C/2025/5627

20.10.2025

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/5627)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Erbazzone Reggiano»

N. UE: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Nome dell'IGP**

«Erbazzone Reggiano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

19 — PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1905 — Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

All'immissione al consumo l'Erbazzone Reggiano si presenta come una torta salata ripiena di erbe, costituita da due sfoglie di pasta non lievitata all'interno delle quali è contenuto un ripieno a base di spinaci e bietole, pane grattugiato e formaggio Parmigiano Reggiano.

La forma può essere rotonda o rettangolare, irregolare e può avere pezzature differenti. La pasta azzima si presenta sottile e avvolge completamente il ripieno. Lo strato di pasta superiore è cosparso con lardelli (lardo suino salato). Il ripieno è morbido ma asciutto e di colore verde/marrone. L'Erbazzone Reggiano viene consumato cotto.

Al momento dell'immissione al consumo, che può avvenire per il prodotto cotto o per il prodotto pronto per la cottura, l'Erbazzone Reggiano presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche dell'Erbazzone Reggiano non porzionato

— Forma: rotonda o rettangolare, irregolare;

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Spessore compreso tra 1 e 3 cm;

— Peso: compreso tra 200 g e 3 kg;

— Presenza di lardelli (riccioli di lardo cotti) sulla superficie superiore.

Caratteristiche sensoriali dell'Erbazzone Reggiano cotto e pronto per il consumo

— Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal marrone chiaro al marrone scuro con sfumature dorato/ambrate (in superficie) a seconda del grado di cottura. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo cotti, caratterizzati da una loro tipica croccantezza, di un colore generalmente più scuro rispetto alla pasta sottostante.

— Aspetto interno: il ripieno si presenta di un colore verde/marrone di varia intensità.

— Consistenza: l'erbazzone cotto si presenta con la sfoglia di consistenza variabile, ma comunque superiore a quella del ripieno, morbido e asciutto.

— Odore: al primo impatto il prodotto presenta un odore caratterizzato da una nota prevalente di bietole/spinaci cotti seguita, in ordine d'intensità, da un sentore di formaggio Parmigiano Reggiano e di cipolla.

— Sapore: l'impatto iniziale all'assaggio riempie la bocca con il deciso sapore del ripieno. L'aroma globale è intenso, con una netta predominanza delle note bietole/spinaci cotti, seguite da aroma di formaggio Parmigiano Reggiano, di cipolla e di grasso animale. Al gusto viene percepito distintamente il salato che tuttavia non risulta mai invadente. Successivamente emerge la sapidità dei lardelli croccanti presenti sulla pasta superiore. Il contrasto si completa anche grazie alla sensazione croccante accostata alla farcitura morbida.

L'Erbazzone reggiano pronto da cuocere si differenzia da quello cotto, oltre che per non avere ancora acquisito le caratteristiche proprie di odore e sapore, per la seguente caratteristica sensoriale.

— Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal verde chiaro all'avorio. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo crudi.

Composizione e ingredienti della pasta (in quantità riferibili a 1 kg di farina di grano tenero):

— farina di grano tenero;

— acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

— strutto (min 6 % del peso totale della farina);

— sale (max 4 % del peso totale della farina);

— lardelli, da cospargere sullo strato superiore;

— ingrediente opzionale: uova di gallina pastorizzate (max 1 % del peso totale della farina).

Composizione e ingredienti del ripieno (in quantità riferibili a 1 kg di ripieno):

— spinaci e bietole (min 60 %);

— Parmigiano Reggiano (almeno 24 mesi di stagionatura, min 5 %);

— pane grattugiato (max 12 %);

— cipolla;

— lardo;

— sale;

— ingredienti opzionali: aglio, prezzemolo, pepe, altri grassi (olio extravergine di oliva, burro, a integrazione del lardo), latte.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'uso del Parmigiano Reggiano fa parte della tradizione e della reputazione dell'Erbazzone Reggiano che viene prodotto in una zona ristretta interamente contenuta nella zona di produzione del Parmigiano Reggiano.

Si precisa che nella zona di produzione dell'Erbazzone Reggiano, il Parmigiano Reggiano è abbondante e disponibile in ogni canale distributivo.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«Erbazzone Reggiano», comprese la preparazione, la lavorazione e la formatura dell'impasto, la preparazione del ripieno, la stesura del ripieno fra i due strati di pasta, la distribuzione dei lardelli sulla sfoglia superiore e la cottura del prodotto, devono avvenire interamente nella zona geografica di cui al punto 4.

L'intero processo produttivo viene effettuato nel luogo di produzione per evitare di compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto in lavorazione e impedire contaminazioni microbiologiche. La sospensione del processo e il trasporto del prodotto semilavorato verso altri laboratori per la realizzazione delle successive fasi di trasformazione comporterebbero infatti un rischio di ossidazione degli ingredienti vegetali e di contaminazione microbica inaccettabile.

