C/2025/5627

20.10.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/5627)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Erbazzone Reggiano»

N.º UE: PGI-IT-03258 de 29.5.2024

1. **Nombre o nombres de la IGP**

   «Erbazzone Reggiano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

   Italia

4. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

19 — PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1905 — Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

En el momento de su despacho al consumo, el «Erbazzone Reggiano» es una tarta salada rellena de hierbas que consta de dos láminas de masa sin levadura con un relleno elaborado a base de espinacas y acelgas, pan rallado y queso Parmigiano Reggiano.

La forma puede ser redonda o rectangular. Puede ser irregular y tener diferentes tamaños. La masa sin levadura es fina y envuelve completamente el relleno. La capa superior de la masa presenta trocitos de tocino (grasa de cerdo salada). El relleno es suave pero seco y de color verde o marrón. El «Erbazzone Reggiano» se consume cocinado.

En el momento de su despacho al consumo, ya sea cocinado o listo para cocinar, el «Erbazzone Reggiano» presenta las siguientes características:

Características físicas del «Erbazzone Reggiano» no dividido en porciones:

— forma: redonda o rectangular, irregular;

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— entre 1 cm y 3 cm de espesor;

— peso: entre 200 g y 3 kg;

— presencia de tocino (corteza de cerdo) en la superficie superior.

Características sensoriales del «Erbazzone Reggiano» cocinado y listo para el consumo:

— Aspecto exterior: en el exterior del producto, el color de la masa va del marrón claro al marrón oscuro con tonalidades doradas o ámbar (en la superficie), dependiendo del grado de cocción. El contorno del producto puede incluir un pequeño borde en el que las dos láminas de masa se solapan. En la superficie superior del producto hay trozos de corteza de cerdo, caracterizados por una textura crujiente típica, de color generalmente más oscuro que la masa que se encuentra debajo.

— Aspecto interior: el relleno es de color verde o marrón de intensidad variable.

— Textura: la masa del Erbazzone cocinado varía en textura, pero es más firme que el relleno suave y seco.

— Aroma: en un primer momento, el producto presenta un aroma caracterizado por una nota predominante de acelgas y espinacas cocidas, seguida, por orden de intensidad, de una nota de queso Parmigiano Reggiano y de cebolla.

— Sabor: al probarlo por primera vez, la boca se llena con el fuerte sabor del relleno. El sabor general es intenso, con un claro predominio de notas de acelgas y espinacas cocidas, seguido de los sabores del queso Parmigiano Reggiano, la cebolla y la grasa animal. El sabor es claramente salado, pero nunca exagerado. A continuación, emerge el sabor del tocino crujiente en la capa superior de masa. La textura crujiente del tocino realza el contraste con el relleno suave.

El «Erbazzone Reggiano» listo para cocinar se diferencia del Erbazzone cocinado en que aún no ha adquirido las características específicas de aroma y sabor y, además, presenta la siguiente característica sensorial:

— Aspecto exterior: en el exterior del producto, el color de la masa va del verde claro al marfil. El contorno del producto puede incluir un pequeño borde en el que las dos láminas de masa se solapan. En la superficie superior del producto hay trozos de corteza de cerdo.

Composición e ingredientes de la masa (en cantidades correspondientes a 1 kg de harina de trigo blando):

— harina de trigo blando;

— suficiente agua para obtener una masa homogénea;

— manteca de cerdo (mín. el 6 % del peso total de la harina);

— sal (máx. el 4 % del peso total de la harina);

— tocino, para espolvorear en la superficie superior;

— ingrediente facultativo: huevo de gallina pasteurizado (máx. el 1 % del peso total de la harina).

Composición e ingredientes del relleno (en cantidades correspondientes a 1 kg de relleno):

— espinacas y acelgas (mín. el 60 %);

— Parmigiano Reggiano (con una maduración mínima de veinticuatro meses, mín. el 5 %);

— pan rallado (máx. el 12 %);

— cebolla;

— grasa de cerdo;

— sal;

— ingredientes facultativos: ajo, perejil, pimienta, otras grasas (aceite de oliva virgen extra, mantequilla, además de la grasa de cerdo), leche.

Se prohíbe la adición de conservantes, aromatizantes u otros aditivos.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

El uso de Parmigiano Reggiano forma parte de la tradición y reputación del «Erbazzone Reggiano», que se produce en una pequeña zona situada íntegramente en la zona de producción del Parmigiano Reggiano.

Cabe señalar que, en la zona de producción del «Erbazzone Reggiano», el Parmigiano Reggiano es abundante y está disponible en todos los canales de distribución.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Erbazzone Reggiano», incluida la elaboración, el amasado y el moldeado de la masa, la elaboración del relleno, la distribución del relleno entre las dos capas de masa, el reparto del tocino en la capa superior de la masa y la cocción del producto, deben llevarse a cabo íntegramente en la zona geográfica mencionada en el punto 4.

