C/2025/5627

20.10.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/5627)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Erbazzone Reggiano”

EU br.: PGI-IT-03258 – 29.5.2024.

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Erbazzone Reggiano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

19 – PROIZVODI OD ŽITARICA, BRAŠNA, ŠKROBA ILI MLIJEKA; SLASTIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno sadrže li kakao ili ne; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblate, rižin papir i slični proizvodi

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod Erbazzone Reggiano stavlja se na tržište kao slana pita punjena povrćem, a sastoji se od dvaju listova beskvasnog tijesta s nadjevom od špinata i blitve, krušnih mrvica i sira Parmigiano Reggiano.

Okruglog je ili pravokutnog oblika. Može biti i nepravilnog oblika različitih veličina. Beskvasno tijesto je tanko i u potpunosti obavija nadjev. Gornji sloj posipa se komadićima slanine (soljena svinjska mast). Nadjev je mekan, suh i zelene/smeđe boje. Proizvod Erbazzone Reggiano jede se pečen.

Pri stavljanju na tržište proizvod Erbazzone Reggiano, pečen ili spreman za pečenje, ima sljedeća svojstva:

Fizička svojstva cijelog proizvoda Erbazzone Reggiano:

— oblik: okrugao ili pravokutan, nepravilan,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— debljine od 1 do 3 cm,

— masa: od 200 g do 3 kg,

— komadići slanine (svinjska koža) na gornjoj površini.

Senzorna svojstva pečenog proizvoda Erbazzone Reggiano spremnog za konzumaciju:

— vanjski izgled: boja tijesta s vanjske strane proizvoda varira od svijetlosmeđe do tamnosmeđe s nijansama zlatne/jantarne (na površini), ovisno o stupnju pečenosti. Proizvod može sadržavati mali obrub na mjestu gdje se preklapaju dva lista tijesta. Na gornjoj se površini proizvoda nalaze komadići svinjske kože tipične hrskavosti, koji su uglavnom tamniji od tijesta ispod njih,

— unutarnji izgled: nadjev je zelene/smeđe boje različitog intenziteta,

— tekstura: tijesto pečenog proizvoda Erbazzone varira u teksturi, ali je uvijek čvršće od mekog i suhog punjenja,

— miris: na prvi dojam prevladava miris kuhane blitve/špinata, nakon čega po intenzitetu slijede mirisi sira Parmigiano Reggiano i luka,

— okus: prvi dojam u ustima stvara snažan okus nadjeva. Okus proizvoda je intenzivan, s jasnom prevagom nota kuhane blitve/špinata, nakon čega slijede okusi sira Parmigiano Reggiano, luka i životinjske masti. Izrazito je slanog okusa, ali nikad pretjeranog. Nakon toga se javlja okus hrskavih komadića slanine s gornjeg dijela proizvoda. Hrskavost komadića slanine kontrast je mekom nadjevu.

Proizvod Erbazzone Reggiano spreman za pečenje razlikuje se od pečenog proizvoda po tome što još nema specifičan miris i okus te ima sljedeća senzorna svojstva:

— vanjski izgled: na vanjskoj strani proizvoda boja tijesta varira od svijetlozelene do boje bjelokosti. Proizvod može sadržavati mali obrub na mjestu gdje se preklapaju dva lista tijesta. Na gornjoj površini nalaze se komadići svinjske kože.

Sastav i sastojci tijesta (u količini koja odgovara 1 kg brašna od obične pšenice):

— brašno od obične pšenice;

— onoliko vode koliko je potrebno da bi se dobilo glatko tijesto;

— mast (najmanje 6 % ukupne mase brašna);

— sol (najviše 4 % ukupne mase brašna);

— komadići slanine za posipavanje po gornjoj površini;

— neobvezni sastojak: pasterizirana kokošja jaja (najviše 1 % ukupne mase brašna).

Sastav i sastojci nadjeva (u količini koja odgovara 1 kg brašna od obične pšenice):

— špinat i blitva (najmanje 60 %);

— sir Parmigiano Reggiano (dozrijevao najmanje 24 mjeseca, najmanje 5 %);

— krušne mrvice (najviše 12 %);

— luk;

— svinjska mast;

— sol;

— neobvezni sastojci: češnjak, peršin, papar, druge vrste masti (ekstra djevičansko maslinovo ulje, maslac, uz svinjsku mast), mlijeko.

Zabranjeno je dodavati konzervanse, arome i/ili druge aditive.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Upotreba sira Parmigiano Reggiano dio je tradicije i ugleda proizvoda Erbazzone Reggiano, koji se proizvodi na malom području u cijelosti obuhvaćenom područjem proizvodnje sira Parmigiano Reggiano.

Treba napomenuti da područje proizvodnje proizvoda Erbazzone Reggiano obiluje sirom Parmigiano Reggiano, koji je dostupan putem svih distribucijskih kanala.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje proizvoda „Erbazzone Reggiano”, uključujući izradu, miješenje i oblikovanje tijesta, izradu nadjeva, raspoređivanje nadjeva između dvaju slojeva tijesta, posipavanje gornjeg sloja tijesta komadićima slanine i pečenje proizvoda, moraju se u potpunosti odvijati na zemljopisnom području iz točke 4.

Cijeli postupak proizvodnje odvija se na mjestu proizvodnje kako se ne bi narušila organoleptička svojstva proizvoda tijekom prerade i kako bi se spriječila mikrobiološka kontaminacija. Prekidanje postupka i prijevoz polugotovog proizvoda u druge objekte radi provedbe daljnjih faza prerade nosili bi rizik od oksidacije biljnih sastojaka i neprihvatljive mikrobiološke kontaminacije.

