

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 278/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PIADINA ROMAGNOLA”/„PIADA ROMAGNOLA”

Nr UE: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola (stowarzyszenie na rzecz promocji i ochrony Piadina Romagnola)
Piazza L. Tosi 4
47923 Rimini
Włochy

Tel. + 39 541760227

Faks + 39 541791734

Tel. komórkowy: + 39 3661136514

E-mail: consorziopiadinaromagnola@pec.it

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola, złożone z producentów „Piadina Romagnola”, jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (kontrola)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

— Następująca część art. 2 specyfikacji, w której opisuje się produkt:

„»Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« jest wytwarzana z mąki z pszenicy zwyczajnej wymieszanej z wodą, tłuszczem, solą i określonymi dodatkowymi składnikami. W chwili wprowadzenia do obrotu produkt ma barwę kości słoniowej z charakterystycznymi bursztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach. Produkt cechuje się aromatycznym smakiem i charakterystycznym zapachem, przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba”

otrzymuje brzmienie:

„»Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« jest wytwarzana z mąki z pszenicy lub mąki z pszenicy płaskurki wymieszanej z wodą, tłuszczem, solą i określonymi dodatkowymi składnikami. W chwili wprowadzenia do obrotu produkt ma barwę przechodzącą od kości słoniowej do ciemnobursztynowej z charakterystycznymi bursztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach. Produkt cechuje się aromatycznym smakiem i charakterystycznym zapachem, przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba”.

Zmiana polega na dodaniu innych rodzajów mąki do wykorzystywanych składników, co ma również wpływ na metodę produkcji.

- Mąka z pszenicy płaskurki jest wysoko ceniona przez konsumentów ze względu na niską zawartość glutenu; często wykorzystuje się ją do przygotowywania „piadiny”. Potwierdzają to źródła historyczne, w których wspomina się ogólnie o mące. Pszenica płaskurka to jedno z najwcześniej uprawianych zbóż (we Włoszech jest znana od czasów rzymskich).

Stosowanie innych rodzajów mąki – mąki z pszenicy durum – pozwala rozszerzyć wybór surowców o ziarna poddane tradycyjnej selekcji genetycznej, znane również jako ziarna prastarych odmian, zarówno z pszenicy zwyczajnej, jak i durum.

- Dodanie tego rodzaju mąki wpływa na wygląd produktu końcowego, w szczególności na jego barwę, którą w związku z tym opisuje się dokładniej, dodając słowa „do ciemnobursztynowej”. Zmiana dotyczy pkt 3.2 i 5 jednolitego dokumentu.

Metoda produkcji

- W art. 5 specyfikacji produktu wymieniono następujące składniki obowiązkowe:

„Składniki obowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej:

mąka z pszenicy zwyczajnej;

woda: w ilości niezbędnej do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji;

sól; do 25 g;

tłuszcz: smalec lub oliwa z oliwek lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, do 250 g”.

Wykaz ten uzupełniono w następujący sposób:

„Składniki obowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej lub mąki z pszenicy płaskurki:

mąka z pszenicy lub mąka z pszenicy płaskurki;

woda: w ilości niezbędnej do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji;

sól; do 25 g;

tłuszcz: smalec lub oliwa z oliwek lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, do 250 g”.

Zmiana polega na dodaniu do składników innych rodzajów mąki z pszenicy oraz mąki z pszenicy płaskurki. Uzasadnienie wprowadzenia zmiany przedstawiono w sekcji dotyczącej opisu produktu, który jest ściśle związany z metodą produkcji. Niniejsza zmiana dotyczy również pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

- Do nieobowiązkowych surowców wymienionych w art. 5 specyfikacji produktu dodaje się, co następuje:

„mleko krowie świeże lub UHT: do 300 ml;

miód kwiatowy: do 20 g;

„tłuszcz: całkowita zawartość tłuszczu może również obejmować olej słonecznikowy, ale tylko w przypadku, gdy jest on stosowany razem z oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i w mniejszej ilości niż oliwa z oliwek”.

Wielu producentów wprowadza dodatki do podstawowych składników, aby nadać swojemu produktowi bardziej indywidualny charakter, podobnie jak miało to miejsce, gdy produkt był jeszcze w większości wytwarzany w domach, a każda rodzina lub niewielki producent wprowadzał drobne zmiany do podstawowej receptury; znajduje to odzwierciedlenie w specyfikacji. Mleko i miód to składniki najczęściej stosowane i najczęściej wymieniane w dokumentach historycznych.

