C/2025/5627

20.10.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/5627)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Erbazzone Reggiano“

EU č.: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Název (Názvy) CHZO**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvedení na trh je „Erbazzone Reggiano“ pikantní koláč plněný bylinkami, který se skládá ze dvou plátů nekynutého těsta s náplní ze špenátu a mangoldu, strouhanky a sýra „Parmigiano Reggiano“.

Tvar může být kulatý nebo obdélníkový. Může být nepravidelný a může mít různé velikosti. Nekvašené těsto je tenké a zcela uzavírá náplň. Vrchní vrstva těsta je posypaná kousky slaniny (nasoleného vepřového sádla). Náplň je měkká, ale suchá a má zelenohnědou barvu. „Erbazzone Reggiano“ se konzumuje pečené.

Při uvedení ke spotřebě, ať už pečené nebo připravené k pečení, má „Erbazzone Reggiano“ tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti neporcovaného „Erbazzone Reggiano“:

— tvar: kulatý nebo obdélníkový, nepravidelný,

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— o tloušťce 1 až 3 cm,

— hmotnost: v rozmezí od 200 gramů do 3 kilogramů,

— přítomnost kousků slaniny (vepřové kůže) na horním povrchu.

Senzorické vlastnosti „Erbazzone Reggiano“ pečeného a připraveného ke konzumaci:

— Vnější vzhled: Vnější barva pečiva se pohybuje od světle hnědé až po tmavě hnědou se zlatými/jantarovými odstíny (na povrchu) v závislosti na stupni propečení. Obvod produktu může mít malý okraj v místě, kde se oba pláty těsta překrývají. Na horní straně produktu jsou kousky vepřové kůže, které se vyznačují typickou křupavostí a mají zpravidla tmavší barvu než pečivo pod ním,

— Vnitřní vzhled: Náplň má zelenohnědou barvu různé intenzity,

— Struktura: Těsto upečeného „Erbazzone“ má různou strukturu, nicméně je pevnější než měkká a suchá náplň,

— Vůně: Zpočátku se produkt vyznačuje převládající vůní vařeného mangoldu/špenátu, po níž následuje v pořadí intenzity nádech sýra „Parmigiano Reggiano“ a cibule,

— Chuť: Při prvním ochutnání se ústa naplní výraznou chutí náplně. Celková chuť je intenzivní, s výraznou převahou tónů vařeného mangoldu/špenátu, následovanou chutí sýra „Parmigiano Reggiano“, cibule a živočišného tuku. Chuť je výrazně, ale nikdy přehnaně slaná. Následně se objeví příchuť křupavých kousků slaniny na horní vrstvě pečiva. Křupavost slaniny zvýrazňuje kontrast s měkkou náplní.

„Erbazzone Reggiano“ připravené k tepelné úpravě se od upečeného liší tím, že ještě nezískalo specifické aromatické a chuťové vlastnosti a má také tyto senzorické vlastnosti:

— Vnější vzhled: Zvenku má pečivo barvu od světle zelené po slonovinovou. Obvod produktu může mít malý okraj v místě, kde se oba pláty těsta překrývají. Na horním povrchu produktu jsou kousky vepřové kůže.

Složení a přísady těsta (v množství odpovídajícím 1 kg mouky z pšenice obecné):

— hladká pšeničná mouka,

— množství vody potřebné k získání hladkého těsta,

— slanina (min. 6 % celkové hmotnosti mouky),

— sůl (max. 4 % celkové hmotnosti mouky),

— kousky slaniny na posypání horního povrchu,

— volitelná složka: pasterizované slepičí vejce (max. 1 % celkové hmotnosti mouky).

Složení a přísady (v množství odpovídajícím 1 kg náplně):

— špenát a mangold (min. 60 %),

— sýr „Parmigiano Reggiano“ (zrající nejméně 24 měsíců, min. 5 %),

— strouhanka (max. 12 %),

— cibule,

— vepřové sádlo,

— sůl,

— volitelné složky: česnek, petržel, pepř, jiné tuky (kromě vepřového sádla také extra panenský olivový olej, máslo), mléko.

Je zakázáno přidávat konzervační látky, aromata a/nebo jiné přídatné látky.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Použití sýra „Parmigiano Reggiano“ je součástí tradice a pověsti „Erbazzone Reggiano“, které se vyrábí na malém území výhradně v oblasti produkce sýra „Parmigiano Reggiano“.

Je třeba poznamenat, že v oblasti produkce „Erbazzone Reggiano“ je sýr „Parmigiano Reggiano“ hojně rozšířen a je dostupný ve všech distribučních kanálech.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky produkce „Erbazzone Reggiano“, včetně výroby, hnětení a tvarování těsta, výroby náplně, roztírání náplně mezi dvě vrstvy těsta, posypání kousky slaniny na horní vrstvu těsta a pečení produktu, musejí probíhat výhradně v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Celý proces produkce probíhá v daném místě, aby nedošlo k narušení organoleptických vlastností produktu během zpracování a zabránilo se mikrobiologické kontaminaci. Přerušení procesu a převoz polotovaru do jiných dílen k dalším krokům zpracování by znamenalo riziko oxidace rostlinných složek a nepřijatelné mikrobiální kontaminace.

