C/2025/5627

2025.10.20.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2025/5627)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Erbazzone Reggiano”

EU-szám: PGI-IT-03258 – 2024.5.29.

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Erbazzone Reggiano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

19 – GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A kereskedelmi forgalomba hozatalkor az „Erbazzone Reggiano” egy zöldségfélékkel töltött ízletes pite, amely két, élesztő nélküli tésztalapból, valamint egy spenótot, mángoldot, zsemlemorzsát és Parmigiano Reggiano sajtot tartalmazó töltelékből áll.

Az alakja lehet kerek vagy négyszögletes. Lehet szabálytalan formájú, és különböző méretekben készülhet. Az élesztő nélküli tészta vékony, és teljesen beborítja a tölteléket. A felső tésztaréteg szalonnadarabokkal (sózott sertészsiradékkal) van megszórva. A töltelék lágy, de száraz, színe pedig zöld/barna. Az „Erbazzone Reggiano”-t megsütve fogyasztják.

Az „Erbazzone Reggiano” forgalomba hozatalakor – akár megsütött, akár konyhakész állapotban – a következő jellemzőkkel rendelkezik:

A nem darabolt „Erbazzone Reggiano” fizikai jellemzői:

— alakja: kerek vagy négyszögletes, szabálytalan,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— vastagsága 1–3 cm,

— súlya: 200 g és 3 kg közötti,

— szalonnadarabok (sertésbőr) jelenléte a felső oldalának felszínén.

A sült és fogyasztásra kész „Erbazzone Reggiano” érzékszervi jellemzői:

— Külső megjelenés: A termék külsején a tészta színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjed, a sütés mértékétől függően arany/borostyánsárga színű árnyalatokkal (a felszínen). A termék körvonalán lehet egy kis perem, ahol a két tésztalap fedi egymást. A termék felső oldalának felszínén sertésbőrdarabok találhatók, amelyeket jellegzetes ropogósság jellemez, és amelyek általában sötétebb színűek, mint az alatta lévő tészta.

— Belső megjelenés: A töltelék változó intenzitású zöld/barna színű.

— Állag: A sült Erbazzone tésztájának állaga változó, de szilárdabb, mint a lágy és száraz töltelék.

— Illat: Kezdetben a termék aromájában a főtt mángold/spenót illatjegye dominál, amelyet intenzitási sorrendben a Parmigiano Reggiano sajt és a hagyma enyhe aromája követ.

— Íz: Elsőre a szájban a töltelék erős íze a meghatározó. Összességében az íz intenzív, a főtt mángold/spenót egyértelműen domináns ízjegyeivel, ezt követi a Parmigiano Reggiano sajt, a hagyma és az állati zsiradék íze. Az íz egyértelműen sós, de soha nem túl erősen. Később előtűnik a felső tésztarétegen található ropogós szalonna íze. A szalonnadarabok ropogóssága fokozza a lágy töltelékkel szembeni kontrasztot.

A konyhakész „Erbazzone Reggiano” abban különbözik a sült „Erbazzone Reggiano”-tól, hogy még nem alakultak ki benne a sajátos aroma- és ízjellemzők, emellett a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

— Külső megjelenés: A termék külsején a tészta színe a világoszöldtől az elefántcsontig terjed. A termék körvonalán lehet egy kis perem, ahol a két tésztalap fedi egymást. A termék felső oldalának felszínén sertésbőrdarabok találhatók.

A tészta összetétele és összetevői (1 kg közönségesbúza-lisztnek megfelelő mennyiségekben):

— közönséges búzaliszt,

— a sima tészta előállításához szükséges mennyiségű víz,

— zsír (a liszt teljes tömegének legalább 6 %-a),

— só (a liszt teljes tömegének legfeljebb 4 %-a),

— szalonnadarabok, a felső tésztaréteg felszínére szórva,

— választható összetevő: pasztőrözött tyúktojás (a liszt teljes tömegének legfeljebb 1 %-a).

A töltelék összetétele és összetevői (1 kg tölteléknek megfelelő mennyiségekben):

— spenót és mángold (legalább 60 %),

— Parmigiano Reggiano (legalább 24 hónapig érlelt, legalább 5 %),

— kenyérmorzsa (legfeljebb 12 %),

— hagyma,

— sertészsír,

— só,

— választható összetevők: fokhagyma, petrezselyem, bors, egyéb zsiradékok (extra szűz olívaolaj, vaj, a sertészsíron kívül), tej.

Tartósítószerek, aromaanyagok és/vagy egyéb adalékanyagok hozzáadása tilos.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A Parmigiano Reggiano használata az „Erbazzone Reggiano” hagyományának és hírnevének része, mivel a terméket egy olyan kis területen készítik, amely teljes egészében a Parmigiano Reggiano előállítási területén belül fekszik.

Meg kell jegyezni, hogy az „Erbazzone Reggiano” előállítási területén a Parmigiano Reggiano bőségesen és minden forgalmazási csatornán elérhető.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Erbazzone Reggiano” előállításának valamennyi lépését – beleértve a tészta elkészítését, gyúrását és formázását, a töltelék elkészítését, a töltelék két tésztaréteg közötti szétterítését, a felső tésztaréteg tetejének szalonnadarabokkal való meghintését és a termék megsütését – teljes egészében a 4. pontban említett földrajzi területen kell elvégezni.

A teljes előállítási folyamatot az előállítás helyén végzik annak érdekében, hogy a feldolgozás során ne veszélyeztessék a termék érzékszervi jellemzőit, és megelőzzék a mikrobiológiai szennyeződést. Ha a folyamatot megszakítanák és a félkész terméket a későbbi feldolgozási lépésekhez más műhelyekbe szállítanák, az azzal a kockázattal járna, hogy oxidálódnak a növényi összetevők, és megengedhetetlen mikrobiológiai szennyeződés következik be.

