C/2025/5627

20.10.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af den geografiske betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/5627)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Erbazzone Reggiano«

EU-nr.: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Betegnelse på BGB**

»Erbazzone Reggiano«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

19 — TILBEREDTE VARER AF KORN, MEL, STIVELSE ELLER MÆLK; BAGVÆRK

1905 – Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Ved frigivelse til forbrug er Erbazzone Reggiano en krydret tærte fyldt med urter, bestående af to lag usyret dej, der indeholder fyld lavet af spinat og bladbede, brødkrummer og Parmigiano Reggiano-ost.

Formen kan være rund eller rektangulær. Den kan være uregelmæssig og forekomme i forskellige størrelser. Den usyrede dej er tynd og omslutter fyldet helt. Det øverste lag af dejen drysses med baconstykker (saltet svinefedt). Fyldet er blødt, men tørt og grønt/brunt i farven. Erbazzone Reggiano spises tilberedt.

Når Erbazzone Reggiano frigives til forbrug, enten tilberedt eller klar til tilberedning, har den følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber ved ikke-portioneret Erbazzone Reggiano:

— form: rund eller rektangulær, uregelmæssig;

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— mellem 1 cm og 3 cm tyk;

— vægt: mellem 200 g og 3 kg;

— tilstedeværelse af baconstykker på oversiden;

Sensoriske egenskaber ved tilberedt og spiseklar Erbazzone Reggiano:

— Ydre udseende: På ydersiden af produktet varierer tærtens farve fra lysebrun til mørkebrun med gyldne/ravgule nuancer (på overfladen), afhængigt af tilberedningsgraden. Produktets omrids kan omfatte en lille kant, hvor de to lag tærtedej overlapper hinanden. På produktets overside er der stykker af bacon, som er kendetegnet ved en typisk sprødhed, og som generelt har en mørkere farve end dejen nedenunder.

— Indvendigt udseende: Fyldet har en grøn/brun farve af varierende intensitet.

— Konsistens: Tærtedejen i tilberedt Erbazzone varierer i konsistens, men er alligevel fastere end det bløde og tørre fyld.

— Duft: Produktet har i starten en duft, der er kendetegnet ved en dominerende note af kogt bladbede/spinat, efterfulgt af et strejf af Parmigiano Reggiano-ost og løg, hvor førstnævnte er mest intens.

— Smag: Ved første smag fyldes munden med den kraftige smag fra fyldet. Den samlede smag er intens med en klar overvægt af noter af kogt bladbede/spinat, efterfulgt af smagen af Parmigiano Reggiano-ost, løg og animalsk fedt. Smagen er udpræget salt, men aldrig overvældende. Derefter fremkommer smagen af de sprøde baconstykker på det øverste tærtelag. Baconstykkernes sprødhed forstærker kontrasten til det bløde fyld.

Tilberedningsklar Erbazzone Reggiano adskiller sig fra tilberedt Erbazzone ved, at den endnu ikke har opnået de aroma- og smagskarakteristika, som produktet er kendt for, og desuden har følgende sensoriske egenskab:

— Ydre udseende: På ydersiden af produktet varierer farven på tærtedejen fra lysegrøn til elfenben. Produktets omrids kan omfatte en lille kant, hvor de to lag tærtedej overlapper hinanden. Der er baconstykker på produktets øverste overflade.

Sammensætning og ingredienser i dejen (i mængder svarende til 1 kg almindeligt hvedemel):

— almindeligt hvedemel;

— så meget vand, som det er nødvendigt for at opnå en jævn dej;

— svinefedt (mindst 6 % af melets samlede vægt);;

— salt (højst 4 % af melets samlede vægt);

— baconstykker til at drysse på den øverste overflade;

— valgfri ingrediens: pasteuriseret kyllingeæg (højst 1 % af melets samlede vægt).

Sammensætning og ingredienser i fyldet (i mængder svarende til 1 kg fyld):

— spinat og bladbede (min. 60 %);

— Parmigiano Reggiano (modnet i mindst 24 måneder, min. 5 %);

— brødkrummer (maks. 12 %);

— løg;

— svinefedt;

— salt;

— valgfrie ingredienser: hvidløg, persille, peber, andre fedtstoffer (ekstra jomfruolivenolie, smør samt svinefedt) og mælk.

Det er forbudt at tilsætte konserveringsmidler, smagsstoffer og/eller andre tilsætningsstoffer.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Anvendelsen af Parmigiano Reggiano er en del af traditionen og omdømmet ved Erbazzone Reggiano, der fremstilles i et lille område, som udelukkende ligger inden for Parmigiano Reggianos produktionsområde.

Det skal bemærkes, at Parmigiano Reggiano er rigeligt tilgængelig i alle distributionskanaler i produktionsområdet for Erbazzone Reggiano.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen af »Erbazzone Reggiano«, herunder fremstilling, ældtning og formning af dejen, fremstilling af fyldet, fordeling af fyldet mellem de to lag dej, drysning af baconstykker på det øverste lag dej og tilberedning af produktet, skal finde sted i det geografiske område, der er nævnt i stk. 4.