Solo nel caso in cui il prodotto sia immesso sul mercato surgelato, può essere cotto altrove.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'«Erbazzone Reggiano» può essere commercializzato cotto pronto per il consumo oppure pronto da cuocere surgelato e confezionato. Il prodotto cotto può essere somministrato per il pronto consumo, intero o in pezzi o spicchi, avvolto in carta per alimenti.

Il confezionamento dell'«Erbazzone Reggiano» deve avvenire, utilizzando materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, al termine della lavorazione in tempi brevi al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche sensoriali ed evitarne il deterioramento o il rischio di contaminazione.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

In etichetta devono essere riportate:

1) la denominazione «Erbazzone Reggiano» seguita dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta», o dal suo acronimo «IGP». Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Indicazione Geografica Protetta» nella lingua del paese di destinazione;

2) il simbolo grafico unionale;

3) il logo della denominazione «Erbazzone Reggiano», così come descritto di seguito:



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La denominazione «Erbazzone Reggiano» è intraducibile.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'IGP «Erbazzone Reggiano» è costituita dall'intero territorio della Provincia di Reggio Emilia.

6. **Legame con la zona geografica**

La richiesta della indicazione geografica protetta Erbazzone Reggiano è fondata sulla reputazione.

Reggio Emilia è una provincia situata nel cuore dell'Emilia, la porzione della regione Emilia-Romagna che si estende da Piacenza a Bologna, al centro di un territorio che è riconosciuto nel mondo per il valore della sua tradizione gastronomica e che annovera numerose produzioni protette.

Nella preparazione dell'Erbazzone Reggiano è essenziale l'utilizzo di una di esse: il formaggio Parmigiano Reggiano DOP. La sua popolarità e reputazione nella zona d'origine, nella quale è ben conosciuto dal mondo della produzione alimentare e dei consumatori, sono tali da far sì che sia questo il formaggio che è sempre stato impiegato nella produzione di «Erbazzone Reggiano». Esso contribuisce alla formazione del sapore e dell'aroma tipico del prodotto finale. La stagionatura del formaggio deve essere di almeno 24 mesi perché il Parmigiano Reggiano DOP raggiunge non prima di 24 mesi la maturazione adeguata in termini di sapidità e di idoneità alla grattugia per la preparazione dell'«Erbazzone Reggiano».

La zona d'origine dell'«Erbazzone Reggiano» è interamente compresa nella zona d'origine del formaggio Parmigiano Reggiano, e la capillarità della diffusione del Parmigiano Reggiano, facilmente disponibile ovunque nella provincia di Reggio Emilia, rende quasi ininfluente la restrizione all'origine di questo ingrediente.

La presenza dei lardelli sulla superficie della sfoglia superiore, che li sostiene e consente di ottenere la loro croccantezza al termine della cottura, conferisce un ulteriore elemento di riconoscibilità all'«Erbazzone Reggiano».

Nel 1984 viene avviata la produzione e la commercializzazione di Erbazzone Reggiano surgelato e nel volume «Crescere con passione», edito nel 2007, sono riprodotte immagini della prima confezione e della prima bancarella di degustazione, realizzata per far conoscere ed assaggiare la nuova tipologia immessa in commercio. L'Erbazzone Reggiano è stato citato nel corso degli anni anche in articoli di giornali e riviste e presentato in trasmissioni televisive locali ad indirizzo gastronomico. È stato oggetto di trattazione nella seconda edizione di «Filo diretto cucina», pubblicazione tratta dall'omonima trasmissione radio-televisiva. È presentato e descritto nel numero di gennaio 1986 del mensile Donna Più, edito da Mondadori, e nel numero di luglio/agosto 1991 di «Cucina Naturale», edito da Zanfi Editori, dove si comunica che trattasi di «una torta salata, amatissima a Reggio Emilia che ormai l'ha eletta a suo emblema» e si informano i lettori che è ora possibile acquistarla anche surgelata. Anche pubblicazioni recenti che riguardano la gastronomia di Reggio Emilia richiamano sempre l'Erbazzone Reggiano come preparazione strettamente legata a questa zona, come in «I sapori di Reggio Emilia», opuscolo prodotto per iniziativa del Comune di Reggio Emilia e rieditato in occasione di EXPO 2015. L'Erbazzone Reggiano è oggi stabilmente presente nella GDO, in provincia di Reggio Emilia ma anche spesso al di fuori, a disposizione del consumatore finale, come attestato da documenti amministrativi dei produttori. Si trovano inoltre in rete citazioni di testate che documentano la reputazione dell'Erbazzone e riportano la modalità di preparazione, come, a titolo di esempio, Donna Moderna Food (2021), Tempo di cottura (2013), Cuochinprogress (2017), Contemporaneofood (2020), Masterchef (2020), Nimelarzan (2019), Consorzio vacche rosse. Anche su YouTube si trovano riferimenti all'Erbazzone Reggiano; si vedano, ad esempio: «Erbazzone reggiano ricetta tradizionale» di Cibo360 TV (2022), «Reggio Emilia Rules» di Chiara Cattini (2020), «Erbazzone reggiano» di LaZiaDani (2020), «Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano» di Giro d'Italia (2022).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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