

ricetta della piadina romagnola anche in arabo, francese, inglese, giapponese, cinese, russo, spagnolo e tedesco. Sono presenti diverse citazioni che distinguono la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» alla Riminese per diametro e spessore. Di seguito riportiamo le più recenti ed autorevoli. Graziano Pozzetto nel libro *La Piadina Romagnola Tradizionale*, Panozzo Editore, Rimini, 2005 e nel libro *Cucina di Romagna*, Ed. Franco Muzzio, 2004 a p. 298 presenta distinzione fra le due tipologie «Ovviamente le diversità più marcate ed evidenti riguardano l'aspetto fisico della piadina, la dimensione, il diametro e lo spessore, nonché una variabilità trasversale (che riguarda entrambe le tipologie) del peso del prodotto finale ... Nella versione riminese le dimensioni e il diametro sono caratterialmente ampi ... lo spessore è tradizionalmente e tipicamente sottile ... La versione romagnola è di dimensione più piccola, meno ampia, ...; di spessore è più grossa ...».

Nello stesso testo l'autore raccoglie testimonianze di: Piero Meldini pag. 300 il quale ... L'unica cosa certa è che Ravenna ha scoperto la piadina molto tardi, nel Novecento ... Le preferenze personali di Meldini sono ovviamente legate alla sue consuetudini cioè la piada sottile, che si farcisce meglio. Quando gli accade tuttavia di avvicinarsi a Ravenna e gli viene servita la piada grossa, la taglia col coltello per riempirla. Ma correttamente ammette che non si può dire che anche quest'ultima non sia vera piadina.» ...

Giancarlo Mondini pag. 302 «... Grandezza e spessore caratterizzano la diversità di piadine. Nel riminese è più sottile e più stesa fino a raggiungere anche 30 cm di diametro; morbida con l'aggiunta di miele a Cervia; croccante e più friabile con più olio a Forlì-Cesena; più saporita con l'aiuto di solo strutto nel ravennate; più grossa e spessa nell'imolese con l'aggiunta di latte ... ».

Infine, in Romagna si svolgono da tempo eventi e manifestazioni dedicate alla Piadina 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, il cui debutto è avvenuto a Forlimpopoli nel 1991;

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.

Tra le manifestazioni più recenti:

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

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

la Sagra della Piadina è una manifestazione nata nel 2013 a Bagnacavallo, con l'intento di promuovere e rendere omaggio al «pane di Romagna».

#### Art. 7. Controlli

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'art. 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 (Bologna).

#### Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

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'art. 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.

È ammesso l'impiego dei simboli in bianco e nero se il bianco e il nero sono gli unici colori utilizzati in etichetta.

Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva, 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 ed 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.

Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di porzionatura 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».

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.

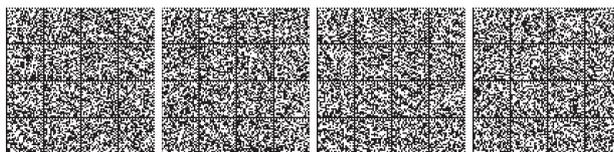
Nell'etichettatura «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» di spessore da 4 a 8 millimetri può essere utilizzato la dicitura «spessa» o «la spessa».

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

#### 20A05184

#### Domanda di modifica della denominazione registrata «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)».

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C 315 del 23 settembre 2020, a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo



Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa» presentata dal Portogallo ai sensi dell'art. 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto della categoria «formaggi», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20, Roma (e-mail pqai4@politicheagricole.it; PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

20A05247

### Richiesta di riconoscimento come IGP del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere il riconoscimento come indicazione geografica protetta del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Considerato che la richiesta di riconoscimento è stata presentata dal Comitato promotore Finocchio di Isola di Capo Rizzuto con sede in C.da Bonnace - 88841 Isola di Capo Rizzuto (KR), e che il predetto gruppo possiede i requisiti previsti all'art. 4 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511;

Considerato che a seguito dell'istruttoria ministeriale e alla luce del parere favorevole della Regione Calabria, si è pervenuti ad una stesura finale del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»;

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus;

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione, e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare;

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede, altresì, che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere delle Regione Calabria, competente per territorio, circa la richiesta di riconoscimento, ritiene di dover procedere alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative al presente disciplinare, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - pec saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente disciplinare, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta richiesta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta richiesta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «FINOCCHIO DI ISOLA CAPO RIZZUTO»

##### Art. 1.

###### Denominazione

La indicazione geografica protetta (IGP) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», è riservata al finocchio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

##### Art. 2.

###### Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» designa gli ibridi/varietà della specie *Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *aziricum* allo stato fresco, ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo art. 3.

In base al periodo di produzione, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» I.G.P. si distingue nelle tipologie precoce e tardiva che presentano le seguenti caratteristiche:

A) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologia precoce:

a) epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà febbraio;

b) aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;

c) colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;

d) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

e) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

f) calibro: diametro compreso, secondo le varietà, tra 50 e 150 mm; peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi;

B) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologia tardiva:

a) epoca di raccolta: da fine marzo a metà giugno;

b) aspetto: grumolo compatto con forma tondeggiante;

c) colore: bianco con estrema brillantezza e venature verdi chiare;

d) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

e) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

f) calibro: diametro compreso, secondo le varietà, tra 50 e 150 mm; peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi.

##### Art. 3.

###### Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Botricello e Belcastro nella Provincia di Catanzaro e di Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli nella Provincia di Crotone.

##### Art. 4.

###### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi ottenuti e ceduti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di

