

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

PIADINA TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione **“Piadina Terra di San Marino”** è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto da imprese che abbiano la sede e l’azienda entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino e che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

La **“Piadina Terra di San Marino”** è tutelata e valorizzata nell’ambito del marchio collettivo **“Terra di San Marino”** di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

ARTICOLO 2

La **“Piadina Terra di San Marino”** deve essere prodotta e confezionata nel territorio della Repubblica di San Marino e deve rispondere alle seguenti modalità e criteri di produzione.

Gli **ingredienti consentiti** nella preparazione della **“Piadina Terra di San Marino”** sono:

- Farina di grano tenero di tipo "0" e "00", ottenute esclusivamente con "Grano tenero Terra di San Marino" prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione approvato.
- Acqua potabile
- Agenti lievitanti
- Sale comune (NaCl)
- Olio extravergine di oliva Terra di San Marino*
- Farina di mais
- Miele Terra di San Marino*
- Latte fresco intero pastorizzato

*in caso di carenza del prodotto, previa autorizzazione del Consorzio Terra di San Marino, è consentito l'utilizzo di prodotti aventi caratteristiche equivalenti come da disciplinare di produzione Terra di San Marino.

È severamente **vietato l'uso di ingredienti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)**.

Per la produzione della Piadina Terra di San Marino è **vietato l'utilizzo di altri ingredienti** diversi da quelli suddetti anche se consentiti da norme nazionali.

La produzione della "**Piadina Terra di San Marino**" deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto, lavorazione e cottura.

Una volta iniziato il processo di produzione **non può essere interrotto** fino all'ottenimento del prodotto finito pronto per l'immissione al consumo.

Non è consentita la **surgelazione della piadina o l'adozione di altri sistemi, sia chimici che fisici, di conservazione**, fatto salvo il confezionamento del prodotto in atmosfera modificata (CO₂ e/o N in miscela) senza l'impiego di altri conservanti.

Riguardo alla fase di vendita al dettaglio, **"Piadina Terra di San Marino"** deve essere collocato in spazi separati dagli altri tipi di piada commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 3

La **"Piadina Terra di San Marino"** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: 100 g circa.
- Forma: circolare con diametro di 21cm circa e spessore di 5 mm circa.
- Umidità max: 31%.

ARTICOLO 4

Le imprese idonee alla produzione della **"Piadina Terra di San Marino"** sono inserite in un apposito Albo attivato, tenuto e aggiornato dagli organismi preposti ai controlli.

ARTICOLO 5

L'impresa che intende produrre la **"Piadina Terra di San Marino"** deve presentare richiesta su apposito modulo al Consorzio Terra di San Marino, nel quale indicare la ragione sociale, il fornitore di farina utilizzata per la produzione del prodotto di cui al presente disciplinare ed il quantitativo di **Piadina Terra di San Marino** che mediamente intende produrre ogni anno.

ARTICOLO 6

La “**Piadina Terra di San Marino**” ottenuta dall'applicazione del presente disciplinare deve presentare, al momento della commercializzazione, una etichetta posta sulla confezione sulla quale è stampato il marchio “Terra di San Marino”.

Alla denominazione “**Piadina Terra di San Marino**” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

I produttori che aderiscono al disciplinare dovranno esibire al pubblico il marchio collettivo “Terra di San Marino” di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal Consorzio “Terra di San Marino”.

ARTICOLO 7

Sanzioni e Controlli

Per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni relative al non rispetto delle norme del presente disciplinare valgono le disposizioni di cui al Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo “Terra di San Marino” emanate dallo stesso Consorzio Terra di San Marino.

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite Ente a ciò delegato dal Consorzio stesso.

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme vigenti prescritte in materia di produzione e immissione sul mercato di prodotti della panetteria e affini.