Hele produktionsprocessen foregår på produktionsstedet for at undgå at kompromittere produktets organoleptiske egenskaber under forarbejdningen og for at forhindre mikrobiologisk kontaminering. Afbrydelse af processen og transport af halvfabrikata til andre produktionssteder med henblik på de efterfølgende forarbejdningstrin ville indebære en risiko for oxidation af planteingredienserne og uacceptabel mikrobiel kontaminering.

Kun hvis produktet markedsføres i frossen tilstand, kan det tilberedes andetsteds.

4.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det landbrugsprodukt, som betegnelsen henviser til*

»Erbazzone Reggiano« kan sælges tilberedt og spiseklar eller frossen, pakket og klar til tilberedning. Det tilberedte produkt kan leveres til umiddelbar fortæring, hel eller i stykker eller skiver, indpakket i papir beregnet til kontakt med fødevarer.

»Erbazzone Reggiano« skal emballeres i egnede materialer, der er beregnet til kontakt med fødevarer, så hurtigt som muligt efter at det er færdigtilberedt, for at bevare dets sensoriske og organoleptiske egenskaber og undgå forringelse af produktet eller risiko for kontaminering.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som betegnelsen henviser til*

Følgende skal fremgå af mærkningen:

1) betegnelsen »Erbazzone Reggiano« efterfulgt af ordene »Indicazione Geografica Protetta« [»beskyttet geografisk betegnelse«] eller det tilsvarende akronym »IGP« [»BGB«]. For produkter til internationale markeder kan udtrykket »beskyttet geografisk betegnelse« anføres på det relevante lands sprog;

2) EU-symbolet;

3) Logoet med betegnelsen »Erbazzone Reggiano«, som vist nedenfor:



Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er tilladt. Det er dog tilladt at benytte henvisninger til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen form for anprisning eller kan vildlede forbrugerne.

Betegnelsen »Erbazzone Reggiano« må ikke oversættes.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Erbazzone Reggiano« omfatter hele Reggio Emilia-provinsens område.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om en beskyttet geografisk betegnelse for Erbazzone Reggiano er baseret på produktets omdømme.

Reggio Emilia er en provins beliggende i hjertet af Emilia, den del af regionen Emilia-Romagna, der strækker sig fra Piacenza til Bologna, i centrum af et område, der er anerkendt verden over for sin gastronomiske tradition, og som har mange beskyttede produkter.

En af dem er afgørende for at fremstille Erbazzone Reggiano: osten Parmigiano Reggiano BOB. Dens popularitet og omdømme i oprindelsesområdet, hvor den er velkendt blandt fødevareproducenter og forbrugere, er så stor, at denne ost altid har været brugt til at fremstille »Erbazzone Reggiano«. Den bidrager til det færdige produkts karakteristiske smag og aroma. Parmigiano Reggiano BOB skal modne i mindst 24 måneder for at opnå den rette smag og egnethed til at blive revet og anvendt til fremstilling af »Erbazzone Reggiano«.

Oprindelsesområdet for »Erbazzone Reggiano« ligger fuldstændigt inden for oprindelsesområdet for Parmigiano Reggiano-osten, og den udbredte tilgængelighed af Parmigiano Reggiano, som fås overalt i provinsen Reggio Emilia, gør begrænsningen på denne ingrediens' oprindelse stort set irrelevant.

Tilstedeværelsen af baconstykker på den øverste overflade, der understøtter dem og gør det muligt for dem at blive sprøde i slutningen af tilberedningen, giver »Erbazzone Reggiano« et yderligere genkendelseselement.

Frossen Erbazzone Reggiano begyndte at blive produceret og markedsført i 1984, og værket *Crescere con passione*, udgivet i 2007, gengav billeder af den første emballage af produktet og den første smagsprøvestand, som blev opstillet for at øge kendskabet og give mulighed for at smage den nye produkttype, der blev lanceret på markedet. I årenes løb er Erbazzone Reggiano også blevet nævnt i avis- og magasinartikler og præsenteret i regionale madprogrammer på tv. Den blev omtalt i anden udgave af *Filo diretto cucina*, en publikation baseret på radio- og tv-programmet af samme navn. Den er præsenteret og beskrevet i januar 1986-udgaven af månedsmagasinet *Donna Più*, udgivet af Mondadori, og i juli/august 1991-udgaven af *Cucina Naturale*, udgivet af Zanfi Editori, der beskrev den som »en krydret tærte, der er meget elsket i Reggio Emilia, som nu har valgt den som sit emblem« og informerede læserne om, at det nu var muligt at købe den i frossen form. Nye gastronomiske publikationer i Reggio Emilia omtaler altid Erbazzone Reggiano som en ret, der er tæt knyttet til dette område, såsom *I sapori di Reggio Emilia*, en brochure udarbejdet på initiativ af kommunen Reggio Emilia og genudgivet til EXPO 2015. Erbazzone Reggiano er nu et fast indslag i store detailforretninger i provinsen Reggio Emilia, men også ofte udenfor, hvor den er tilgængelig for slutforbrugerne, hvilket fremgår af producenternes administrative dokumenter. Der findes også onlinehenvisninger, der dokumenterer Erbazzones omdømme og beskriver fremstillingsmetoden, såsom *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019) og *Consorzio vacche rossa*. Henvisninger til Erbazzone Reggiano kan også findes på YouTube. Se f.eks. *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* fra Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* fra Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* fra LaZiaDani (2020) og *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* fra Giro d'Italia (2022).

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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