Dzięki tej zmianie większa liczba producentów, z których większość – choć nie wszyscy – to bardzo małe przedsiębiorstwa, będzie mogła rozpocząć produkcję ChOG „Piadina Romagnola”, ponieważ receptury stosowane przez nich od dawna zostaną dostosowane do specyfikacji produktu i systemu kontroli ChOG.

Możliwość stosowania oleju słonecznikowego, w mniejszych ilościach niż oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, aby nie zmieniać charakteru specyfikacji, dodano zasadniczo ze względów technicznych, ponieważ olej słonecznikowy sprawia, że produkt jest bardziej miękki, a zatem łatwiejszy do wałkowania. Bryłki piadiny są bardzo popularne wśród konsumentów, ponieważ można je wykorzystywać na wiele różnych sposobów.

Niniejsza zmiana dotyczy również pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

- Ponadto przepis, w którym określono temperaturę wypiekania:

„temperatura wypiekania wynosi 200–250 °C, a produkt może pozostać na patelni maksymalnie 4 minuty”

otrzymuje brzmienie:

„temperatura wypiekania wynosi 150–300 °C, a produkt może pozostać na patelni maksymalnie 4 minuty”.

Zmianę uzasadnia szereg względów technicznych. Wykorzystywane patelnie mają różne wymiary i czasami są wystawione na działanie strumieni powietrza, które mogą mieć wpływ na temperaturę. Wkładanie świeżo przygotowanych, a więc zimnych produktów na patelnię w celu wypiekania może również powodować zmiany temperatury. Należy zatem rozszerzyć zakres temperatur, chociaż średnia temperatura pozostanie w granicach początkowo ustalonych wartości.

Należy zauważyć, że te zmiany w sposobie wytwarzania produktu w żaden sposób nie wpływają na zasady określające metodę produkcji, które pozostają takie same, jak te określone w obowiązującej obecnie specyfikacji.

Niniejsza zmiana dotyczy również pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Etykietowanie

W art. 8 specyfikacji produktu określono zasady dotyczące etykietowania i pakowania.

- Do zasad etykietowania, w tym w odniesieniu do kolorów, których należy używać w logo produktu, dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Element graficzny może być czarno-biały, jeżeli czarny i biały są jedynymi kolorami stosowanymi na etykiecie”.

Zmiana ma na celu umożliwienie producentom drukowania etykiet w kolorze czarno-białym, aby ułatwić im wprowadzanie na rynek swoich „Piadina Romagnola”. Niniejsza zmiana dotyczy również pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

- W specyfikacji znajduje się również następujący przepis dotyczący sformułowań, które mogą znaleźć się na etykiecie:

„Jeżeli co najmniej trzy z następujących procesów produkcji wykonuje się ręcznie: przygotowanie ciasta, porcjowanie, wałkowanie i wypiekanie; oraz w przypadku braku zamkniętego opakowania do logo można dodać sformułowanie »tradycyjny wyrób ręczny« zapisane tą samą czcionką tego samego koloru i wielkości co słowo »Romagnola«”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku gdy stosuje się proces produkcji w miejscu, w którym porcjowanie i wypiekanie wykonuje się ręcznie, oraz w przypadku braku zamkniętego opakowania obok logo można umieścić sformułowanie »produkt tradycyjny, wyrób ręczny« zapisane tą samą czcionką tego samego koloru i wielkości co słowo »Romagnola«”.

Należy zauważyć, że w specyfikacji dopuszcza się już użycie sformułowania „tradycyjny wyrób ręczny” w odniesieniu do licznych mikroprzedsiębiorstw działających na obszarze pochodzenia (budki i różne małe sklepy, w których sprzedaje się piadinę bez opakowania bezpośrednio konsumentom), aby wesprzeć ten rodzaj produkcji na małą skalę. Czynności wykonywane ręcznie przez te przedsiębiorstwa ograniczają się zazwyczaj do porcjowania i wypiekania, natomiast na etapie wałkowania często wykorzystuje się sprzęt mechaniczny w celu przyspieszenia procesu produkcji.

