Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/5627

20.10.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/5627)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Erbazzone Reggiano»

N° UE: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. Dénomination(s) de l'IGP

«Erbazzone Reggiano»

2. Type d'indication géographique

AOP ☐ IGP ☒

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

Italie

4. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

19 — PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Lors de sa mise à la consommation, l'«Erbazzone Reggiano» se présente comme une tarte salée farcie aux herbes, constituée de deux feuilles de pâte non levée entre lesquelles se trouve une farce à base d'épinards et de bettes, de chapelure et de fromage Parmigiano Reggiano.

Il peut être de forme ronde ou rectangulaire, irrégulière et de dimensions variables. La pâte azyme est fine et enrobe complètement la farce. La couche de pâte supérieure est garnie de petits morceaux de lard (lard salé). La farce est souple mais sèche et de couleur verte/brune. L'«Erbazzone Reggiano» est consommé cuit.

Au moment de sa mise à la consommation, l'«Erbazzone Reggiano», qui peut être cuit ou prêt à cuire, présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques de l'«Erbazzone Reggiano» non découpé en portions:

— forme: ronde ou rectangulaire, irrégulière;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— épaisseur comprise entre 1 et 3 cm;

— poids: compris entre 200 g et 3 kg.

— présence de petits morceaux de lard (copeaux de lard cuits) sur la surface.

Caractéristiques sensorielles de l'«Erbazzone Reggiano» cuit et prêt à la consommation:

— Aspect extérieur: à l'extérieur, le produit se présente sous la forme d'une pâte dont la couleur varie du brun clair au brun foncé avec des nuances dorées/ambrées (en surface) en fonction du degré de cuisson. Le contour du produit peut présenter un petit rebord formé par le chevauchement des deux feuilles de pâte. La surface supérieure du produit est garnie de petits morceaux de lard cuits, caractérisés par leur croquant typique, d'une couleur généralement plus foncée que la pâte sous-jacente.

— Aspect intérieur: la farce présente une couleur verte/brune d'intensité variable.

— Consistance: l'«Erbazzone Reggiano» cuit présente une pâte de consistance variable, mais supérieure à celle de la farce, souple et sèche.

— Arôme: au premier abord, le produit dégage un arôme caractérisé par une note dominante de bettes et d'épinards cuits, suivie, par ordre d'intensité, d'un arôme de fromage Parmigiano Reggiano et d'oignon.

— Goût: à la dégustation, la saveur prononcée de la farce se répand dès la première bouchée. L'arôme global est intense, avec une nette prédominance des notes de bettes et d'épinards cuits, suivies d'arômes de fromage Parmigiano Reggiano, d'oignon et de graisse animale. La saveur salée est nettement perceptible en bouche, mais elle n'est jamais envahissante. On perçoit ensuite la saveur des petits morceaux de lard croustillants présents sur la pâte supérieure. Le contraste est également accentué par la sensation croustillante conjuguée au moelleux de la farce.

L'«Erbazzone Reggiano» prêt à cuire se distingue de l'«Erbazzone Reggiano» cuit non seulement parce qu'il n'a pas encore acquis ses propres caractéristiques olfactives et gustatives, mais aussi par la caractéristique sensorielle suivante:

— Aspect extérieur: à l'extérieur, le produit se présente sous la forme d'une pâte dont la couleur varie du vert clair à l'ivoire. Le contour du produit peut présenter un petit rebord formé par le chevauchement des deux feuilles de pâte. La surface supérieure du produit est garnie de petits morceaux de lard crus.

Composition et ingrédients de la pâte (quantités pour 1 kg de farine de blé tendre):

— farine de blé tendre;

— eau autant que nécessaire pour obtenir une pâte homogène;

— saindoux (min. 6 % du poids total de farine);

— sel (max. 4 % du poids total de farine);

— lard, à répartir sur la couche supérieure;

— ingrédient facultatif: œufs de poule pasteurisés (max. 1 % du poids total de farine).

Composition et ingrédients de la farce (quantités pour 1 kg de farce):

— épinards et bettes (min 60 %);

— Parmigiano-Reggiano (au moins 24 mois d'affinage, min 5 %);

— chapelure (max. 12 %);

— oignons;

— lard;

— sel;

— ingrédients facultatifs: ail, persil, poivre, autres matières grasses (huile d'olive vierge extra, beurre, en complément du lard), lait.

L'ajout de conservateurs, d'arômes ou d'autres additifs n'est pas autorisé.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'utilisation du Parmigiano Reggiano fait partie de la tradition et de la réputation de l'«Erbazzone Reggiano» qui est produit dans une zone restreinte entièrement située dans l'aire de production du Parmigiano Reggiano.

Il est précisé que, dans l'aire de production de l'«Erbazzone Reggiano», le Parmigiano Reggiano est abondant et disponible dans chaque canal de distribution.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de l'«Erbazzone Reggiano», de la préparation, du pétrissage, de la mise en forme de la pâte, de la préparation de la farce et de la disposition de la farce entre les deux couches de pâte à la répartition des petits morceaux de lard sur la feuille de pâte supérieure et à la cuisson, doivent entièrement avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

L'ensemble du processus de production se déroule sur le lieu de production afin d'éviter de compromettre les caractéristiques organoleptiques du produit en cours d'élaboration et d'éviter toute contamination microbiologique. La suspension du processus et le transport du produit semi-fini vers d'autres ateliers pour la réalisation des étapes ultérieures de transformation entraîneraient en effet un risque d'oxydation des ingrédients végétaux et de contamination microbienne inacceptable.

