C/2025/5627

20.10.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/5627)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Erbazzone Reggiano”

EU-nro: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Erbazzone Reggiano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

19 – VILJASTA, JAUHOISTA, TÄRKKELYKSESTÄ TAI MAIDOSTA VALMISTETUT TUOTTEET; LEIPOMATUOTTEET

1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Kulutukseen saatettaessa Erbazzone Reggiano -piirakka on kasvistäytteinen suolainen piirakka, joka muodostuu kahdesta nostattamattomasta taikinalevystä, joiden välissä on täyte, joka sisältää pinaattia ja mangoldia, korppujauhoa sekä Parmigiano Reggiano -juustoa.

Piirakka voi olla muodoltaan pyöreä tai suorakaiteen muotoinen ja epäsäännöllinen, ja sen koko voi vaihdella. Nostattamaton taikina on ohut ja peittää täytteen kokonaan. Piirakan taikinakannen pinnalle on ripoteltu silavakuutioita (suolattua sianrasvaa). Täyte on pehmeä mutta kuiva ja väriltään vihreä/ruskea. Erbazzone Reggiano -piirakka syödään kypsennettynä.

Kulutukseen saatettaessa, joko kypsennettynä tai kypsennysvalmiina, Erbazzone Reggiano -piirakalla on seuraavat ominaisuudet:

Paloittelemattoman Erbazzone Reggiano -piirakan fyysiset ominaisuudet:

— muoto: pyöreä tai suorakaiteen muotoinen, epäsäännöllinen;

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— paksuus 1–3 cm;

— paino: 200 g – 3 kg;

— pinnalla silavakuutioita (sianrasvaa).

Kypsennetyn, nautintavalmiin Erbazzone Reggiano -piirakan aistinvaraiset ominaisuudet:

— Ulkonäkö: Piirakan ulkokuoren väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan, ja pinnassa on kullan tai meripihkan sävyjä kypsyysasteesta riippuen. Tuotteen ulkoreunassa voi olla pieni reunus kohdassa, jossa taikinalevyt ovat päällekkäin. Tuotteen pinnalla on silavakuutioita, joille on tunnusomaista rapeus ja jotka ovat yleensä väriltään taikinakuorta tummempia.

— Sisus: Täytteen väri on voimakkuudeltaan vaihteleva vihreä/ruskea.

— Rakenne: Kypsennetyn Erbazzone -piirakan taikinakuoren rakenne vaihtelee, mutta se on kuitenkin kiinteämpi kuin pehmeä ja kuiva täyte.

— Tuoksu: Aluksi tuotteessa erottuu voimakkaimmin kypsennetylle mangoldille ja pinaatille ominainen tuoksu ja sen jälkeen voimakkuusjärjestyksessä aavistus Parmigiano Reggiano -juuston ja sipulin tuoksua.

— Maku: Päällimmäisenä suutuntumana on täytteen voimakas aromi. Maku on kokonaisuudessaan intensiivinen, ja siinä ovat selkeästi hallitsevina kypsennetyn mangoldin ja pinaatin vivahteet, joita seuraavat Parmigiano Reggiano -juuston, sipulin ja eläinrasvan aromit. Maku on selvästi suolainen, muttei koskaan liian voimakkaasti. Tämän jälkeen esiin tulee taikinakuoren pinnalla olevien rapeiden silavakuutioiden aromi. Rouskuvat silavakuutiot tuovat kontrastia pehmeälle täytteelle.

Kypsennysvalmis Erbazzone Reggiano -piirakka eroaa kypsästä siten, ettei sillä vielä ole kypsälle piirakalle ominaista tuoksua ja makua, ja lisäksi sillä on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

— Ulkonäkö: Piirakan ulkokuoren väri vaihtelee vaaleanvihreästä norsunluunvalkoiseen. Tuotteen ulkoreunassa voi olla pieni reunus kohdassa, jossa taikinalevyt ovat päällekkäin. Tuotteen pinnalla on silavakuutioita.