Ponieważ ten etap procesu jest tylko częściowo wykonywany ręcznie, należy usunąć odniesienie do wałkowania, aby uniknąć nieporozumień, ale producenci powinni nadal mieć możliwość używania tego sformułowania, pod warunkiem że porcjowanie i wypiekanie nadal będą wykonywane w całości ręcznie.

— Poprawka dotycząca etykietowania pozwala również na używanie następującego sformułowania:

„Jeżeli grubość »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« wynosi 4–8 mm, etykieta może zawierać słowa »spessa« lub »la spessa« [gruba]”.

Zmiana pozwala na umieszczenie odniesienia – które nie ma charakteru reklamującego – do konkretnej cechy produktu w celu podkreślenia różnicy między dwoma rodzajami przewidzianymi w specyfikacji (odmiana klasyczna i odmiana „Piadina Romagnola” z Rimini), jako wskazówki dla konsumentów przy dokonywaniu zakupu.

Niniejsza zmiana dotyczy również pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Inne: kontrole

Przerebadowano tekst art. 7 specyfikacji produktu, w którym wskazuje się organ odpowiedzialny za kontrolę zgodności produktu z wymogami określonymi w specyfikacji, aby dostosować go do art. 7 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PIADINA ROMAGNOLA”/„PIADA ROMAGNOLA”

Nr UE: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” odnosi się do wyrobu piekarniczego uzyskiwanego poprzez przygotowanie i późniejsze wypiekanie na płaskiej patelni ciasta uzyskanego z mąki, tłuszczu, soli i szeregu dodatkowych składników.

W chwili wprowadzenia do obrotu produkt ma kształt krążka i barwę kości słoniowej z charakterystycznymi burztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach. Produkt cechuje się aromatycznym smakiem i charakterystycznym zapachem, przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba.

Charakterystyczne właściwości fizyczne „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” obejmują:

kształt: zaokrąglony, nieregularny;

wielkość:

- średnica 15–25 cm i 23–30 cm w przypadku odmiany z Rimini,
- grubość 4–8 mm, ale w przypadku odmiany z Rimini tylko do 3 mm;

wygląd zewnętrzny: powierzchnia jest szorstka i nierówna, z plamami lub pęcherzykami o bursztynowej barwie i różnej wielkości, powstającymi w trakcie wypiekania;

właściwości organoleptyczne: aromatyczny smak i charakterystyczny zapach przypominający zapach świeżo wypieczonego chleba.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji „Piadina Romagna”/„Piada Romagna” wykorzystuje się niżej wymienione składniki:

- 3.3.1. Składniki obowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej lub mąki z pszenicy płaskurki:

mąka z pszenicy lub mąka z pszenicy płaskurki;

woda: w ilości niezbędnej do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji;

sól: do 25 g;

tłuszcz: smalec lub oliwa z oliwek lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, do 250 g.

- 3.3.2. Składniki nieobowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej lub mąki z pszenicy płaskurki:

substancje spulchniające: wodorowęglan sodu, difosforan disodowy, skrobia uzyskana z kukurydzy lub pszenicy, do 20 g;

mleko krowie świeże lub UHT: do 300 ml;

miód kwiatowy: do 20 g;

tłuszcz: całkowita zawartość tłuszczu może również obejmować olej słonecznikowy, ale tylko w przypadku, gdy jest on stosowany razem z oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i w mniejszej ilości niż oliwa z oliwek.

Zabrania się dodawania konserwantów, środków aromatyzujących lub innych dodatków.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie wskazane poniżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

przygotowywanie ciasta (mieszanie składników z wodą do momentu uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji);

porcjowanie (ręczne lub mechaniczne dzielenie ciasta na bryłki lub kulki);

wałkowanie (proces rozplaszczania bryłek lub kulek ciasta w celu uformowania „Piadina Romagna”/„Piada Romagna” przeprowadza się wyłącznie mechanicznie lub ręcznie);

wypiekanie (wypiekanie oznacza obróbkę termiczną krążka ciasta z obydwu stron. Krążek można przekładać na drugą stronę ręcznie lub mechanicznie; temperatura wypiekania wynosi 150–300 °C, przy czym produkt może pozostać na patelni maksymalnie 4 minuty);

schładzanie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Czynności związane z produkcją i pakowaniem należy przeprowadzać w ramach jednego procesu, aby nie dopuścić do utraty struktury przez produkt po jego schłodzeniu. Jeżeli produkt pozostaje w bezpośrednim kontakcie z powietrzem przez okres dłuższy niż jego naturalny okres schładzania, traci on swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne i staje się suchy i czerstwy.

