C/2025/5627

20.10.2025

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2025/5627)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Erbazzone Reggiano“

ELi nr: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **KGT nimetus(ed)**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

19 – TOOTED TERAVILJAST, JAHUST, TÄRKLISEST VÕI PIIMAST; VALIKPAGARITOOTED

1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib, tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Tarbimiseks valmis toode „Erbazzone Reggiano“ on taimetäidisega pirukas, mis koosneb kahest kergituseta taina lehest, mille vahel on spinatist, lehtpeedist, riivsaiast ja Parmigiano Reggiano juustust valmistatud täidis.

Kuju võib olla ümmargune või kandiline. See võib olla ebakorrapärane ja erineva suurusega. Kergituseta tainas on õhuke ja katab täidise täielikult. Taina pealmine kiht on üle puistatud pekitükikestega (soolatud seapekk). Täidis on pehme, kuiv ja rohelise või pruunika värvusega. Toodet „Erbazzone Reggiano“ süüakse küpsetatult.

Tarbimiseks valmis toode „Erbazzone Reggiano“ on kas küpsetatud või valmis küpsetamiseks ja sel on järgmised omadused.

Portsjoniteks lõikamata toote „Erbazzone Reggiano“ füüsikalised omadused:

— kuju: ümmargune või kandiline, ebakorrapärane;

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— paksus 1 cm kuni 3 cm;

— kaal: 200 g kuni 3 kg;

— pekitükikesed (seapekk) pealispinnal.

Küpsetatud ja söömisvalmis toote „Erbazzone Reggiano“ organoleptilised omadused

— Välimus. Toote pealispinnal varieerub piruka värvus kuldse/kollase varjundiga helepruunist tumepruunini sõltuvalt küpsetusastmest. Toote välispinnal võib tainalehtede kokkupuutekohal, kus servad on ülestikku, olla väike ääris. Toote pealispinnal on krõbedad pekitükikesed, mis on tavaliselt tumedamad kui tainas nende all.

— Sisemus. Täidis on erineva intensiivsusega roheline või pruunikas.

— Tekstuur. Küpsetatud toote „Erbazzone Reggiano“ tekstuur võib varieeruda, kuid tainas on igal juhul tihkem kui pehme ja kuiv täidis.

— Lõhn. Alguses on tootel peamiselt küpsetatud lehtpeedi ja spinati lõhn, kuid seejärel on tunda vähem intensiivset Parmigiano Reggiano juustu ja sibula nüanssi.

— Maitse. Toote maitsmisel on kõigepealt suus tunda tugevat täidise maitset. Üldine maitse on intensiivne, ülekaalus on selgelt küpsetatud lehtpeedi ja spinati nüansid, millele järgnevad Parmigiano Reggiano juustu, sibula ja searasva maitse. Maitse on selgelt soolane, kuid mitte liiga tugev. Seejärel kerkib esile piruka pealispinna krõbedate pekitükikeste maitse. Pekitükikeste krõbedus võimendab kontrasti pehme täidisega.

Küpsetusvalmis toode „Erbazzone Reggiano“ erineb küpsetatud tootest selle poolest, et tootel ei ole veel iseloomulikke lõhna- ja maitseomadusi. Külmutatud tootel on järgmised organoleptilised omadused:

— Välimus: Toote välispinnal varieerub piruka värvus heleroheliseest elevandiluu värvuseni. Toote välispinnal võib tainalehtede kokkupuutekohal, kus servad on ülestikku, olla väike ääris. Toote pealispinnal on seapeki tükikesed.

Taina koostis ja koostisosad (koguses, mis vastab 1 kg nisujahule):

— nisujahu;

— vett nii palju, kui on vajalik ühtlase taina saamiseks;

— searasv (vähemalt 6 % jahu kogumassist);

— sool (kuni 4 % jahu kogumassist);

— pekitükikesed pealispinnale puistamiseks;

— valikuline koostisosa: pastöriseeritud kanamuna (kuni 1 % jahu kogumassist).

Täidise koostis ja koostisosad (koguses, mis vastab 1 kg täidisele):

— spinat ja lehtpeet (vähemalt 60 %);

— Parmigiano Reggiano juust (laagerdatud vähemalt 24 kuud, vähemalt 5 %);

— riivsai (kuni 12 %);

— sibul;

— searasv;

— sool;

— valikulised koostisosad: küüslauk, petersell, pipar, muud rasvad ja õlid (lisaks searasvale ekstra-väärisoliiviõli, või), piim.

Ei ole lubatud lisada säilitusaineid, lõhna- ja maitseaineid ega muid lisaaineid.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Parmigiano Reggiano juustu kasutamine on osa toote „Erbazzone Reggiano“ traditsioonist ja mainest, sest toodet valmistatakse üksnes väikesel alal, mis asub täielikult Parmigiano Reggiano tootmispiirkonnas.

Tuleb märkida, et toote „Erbazzone Reggiano“ tootmispiirkonnas on Parmigiano Reggiano juustu küllalt ja see on igas turustuskanalis kättesaadav.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Erbazzone Reggiano“ valmistamise etapid, sealhulgas taina valmistamine, sõtkumine ja vormimine, täidise valmistamine, täidise laotamine kahe tainakihi vahele, pekitükikeste puistamine piruka pealispinnale ja toote küpsetamine, peavad toimuma täielikult punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

Kogu tootmisprotsess viiakse läbi tootmiskohas, et vältida toote organoleptiliste omaduste kahjustamist töötlemise ajal ja hoida ära mikrobioloogilist saastumist. Protsessi peatamine ja pooltoote transportimine teistesse pagarikodadesse järgnevateks töötlemisetappideks tooks kaasa taimsete koostisosade oksüdeerumise ja lubamatu mikroobse saastumise ohu.

