C/2025/5627

20.10.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/5627)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Erbazzone Reggiano“

ЕС №: PGI-IT-03258 — 29.5.2024 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

19 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРИГОТВЕНИ НА БАЗАТА НА ЖИТНИ РАСТЕНИЯ, БРАШНА, СКОРБЯЛА, НИШЕСТЕ ИЛИ МЛЯКО; ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

При предлагането на пазара за консумация „Erbazzone Reggiano“ представлява солен пай с подправки, състоящ се от два листа безквасно тесто с плънка от спанак и манголд, галета и сирене Parmigiano Reggiano.

Формата му може да е както кръгла, така и правоъгълна. Тя може да е неравномерна, а продуктът — да е с различни размери. Листът от безквасно тесто е тънък и обгръща изцяло плънката. Върху горния слой на тестото се разпръскват парченца сланина (резенчета осолена сланина). Плънката е мека, но суха и има зелен/кафяв цвят. „Erbazzone Reggiano“ се консумира след изпичане.

При предлагането на пазара за консумация изпеченият или готовият за печене продукт „Erbazzone Reggiano“ има следните характеристики:

Физически характеристики на неразрязания продукт „Erbazzone Reggiano“:

— форма: кръгла или правоъгълна, неправилна;

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— дебелина: между 1 cm и 3 cm;

— тегло: между 200 g и 3 kg;

— наличие на парченца сланина (запечени резенчета сланина) по повърхността.

Органолептични характеристики на изпечения и готов за консумация продукт „Erbazzone Reggiano“:

— Външен вид: отвън тестото е с цвят, който варира от светлокафяв до тъмнокафяв със златисти/кехлибарени нюанси (по повърхността), в зависимост от степента на изпичане. В контура на продукта може да има ръбче, образувано от припокриването на двата листа тесто. На повърхността на продукта има запечени резенчета сланина, които се отличават със своята хрупкавост, като обикновено цветът им е по-тъмен от тестото, върху което се намират.

— Вътрешност: цветът на плънката е зелен/кафяв с различна наситеност.

— Консистенция: консистенцията на тестото на изпечения продукт „Erbazzone Reggiano“ варира, но във всички случаи е по-твърда от тази на меката и суха плънка.

— Мирис: първото впечатление за аромата на продукта се свързва с преобладаваща нотка на задушен манголд/спанак, следвана по интензивност от нотка на сирене Parmigiano Reggiano и на лук.

— Вкус: при първоначално опитване преобладава силният вкус на плънката. Като цяло ароматът е наситен, с отчетливо доминиращи нотки на задушен манголд/спанак, следвани от ароматите на сиренето Parmigiano Reggiano, на лука и животинската мазнина. Вкусът е подчертано солен, но никога в прекалена степен. Впоследствие се проявява и вкусът на хрупкавите резенчета сланина върху горния слой на тестото. Усещането за хрупкавост е в подчертан контраст с меката плънка.

Готовият за печене продукт „Erbazzone Reggiano“ се различава от вече изпечения продукт по това, че преди изпичането той все още не е придобил съответните специфични ароматни и вкусови характеристики, и също така има следните сензорни характеристики:

— Външен вид: отвън тестото е с цвят, който варира от светлозелено до слонова кост. В контура на продукта може да има ръбче, образувано от припокриването на двата листа тесто. На повърхността на продукта има сурови резенчета сланина.

Състав и съставки на тестото (в количества, съответстващи на 1 kg брашно от мека пшеница):

— брашно от мека пшеница;

— толкова вода, колкото е необходимо, за да се получи хомогенно тесто;

— свинска мас (мин. 6 % от общото тегло на брашното);

— сол (максимум 4 % от общото тегло на брашното);

— резенчета сланина за разпръскване върху повърхността;

— съставка по желание: пастьоризирани кокоши яйца (максимум 1 % от общото тегло на брашното).

Състав и съставки на плънката (в количества, съответстващи на 1 kg плънка):

— спанак и манголд (мин. 60 %);

— сирене Parmigiano Reggiano (оставено да зрее за не по-малко от 24 месеца, мин. 5 %);

— галета (максимално 12 %);

— лук;

— сланина;

— сол;

— съставки по желание: чесън, магданоз, черен пипер, други мазнини (необработено маслиново масло, масло, в допълнение към сланината), мляко.

Забранено е добавянето на консерванти, аромати и/или други добавки.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Използването на Parmigiano Reggiano е част от традицията и репутацията на продукта „Erbazzone Reggiano“, който се произвежда в малка област, изцяло разположена в района на производство на Parmigiano Reggiano.

Следва да се отбележи, че Parmigiano Reggiano се среща в изобилие в района на производство на „Erbazzone Reggiano“ и се предлага във всички дистрибуторски канали.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Erbazzone Reggiano“, включително приготвянето, замесването и оформянето на тестото, приготвянето на плънката, разстилането на плънката между двата слоя тесто, разпръскването по повърхността на тестото на резенчетата сланина, както и изпичането на продукта, трябва да се извършват изцяло в посочената в точка 4 географска област.

Целият производствен процес се извършва на мястото на производство, за да се избегне компрометиране на органолептичните характеристики на продукта по време на преработката и да се предотврати микробиологичното замърсяване. Прекъсването на процеса и транспортирането на полуготовия продукт до други цехове за последващите етапи на преработка би довело до риск от окисляване на растителните съставки и недопустимо микробиологично замърсяване.

