Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5627

20.10.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/5627)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Erbazzone Reggiano»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Erbazzone Reggiano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

19 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑ ΑΛΕΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ Η ΤΟ ΓΑΛΑ· ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1905 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου· όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το Erbazzone Reggiano διατίθεται προς κατανάλωση ως μια αλμυρή χορτόπιτα αποτελούμενη από δύο φύλλα μη διογκωμένης ζύμης και γέμιση που περιέχει σπανάκι και σέσκουλα, τριμμένη φρυγανιά και τυρί Parmigiano Reggiano.

Είναι σχήματος στρογγυλού ή ορθογώνιου, ακανόνιστου και ποικίλων μεγεθών. Το φύλλο μη διογκωμένης ζύμης είναι λεπτό και περιβάλλει πλήρως τη γέμιση. Στο πάνω φύλλο είναι διάσπαρτα κομμάτια λαρδιού (αλατισμένο χοιρινό λίπος). Η γέμιση είναι μαλακή αλλά στεγνή και πράσινου/καστανού χρώματος. Το Erbazzone Reggiano τρώγεται ψημένο.

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, το Erbazzone Reggiano, είτε ψημένο είτε έτοιμο για ψήσιμο, έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά του μη τεμαχισμένου Erbazzone Reggiano:

— σχήμα: στρογγυλό ή ορθογώνιο, ακανόνιστο;·

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— πάχος: από 1 έως 3 cm;·

— βάρος: από 200 g έως 3 kg;

— παρουσία λαρδιού (χοιρινού λίπους) στην άνω επιφάνεια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψημένου και έτοιμου προς κατανάλωση Erbazzone Reggiano:

— Εξωτερική όψη: Εξωτερικά, το φύλλο έχει χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό ως σκούρο καστανό με χρυσές/κεχριμπαρένιες αποχρώσεις (στην επιφάνεια), ανάλογα με το ψήσιμο. Περιμετρικά, εκεί όπου αλληλοεπικαλύπτονται τα δύο φύλλα μπορεί να σχηματίζεται κόθρος. Στην άνω επιφάνεια υπάρχουν κομμάτια λαρδιού με χαρακτηριστικά τραγανή υφή, τα οποία έχουν γενικά πιο σκούρο χρώμα από ό,τι το φύλλο επάνω στο οποίο βρίσκονται.

— Εσωτερική όψη: Η γέμιση έχει πράσινο/καστανό χρώμα ποικίλης έντασης.

— Υφή: Το φύλλο του ψημένου Erbazzone ποικίλλει σε υφή, η οποία όμως είναι πιο σφιχτή από της μαλακής και στεγνής γέμισης.

— Άρωμα: Πρώτα κυριαρχεί το άρωμα ψημένου σέσκουλου και σπανακιού και ακολουθούν, κατά σειρά έντασης, οι νότες τυριού Parmigiano Reggiano και κρεμμυδιού.

— Γεύση: Αρχικά, στο στόμα κυριαρχεί η έντονη γεύση της γέμισης. Η συνολική γεύση είναι έντονη· κυριαρχούν ξεκάθαρα οι νότες μαγειρεμένου σέσκουλου/σπανακιού και ακολουθούν οι γεύσεις του τυριού Parmigiano Reggiano, του κρεμμυδιού και του ζωικού λίπους. Η αλμυρή γεύση γίνεται ιδιαίτερα αντιληπτή, χωρίς όμως ποτέ να υπερισχύει. Στη συνέχεια, αναδίδεται η γεύση των τραγανών κομματιών λαρδιού που είναι διάσπαρτα στο πάνω φύλλο. Η τραγανότητα του λαρδιού ενισχύει την αντίθεση προς την μαλακή γέμιση.

Το Erbazzone Reggiano που είναι έτοιμο για ψήσιμο διαφέρει από το ψημένο Erbazzone Reggiano, όχι μόνο επειδή δεν έχει ακόμη αποκτήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αρώματος και γεύσης αλλά και λόγω των εξής οργανοληπτικών χαρακτηριστικών:

— Εξωτερική όψη: Εξωτερικά, το χρώμα του φύλλου ποικίλλει από ανοιχτό πράσινο έως υποκίτρινο. Περιμετρικά, εκεί όπου αλληλοεπικαλύπτονται τα δύο φύλλα μπορεί να σχηματίζεται κόθρος. Στην άνω επιφάνεια του προϊόντος υπάρχουν κομμάτια λαρδιού.

Σύνθεση και συστατικά της ζύμης (ποσότητες που αντιστοιχούν σε 1 kg αλεύρου μαλακού σίτου):

— κοινό αλεύρι μαλακού σίτου;

— όσο νερό απαιτείται για να σχηματιστεί ομοιογενής ζύμη;·

— λαρδί (τουλάχιστον 6 % του συνολικού βάρους του αλευριού);

— αλάτι (έως 4 % του συνολικού βάρους του αλευριού);

— κομμάτια λαρδιού που θα κατανεμηθούν στην άνω επιφάνεια;

— προαιρετικό συστατικό: παστεριωμένο αβγό κότας (έως 1 % του συνολικού βάρους του αλευριού).