Produkt „Piadina Romagna”/„Piada Romagna” jest sprzedawany w papierze lub materiale do pakowania żywności w przypadku jego spożywania na miejscu, a w przypadku sprzedaży w celu późniejszego spożycia – w zamkniętych i szczelnych woreczkach na żywność.

Pakowanie produktu w zamkniętych i szczelnych woreczkach na żywność w celu jego późniejszego spożycia nie tylko zapobiega utracie jego właściwości organoleptycznych, lecz także chroni go przed narażeniem na zewnętrzne źródła zanieczyszczenia, a zwłaszcza przed szkodliwymi skutkami ataków szkodników mącznych (w szczególności mkiłki mącznego).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie opakowania ChOG „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” muszą zawierać następujące elementy nadrukowane w wyraźny, czytelny, nieścieralny i łatwy do odróżnienia sposób:

- logo UE,
- nazwę „Piadina Romagnola” lub „Piada Romagnola” oraz zapis „Indicazione Geografica Proteta” [„chronione oznaczenie geograficzne”] oraz odpowiadający mu akronim „IGP” [„ChOG”],
- logo produktu.

Aby zapewnić najwyższy poziom przejrzystości dla konsumentów, odmiana „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” z Rimini musi zawierać dodatkowy zapis „alla Riminese” [„odmiana z Rimini”] na opakowaniu, nadrukowany wyraźną, czytelną, nieścieralną i łatwą do odróżnienia czcionką tego samego typu, co czcionka, którą zapisano nazwę „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

Logo produktu zostało przedstawione poniżej.



W logo stosuje się kolor brązowy 724 C i beżowy 728 C. Element graficzny może być czarno-biały, jeżeli czarny i biały są jedynymi kolorami stosowanymi na etykiecie

Jeżeli produkt jest wytwarzany i sprzedawany wyłącznie na miejscu, opisane powyżej logo i zapisy mogą zostać umieszczone obok znaku z nazwą punktu sprzedaży. Czcionka, którą zapisano nazwy „Piadina Romagnola” lub „Piada Romagnola”, ChOG i inne zapisy, o których mowa w niniejszym dokumencie, muszą znajdować się w tym samym polu widzenia, zostać zapisane w wyraźny, czytelny i nieścieralny sposób oraz być odpowiednio duże, aby były widoczne na tle, na którym zostały nadrukowane, oraz by można je było łatwo odróżnić od innych napisów lub elementów graficznych.

Etykiety mogą również uwzględniać inne dodatkowe informacje adresowane do konsumenta lub informacje na temat wartości odżywczych, a także nazwy przedsiębiorstw i znaki towarowe, pod warunkiem że nie służą one do celów reklamowych ani nie wprowadzają nabywcy w błąd. Jeżeli grubość „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wynosi 4–8 mm, etykieta może zawierać słowa „spessa” lub „la spessa” [gruba]. W przypadku produktów przeznaczonych do obrotu na rynkach międzynarodowych sformułowanie „chronione oznaczenie geograficzne” może zostać zapisane w języku danego państwa.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” może być produkowana i pakowana obejmuje historyczne terytorium Romanii, a dokładniej rzecz biorąc, całe terytorium prowincji Rimini, Forlì-Cesena i Ravenna oraz terytorium następujących gmin prowincji Bolonia: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola and Mordano.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Romania jest najbardziej wysuniętą na wschód częścią regionu Emilia-Romania. Rozciąga się od wybrzeża Morza Adriatyckiego na wschodzie do granicy z prowincją Bolonia na zachodzie oraz od granicy z regionem Marche na południu do granicy z prowincją Ferrara na północy. Na obszarze panuje umiarkowany klimat subkontynentalny zróżnicowany w zależności od wysokości nad poziomem morza i odległości od wybrzeża. Choć klimat Romanii nie różni się znacznie od klimatu panującego w pozostałej części północnych Włoch, cechuje się on pewnymi specyficznymi właściwościami, które zawdzięcza stopniowemu zmniejszaniu powierzchni równin.

