

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 153/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾****”PIADINA ROMAGNOLA” / ”PIADA ROMAGNOLA”****EY-numero: IT-PGI-0005-01067–11.12.2012****SMM (X) SAN ()****1. Nimi**

”Piadina Romagnola” / ”Piada Romagnola”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on jauhoista, rasvasta, suolasta ja eräistä valinnaisista ainesosista valmistetusta taikinasta pellin päällä paistamalla saatu leipomotuote.

Kulutukseen saatettaessa se on norsunluunvalkea kiekko, jonka molemmilla puolilla on tyypillisiä kooltaan ja värisävyltään vaihtelevia tummia täpliä; maku on hienostuneen voimakas, ja ominaisuutensa muistuttaa vastikään uunista otetun leivän tuoksua.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän fysikaaliset ominaisuudet, jotka erottavat sen muista vastaavista tuotteista, ovat:

epäsäännöllisen pyöreä muoto;

koko:

— halkaisija 15–25 senttimetriä, riminiläiseen tapaan valmistetulla leivällä 23–30 senttimetriä;

— paksuus 4–8 millimetriä ja ohuimmillaan 3 millimetriä riminiläiseen tapaan valmistetulla leivällä;

ulkonäkö: pinta on epätasainen ja epäsäännöllinen, ja siinä on paistamisen aikana syntyneitä erikokoisia rakkulamaisia tummia täpliä;

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

aistinvaraiset ominaisuudet: hienostuneen voimakas maku ja tyyppillinen tuoksu, joka tuo mieleen vastikään uunista otetun leivän tuoksun.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Piadena Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistukseen käytetään seuraavia raaka-aineita:

3.3.1 Pakolliset ainesosat 1 kilogrammaa tavallista vehnäjauhoa kohti

Tavallinen vehnäjauho;

Vesi: riittävä määrä tasaisen taikinan aikaansaamiseksi;

Suola: enintään 25 grammaa;

Rasva: laardi ja/tai oliiviöljy ja/tai ekstra-neitsytoliiviöljy, enintään 250 grammaa.

3.3.2 Valinnaiset ainesosat 1 kilogrammaa tavallista vehnäjauhoa kohti

Nostatusaine: natriumvetykarbonaatti, dinatriumdifosfaatti, maissi- tai vehnätärkkelys, enintään 20 grammaa.

Säilöntä-, aromi- ja muiden lisäaineiden käyttö on kielletty.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

taikinan valmistus (valmistus tapahtuu sekoittamalla taikinan ainesosat veteen)

annostelu (taikina jaetaan käsin tai mekaanisesti paloiksi tai kakkaroiksi)

kauliminen (Piadena Romagnola / Piada Romagnola -leivän muotoilemiseksi taikinapalat tai -kakkarat litistetään yksinomaan kaulimalla joko käsin tai mekaanisesti)

paistaminen (kaulittu taikinal levy kypsennetään lämpökäsittelmällä se molemmilta puolilta. Taikinal levy käännetään joko käsin tai mekaanisesti)

jäähdytys

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Valmistus- ja pakkausprosessin vaiheet on toteutettava yhtäjaksoisesti, jotta voidaan estää jäähtyneen tuotteen koostumuksen muuttuminen. Tuotteen joutuminen jatkuvaan suoraan kosketukseen ilman kanssa kauemmin kuin luonnollinen jäähtyminen vaatii vaikuttaa haitallisesti sen aistinvaraisiin erityisominaisuuksiin, kun tuote kuivuu ja kovettuu.

Piadena Romagnola / Piada Romagnola pidetään kaupan elintarvikekäyttöön soveltuvasta paperista tai kankaasta valmistetussa kääreessä, kun tuote on tarkoitettu välittömään kulutukseen, tai hyvin suljetussa pussissa, jos tuote on tarkoitettu nautittavaksi myöhemmin.

Jälkimmäisessä tapauksessa voidaan välttää sekä tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien heikkeneminen että sen altistuminen ulkopuolisille tekijöille, kuten tuholaisten (erityisesti jauhokoisan) aiheuttamille haitoille.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Kussakin SMM-tuotteen "Piadena Romagnola" / "Piada Romagnola" pakkauksessa on oltava seuraavat selkein, luettavin, lähtemättömin ja selvästi erottuvain painokirjaimin merkityt tiedot:

— EU:n tunnus;

— nimitys "Piadena Romagnola" / "Piada Romagnola" ja välittömästi sen jäljessä teksti "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne "IGP" (SMM);

— tuotteen tunnus.

Kun on kyseessä riminiläiseen tapaan (alla Riminese) valmistettu Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipä, pakkaukseen on ehdottomasti lisättävä selkein, luettavin, lähtemättömin ja selvästi erottuvin samansuuruisin painokirjaimin kuin nimitys "Piadina Romagnola" / "Piada Romagnola" teksti "alla Riminese" asian saattamiseksi mahdollisimman hyvin kuluttajien tietoisuuteen.

Tuotteen tunnus on kuvattu jäljempänä.



Värit ovat ruskea Marrone 724 C ja beesi Beige 728 C.

