

## **RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**

### **«Piadina romagnola / Piada romagnola Igp»**

Indicazione Geografica Protetta registrata con Reg. (UE) n. 1174/14 del 24 ottobre 2014

#### **Richiedente**

Consorzio di promozione e tutela della piadina romagnola  
Piazza L. Tosi, 4 – 47923 Rimini (RN)  
Tel. 0541/760227  
Fax. 0541/791734  
Cell. 366/1136514

#### Tipo di prodotto

Classe 2.3 Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

#### **Aspetti del disciplinare interessati dalla modifica**

Descrizione del prodotto  
Metodo di produzione  
Prova dell'origine  
Controlli  
Etichettatura

#### Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è riservata al prodotto di panetteria che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

#### ***Le parole:***

« La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. »

#### ***Sono sostituite dalle parole:***

« La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è un prodotto a base di farina di grano o farina di farro con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta dal color bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e dal sapore fragrante e odore caratteristico simile a

quello del pane appena sfornato. Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati. »

Il prodotto “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola”, pronto per il consumo, si presenta in 2 tipologie:

“Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” le cui caratteristiche sono:

- macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni sulla superficie con una distribuzione omogenea;
- compatta, rigida e friabile;
- diametro da 15 a 25 centimetri;
- spessore da 4 a 8 millimetri;

“Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” alla Riminese le cui caratteristiche sono:

- vesciche di cottura di grandi dimensioni sulla superficie, con una distribuzione non omogenea;
- morbida e flessibile;
- diametro da 23 a 30 centimetri;
- spessore fino a 3 millimetri;

#### Zona geografica di produzione

La zona di lavorazione e confezionamento della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» comprende il territorio della Romagna storica e più precisamente l'intero territorio delle Province di Rimini, Forlì Cesena, e Ravenna e dei seguenti Comuni della Provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

#### Metodo di ottenimento del prodotto

##### ***Le parole:***

« Composizione ed ingredienti (su 1000 g di farina di grano tenero):

Farina di grano tenero;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi;

*Materie prime opzionali:*

Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi. »

##### ***Sono sostituite dalle parole:***

« Composizione ed ingredienti (su 1000 g di farina di grano o farina di farro):

Farina di grano o farina di farro;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi;

*Materie prime opzionali:*

Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi;

Latte fresco o UHT: in quantità pari o inferiore a 300 ml;

Miele: nella misura massima di 20 grammi;

Grassi: la quota di grassi può comprendere olio di semi di girasole in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva. »

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

### ***Preparazione dell'impasto***

La preparazione avviene mescolando gli ingredienti sopra descritti con acqua fino ad ottenere un impasto.

### ***Porzionatura***

L'impasto viene suddiviso manualmente o meccanicamente in pani o palline con dimensioni diverse a seconda della piadina o piada romagnola che si intende ottenere.

### ***Laminatura***

Il processo di appiattimento dei pani o palline per la formatura della piadina o piada romagnola avviene solo ed esclusivamente attraverso laminazione. Il processo di laminazione può avvenire sia convogliando l'impasto direttamente a laminatrici meccaniche che provvedono, tramite il passaggio fra rulli aventi "luce" progressivamente più ristretta, a formare un laminato che poi viene suddiviso in dischi di sfoglia mediante stampaggio che si esplica attraverso una pressione meccanica di apposita matrice, sia appiattendo il pane o la pallina manualmente a mattarello, o a mezzo laminatrice meccanica incrociata, fino ad ottenere un disco con lo spessore ed il diametro desiderato.

### ***Le parole:***

#### ***« Cottura***

La cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. Le temperature per la cottura variano da 200 a 250 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi. »

### ***Sono sostituite dalle parole:***

#### ***« Cottura***

La cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. Le temperature per la cottura variano da 150 a 300 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi. »

### ***Raffreddamento***

Al termine della cottura si procede al raffreddamento del prodotto o alla somministrazione. La piadina o piada raffreddata viene confezionata in sacchetti o in buste termosaldate in

atmosfera protettiva. Per il prodotto che dovrà essere conservato in regime di refrigerazione e/o congelazione, il processo di refrigerazione e/o congelazione, potrà essere eseguito sia sul singolo disco di piadina o piada, sia sulle confezioni che contengono più dischi di piadina o piada.

### ***Confezionamento***

Al fine di garantire un uniforme contenuto di umidità caratteristico dell'area a salvaguardia della fragranza del prodotto, il confezionamento dovrà avvenire nella zona di produzione indicata all'articolo 3, immediatamente a seguito del raffreddamento post-cottura, anche nel caso del prodotto congelato, al fine di garantire la qualità, la freschezza e le tipiche caratteristiche organolettiche.

Sono consentiti, nella sola fase di confezionamento, l'impiego dell'atmosfera modificata e/o l'aggiunta di alcool naturale, nella misura massima del 2% in peso espresso in sostanza secca. La "Piadina romagnola" o "Piada romagnola" confezionata deve riportare, al momento dell'immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati:

- per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni;
- per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni;
- per il prodotto conservato in regime di congelazione o surgelazione, 12 mesi.

### Legame con la zona geografica

La reputazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si intreccia con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari.

Il termine «piada» è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola romagnola «piè». In un suo famoso poemetto il poeta tesse un elogio della piadina, alimento antico «quasi quanto l'uomo», e la definisce «il pane nazionale dei Romagnoli» creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna.

Varie opere, spesso monografiche, documentano le caratteristiche della piadina romagnola, dando atto della sua provenienza originaria attraverso fonti storiche, illustrando la differenza fra le due tipologie, e arricchendo la notorietà del prodotto con suggerimenti sulla sua preparazione e consigli sugli abbinamenti. Nel 1913, sul periodico «Il Plaustro», Antonio Sassi definisce le «Piadine» come le «tradizionali e gustose schiacciate dei Romagnoli».