Le produit peut être cuit hors du lieu de production uniquement s'il est mis sur le marché surgelé.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'«Erbazzone Reggiano» peut être commercialisé cuit, prêt à la consommation, ou prêt à cuire, surgelé et conditionné. Le produit cuit peut être servi pour une consommation immédiate, entier, en morceaux ou en portions, enveloppé dans du papier alimentaire.

Le conditionnement de l'«Erbazzone Reggiano», dans des contenants adaptés au contact alimentaire, doit avoir lieu rapidement au terme de son élaboration afin de conserver ses caractéristiques organoleptiques sensorielles et d'éviter sa détérioration ou tout risque de contamination.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit comporter les mentions suivantes:

1) la dénomination «Erbazzone Reggiano», suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» ou de son acronyme IGP. Pour les produits destinés aux marchés internationaux, la mention «Indicazione Geografica Protetta» peut être traduite dans la langue du pays de destination;

2) le symbole graphique de l'Union;

3) le logo de la dénomination «Erbazzone Reggiano», tel que décrit ci-dessous:



L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas de signification laudative et ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

La dénomination «Erbazzone Reggiano» est intraduisible.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'IGP «Erbazzone Reggiano» est constituée de l'ensemble du territoire de la province de Reggio Emilia.

6. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de l'indication géographique protégée «Erbazzone Reggiano» se fonde sur la réputation du produit.

Reggio Emilia est une province située au cœur de l'Émilie, la partie de la région d'Émilie-Romagne qui s'étend de Plaisance à Bologne, au centre d'un territoire reconnu dans le monde pour la valeur de sa tradition gastronomique et qui compte de nombreuses productions protégées.

L'utilisation de l'une d'entre elles est essentielle dans la préparation de l'«Erbazzone Reggiano»: le fromage «Parmigiano Reggiano» AOP. Sa popularité et sa réputation dans l'aire d'origine, où il est bien connu du secteur de la production alimentaire et des consommateurs, sont telles que ce fromage a toujours été utilisé pour la production d'«Erbazzone Reggiano». Il contribue à la détermination du goût et de l'arôme typiques du produit final. Le fromage doit être affiné pendant au moins 24 mois, durée nécessaire pour que le «Parmigiano Reggiano» AOP atteigne une maturation appropriée en termes de goût et d'aptitude au râpage pour la préparation de l'«Erbazzone Reggiano».

L'aire d'origine de l'«Erbazzone Reggiano» est entièrement comprise dans l'aire d'origine du fromage Parmigiano-Reggiano; du fait de la large diffusion du Parmigiano-Reggiano, facilement disponible partout dans la province de Reggio Emilia, la restriction de l'origine de cet ingrédient est presque sans incidence.

La présence des petits morceaux de lard sur la feuille de pâte supérieure, qui leur permet de devenir croquants à la fin de la cuisson, confère un élément d'identification supplémentaire à l'«Erbazzone Reggiano».

En 1984, la production et la commercialisation d'«Erbazzone Reggiano» surgelé sont lancées. Dans le volume «*Crescere con passione*», publié en 2007, sont reproduites des images du premier emballage et du premier stand de dégustation, créé pour faire connaître et goûter la nouvelle version du produit mise sur le marché. L'«Erbazzone Reggiano» a également été mentionné au fil des ans dans des articles de journaux et de magazines, et présenté dans des émissions télévisées locales axées sur la gastronomie. Il a fait l'objet de la deuxième édition de «*Filo diretto cucina*», publication tirée de l'émission de radio et de télévision du même nom. Il est présenté et décrit dans le numéro de janvier 1986 du mensuel «*Donna Più*», édité par Mondadori, et dans le numéro de juillet/août 1991 de «*Cucina Naturale*», édité par Zanfi Editori, où il est décrit comme «une tarte salée très appréciée à Reggio Emilia, désormais érigée en symbole», et où les lecteurs peuvent apprendre qu'il est désormais possible de l'acheter surgelé. De même, des publications récentes sur la gastronomie de Reggio Emilia font toujours référence à l'«Erbazzone Reggiano» en tant que préparation étroitement liée à ce territoire, comme dans la brochure «*I sapori di Reggio Emilia*», produite à l'initiative de la commune de Reggio Emilia et rééditée à l'occasion de l'EXPO 2015. L'«Erbazzone Reggiano» est aujourd'hui largement mis à la disposition du consommateur final dans la grande distribution, tant dans la province de Reggio Emilia que souvent au-delà, comme en témoignent les documents administratifs des producteurs. On trouve également en ligne des citations qui attestent de la réputation de l'«Erbazzone Reggiano» et qui indiquent son mode de préparation, comme, par exemple, dans *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporeofood* (2020), *MasterChef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rosse*. On trouve également sur YouTube des références à l'«Erbazzone Reggiano». Voici quelques exemples: «*Erbazzone reggiano ricetta tradizionale*» de Cibo360 TV (2022), «*Reggio Emilia Rules*» de Chiara Cattini (2020), «*Erbazzone reggiano*» de LaZiaDani (2020), «*Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano*» de Giro d'Italia (2022).

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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