Proizvod se može peći na drugom mjestu samo ako se stavlja na tržište zamrznut.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Erbazzone Reggiano” može se prodavati pečen i spreman za konzumaciju ili zamrznut, pakiran i spreman za pečenje. Pečeni proizvod može se isporučiti za neposrednu konzumaciju, cijeli ili u komadima ili kriškama, pakiran u papir za zamatanje hrane.

Proizvod „Erbazzone Reggiano” mora se pakirati u odgovarajuće materijale koji dolaze u dodir s hranom što je prije moguće nakon njegova dovršetka kako bi se očuvala organoleptička svojstva i spriječilo kvarenje ili rizik od kontaminacije.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etiketa mora sadržavati sljedeće informacije:

1. naziv „Erbazzone Reggiano” iza kojeg slijede riječi „Indicazione Geografica Protetta” [„zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”] ili odgovarajući akronim „IGP” [„ZOZP”]. Za proizvode namijenjene međunarodnim tržištima izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” može se navesti na jeziku predmetne zemlje;

2. simbol Unije;

3. logotip naziva „Erbazzone Reggiano” kako je prikazan u nastavku:



Zabranjeno je dodavati druge izraze koji nisu izričito navedeni. Međutim, mogu se koristiti upućivanja na robne marke, pod uvjetom da nemaju pohvalni karakter i da kupca ne dovode u zabludu.

Naziv „Erbazzone Reggiano” ne smije se prevoditi.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Erbazzone Reggiano” obuhvaća cijelu pokrajinu Reggio Emilia.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla za proizvod Erbazzone Reggiano temelji se na njegovu ugledu.

Reggio Emilia je pokrajina smještena u srcu Emilije, dijela regije Emilia-Romagna koji se proteže od Piacenze do Bologne, u središtu područja koje je poznato u svijetu po vrijednoj gastronomskoj tradiciji i brojnim zaštićenim proizvodima.

Jedan od njih ključan je za izradu proizvoda Erbazzone Reggiano – sir sa ZOI-jem Parmigiano Reggiano. Njegova popularnost i ugled među proizvođačima i potrošačima na području podrijetla takvi su da se taj sir oduvijek upotrebljavao za proizvodnju proizvoda „Erbazzone Reggiano”. On pridonosi tipičnom okusu i aromi konačnog proizvoda. Sir sa ZOI-jem Parmigiano Reggiano mora dozrijevati najmanje 24 mjeseca da bi njegov okus i mogućnost ribanja bili prikladni za proizvodnju proizvoda „Erbazzone Reggiano”.

Cijelo područje podrijetla proizvoda „Erbazzone Reggiano” nalazi se na području podrijetla sira Parmigiano Reggiano, a zbog velike rasprostranjenosti tog sira, koji je dostupan svugdje u pokrajini Reggio Emilia, ograničenje u pogledu podrijetla tog sastojka gotovo je nebitno.

Komadići slanine na gornjoj površini, koji do kraja pečenja postaju hrskavi, dodatan su element prepoznatljivosti proizvoda „Erbazzone Reggiano”.

Zamrznuti proizvod Erbazzone Reggiano počeo se proizvoditi i stavljati na tržište 1984., a u publikaciji *Crescere con passione* iz 2007. objavljene su slike prvog pakiranja proizvoda i prvog štanda za kušanje, koji je osmišljen kako bi se ljude informiralo o proizvodu i pružila prilika za kušanje nove vrste proizvoda na tržištu. Proizvod Erbazzone Reggiano tijekom godina se spominjao i u novinama i časopisima te je predstavljen u emisijama o hrani regionalnih televizijskih kuća. Obrađen je u drugom izdanju *Filo diretto cucina*, publikacije objavljene prema istoimenom radijskom i televizijskom programu. Proizvod je predstavljen i opisan 1986. u siječanjskom izdanju časopisa *Donna Più* izdavačke kuće Mondadori te u izdanju časopisa *Cucina Naturale* za srpanj/kolovoz 1991. izdavačke kuće Zanfi Editori, u kojem je proizvod opisan kao „slana pita omiljena u pokrajini Reggio Emilia, koju je izabrala za svoj amblem” te u kojem su čitatelje obavijestili da ga je odsad moguće kupiti u zamrznutom obliku. U novijim publikacijama o gastronomiji u pokrajini Reggio Emilia proizvod Erbazzone Reggiano uvijek se spominje kao usko povezan s tim područjem, na primjer u brošuri *I sapori di Reggio Emilia*, koja je objavljena na inicijativu općine Reggio Emilia i ponovno izdana za EXPO 2015. Proizvod Erbazzone Reggiano uvijek je dostupan potrošačima na policama velikih maloprodajnih trgovina u pokrajini Reggio Emilia, ali često i izvan nje, što potvrđuju administrativni dokumenti proizvođača. Na internetu također postoje izvori koji dokazuju ugled proizvoda Erbazzone i opisuju način njegove pripreme, na primjer *Donna Moderna Food* (2021.), *Tempo di cottura* (2013.), *Cuochinprogress* (2017.), *Contemporaneofood* (2020.), *Masterchef* (2020.), *Nimelarzan* (2019.) i *Consorzio vacche rossa*. Upućivanja na proizvod Erbazzone Reggiano mogu se pronaći i na YouTubeu. Primjeri za to su *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* na kanalu Cibo360 TV (2022.), *Reggio Emilia Rules* na kanalu Chiara Cattini (2020.), *Erbazzone reggiano* na kanalu LaZiaDani (2020.) i *Erbazzone reggiano s Parmigiano Reggiano* na kanalu Giro d'Italia (2022.).

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla

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