Il Vocabolario Romagnolo Italiano di Adelmo Masotti, edito da Zanichelli nel 1996 definisce la piada come «una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna».

In letteratura sono presenti diverse citazioni che distinguono la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» alla Riminese per diametro e spessore. A titolo esemplificativo si citano le pubblicazioni di Graziano Pozzetto «La Piadina Romagnola Tradizionale», Panozzo Editore, Rimini, 2005 e «Cucina di Romagna», Ed. Franco Muzzio, 2004 che presenta la distinzione fra le due tipologie.

Nel 2004 una pubblicazione presenta per la prima volta la ricetta della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» anche in arabo, francese, inglese, giapponese, cinese, russo, spagnolo e tedesco.

Numerose sono le citazioni della denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» su pubblicazioni gastronomiche e guide.

Nella guida «Italia a tavola — Guida Gastronomica» (pag. 30, Touring Club italiano, 1984) nel capitolo da titolo «Piatti popoleschi di ieri diventano consumi popolari di oggi» viene

citata e descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». L'articolo ne descrive gli ingredienti utilizzati per la sua produzione, le modalità di consumo, tagliata a fette o farcita e piegata su sé stessa, nonché la sua caratteristica forma a disco piatto.

La guida turistica «Turismo gastronomico in Italia» (pagg. 367-8, Touring Club Italiano, 2001), nella sezione riguardante la Regione Emilia Romagna dopo una breve presentazione della Provincia di Rimini cita la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» farcita con i salumi e formaggio come l'alimento dal consumo più diffuso nella Provincia.

Il volume «Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane» (pag. 53, Finintenet S.p.A, 2002) dedica un capitolo dal titolo «Rimini, il regno della Piadina» nel quale è descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola», la sua preparazione e come gustarla, ossia ripiena con formaggio e salumi.

Anche reti televisive nazionali si sono occupati della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». Si può ricordare la trasmissione televisiva: «Terra e Sapori» andata in onda sulla Rai il 18 luglio 2008 dal titolo «Emilia Romagna: i segreti della Piadina» che documenta gli ingredienti, la ricetta e le modalità di preparazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

Infine, in Romagna si svolgono da tempo eventi, gare gastronomiche e manifestazioni dedicate alla «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

A partire dal 1993, si tiene ogni anno a Cervia, in provincia di Ravenna, la manifestazione «Piadina d'Autore», manifestazione che premia la miglior piadina prodotta nei chioschi del territorio.

Dal 1998 si svolge a Santarcangelo di Romagna il «Palio della Piadina» con lo scopo di mantenere viva la tradizione di questo autentico prodotto della tradizione gastronomica romagnola.

Un articolo pubblicato in data 6 luglio 2009 riporta la notizia dell'assegnazione del premio «la miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza».

Un comunicato stampa relativo alla edizione 2010 del «Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010». Tra le manifestazioni più recenti:

«Lo Sposalizio della Piadina», nata nel 2002 a Cesena con l'intento di valorizzare la tradizione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

«Piadina Days», è una manifestazione che dal 2010 organizza, all'interno del cartellone Wine Food Festival della Regione Emilia-Romagna, 2 giorni di eventi, spettacoli, concerti e degustazioni di Piadina in tutta la Romagna.

## Struttura di Controllo

### ***Le parole:***

« Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/06, da Bioagricert Srl con sede legale in Via Dei Macabracchia, 8 – 40033 Casalecchio di Reno (BO). »

### ***Sono sostituite dalle parole:***

« La verifica del rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare è eseguita da un organismo di controllo preventivamente autorizzato dal Ministero delle politiche

agricole alimentari e forestali, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Regolamento UE n. 1151/2012.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da Bioagricert Srl con sede legale in Via Dei Macabraccia, 8 – 40033 Casalecchio di Reno (BO). »

### Designazione e presentazione

Ogni confezione di “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” IGP deve riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

- il logo dell'Unione;
- la denominazione “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP.

#### - LOGO

Per la variante della “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” alla Riminese di cui all'articolo 2 è obbligatorio, aggiungere l'indicazione sulla confezione in caratteri di stampa uguali a quelli della denominazione “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, le parole “alla Riminese” al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore.

Di seguito si riporta il LOGO.



All'interno di un cerchio è rappresentata l'immagine stilizzata di un gallo e di una spiga di grano. Sotto al cerchio è presente la dicitura di maggiori dimensioni “Piadina”, che sovrasta la dicitura “Romagnola” di minori dimensioni, il tutto in caratteri di fantasia.

I colori sono il Marrone 724 C e il Beige 728 C.

#### ***Si aggiungono le parole:***

« È ammesso l'impiego del logo bianco e nero se il bianco ed il nero sono gli unici colori utilizzati in etichetta. »

Nel caso di produzione e vendita diretta, le diciture ed il logo sopra descritti potranno essere affiancate all'insegna del locale. I caratteri con cui è indicata la dicitura "Piadina Romagnola - I.G.P." o "Piada Romagnola – I.G.P." o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile e indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.

***Le parole:***

« Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di almeno tre fasi fra quelle di preparazione dell'impasto, porzionatura, laminatura e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura "lavorazione manuale tradizionale" dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola "Romagnola". »

***Sono sostituite dalle parole:***

« Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di porzionatura e cottura, in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura "lavorazione manuale tradizionale" dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola "Romagnola". »

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

***Si aggiungono le parole:***

« Nell'etichettatura di "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" di spessore da 4 a 8 mm può essere utilizzata la dicitura "spessa" o "la spessa"»

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "indicazione geografica protetta" nella lingua del paese di destinazione.