Σύνθεση και συστατικά της γέμισης (ποσότητες που αντιστοιχουν σε 1 kg αλεύρου μαλακού σίτου):

— σπανάκι και σέσκουλα (τουλάχιστον 60 %);

— Parmigiano Reggiano (τουλάχιστον 24μηνης ωρίμασης, τουλάχιστον 5 %);

— τριμμένη φρυγανιά (έως 12 %);

— κρεμμύδι;

— χοιρινό λίπος;

— αλάτι;

— προαιρετικά συστατικά: σκόρδο, μαϊντανός, πιπέρι, άλλα λίπη (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο, επιπλέον του χοιρινού λίπους), γάλα.

Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών, αρωμάτων και/ή άλλων προσθέτων.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η χρήση τυριού Parmigiano Reggiano αποτελεί βασικό στοιχείο της παράδοσης και της φήμης του Erbazzone Reggiano, το οποίο παράγεται σε μια μικρή περιοχή, η οποία βρίσκεται εξ ολοκλήρου εντός της περιοχής παραγωγής του Parmigiano Reggiano.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στην περιοχή παραγωγής του Erbazzone Reggiano, το Parmigiano Reggiano υπάρχει σε αφθονία και είναι διαθέσιμο σε όλα τα δίκτυα διανομής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «Erbazzone Reggiano», συμπεριλαμβανομένης της παρασκευής, της ζύμωσης και του ανοίγματος του φύλλου, της παρασκευής της γέμισης, του απλώματός της ανάμεσα στα δύο φύλλα, της κατανομής των κομματιών λαρδιού στο πάνω φύλλο και του ψησίματος πρέπει να εκτελούνται εξ ολοκλήρου εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

Ολόκληρη η διαδικασία παραγωγής εκτελείται στον τόπο παραγωγής, ώστε να μην υπονομευτούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη μεταποίηση και να αποτραπούν μικροβιακές μολύνσεις. Η διακοπή της διαδικασίας και η μεταφορά του ημιτελούς προϊόντος σε άλλα εργαστήρια για τα επόμενα στάδια της μεταποίησης θα ενείχε κίνδυνο οξείδωσης των φυτικών συστατικών και μη αποδεκτής μικροβιακής μόλυνσης.

Το προϊόν μπορεί να ψήνεται αλλού μόνο όταν διατίθεται στο εμπόριο κατεψυγμένο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Erbazzone Reggiano» μπορεί να πωλείται είτε ψημένο και έτοιμο προς κατανάλωση είτε κατεψυγμένο, συσκευασμένο και έτοιμο για ψήσιμο. Το ψημένο προϊόν μπορεί να διατίθεται προς άμεση κατανάλωση ολόκληρο, σε τεμάχια ή σε φέτες, τυλιγμένο σε χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα.

Το «Erbazzone Reggiano» πρέπει να συσκευάζεται με υλικά κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή του, έτσι ώστε να διατηρούνται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και να αποφεύγονται αλλοιώσεις ή μολύνσεις.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται:

1) Η ονομασία «Erbazzone Reggiano» ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» [«Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη»] ή το αντίστοιχο ακρωνύμιο «IGP» [«ΠΓΕ»]. Στα προϊόντα που προορίζονται για τις διεθνείς αγορές, η ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη μπορεί να αναγράφεται στη γλώσσα της εκάστοτε χώρας;

2) Το ενωσιακό σύμβολο;

3) το λογότυπο της ονομασίας «Erbazzone Reggiano» που εικονίζεται παρακάτω;



Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Η ονομασία «Erbazzone Reggiano» παραμένει αμετάφραστη.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Erbazzone Reggiano» περιλαμβάνει ολόκληρη την επικράτεια της επαρχίας του Reggio Emilia.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση για καταχώριση του προϊόντος Erbazzone Reggiano ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στη φήμη του προϊόντος.

Η επαρχία του Reggio Emilia βρίσκεται στην καρδιά της Emilia, δηλαδή του τμήματος της περιφέρειας Emilia-Romagna που εκτείνεται από την Πιατσέντσα έως τη Μπολόνια, στο κέντρο μιας περιοχής αναγνωρισμένης σε παγκόσμιο επίπεδο για τη γαστρονομική της παράδοση, και η οποία διαθέτει πολλά προστατευόμενα προϊόντα.