Toodet võib mujal küpsetada ainult juhul, kui toode on turule lastud külmutatud kujul.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toodet „Erbazzone Reggiano“ võib müüa küpsetatult ja söömisvalmis kujul või külmutatult, pakendatult ja küpsetamiseks valmis kujul. Küpsetatud toodet võib tarnida koheseks tarbimiseks kas tervena või tükkide või lõikudena, toiduainete jaoks ettenähtud paberisse pakendatult.

Toode „Erbazzone Reggiano“ tuleb pakendada sobivate toiduga kokkupuutuvate materjalidega võimalikult kiiresti pärast valmistamist, et säilitada organoleptilised omadused ning vältida riknemist või saastumise ohtu.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Märgisel peavad olema:

1) nimetus „Erbazzone Reggiano“, millele järgnevad sõnad „Indicazione Geografica Protetta“ [kaitstud geograafiline tähis] või vastav akronüüm „IGP“ [KGT]. Rahvusvahelistele turgudele suunatud toodete puhul võivad sõnad „kaitstud geograafiline tähis“ olla asjaomase riigi keeles;

2) liidu sümbol;

3) toote nimetuse „Erbazzone Reggiano“ logo, nagu on kujutatud allpool:



Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Siiski on lubatud kasutada viiteid kaubamärkidele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga.

Nimetust „Erbazzone Reggiano“ ei tohi tõlkida.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Erbazzone Reggiano“ tootmispiirkond hõlmab kogu Reggio Emilia provintsi territooriumi.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Erbazzone Reggiano“ kaitstud geograafilise tähise taotlus põhineb toote mainel.

Reggio Emilia provints asub keset Emiliat, mis on Emilia-Romagna piirkonna Piacenzast Bolognani ulatuv osa. Ta paikneb selle ala südames, mis on oma gastronoomilise traditsiooni poolest tunnustatud kogu maailmas ja millest pärinevad paljud kaitstud tooted.

Üks neist on toote „Erbazzone Reggiano“ tähtis koostisosa, nimelt Parmigiano Reggiano kaitstud päritolunimetusega juust. Päritolupiirkonnas tunnevad toidutootjad ja tarbijad seda juustu hästi ning see on nii populaarne ja mainekas, et seda on alati kasutatud toote „Erbazzone Reggiano“ valmistamiseks. Juust on osa lõpptoote iseloomulikust maitsest ja lõhnast. Juustu laagerdamine peab kestma vähemalt 24 kuud, sest kaitstud päritolunimetusega juustu „Parmigiano Reggiano“ laagerdamiseks kulub just nii palju, ning see annab toote „Erbazzone Reggiano“ valmistamiseks piisavalt maitset ja riivimiseks sobiva konsistentsi.

Toote „Erbazzone Reggiano“ päritolupiirkond asub täielikult Parmigiano Reggiano juustu päritolupiirkonnas ning Parmigiano Reggiano juust on kõikjal Reggio Emilia provintsis laialdaselt levinud ja kergesti kättesaadav, seetõttu on selle koostisosa päritolupiirang peaaegu ebaoluline.

Pekitükikesed, mis on piruka pealispinnal küpsetamise jooksul krõbedaks muutunud, on toote „Erbazzone Reggiano“ tunnustamisel lisaelement.

Külmutatud toodet „Erbazzone Reggiano“ hakati tootma ja turustama 1984. aastal ning 2007. aastal avaldatud väljaandes *Crescere con passione* on vanad fotod toote esimesest pakendist ja esimesest degusteerimisväljapanekust, mis olid tehtud selleks, et suurendada teadlikkust tootest ja pakkuda võimalust turule lastavat uut tooteliiki maitsta. Aastate jooksul on toodet „Erbazzone Reggiano“ mainitud ka ajalehtedes ja ajakirjades ning seda on tutvustatud kohalikku toitu käsitlevates telesaadetes. Toodet tutvustati ka raadio- ja teleprogrammi *Filo diretto cucina* põhjal tehtud samanimelise väljaande teises trükis. Toodet esitleti ja kirjeldati kirjastuse Mondadori kuukirjas *Donna Più* 1986. aasta jaanuarinumbris ning Zanfi Editori *Cucina Naturale* 1991. aasta juuli/augusti väljaandes, kus sellest räägiti kui „soolasest pirukast, mida armastatakse Reggio Emilias, kus pirukas on nüüd valitud regiooni sümboliks“, ning anti lugejatele teada, et seda on edaspidi võimalik osta ka külmutatud kujul. Uuemates Reggio Emilia gastronoomiat käsitlevates väljaannetes viidatakse alati tootele „Erbazzone Reggiano“ kui piirkonnaga tihedalt seotud tootele, näiteks Reggio Emilia omavalitsuse algatusel koostatud ja EXPO 2015 jaoks uuesti välja antud brošüür *I sapori di Reggio Emilia*. Toode „Erbazzone Reggiano“ on praegu Reggio Emilia provintsi suurtes jaekauplustes püsikaup, kuid lõpptarbijatele saadaval ka mujal, nagu kinnitavad tootjate haldusdokumendid. Samuti on veebis lehekülgi, mis annavad tunnistust toote „Erbazzone Reggiano“ heast mainest ja kirjeldavad selle valmistamist, näiteks *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Pirukat „Erbazzone Reggiano“ on kajastatud ka YouTube'is. Vt näiteks *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* kanalilt Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* autorilt Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* autorilt LaZiaDani (2020) ja *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* kanalilt Giro d'Italia (2022).

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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