Historycznie tradycja produkcji i spożywania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” rozwinęła się w Romanii z uwagi na fakt, że produkt ten stanowił zamiennik chleba, który był wówczas dostępny w ograniczonych ilościach. W ten sposób Piada Romagnola zdobyła miano „narodowego chleba Romańczyków”, które nadał jej słynny poeta Giovanni Pascoli.

Ugruntowanie się tej tradycji na przestrzeni wieków i wypracowanie specjalnych metod produkcji doprowadziło do zapoczątkowania w latach 70. XX w. procesu produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” na niewielką skalę, aby sprzedawać ją w małych punktach sprzedaży (budkach) w celu spożycia na miejscu.

Powszechna i zauważalna obecność budek, w których wytwarza się i sprzedaje „piadinę” w celu jej spożycia na miejscu, stanowi charakterystyczny element krajobrazu Romanii, dobrze znany zarówno miejscowym, jak i turystom. Produkcja „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” pakowanej w celu późniejszego spożycia rozwinęła się z tej tradycji.

Przygotowując „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”, należy stosować techniki przekazywane w Romanii z pokolenia na pokolenie, które nadają produktowi jego charakterystyczne właściwości. Składniki należy mieszać w ściśle określonej kolejności; ciasto nie powinno być wyrabiane zbyt długo i musi uzyskać konsystencję umożliwiającą jego rozwałkowanie. Ciasto należy wypiekać w odpowiedniej temperaturze przez wskazany okres czasu, pamiętając o przewróceniu krążka ciasta na drugą stronę, tak aby produkt nabrał właściwości opisanych w pkt 3.2.

Umiejętności w tym zakresie, którymi dysponują lokalni producenci, wynikają z ich wiedzy i wieloletniego doświadczenia, co sprawia, że wytwarzana przez nich „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” posiada odpowiednie właściwości, które pozostawały niezmienione od momentu powstania produktu, dzięki czemu zdołał on zachować swoją renomę mimo upływu czasu.

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” to najbardziej typowy specjał kuchni romańskiej. Można natknąć się na nią praktycznie w dowolnym miejscu na ulicach Romanii, gdzie jest wytwarzana przez „piadinare” [kobiety zajmujące się wypiekaniem „piadiny”] w charakterystycznych, kolorowych budkach, restauracjach, wyspecjalizowanych sklepach oraz przedsiębiorstwach spożywczych. Słowa „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wykracza poza granice regionu.

Produkt wytwarza się z ciasta wyrabianego z mąki, wody, soli, tłuszczu i określonych składników dodatkowych, które przetwarza się następnie zgodnie z wiekową tradycją. Produkt przyjmuje postać krążka o barwie przechodzącej od kości słoniowej do ciemnobursztynowej z charakterystycznymi, bursztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach i cechuje się aromatycznym smakiem i specyficznym zapachem przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba.

Renoma „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” jest powiązana z lokalną historią i tradycjami, przy czym produkt ten pojawia się nawet w regionalnych przysłowiach i stanowi element wierzeń ludowych.

Termin „piada” został oficjalnie ukuty przez Giovanniego Pascolego, który zitalianizował słowo „piè” używane w dialekcie romańskim. W słynnym poemacie wychwalającym „piadinę” Pascoli opisuje ją jako pokarm niemalże równie prastary, „jak sama ludzkość” i określa ją mianem „narodowego chleba Romańczyków”, nierozzerwalnie wiążąc tym samym „piadinę” z Romanią.

Charakterystyczne właściwości „Piadina Romagnola” zostały również udokumentowane w różnych dziełach pisanych, które często miały postać monografii. Dzieła te potwierdzają pochodzenie tej potrawy w oparciu o źródła historyczne, opisują różnice między dwoma rodzajami „piadiny” i przyczyniają się do zwiększenia jej renomy dzięki przedstawieniu sugestii dotyczących jej przygotowywania i sposobu podawania. W 1913 r. Antonio Sassi publikujący w czasopiśmie „Il Paustro” zdefiniował „piadinę” jako „tradycyjny, smaczny rodzaj płaskiego chleba (schiaciate) przygotowywanego przez Romańczyków”.

W wydanym w 1996 r. „Vocabolario Romagnolo-Italiano” autorstwa Adelma Masottiego pod redakcją wydawnictwa Zanichelli piadę definiuje się jako „cienki, prażony rodzaj pieczywa focaccia, typowy dla regionu Romanii, wypiekany na rozgrzanej do czerwoności blasze”.