Taikinan koostumus ja ainesosat (yhtä kilogrammaa tavallista vehnäjauhoa kohti):

— tavallinen vehnäjauho;

— vettä sen verran, että saadaan aikaan tasainen taikina;

— sianihra (vähintään 6 % jauhon kokonaispainosta);

— suola (enintään 4 % jauhon kokonaispainosta);

— silavakuutiot ripoteltavaksi pinnalle;

— valinnainen ainesosa: pastöroitu kanamuna (enintään 1 % jauhon kokonaispainosta).

Täytteen koostumus ja ainesosat (yhtä kilogrammaa täytettä kohti)

— pinaatti ja mangoldi (vähintään 60 %)

— Parmigiano Reggiano (kypsytetty vähintään 24 kuukautta, vähintään 5 %):

— korppujauho (enintään 12 %);

— sipuli;

— sianrasva;

— suola;

— valinnaiset ainesosat: valkosipuli, persilja, pippuri, muut rasvat (ekstra-neitsytoliiviöljy, voi, sianrasvan lisänä), maito.

Säilöntä-, aromi- ja muiden lisäaineiden käyttö on kielletty.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Erbazzone Reggiano -piirakan perinteeseen ja maineeseen liittyy Parmigiano Reggiano -juuston käyttö. Erbazzone Reggiano -piirakkaa tuotetaan pienellä alueella, joka sijaitsee kokonaisuudessaan Parmigiano Reggiano -juuston tuotantoalueella.

On huomattava, että Erbazzone Reggiano -piirakan tuotantoalueella Parmigiano Reggiano -juustoa on runsaasti saatavilla kaikissa jakelukanavissa.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Erbazzone Reggiano -piirakan valmistusvaiheiden, kuten taikinan valmistamisen, vaivaamisen ja muotoilun, täytteen valmistamisen ja sen levittämisen taikinalevyjen väliin, silavakuutioiden ripottelemisen piirakan päälle sekä tuotteen kypsentämisen, on tapahduttava kokonaisuudessaan 4 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

Koko tuotantoprosessi suoritetaan tuotantopaikalla, jotta tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet eivät vaarannu prosessin aikana ja mikrobiologinen saastuminen estetään. Prosessin keskeyttäminen ja puolivalmiiden tuotteiden kuljettaminen toisiin tuotantopaikkoihin prosessin seuraavia vaiheita varten aiheuttaisi kasviperäisten ainesosien hapettumisriskin sekä kohtuuttoman mikrobikontaminaation riskin.

Tuote voidaan kypsentää muualla ainoastaan siinä tapauksessa, että se saatetaan markkinoille jäädytettynä.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Erbazzone Reggiano -piirakkaa voidaan myydä kypsennettynä ja nautintavalmiina tai jäädytettynä, pakattuna ja kypsennysvalmiina. Kypsennetty tuote voidaan toimittaa välittömään kulutukseen kokonaisena taikka paloina tai viipaleina elintarvikepaperipakkauksissa.

Erbazzone Reggiano -piirakka on pakattava käyttäen soveltuvia elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja mahdollisimman pian valmistumisen jälkeen, jotta voidaan säilyttää sen aistinvaraiset ominaisuudet ja välttää pilaantuminen tai saastumisriski.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Etiketissä on oltava seuraavat tiedot:

1) nimi ”Erbazzone Reggiano” ja sen jälkeen ilmaisu ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai vastaava lyhenne ”IGP” (SMM). Jos tuote on tarkoitettu kansainvälisille markkinoille, ilmaisu ”suojattu maantieteellinen merkintä” voidaan ilmoittaa myös kohdemaan kielellä;

2) unionin tunnus;

3) alla kuvattu ”Erbazzone Reggiano” -nimityksen tunnus:



Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty. Tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Nimeä ”Erbazzone Reggiano” ei saa kääntää.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Erbazzone Reggiano” tuotantoalue käsittää Reggio Emilian maakunnan koko alueen.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Erbazzone Reggiano -piirakan suojattua maantieteellistä merkintää koskeva hakemus perustuu tuotteen maineeseen.