Todo el proceso de producción se lleva a cabo en el lugar de producción para no comprometer las características organolépticas del producto durante la transformación y evitar la contaminación microbiológica. La suspensión del proceso y el transporte del producto semiacabado a otros talleres para las fases de transformación posteriores conllevarían un riesgo de oxidación de los ingredientes vegetales y una contaminación microbiana inaceptable.

El producto solo puede cocinarse en otro lugar si se comercializa congelado.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El «Erbazzone Reggiano» puede venderse cocinado y listo para el consumo o congelado, envasado y listo para cocinar. El producto cocinado puede suministrarse para su consumo inmediato, entero, en trozos o en lonchas, envuelto en papel de uso alimentario.

El «Erbazzone Reggiano» debe envasarse utilizando materiales adecuados destinados a entrar en contacto con alimentos lo antes posible después de su elaboración, a fin de preservar sus características organolépticas sensoriales y evitar el deterioro o el riesgo de contaminación.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta deben figurar:

1) el nombre «Erbazzone Reggiano» seguido de la mención «Indicazione Geografica Protetta» [indicación geográfica protegida] o la sigla correspondiente «IGP». En el caso de los productos destinados a los mercados internacionales, se puede utilizar la mención «indicación geográfica protegida» en la lengua del país en cuestión;

2) el símbolo de la Unión;

3) el logotipo del nombre «Erbazzone Reggiano», que figura a continuación:



Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. Sin embargo, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor.

El nombre «Erbazzone Reggiano» no debe traducirse.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Erbazzone Reggiano» comprende todo el territorio de la provincia de Reggio Emilia.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de inscripción en el registro como indicación geográfica protegida para el «Erbazzone Reggiano» se basa en su reputación.

Reggio Emilia es una provincia situada en el corazón de Emilia, la parte de la región de Emilia-Romaña que se extiende desde Piacenza hasta Bolonia, en el centro de una zona reconocida en todo el mundo por el valor de su tradición gastronómica y que cuenta con numerosos productos protegidos.

Uno de ellos es esencial para la elaboración del «Erbazzone Reggiano»: el queso DOP «Parmigiano Reggiano». Su popularidad y reputación en la zona de origen, donde es muy conocido por los productores de alimentos y los consumidores, son tales que este queso siempre se ha utilizado para producir el «Erbazzone Reggiano». Contribuye al sabor y aroma típicos del producto final. El queso debe madurar durante al menos veinticuatro meses, ya que el Parmigiano Reggiano (DOP) tarda veinticuatro meses en madurar lo suficiente en cuanto a sabor e idoneidad para el rallado como para poder utilizarse en la elaboración del «Erbazzone Reggiano».

La zona de origen del «Erbazzone Reggiano» se encuentra íntegramente dentro de la zona de origen del queso Parmigiano Reggiano, y la amplia distribución de este queso, fácilmente disponible en toda la provincia de Reggio Emilia, hace que la restricción sobre el origen de este ingrediente sea prácticamente irrelevante.

La presencia de tocino en la superficie superior, que los sostiene y permite que se vuelvan crujientes al final de la cocción, constituye un elemento adicional de reconocimiento del «Erbazzone Reggiano».

El «Erbazzone Reggiano» congelado comenzó a producirse y comercializarse en 1984, y el volumen *Crescere con passione*, publicado en 2007, reproducía imágenes del primer envase del producto y del primer puesto de degustación, que se instaló para darlo a conocer y brindar la oportunidad de probar el nuevo tipo de producto introducido en el mercado. A lo largo de los años, el «Erbazzone Reggiano» también se ha mencionado en artículos de periódicos y revistas y se ha presentado en programas de televisión regionales relacionados con la gastronomía. Se trató en la segunda edición de *Filo diretto cucina*, una publicación basada en el programa de radio y televisión del mismo nombre. Se presentó y describió en el número de enero de 1986 de la revista mensual *Donna Più*, publicada por Mondadori, y en el número de julio/agosto de 1991 de *Cucina Naturale*, publicada por Zanfi Editori, que lo describía como «una tarta salada, muy apreciada en Reggio Emilia, que ahora la ha elegido como su emblema» e informaba a los lectores de que ya era posible comprarla congelada. Las publicaciones recientes sobre la gastronomía de Reggio Emilia siempre hacen referencia al «Erbazzone Reggiano» como una preparación estrechamente vinculada a esta zona, por ejemplo *I sapori di Reggio Emilia*, un folleto elaborado por iniciativa del municipio de Reggio Emilia y publicado de nuevo con motivo de la EXPO 2015. El «Erbazzone Reggiano» es ahora un producto habitual en los grandes puntos de venta al por menor de la provincia de Reggio Emilia, pero a menudo también fuera de ella, disponible para los consumidores finales, como demuestran los documentos administrativos de los productores. También existen citas en línea que documentan la reputación del Erbazzone y describen el método de preparación, como, por ejemplo, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019) y *Consorzio vacche rossa*. También pueden encontrarse referencias al «Erbazzone Reggiano» en YouTube. Véanse, por ejemplo, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* de Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* de Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* de LaZiaDani (2020) y *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* de Giro d'Italia (2022).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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.