

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2014/C 153/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SINGLE DOCUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„PIADINA ROMAGNOLA”/„PIADA ROMAGNOLA”**

Nr WE: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012

**ChOG (X) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy.

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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 bursztynowymi 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;

wymiary:

— 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;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wykorzystuje się niżej wymienione składniki.

3.3.1. 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.

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

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

Zabrania się dodawania konserwantów, środków aromatyzujących lub innych dodatków.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *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 Romagnola”/„Piada Romagnola” 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);

schładzanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

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 Romagnola”/„Piada Romagnola” 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).

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

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.

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.

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. 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, Mordano.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

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. Wspomniane właściwości pozostawały niezmienione od momentu powstania produktu, dzięki czemu zdołał on zachować swoją renomę mimo upływu czasu.

## 5.2. Specyfika produktu

„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. Sława „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 kości słoniowej 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.

## 5.3. Związek zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

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, praśny 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 Muzzio, 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” („Romagna – 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

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006<sup>(3)</sup>)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.