Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/5627

20.10.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/5627)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Erbazzone Reggiano“

EU-Nr.: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Name(n) der g.g.A.**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

19 — ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Beim Inverkehrbringen ist das Erzeugnis „Erbazzone Reggiano“ ein gedeckter, schmackhafter Gemüsekuchen, dessen Füllung aus Spinat und Mangold, Paniermehl und dem Käse „Parmigiano Reggiano“ von zwei Lagen ungesäuertem Teig umschlossen wird.

Der Gemüsekuchen kann eine runde oder rechteckige Form aufweisen, unregelmäßig und unterschiedlich groß sein. Der ungesäuerte Teig ist dünn und umschließt die Füllung vollständig. Die obere Lage der Backware wird mit Speckwürfeln (gesalzenem Schweinefett) bestreut. Die Füllung ist weich, aber trocken und grün/braun in der Farbe. „Erbazzone Reggiano“ wird in gegarter Form verzehrt.

Beim Inverkehrbringen in gegarter oder küchenfertiger Form weist der Gemüsekuchen folgende Merkmale auf:

Physikalische Eigenschaften des nichtportionierten Gemüsekuchens „Erbazzone Reggiano“:

— Form: rund oder rechteckig, unregelmäßig;

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Höhe: zwischen 1 cm und 3 cm;

— Gewicht: zwischen 200 g und 3 kg;

— die Oberseite ist mit Speckwürfeln (Schweineschwarte) bestreut.

Sensorische Eigenschaften des gegarten und verzehrfertigen Gemüsekuchens „Erbazzone Reggiano“:

— Äußeres Erscheinungsbild: Die Farbe des äußeren Teiges reicht von hellbraun bis dunkelbraun, mit goldenen/bernsteinfarbenen Schattierungen (auf der Oberfläche) je nach Gargrad. Das Erzeugnis kann rundherum einen kleinen Rand aufweisen, an dem sich die beiden Teiglagen überlappen. Die Oberseite ist mit Speckwürfeln bestreut, die sich durch eine typische Knusprigkeit auszeichnen und in der Regel dunkler sind als der darunter liegende Teig.

— Inneres Erscheinungsbild: Die Farbe der Füllung ist grün/braun von unterschiedlicher Intensität.

— Konsistenz: Der Teig des gegarten Gemüsekuchens unterscheidet sich in der Textur, ist jedoch fester als die weiche und trockene Füllung.

— Geruch: Anfänglich weist das Erzeugnis ein Aroma auf, das durch eine vorherrschende Note von gegartem Mangold/Spinat gekennzeichnet ist, gefolgt von einem Anklang von Käse der Sorte „Parmigiano Reggiano“ und Zwiebeln in der Reihenfolge der Intensität.

— Geschmack: Im Auftakt breitet sich das markante Aroma der Füllung im Mund aus. Der Gesamtgeschmack ist intensiv, mit deutlich vorherrschenden Noten von gegartem Mangold/Spinat, gefolgt von Aromen von Käse der Sorte „Parmigiano Reggiano“, Zwiebeln und tierischem Fett. Der Geschmack ist merklich, aber nicht übermäßig salzig. Im Anschluss tritt das Aroma der knusprigen Speckwürfel auf der Oberseite des Gemüsekuchens in den Vordergrund. Die Knusprigkeit der Speckwürfel unterstreicht den Kontrast zu der weichen Füllung.

Das küchenfertige Erzeugnis „Erbazzone Reggiano“ unterscheidet sich darin von der bereits gegarten Form, dass es noch nicht die spezifischen Aroma- und Geschmacksmerkmale aufweist und sich zudem durch folgende sensorische Eigenschaften auszeichnet:

— Äußeres Erscheinungsbild: Die Farbe der Außenseite des Erzeugnisses reicht von hellgrün bis elfenbeinfarben. Das Erzeugnis kann rundherum einen kleinen Rand aufweisen, an dem sich die beiden Teiglagen überlappen. Die Oberseite des Erzeugnisses ist mit Speckwürfeln bestreut.