Продуктът може да бъде изпечен на друго място само ако е пуснат на пазара в замразено състояние.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Erbazzone Reggiano“ може да се продава изпечен и готов за консумация или готов за печене, замразен и опакован. Изпеченият продукт може да се предлага за незабавна консумация, цял или на парчета или резени, опакован в хартия, подходяща за хранителни продукти.

„Erbazzone Reggiano“ трябва да се опакова в подходящи материали, предназначени за контакт с храни, в кратък срок след приготвянето му, за да се запазят неговите органолептични характеристики и да се избегнат влошаването на качеството и рискът от замърсяване.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикета трябва да се посочва:

1) наименованието „Erbazzone Reggiano“, следвано от надписа „Indicazione Geografica Protetta“ [„защитено географско указание“] или от неговото съкращение „IGP“ [„ЗГУ“]; за продукти, предназначени за международния пазар, може да се използва означението „защитено географско указание“, изписано на езика на държавата, за която са предназначени;

2) символът на Съюза;

3) логото на наименованието „Erbazzone Reggiano“, както е изобразено по-долу:



Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Допуска се обаче използването на указания, които препращат към частни марки, при условие че не са от хвалебствено естество и не въвеждат потребителите в заблуждение.

Наименованието „Erbazzone Reggiano“ не трябва да се превежда.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Erbazzone Reggiano“ обхваща цялата територия на провинция Реджо Емилия.

6. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на защитеното географско указание „Erbazzone Reggiano“ се основава на неговата репутация.

Реджо Емилия е провинция, разположена в сърцето на историческия регион Емилия — частта от региона Емилия-Романя, която се простира от Пиаченца до Болоня, в центъра на територия, призната в цял свят с ценната си гастрономическа традиция и известна с редица защитени продукти.

Един от тях е от съществено значение за приготвянето на „Erbazzone Reggiano“: сиренето със ЗНП „Parmigiano Reggiano“. Популярността и репутацията му в района на произход, където е добре познат на производителите на храни и потребителите, са причината това сирене винаги да е било използвано за производството на „Erbazzone Reggiano“. То допринася за формирането на типичните вкус и аромат на крайния продукт. Сиренето трябва да зрее не по-малко от 24 месеца, тъй като това е времето, за което ЗНП „Parmigiano Reggiano“ узрява достатъчно по отношение на вкуса и пригодността си за настъргване, за да бъде използвано за приготвянето на „Erbazzone Reggiano“.

Районът на произход на „Erbazzone Reggiano“ се намира изцяло в района на произход на сиренето „Parmigiano Reggiano“, а поради широкото разпространение на „Parmigiano Reggiano“, което е лесно достъпно навсякъде в провинция Реджо Емилия, ограничението по отношение на произхода на тази съставка е почти несъществено.

Наличието на резенчета сланина върху повърхността на горния лист тесто, който ги поддържа и им позволява да придобият хрупкавост в края на изпичането, представлява допълнителен елемент за разпознаване на „Erbazzone Reggiano“.

Замразеният продукт „Erbazzone Reggiano“ започва да се произвежда и продава през 1984 г., а в книгата *Crescere con passione*, публикувана през 2007 г., са публикувани изображения на първата опаковка на продукта и на първия щанд за дегустация, който е създаден с цел популяризиране и предоставяне на възможност за дегустация на новия вид продукт, пуснат на пазара. През годините „Erbazzone Reggiano“ се споменава и в статии във вестници и списания, както и в регионални телевизионни програми, посветени на гастрономията. На продукта е отделено място във второто издание на *Filo diretto cucina* — публикация, извлечена от едноименната радио- и телевизионна програма. Продуктът е представен и описан в броя от януари 1986 г. на месечното списание *Donna Più*, издавано от Mondadori, и в броя от юли/август 1991 г. на списанието *Cucina Naturale*, издавано от Zanfi Editori, в което то е описано като „солен пай, много харесван в провинция Реджо Емилия и превърнал се в неин символ“ и читателите се информират, че вече е възможно да закупят продукта и в замразена форма. В по-новите публикации, посветени на гастрономията на Реджо Емилия, „Erbazzone Reggiano“ винаги се споменава като тясно свързано с този район ястие, като например в брошурата *I sapori di Reggio Emilia*, издадена по инициатива на община Реджо Емилия и преиздадена за EXPO 2015. Продуктът „Erbazzone Reggiano“ вече присъства постоянно в големите търговски обекти в провинция Реджо Емилия, но често се предлага и извън нея, като е достъпен за крайните потребители, както се потвърждава от административните документи на производителите. И в онлайн пространството съществуват свидетелства, документиращи репутацията на „Erbazzone Reggiano“ и описващи метода на приготвяне, като например *Donna Moderna Food* (2021 г.), *Tempo di cottura* (2013 г.), *Cuochinprogress* (2017 г.), *Contemporaneofood* (2020 г.), *Masterchef* (2020 г.), *Nimelarzan* (2019 г.), *Consorzio vacche rossa*. Споменавания на „Erbazzone Reggiano“ могат да бъдат намерени и в YouTube; вж. например *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* от Cibo360 TV (2022 г.), *Reggio Emilia Rules* от Chiara Cattini (2020 г.), *Erbazzone reggiano* от LaZiaDani (2020 г.) и *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* от Giro d'Italia (2022 г.).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F3%252FD.430baa607cb3d82339da/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download