W wielu publikacjach dokonywano rozróżnienia między „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” a odmianą piady z Rimini, wskazując na różnice w jej obwodzie i grubości. Za przykład mogą posłużyć książki Graziano Pozzetto „La Piadina Romagnola Tradizionale”, Panozzo Editore, Rimini, 2005 r. oraz „Cucina di Romagna”, red. Franco Muzio, 2004 r., w których wyróżnia się dwie odmiany piady.

W 2004 r. po raz pierwszy opublikowano przepis na Piadinę Romagnola przetłumaczony na język arabski, francuski, angielski, japoński, chiński, rosyjski, hiszpański i niemiecki.

Odniesienia do „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” pojawiają się również często w publikacjach o tematyce gastronomicznej i przewodnikach turystycznych.

W przewodniku „Italia a tavola – Guida Gastronomica – Italian restaurants – Gastronomic Guide” („Restauracje włoskie – przewodnik gastronomiczny”) (s. 30, Italian Touring Club, 1984) wspomniano o „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” i opisano ją w rozdziale zatytułowanym „Popular dishes from yesterday are regaining popularity today” („Popularne w przeszłości dania, które obecnie zyskują na popularności”). W artykule wymieniono składniki niezbędne do przygotowania piady, sposób jej spożywania (krojona lub wypełniania dodatkowymi składnikami i zawijana), a także opisano jej charakterystyczny, spłaszczony kształt.

W krótkim opisie prowincji Rimini zamieszczonym w sekcji przewodnika turystycznego „Gastronomic tourism in Italy” („Turystyka gastronomiczna we Włoszech”) (s. 367–368, Italian Touring Club, 2001) poświęconej regionowi Emilia-Romania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wypełniana wędlinami i serem jest wymieniana jako najbardziej popularne danie prowincji.

Jeden z rozdziałów w tomie „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane – Romagna – a journey through the Italian regions” („Romania – podróż przez regiony włoskie”) (s. 53, Finintenet S.p.A, 2002), zatytułowany „Rimini, il regno della Piadina – Rimini – where the Piadina reigns” („Rimini, królestwo piadiny”), jest poświęcony opisowi „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”, metodom jej przygotowywania i zalecanym sposobom podawania, tj. wypełniania jej serem i wędlinami.

Tematyka związana z „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” była nawet przedmiotem programów emitowanych w telewizji krajowej. Jednym z przykładów był program telewizyjny zatytułowany „Terra e Sapori – Land and Flavours” („Smaki regionalne”), wyemitowany przez Rai w dniu 18 lipca 2008 r. pod tytułem „Emilia Romagna: the secrets of the Piadina” („Emilia-Romania: sekrety piadiny”), w którym przedstawiono składniki, przepisy i sposoby przygotowywania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

W Romanii od pewnego czasu organizuje się również imprezy i konkursy gastronomiczne poświęcone „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

Od 1993 r. w miejscowości Cervia (prowincja Rawenna) organizowany jest konkurs „Piadina d’Autore – Piadina maker” („Twórca piadiny”). W ramach konkursu przyznaje się nagrodę dla najlepszej piadiny wytwarzanej w miejscowych budkach.

Od 1998 r. w Santarcangelo di Romagna organizuje się „Palio della Piadina”, wydarzenie mające na celu podtrzymanie tradycji związanych z tym oryginalnym specjałem kuchni romańskiej.

W artykule opublikowanym w dniu 6 lipca 2009 r. poinformowano o przyznaniu nagrody dla najlepszej piadiny („Najlepsza piadina: nagroda przyznana przepisowi romańskiemu par excellence”).

Opublikowano również artykuł poświęcony edycji „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010” („Konkurs na Piadinę Romagnola, nagroda dla najlepszej piadiny w 2010 r.”) z 2010 r. Wśród ostatnich wydarzeń należy wymienić:

„Lo Sposalizio della Piadina” zapoczątkowane w 2002 r. w Cesenie w celu dalszego rozwijania tradycji produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”;

„Dni piadiny”, imprezę organizowaną od 2010 r. w ramach Festiwalu Wina i Potraw odbywającego się w prowincji Emilia-Romania. W trakcie dwudniowej imprezy na terenie całej Romanii organizowane są różne wydarzenia, przedstawienia, koncerty i degustacje piadiny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChOG „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 243 z 1 października 2020 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.