Reggio Emilia on maakunta, joka sijaitsee Emilia-Romagnan alueen Piacenzasta Bolognaan ulottuvan osan eli Emilian sydämessä. Alue on maailmanlaajuisesti tunnustettu gastronomisesta perinteestään, ja sillä on monia suojattuja tuotteita.

Yksi niistä on olennainen Erbazzone Reggiano -piirakan valmistamisessa: SAN-juusto Parmigiano Reggiano. Juusto on alkuperäalueellaan hyvin tunnettu elintarviketuottajien ja kuluttajien keskuudessa, ja suosionsa ja maineensa vuoksi sitä on aina käytetty Erbazzone Reggiano -piirakan valmistuksessa. Juusto antaa lopputuotteelle sen tyypillisen maun ja aromin. Juustoa on kypsytettävä vähintään 24 kuukautta, sillä SAN-juusto Parmigiano Reggiano saavuttaa Erbazzone Reggiano -piirakan valmistuksessa maun ja raastettavuuden osalta vaadittavan kypsyyden vasta 24 kuukauden jälkeen.

Erbazzone Reggiano -piirakan alkuperäalue sijaitsee kokonaan Parmigiano Reggiano -juuston alkuperäalueella. Parmigiano Reggiano -juustoa on helposti saatavilla kaikkialla Reggio Emilian maakunnassa, ja siksi tämän ainesosan alkuperään liittyvä rajoitus on lähes merkityksetön.

Erbazzone Reggiano -piirakan tunnistettavuutta lisää se, että sen pinnalla on silavakuutioita, jotka pysyvät paikoillaan ja tulevat rapeiksi kypsentämisen aikana.

Jäädytettyä Erbazzone Reggiano -piirakkaa alettiin valmistaa ja pitää kaupan vuonna 1984, ja teoksessa *Crescere con passione* (2007) on julkaistu kuvia tuotteen ensimmäisestä pakkauksesta ja maistiaispöydästä, jolla esiteltiin markkinoille saatettua uudentyyppistä tuotetta ja tarjottiin mahdollisuus maistaa sitä. Erbazzone Reggiano -piirakka on vuosien varrella mainittu myös sanoma- ja aikakauslehtiartikkeleissa, ja sitä on esitelty alueellisissa ruoka-aiheisissa televisio-ohjelmissa. Sitä käsiteltiin *Filo diretto cucina* -julkaisussa (2. laitos), joka on tehty samannimisestä radio- ja televisio-ohjelmasta. Se esiteltiin ja kuvailtiin Mondadorin kuukausijulkaisun *Donna Più* tammikuun 1986 numerossa ja Zanfi Editorin julkaisun *Cucina Naturale* heinä-elokuun 1991 numerossa, jossa sen kuvailtiin olevan ”suosittu suolainen piirakka Reggio Emiliassa, joka oli nyt valinnut sen tunnuksekseen”. Lukijoille kerrottiin, että piirakka oli nyt saatavilla myös jäädytettynä. Reggio Emilian gastronomiaan liittyvissä viimeaikaisissa julkaisuissa Erbazzone Reggiano -piirakka mainitaan aina tähän alueeseen tiiviisti liittyvänä tuotteena. Tällainen julkaisu on esimerkiksi Reggio Emilian kunnan aloitteesta laadittu kirjanen *I sapori di Reggio Emilia*, joka julkaistiin uudelleen EXPO 2015 -maailmannäyttelyä varten. Erbazzone Reggiano -piirakka kuuluu nyt vakiotuotteena suurten vähittäismyymälöiden valikoimaan Reggio Emilian maakunnassa, ja usein sitä on myös maakunnan ulkopuolella loppukuluttajien saatavilla, kuten tuottajien hallinnolliset asiakirjat osoittavat. Mainintoja Erbazzone-piirakan maineesta ja kuvauksia sen valmistusmenetelmästä löytyy myös eri verkkosivustoilta, kuten *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019) ja *Consorzio vacche rossa*. Myös YouTubesta löytyy viittauksia Erbazzone Reggiano -piirakkaan. Katso esimerkiksi *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale*, Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules*, Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano*, LaZiaDani (2020) ja *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano*, Giro d'Italia (2022).

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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