Zusammensetzung und Zutaten der Backware (in Mengen, die 1 kg Weichweizenmehl entsprechen):

— Weichweizenmehl;

— die zur Herstellung eines glatten Teigs erforderliche Menge Wasser;

— Schweineschmalz (min. 6 % des Gesamtgewichts des Mehls);

— Salz (max. 4 % des Gesamtgewichts des Mehls);

— Speckwürfel zum Bestreuen der Oberseite;

— optionale Zutaten: pasteurisiertes Hühnerei (max. 1 % des Gesamtgewichts des Mehls).

Zusammensetzung und Zutaten der Füllung (in Mengen, die 1 kg Füllung entsprechen):

— Spinat und Mangold (min. 60 %);

— Parmigiano Reggiano“ (mindestens 24 Monate gereift, mindestens 5 %);

— Paniermehl (max. 12 %);

— Zwiebeln;

— Schweinefett;

— Salz;

— optionale Zutaten: Knoblauch, Petersilie, Pfeffer, andere Fette (natives Olivenöl extra, Butter – zusätzlich zu Schweinefett), Milch.

Die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen und/oder anderen Zusatzstoffen ist nicht gestattet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Verwendung von „Parmigiano Reggiano“ ist Teil der Tradition und des Ansehens des Gemüsekuchens mit der g.g.A. „Erbazzone Reggiano“, der in einem kleinen Gebiet zubereitet wird, das ausschließlich innerhalb des Erzeugungsgebiets von „Parmigiano Reggiano“ liegt.

Es sei darauf hingewiesen, dass „Parmigiano Reggiano“ im Erzeugungsgebiet von „Erbazzone Reggiano“ reichlich und über jeden Vertriebsweg erhältlich ist.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte für die Erzeugung von „Erbazzone Reggiano“, einschließlich der Zubereitung, des Knetens und Formens des Teiges, der Zubereitung der Füllung, der Verteilung der Füllung zwischen den beiden Teiglagen, des Verstreuens der Speckwürfel auf der oberen Teigschicht und des Garens des Erzeugnisses, müssen vollständig in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

Der gesamte Erzeugungsprozess wird am Erzeugungsort durchgeführt, um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses während der Verarbeitung zu vermeiden und eine mikrobiologische Kontamination zu verhindern. Den Erzeugungsprozess zu unterbrechen und das halbfertige Erzeugnis zwecks Weiterverarbeitung in andere Betriebsstätten zu transportieren würde das Risiko einer Oxidation der pflanzlichen Zutaten und einer unannehmbaren mikrobiellen Kontamination mit sich bringen.

Nur wenn das Erzeugnis tiefgefroren in Verkehr gebracht wird, darf es anderswo gegart werden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Erbazzone Reggiano“ kann gegart und verzehrfertig oder tiefgefroren, verpackt und küchenfertig in Verkehr gebracht werden. Das gegarte Erzeugnis kann für den sofortigen Verzehr in Verkehr gebracht werden, ganz oder in Stücke oder Scheiben geschnitten und in Papier in Lebensmittelqualität verpackt.

„Erbazzone Reggiano“ muss so bald wie möglich nach der Erzeugung unter Verwendung geeigneter Lebensmittelkontaktmaterialien verpackt werden, damit seine sensorischen organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und eine Beeinträchtigung der Qualität oder das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett muss folgende Angaben aufweisen:

1. den Namen „Erbazzone Reggiano“, gefolgt von der Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) oder dem entsprechenden Akronym „IGP“ („g.g.A.“). Bei Erzeugnissen für den internationalen Markt kann der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) auch in der Sprache des Bestimmungslandes angebracht werden;
2. das Unionszeichen;
3. das Logo des Erzeugnisses „Erbazzone Reggiano“, wie nachstehend abgebildet.



Die Hinzufügung jeder nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten. Erlaubt ist jedoch die Angabe privater Markenzeichen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen.

Der Name „Erbazzone Reggiano“ darf nicht übersetzt werden.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Erbazzone Reggiano“ umfasst das gesamte Gebiet der Provinz Reggio Emilia.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf eine geschützte geografische Angabe für das Erzeugnis „Erbazzone Reggiano“ beruht auf dessen Ansehen.

Reggio Emilia ist eine Provinz im Herzen von Emilia, dem Teil der Region Emilia-Romagna, der von Piacenza bis Bologna reicht und sich im Zentrum eines Gebiets befindet, das weltweit für seine gastronomische Tradition bekannt ist und wertgeschätzt wird und über viele geschützte Erzeugnisse verfügt.