A terméket csak akkor lehet más helyen megsütni, ha fagyasztott állapotban hozzák forgalomba.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az „Erbazzone Reggiano” sütve, fogyasztásra kész állapotban vagy fagyasztva, csomagolva, konyhakész állapotban értékesíthető. A megsütött termék azonnali fogyasztásra értékesíthető, egészben, darabokban vagy szeletelve, élelmiszer tárolására alkalmas papírba csomagolva.

Az „Erbazzone Reggiano”-t az elkészítés után a lehető leghamarabb megfelelő, élelmiszerekkel érintkező anyagok felhasználásával kell csomagolni, hogy megőrizhetőek legyenek érzékszervi jellemzői, és elkerülhető legyen a minőségromlás vagy a szennyeződés kockázata.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A termék címkéjén fel kell tüntetni a következőket:

1. Az „Erbazzone Reggiano” elnevezés, amelyet az „Indicazione Geografica Protetta” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] vagy az ennek megfelelő „IGP” [OFJ] rövidítés követ. A nemzetközi piacokra szánt termékeken az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveg szerepelhet a célország nyelvén;

2. Az uniós szimbólum;

3. az „Erbazzone Reggiano” elnevezés alábbi logója:



Ezeket tilos kiegészíteni bármely, kifejezetten elő nem írt minősítéssel. Mindazonáltal megengedett az olyan márkajelzésekre utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a vásárlókat megtévesztő jelentése.

Az „Erbazzone Reggiano” elnevezést nem szabad lefordítani.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Erbazzone Reggiano” OFJ előállítási területe Reggio Emilia megye teljes területét foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Erbazzone Reggiano” oltalom alatt álló földrajzi jelzés iránti kérelem a termék hírnevén alapul.

Reggio Emilia megye Emilia szívében fekszik – ez Emilia-Romagna régió Piacenzától Bolognáig terjedő része, egy olyan térség közepén, amely az értékes gasztronómiai hagyománya miatt világszerte elismert, és számos oltalom alatt álló termékkel rendelkezik.

Ezek egyike alapvető fontosságú az Erbazzone Reggiano előállításához: a Parmigiano Reggiano OEM sajt. Ez a sajt a származási területen, ahol az élelmiszer-termelők és a fogyasztók jól ismerik, olyan népszerűségnek és hírnévnek örvend, hogy mindig is felhasználták az „Erbazzone Reggiano” előállításához. Hozzájárul a késztermék jellegzetes ízéhez és aromájához. A sajtot legalább 24 hónapig kell érlelni, mivel 24 hónapig tart, míg a Parmigiano Reggiano OEM kellően érett lesz ahhoz, hogy megfelelő íze legyen és alkalmassá váljon a reszelésre az „Erbazzone Reggiano” előállításához.

Az „Erbazzone Reggiano” származási területe teljes egészében a Parmigiano Reggiano sajt származási területén található, és a Reggio Emilia megyében mindenütt könnyen elérhető Parmigiano Reggiano széles körű elterjedtsége szinte irrelevánssá teszi ezen összetevő eredetének korlátozását.

Az „Erbazzone Reggiano” felismerhetőségének további eleme, hogy szalonnadarabok találhatók a tetején, amely megtartja azokat, és lehetővé teszi, hogy a sütés végére ropogósakká váljanak.

A fagyasztott Erbazzone Reggiano előállítása és forgalmazása 1984-ben kezdődött, és a 2007-ben megjelent *Crescere con passione* kötet képeket közölt a termék első kiszereléséről és az első kóstolóstandról, amelyet azért állítottak fel, hogy felhívja a figyelmet a forgalomba hozott új terméktípusra, és lehetőséget biztosítson a megkóstolására. Az évek során az „Erbazzone Reggiano”-t újságcikkekben és magazinokban is megemlítették, és ételekkel kapcsolatos regionális televízióműsorokban is bemutatták. Foglalkozott vele a *Filo diretto cucina* – az azonos nevű rádió- és televízióműsoron alapuló kiadvány – második kiadása. Bemutatták és leírták a Mondadori által kiadott *Donna Più* című havilap 1986. januári számában, valamint a Zanfi Editori által kiadott *Cucina Naturale* 1991. július-augusztusi számában, amely úgy jellemezte a terméket, hogy az „egy Reggio Emiliában közkedvelt, ízletes pite, amely mára a megye emblémájává vált”, emellett tájékoztatta az olvasókat, hogy mostanra már fagyasztott formában is megvásárolható. A Reggio Emilia gasztronómiájáról szóló újabb kiadványok az „Erbazzone Reggiano”-t mindig az e térséghez szorosan kapcsolódó készítményként említik, így például az *I sapori di Reggio Emilia* füzet, amelyet Reggio Emilia önkormányzatának kezdeményezésére készítettek, és amelyet a 2015. évi világkiállításra adtak ki újra. Az „Erbazzone Reggiano” napjainkban állandóan megtalálható Reggio Emilia megye nagy kiskereskedelmi üzleteiben, de gyakran azokon kívül is, és a végső fogyasztók rendelkezésére áll, amint azt a gyártók adminisztratív dokumentumai is tanúsítják. Emellett online idézetek is dokumentálják az Erbazzone hírnevét és ismertetik elkészítésének módját, mint például: *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), valamint a *Consorzio vacche rossa*. Az „Erbazzone Reggiano”-ra a YouTube-on is találunk hivatkozásokat. Lásd például: *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* a Cibo360 TV csatornán (2022), *Reggio Emilia Rules* Chiara Cattininál (2020), *Erbazzone reggiano* LaZiaDani csatornáján (2020), valamint *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* a Giro d'Italia oldalán (2022).

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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