. Para uma Indicação de Procedência, a descrição refere-se ao território que se tornou reconhecido pelo produto.

A área delimitada da IG Romagnola coincide com todo o território das **províncias de Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bolonha**, conforme indicado no Boletim Oficial nº 66, item 5c - Zona geográfica de produção, emitido pelo Diretor-Geral de Agricultura da Região da Emília-Romanha em 16/01/2004. A área é contínua e corresponde aos limites históricos e culturais da região da Romanha.

A "Romanha" é a **parte mais oriental da Região da Emília-Romanha**. Estende-se desde a costa do Adriático a leste até a fronteira com a Província de Bolonha a oeste, e desde a fronteira com a Região de Marche ao sul até a fronteira com a Província de Ferrara ao norte.

Esta área caracteriza-se **por um clima temperado subcontinental**, que varia conforme a altitude e a proximidade com o litoral. Embora geralmente alinhado com o clima do norte da Itália, **a geografia única da Romanha cria condições microclimáticas distintas que influenciam a agricultura local e as tradições culinárias**. Entre suas expressões mais icônicas está **a Piadina Romagnola, um pão tradicional** que se tornou símbolo da identidade da Romanha.

No mapa oficial da Região da Emília-Romanha, emitido pelo Instituto Geográfico Militar, está indicada a extensão completa da área delimitada das províncias de Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bolonha.



A área delimitada representa o território historicamente reconhecido como centro de produção da "Piadina Romagnola", conforme comprovado por documentação histórica e consenso setorial. A "Piadina Romagnola" **surgiu como uma alternativa humilde ao pão, que frequentemente era escasso ou caro**. Sua popularidade cresceu de forma constante e foi celebrada pelo poeta Giovanni Pascoli, que a chamou de "**pão nacional dos romanholos**". Este endosso poético ajudou a consolidar seu significado cultural.

Nos anos 1970, a tradição da "piadina" caseira evoluiu para um próspero setor comercial de pequena escala, com **quiosques conhecidos localmente como "piadinerias"** surgindo por toda a região. Esses quiosques, frequentemente coloridos e administrados por famílias, tornaram-se uma marca registrada da paisagem urbana da Romanha, servindo "piadina" fresca tanto para moradores locais quanto para turistas. Essa presença visível e disseminada **continua a definir o cenário culinário da região**.

A **preparação da "Piadina Romagnola"** está profundamente enraizada em técnicas tradicionais transmitidas por gerações. A massa, feita com farinha, água, sal e gordura (geralmente banha ou azeite de oliva), deve ser misturada em uma sequência precisa para atingir a consistência correta. Em seguida, é aberta com rolo e cozida em uma chapa quente, com atenção cuidadosa ao tempo e à temperatura para garantir a característica cor marfim e as bolhas âmbar.

Essas técnicas artesanais, aperfeiçoadas ao longo de séculos, são essenciais para a identidade do produto. Permanecem notavelmente consistentes através das gerações, preservando as qualidades sensoriais distintivas - como seu aroma fragrante e sabor característico de pão, o formato arredondado e espessura específica, com aparência irregular e marcada pelas colorações típicas do processo de cocção - que definem a "Piadina Romagnola". Essa continuidade da tradição ajudou a manter a reputação e autenticidade do produto, tanto na Itália quanto no exterior

6. CONCLUSÃO TÉCNICA

Conforme estabelecido no Documento de Especificações do produto "piadina romagnola" constante do ficheiro técnico, o produto é obtido a partir de uma massa composta por farinha, água, sal, gordura e determinados ingredientes opcionais, processada segundo uma tradição secular. Apresenta-se na forma de um disco de cor marfim com marcações âmbar características de diversos tamanhos e tonalidades em ambas as faces, possuindo um aroma fragrante e um sabor distintivo semelhante ao pão fresco.

Quando liberado para consumo, apresenta-se em formato de disco com coloração marfim e marcações âmbar características de variados tamanhos e tonalidades em ambas as faces. Possui sabor aromático e odor característico que remete ao pão recém-assado

As etapas de produção - como a mistura dos ingredientes com água até obter uma massa homogênea, a divisão manual ou mecânica em rolos ou bolas, o processo mecânico ou manual de achatamento dos rolos ou bolas de massa para formar a "Piadina Romagnola", o cozimento envolvendo o tratamento térmico de ambos os lados do disco de massa (que pode ser virado manual ou mecanicamente) e o resfriamento - **devem ocorrer integralmente na área geográfica delimitada.**

Em resumo, a área geográfica da Romanha - incluindo seu clima, fontes de água, topografia, técnicas tradicionais e patrimônio cultural - molda coletivamente o caráter único e os sabores da "Piadina Romagnola", tornando-a o pão oficial dos romanholos.

Todas as normas relativas ao fatiamento, ralamento, acondicionamento e rotulagem estão especificadas no ficheiro técnico da IGP "Piadina Romagnola".

Adicionalmente, diversas referências sobre a reputação e autenticidade da origem do produto, bem como o vínculo entre o produto e a área geográfica, foram exaustivamente descritas e anexadas ao ficheiro técnico da IGP "Piadina Romagnola" na Europa e ao pedido de IGP no Brasil.

Considerando todos os elementos acima, entendemos que a área delimitada da IGP reivindicada – Indicação de Procedência "Romagnola" para "piadina" – é consistente e atende aos requisitos necessários estabelecidos pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial no Artigo 16, Inciso VIII, da Portaria INPI/PR nº 04/2022. As informações contidas neste documento estão em conformidade com a Especificação do Produto para "Piadina Romagnola", que constitui a base legal da proteção da Piadina Romagnola na Europa.

7. REFERÊNCIAS

- Regulamento (UE) nº 1151/2012 sobre regimes de qualidade dos produtos agrícolas e gêneros alimentícios.
- Documento Único do Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho (IT-PGI-0005-01067, 11.12.2012) - Especificações Técnicas da IGP Piadina.
- Lei de Propriedade Industrial brasileira nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à Propriedade Industrial.
- Documentos complementares citados e anexados aos ficheiros técnicos da IGP europeia "PIADINA ROMAGNOLA" e do pedido de IGP brasileiro nº BR 40 2023 000017-3, incluindo: Boletim Oficial da Região Emília-Romanha nº 66 de 16/01/2004, Resoluções do Conselho Regional nº 1273 de 15/07/1997, Protocolo de Lei italiano nº APA/01/120-DG, Publicações, websites, livros, entre outros.