Kun tuote valmistetaan ja myydään yksinomaan suoraan loppukuluttajalle, edellä mainitut tekstit ja tunnus voidaan merkitä myyntipaikalla olevaan kylttiin. Kirjaimet, joilla teksti "Piadina Romagnola / Piada Romagnola" I.G.P. tai muut tässä asiakirjassa määrätty tiedot on esitetty, on ryhmiteltävä samaan kenttään ja merkittävä selkeästi, luettavasti ja lähtemättömästi riittävän suurikokoisina, jotta ne erottuvat taustasta ja kaikista muista siinä mahdollisesti ilmoitetuista tiedoista ja kuvioista.

Etiketissä voidaan ilmoittaa myös muita vapaaehtoisia kuluttajille tarkoitettuja mainintoja ja/tai ravintoarvoa sekä toiminimiä ja yksityisiä tuotemerkkejä koskevia tietoja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Jos tuote on tarkoitettu kansainvälisille markkinoille, maininta "suojattu maantieteellinen merkintä" voidaan ilmoittaa myös kohdemaan kielellä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän tuotanto- ja pakkausalue käsittää Romagnan perinteisen alueen ja erityisesti Riminin, Forlì Cesenan ja Ravennan maakuntien koko alueen sekä seuraavat kunnat Bolognan maakunnassa: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola ja Mordano.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Romagna on Emilia-Romagnan alueen itäisin osa. Alue ulottuu idässä Adrianmeren rannikolta länsessä Bolognan maakunnan rajalle, etelässä Marchen alueen rajalle ja pohjoisessa Ferraran maakunnan rajalle. Siellä vallitsee lauhkea subkontinentaalinen ilmasto, jonka olosuhteet vaihtelevat sen mukaan, miten korkealla ja millä etäisyydellä rannikosta liikutaan. Vaikka Romagnan ilmasto ei poikkeakaan suuremmin muun Pohjois-Italian ilmastosta, siinä on tiettyjä erityispiirteitä, jotka johtuvat rannikkoa kohti asteittain alenevasta pinnankorkeudesta.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipää on perinteisesti valmistettu ja nautittu Romagnan alueella vaihtoehtona tavanomaiselle leivälle, jota oli saatavilla rajoitetusti; tämän vahvistaa myös tunnettu romagnalainen runoilija Giovanni Pascoli, joka kutsuu Piadinaa "koko alueen omaksi kansallisleiväksi".

Vuosisatojen myötä vakiintuneen perinteen ja erityisen valmistusmenetelmän tuloksena 1970-luvulla kehittyi Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän käsiteollinen tuotanto pienissä kojuissa paikalla tapahtuvaa kulutusta varten.

Piadinaa valmistavien ja suoraan nautittavaksi myyvien kojujen näkyvä levinneisyys Romagnan alueella on tyypillinen paikallinen erikoisuus, jonka panevat merkille niin paikalliset asukkaat kuin matkailijatkin; sen rinnalle on sittemmin kehittynyt myös myöhemmin nautittavaksi tarkoitettun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistus.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistuksessa on noudatettava Romagnan alueella periytyneitä menetelmiä, jotka antavat tuotteelle sen tyypilliset ominaisuudet. Ainesosat on sekoitettava täsmällisessä järjestyksessä; taikinaa ei saa vaivata liian pitkään, ja sen koostumuksen on oltava sellainen, että kauliminen on helppoa; paistamisessa on noudatettava ohjeissa ilmoitettua lämpötilaa ja aikaa ja huolehdittava siitä, että taikinal levy käännetään keittotasolla, jotta tuote saa 3.2 kohdassa kuvatut erityisominaisuudet.

Näiden paikallisten tuottajien taidon ja pitkän kokemuksen myötä kehittyneiden varotoimenpiteiden avulla syntyvät Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän tunnusomaiset erityispiirteet, jotka ovat säilyneet muuttumattomina tuotteen alkuaajoista asti ja joiden ansiosta sen maine on säilynyt ajan kuluessa.

5.2 Tuotteen erityisyys

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on mitä tyypillisin Romagnan alueen erityistuote. Sitä valmistetaan lähes kaikkialla Romagnan alueella teiden varsilla olevissa tyypillisissä värikkäissä kojuissa, ravintoloissa, erikoismyymälöissä ja elintarvikealan yritysissä. Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän maine tunnetaan laajalti myös alueen rajojen ulkopuolella.

Tuote valmistetaan jauhoista, vedestä, suolasta, rasvasta ja eräistä valinnaisista ainesosista vanhan ohjeen mukaisesti sekoitetusta taikinasta; se on norsunluunvalkea kiekko, jonka molemmilla puolilla on tyypillisiä kooltaan ja värisävyltään vaihtelevia tummia täpliä; maku on hienostuneen voimakas, ja ominaisuusku muistuttaa vastikään uunista otetun leivän tuoksua.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän maine on yhteydessä historiaan, paikallisiin perinteisiin, loruihin ja kansanuskomuksiin.