Ένα από αυτά, το τυρί Parmigiano Reggiano ΠΟΠ, είναι απαραίτητο για την παρασκευή του Erbazzone Reggiano. Στην περιοχή προέλευσης, όπου είναι ευρέως γνωστό στους παραγωγούς τροφίμων και στους καταναλωτές, το τυρί αυτό είναι τόσο δημοφιλές και φημισμένο που ανέκαθεν χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του «Erbazzone Reggiano». Αυτό συμβάλλει στην ιδιότυπη γεύση και το άρωμα του τελικού προϊόντος. Το τυρί πρέπει να είναι τουλάχιστον 24μηνης ωρίμασης, διότι το Parmigiano Reggiano ΠΟΠ χρειάζεται 24 μήνες για να ωριμάσει αρκετά από άποψη γεύσης και για να καταστεί κατάλληλο για ψήσιμο, ώστε να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή του «Erbazzone Reggiano».

Η περιοχή προέλευσης του «Erbazzone Reggiano» βρίσκεται εξ ολοκλήρου εντός της περιοχής προέλευσης του τυριού Parmigiano Reggiano, ενώ η ευρεία διανομή του Parmigiano Reggiano, το οποίο είναι εύκολα διαθέσιμο παντού στην επαρχία του Reggio Emilia, καθιστά σχεδόν περιττό το να τεθεί περιορισμός ως προς την προέλευση αυτού του συστατικού.

Η παρουσία κομματιών λαρδιού διάσπαρτων στο πάνω φύλλο, τα οποία γίνονται τραγανά με το ψήσιμο, αποτελεί ένα ακόμη στοιχείο αναγνωρισιμότητας του «Erbazzone Reggiano».

Η παραγωγή και η εμπορία του κατεψυγμένου Erbazzone Reggiano άρχισε το 1984. Η έκδοση «Crescere con passione», που δημοσιεύτηκε το 2007, περιείχε εικόνες της πρώτης συσκευασίας του προϊόντος και του πρώτου πάγκου γευσιγνωσίας, ο οποίος στήθηκε για να ενημερωθεί το κοινό και να μπορέσει να γευτεί αυτόν τον νέο τύπο προϊόντος που διατέθηκε στην αγορά. Στο πέρασμα των χρόνων, αναφορές στο Erbazzone Reggiano έχουν γίνει σε διάφορα άρθρα εφημερίδων και περιοδικών, ενώ το προϊόν έχει παρουσιαστεί σε τοπικές τηλεοπτικές εκπομπές γαστρονομίας. Αποτέλεσε θέμα του δεύτερου τεύχους της έκδοσης «Filo diretto cucina», η οποία βασίζεται στο ομώνυμο ραδιοτηλεοπτικό πρόγραμμα. Παρουσιάστηκε και περιγράφηκε στο τεύχος Ιανουαρίου 1986 του μηνιαίου περιοδικού «Donna Più» των εκδόσεων Mondadori. Το τεύχος Ιουλίου/Αυγούστου 1991 του περιοδικού «Cucina Naturale» των εκδόσεων Zanfi Editori, το περιέγραφε ως «μια αλμυρή πίτα, εξαιρετικά αγαπητή στην πόλη Reggio Emilia, της οποίας έχει αναδειχθεί σε έμβλημα» και ενημέρωνε τους αναγνώστες ότι πλέον πωλούνταν και κατεψυγμένο. Πρόσφατες εκδόσεις σχετικά με τη γαστρονομία του Reggio Emilia αναφέρουν πάντοτε το Erbazzone Reggiano ως ένα παρασκεύασμα στενά συνδεδεμένο με την περιοχή, όπως το φυλλάδιο «I sapori di Reggio Emilia», που εκδόθηκε με πρωτοβουλία του δήμου Reggio Emilia και επανεκδόθηκε για τη διεθνή έκθεση EXPO 2015. Το Erbazzone Reggiano έχει πλέον μόνιμη παρουσία στα μεγάλα καταστήματα λιανικής, στην επαρχία του Reggio Emilia, αλλά και αλλού, και διατίθεται στους τελικούς καταναλωτές, όπως αποδεικνύουν τα διοικητικά έγγραφα των παραγωγών. Αναφορές που τεκμηριώνουν τη φήμη του Erbazzone και περιγράφουν τη μέθοδο παρασκευής υπάρχουν και στο διαδίκτυο π.χ. στις ιστοσελίδες «Donna Moderna Food» (2021), «Tempo di cottura» (2013), «Cuochinprogress» (2017), «Contemporaneofood» (2020), «Masterchef» (2020), «Nimelarzan» (2019), «Consorzio vacche rosse». Αναφορές στο Erbazzone Reggiano υπάρχουν και στο YouTube, για παράδειγμα βλ. τα βίντεο «Erbazzone reggiano ricetta tradizionale» στο κανάλι Cibo360 TV (2022), «Reggio Emilia Rules» της Chiara Cattini (2020), «Erbazzone reggiano» της LaZiaDani (2020), «Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano» στο κανάλι Giro d'EATalia (2022)

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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