Eines davon ist für die Zubereitung von „Erbazzone Reggiano“ von entscheidender Bedeutung: der Käse mit der g.U. „Parmigiano Reggiano“. Im Ursprungsgebiet ist er bei Lebensmittelerzeugern und Verbrauchern allgemein bekannt und so beliebt und hoch angesehen, dass er seit jeher zur Erzeugung von „Erbazzone Reggiano“ verwendet wird. Er trägt zum typischen Geschmack und Aroma des Enderzeugnisses bei. „Parmigiano Reggiano“ g.U. muss mindestens 24 Monate lang reifen, um geschmacklich und im Hinblick auf den Reibevorgang für die Erzeugung von „Erbazzone Reggiano“ geeignet zu sein.

Das Ursprungsgebiet von „Erbazzone Reggiano“ liegt vollständig im Ursprungsgebiet des Käses mit der g.U. „Parmigiano Reggiano“, der weitverbreitet und überall in der Provinz Reggio Emilia leicht zugänglich ist, sodass die Beschränkung des Ursprungs dieser Zutat nahezu irrelevant ist.

Die Speckwürfel, die auf der Oberseite des Gemüsekuchens aufliegen und dadurch zum Ende des Garvorgangs hin knusprig werden, tragen ebenfalls zum Wiedererkennungswert von „Erbazzone Reggiano“ bei.

Die Erzeugung und Vermarktung von „Erbazzone Reggiano“ in gefrorener Form begann im Jahr 1984 und in der 2007 veröffentlichten Ausgabe von „Crescere con passione“ wurden Bilder des ersten verpackten Erzeugnisses und des ersten Verkostungsstands abgedruckt, der eingerichtet wurde, um diese neue Form des Erzeugnisses bekannt zu machen und Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, sie zu probieren. Im Laufe der Jahre wurde das Erzeugnis „Erbazzone Reggiano“ auch in Zeitungs- und Zeitschriftenartikeln erwähnt und in regionalen lebensmittelbezogenen Fernsehprogrammen vorgestellt. Es wurde in der zweiten Ausgabe von „Filo diretto cucina“ thematisiert, einer Veröffentlichung aus dem gleichnamigen Radio- und Fernsehprogramm. Des Weiteren wurde es in der von Mondadori veröffentlichten Ausgabe der monatlichen „Donna Più“ vom Januar 1986 und in der von Zanfi Editori veröffentlichten Ausgabe von „Cucina Naturale“ vom Juli/August 1991 vorgestellt und beschrieben, in der es als „schmackhafter Gemüsekuchen“ bezeichnet wurde, „der in Reggio Emilia sehr beliebt ist und nun als Emblem der Provinz fungiert“ und in der den Lesern mitgeteilt wurde, dass es nun möglich sei, das Erzeugnis in gefrorener Form zu erwerben. Jüngste Veröffentlichungen zur Gastronomie von Reggio Emilia verweisen stets auf „Erbazzone Reggiano“ als eng mit diesem Gebiet verbundene Speise, wie z. B. „I sapori di Reggio Emilia“, eine Broschüre, die auf Initiative der Gemeinde von Reggio Emilia erstellt und für die EXPO 2015 erneut herausgegeben wurde. „Erbazzone Reggiano“ ist mittlerweile ein fester Bestandteil im Angebot von großen Einzelhandelsgeschäften in der Provinz Reggio Emilia, oft jedoch auch außerhalb, wie aus den amtlichen Dokumenten der Erzeuger hervorgeht. Auch in Onlinequellen wird das Ansehen von „Erbazzone Reggiano“ dokumentiert und die Zubereitungsmethode beschreiben, wie z. B. in „Donna Moderna Food“ (2021), „Tempo di cottura“ (2013), „Cuochinprogress“ (2017), „Contemporaneofood“ (2020), „Masterchef“ (2020), „Nimelarzan“ (2019), „Consorzio vacche rossa“. Verweise auf das Erzeugnis „Erbazzone Reggiano“ sind auch auf YouTube zu finden. Siehe beispielsweise „Erbazzone reggiano ricetta tradizionale“ von Cibo360 TV (2022), „Reggio Emilia Rules“ von Chiara Cattini (2020), „Erbazzone reggiano“ von LaZiaDani (2020) und „Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano“ von Giro d'Italia (2022).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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