Termi "piada" vakiintui Giovanni Pascolin ansiosta, sillä hän italialaisti Romagnan murteen sanan "piè". Kuuluisassa runossaan hän ylisti Piadinaa, elintarviketta joka on "yhtä vanha kuin ihmiskunta", ja määrittelee sen "Romagnan omaksi kansallisleiväksi" luoden näin erottamattoman yhteyden tuotteen ja sen alkuperäalueen välille.

Monissa, usein aihekohtaisissa teoksissa kuvataan Piadina Romagnolan ominaisuuksia, todistetaan historiallisten lähteiden avulla sen alkuperä, selvitetään kahden eri variantin välistä eroa ja korostetaan tuotteen mainetta sen valmistusta ja yhteyttä alkuperään koskevilla viittauksilla. Vuonna 1913 Antonio Sassi määritteli Il Plaustro -aikakauslehdessä Piadina-leivät Romagnan alueen perinteisiksi maukkaiksi ohueksi kaulituiksi leiviksi.

Zanichellin kustantamassa Adelmo Masottin Romagnan murteen ja italian sanastossa (1996) "piada" määritellään "Romagnan alueelle tyypilliseksi ohueksi nostattamattomaksi focaccia-leiväksi, joka paistetaan kuumalla alustalla".

Kirjallisuudessa on useita viitteitä, joissa mainitaan erikseen riminiläiseen tapaan valmistetun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän erilainen halkaisija ja paksuus. Esimerkkeinä voidaan mainita Graziano Pozzetton teokset "La Piadina Romagnola Tradizionale" (Panozzo Editore, Rimini, 2005) ja "Cucina di Romagna" (Ed. Franco Muzzio, 2004), joissa esitetään perinteisen ja riminiläiseen tapaan valmistetun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän välinen ero.

Vuonna 2004 Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistusohje julkaistiin ensimmäistä kertaa myös arabian-, englannin-, espanjan-, japanin-, kiinan-, ranskan-, saksan- ja venäjänkielisenä.

Ruoka-alan julkaisuissa ja ravintolaoppaissa mainitaan usein Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipä.

Se mainitaan ja kuvaillaan Italia a tavola – Guida Gastronomica -ravintolaoppaan (Touring Club italiano, 1984, s. 30) uuteen suosioon nousseita perinteisiä kansanruokia käsittelevässä luvussa "Piatti popolarissimi di ieri diventano consumi popolari di oggi". Artikkelissa kerrotaan sen valmistukseen käytettävistä ainesosista, tavasta, jolla se nautitaan joko viipaleiksi leikattuna tai täytettynä ja taiteltuna, sekä tyypillisestä litteän kiekon muodosta.

Turismo gastronomico in Italia -matkaoppaan (Touring club italiano, 2001, s. 367–8) Emilia Romagnan aluetta käsittelevässä jaksossa mainitaan Riminin maakuntaa koskevan lyhyen yleiskatsauksen jälkeen makkaralla ja juustolla täytetty Piadina Romagnola / Piada Romagnola maakunnan yleisimpänä elintarvikkeena.

Italian eri alueita käsittelevän teoksen niteessä "Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane" (Finintenet S.p.A, 2002, s. 53) olevassa luvussa "Rimini, il regno della Piadina" kuvaillaan Piadina Romagnola / Piada Romagnola ja sen valmistusmenetelmä sekä kerrotaan, miten se on tapana nauttia juustolla ja makkaralla täytettynä.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on ollut esillä myös valtakunnallisilla televisiokanavilla. On erityisesti syytä mainita Italian television (RAI) toimittaman Terra e Saporì -sarjan 18. heinäkuuta 2008 esitetty jakso "Emilia Romagna: i segreti della Piadina", jossa kerrottiin Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän ainesosista ja valmistuksesta.

Romagnan alueella on jo pitkään järjestetty myös erilaisia Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän ympärille rakennettuja tapahtumia ja kilpailuja.

Vuodesta 1993 lähtien Cerviassa Ravennan maakunnassa järjestetään joka vuosi Piadina d'Autore -tapahtuma, jossa palkitaan alueen paras Piadina.

Santarcangelo di Romagnassa on vuodesta 1998 alkaen järjestetty Palio della Piadina -markkinat, joiden tarkoituksena on säilyttää elinvoimaisena tähän Romagnan alueen ainutlaatuisen gastronomiseen tuotteen liittyvä perinne.

6. heinäkuuta 2009 julkaistussa artikkelissa kerrotaan parhaan Piadinan valinnasta: "ainutlaatuiselle Romagnan alueen herkulle myönnetty palkinto".

Samaa aihetta käsitteli myös vuonna 2010 julkaistu lehdistötiedote "Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010".

Tuoreimmista tapahtumista on mainittava seuraavat:

Cesenassa vuonna 2002 syntynyt Lo Sposalizio della Piadina -tapahtuma, jonka tavoitteena on tuotteeseen liittyvien perinteiden edistäminen.

Piadina Days puolestaan on vuodesta 2010 lähtien Emilia-Romagnan alueen Wine Food Festival -mainostapahtuman puitteissa järjestetty kaksipäiväinen tilaisuus, jonka yhteydessä järjestetään erilaisia tapahtumia, näytöksiä, konsertteja ja maistajaisia ympäri Romagnan aluetta.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽³⁾ Katso alaviite 2.