Pouze v případě, že je produkt uveden na trh ve zmrazeném stavu, může být upečen jinde.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Erbazzone Reggiano“ se může prodávat upečené a připravené ke konzumaci, nebo zmrazené, balené a připravené k pečení. Pečený produkt může být dodáván k okamžité spotřebě vcelku nebo v kusech či plátcích, zabalený do potravinářského papíru.

Aby si „Erbazzone Reggiano“ zachovalo své senzorické organoleptické vlastnosti a nedošlo k jeho znehodnocení nebo kontaminaci, musí být co nejdříve po dokončení zabaleno s použitím vhodných materiálů určených pro styk s potravinami.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na štítku musí být uvedeno:

1) název „Erbazzone Regiano“, po němž musí následovat slova „Indicazione Geografica Protetta“ [„Chráněné zeměpisné označení“] nebo zkratka „IGP“ [„CHZO“]. V případě výrobku určeného na mezinárodní trhy lze použít údaj „Chráněné zeměpisné označení“ v jazyce cílové země;

2) symbol Unie;

3) logo názvu „Erbazzone Reggiano“, jak je vyobrazeno níže:



Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však povoleno použití odkazů na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo neuvádějí spotřebitele v omyl.

Název „Erbazzone Reggiano“ se nesmí překládat.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce výrobku s chráněným zeměpisným označením „Erbazzone Reggiano“ tvoří celé území provincie Reggio Emilia.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o chráněné zeměpisné označení pro „Erbazzone Reggiano“ se zakládá na jeho dobré pověsti.

Reggio Emilia je provincie ležící v srdci Emilie, je součástí části regionu Emilia-Romagna, který se rozkládá od Piacenzy po Boloňu, v centru oblasti, která je celosvětově uznávaná pro hodnotu své gastronomické tradice a která má mnoho chráněných výrobků.

Jeden z nich je k produkci „Erbazzone Reggiano“ nezbytný: sýr s chráněným označením původu „Parmiggiano Reggiano“. Jeho obliba a pověst v oblasti původu, kde je dobře znám výrobcům potravin i spotřebitelům, jsou tak vysoké, že při produkci „Erbazzone Reggiano“ se tento sýr vždy používal. Přispívá k typické chuti a vůni konečného produktu. Sýr musí zrát nejméně 24 měsíců, protože sýr s chráněným označením původu „Parmigiano Reggiano“ potřebuje 24 měsíců, aby dostatečně vyzrál z hlediska chuti a vhodnosti ke strouhání a mohl být použit k výrobě „Erbazzone Reggiano“.

Oblast původu „Erbazzone Reggiano“ se nachází výhradně v oblasti původu sýra „Parmigiano Reggiano“ a vzhledem k širokému rozšíření tohoto sýra, který je snadno dostupný všude v provincii Reggio Emilia, je omezení původu této složky téměř bezpředmětné.

Přítomnost kousků slaniny na horním povrchu, který je podpírá a díky němuž jsou na konci pečení křupavé, představuje další rozpoznávací prvek „Erbazzone Reggiano“.

Produkce a prodej zmrazeného „Erbazzone Reggiano“ byly zahájeny v roce 1984 a ve sborníku *Crescere con passione*, vydaném v roce 2007, jsou reprodukovány snímky prvního balení produktu a prvního degustačního stánku, který byl zřízen za účelem propagace a ochutnávky tohoto nového typu produktu uváděného na trh. V průběhu let se o „Erbazzone Reggiano“ psalo také v novinách a časopisech a bylo představeno v televizních pořadech o regionálních potravinách. Bylo popsáno ve druhém vydání publikace *Filo diretto cucina*, která vychází ze stejnojmenného rozhlasového a televizního pořadu. Je představeno a popsáno v lednovém čísle měsíčníku *Donna Più*, vydávaném nakladatelstvím Mondadori, z roku 1986 a v čísle časopisu *Cucina Naturale*, vydávaném nakladatelstvím Zanfi Editori, za červenec/srpen roku 1991, kde je popsáno jako „slaný koláč, velmi oblíbený v oblasti Reggio Emilia, která si jej nyní zvolila za svůj znak“, a čtenáři jsou informováni, že je nyní možné jej zakoupit ve zmrazené podobě. Nedávné publikace týkající se gastronomie v Reggiu Emilia vždy uvádějí „Erbazzone Reggiano“ jako pokrm úzce spojený s touto oblastí, jako například *I sapori di Reggio Emilia*, brožura vydaná z iniciativy města Reggio Emilia a znovu vydaná k výstavě EXPO 2015. „Erbazzone Reggiano“ je dnes stálou součástí velkých maloobchodních prodejen v provincii Reggio Emilia, ale často i mimo ni, kde je dostupný konečným spotřebitelům, což dokládají správní doklady producentů. Existují také online citace dokumentující dobrou pověst „Erbazzone“ a popisující způsob jeho přípravy, jako například *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Odkazy na „Erbazzone Reggiano“ lze nalézt také na YouTube. Viz například *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* z kanálu Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* od Chiary Cattiniové (2020), *Erbazzone reggiano* z kanálu LaZiaDani (2020) a *Erbazzone reggiano s Parmigiano Reggiano* z kanálu Giro d'Italia (2022).

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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