Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5627

2025 10 20

Geografinės nuorodos registravimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5627)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Erbazzone Reggiano“

ES Nr.: PGI-IT-03258 – 2024 5 29

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

19 – SKIRSNIS. GAMINIAI IŠ JAVŲ, MILTŲ, KRAKMOLO ARBA PIENO; MILTINIAI KONDITERIJOS GAMINIAI

1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Išleistas vartoti SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas produktas yra žolelėmis įdarytas pikantiškas pyragas iš dviejų neraugintos tešlos lakštų su špinatų, mangoldų, džiūvėsėlių ir SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio įdaru.

Jis gali būti apvalus arba stačiakampio formos. Pyragas gali būti netaisyklingos formos ir skirtingų dydžių. Neraugintą tešlą yra plona ir visiškai apgaubia įdarą. Viršutinis tešlos sluoksnis apibarstomas lašinukais (sūdytais kiaulienos lašiniais). Įdaras minkštas, bet sausas, žalios / rudos spalvos. SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas valgomas keptas.

Išleistas vartoti keptas arba paruoštas kepti SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas pasižymi šiomis savybėmis:

Nesupjaustyto SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago fizinės savybės:

— forma: apvali arba stačiakampio, netaisyklinga;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— nuo 1 cm iki 3 cm storio;

— svoris: nuo 200 g iki 3 kg;

— ant viršaus yra lašinukų (kiaulės odos).

Iškepto ir paruošto valgyti SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago juslinės savybės:

— išorės išvaizda: priklausomai nuo iškepimo lygio, pyrago išorė būna nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos spalvos su aukso / gintaro atspalviais (paviršiuje). Ant produkto kontūro gali būti nedidelis kraštelis, kur persidengia du tešlos lakštai. Ant produkto būna kiaulės odos gabalėlių, kuriems būdingas traškumas ir kurie paprastai būna tamsesnės spalvos nei po jais esanti tešla;

— vidaus išvaizda: įdaras būna įvairaus ryškumo žalios / rudos spalvos;

— tekstūra: SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo kepto pyrago tešlos tekstūra varijuoja, tačiau ji yra tvirtesnė už minkštą ir sausą įdarą;

— kvapas: pirminis produkto aromatas pasižymi keptų mangoldų ir špinatų kvapu, po kurio pagal intensyvumą juntami SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio ir svogūnų pokvapiai;

— skonis: paragavus pirmą kartą, burnoje juntamas stiprus įdaro skonis. Bendras skonis intensyvus, vyrauja keptų mangoldų ir špinatų poskoniai, taip pat SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio, svogūnų ir gyvūninių riebalų skoniai. Skonis aiškiai, bet ne per daug, sūrus. Vėliau išryškėja ant tešlos esančių traškių lašinukų skonis. Traškūs lašinukai sustiprina kontrastą su minkštu įdaru.

Paruoštas kepti SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas nuo kepto pyrago skiriasi tuo, kad dar nėra įgijęs specifinių aromato ir skonio savybių, be to, pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

— išorės išvaizda: produkto išorėje tešla būna nuo šviesiai žalios iki dramblio kaulo spalvos. Ant produkto kontūro gali būti nedidelis kraštelis, kur persidengia du tešlos lakštai. Ant produkto būna kiaulės odos gabalėlių.

Tešlos sudėtis ir ingredientai (kiekis atitinka 1 kg paprastųjų kviečių miltų):

— paprastųjų kviečių miltai;

— vanduo, kiek reikia vientisai masei užminkyti;

— kiaulės taukai (ne mažiau kaip 6 % visos miltų masės);

— druska (ne daugiau kaip 4 % visos miltų masės);

— lašinukai, pabarstyti ant viršaus;

— pasirinktini ingredientai: pasterizuotas vištos kiaušinis (ne daugiau kaip 1 % visos miltų masės).

Įdaro sudėtis ir sudedamosios dalys (kiekis atitinka 1 kg įdaro):

— špinatai ir mangoldai (ne mažiau kaip 60 %);

— sūris „Parmigiano Reggiano“ (brandintas ne mažiau kaip 24 mėnesius, ne mažiau kaip 5 %);

— džiūvėsėliai (ne daugiau kaip 12 %);

— svogūnas;

— kiaulienos lašiniai;

— druska;

— pasirinktini ingredientai: česnakas, petražolės, pipirai, kiti riebalai (be kiaulienos lašinių, ypač grynas alyvuogių aliejus, sviestas), pienas.

Draudžiama dėti konservantų, kvapiųjų medžiagų ir (arba) kitų priedų.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio naudojimas yra SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago gaminimo tradicijos ir gero vardo dalis, nes šis pyragas gaminamas nedidelėje vietovėje, kurią apima SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio gamybos vietovė.

Paminėtina, kad šio pyrago gamybos vietovėje SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimas sūris yra gausiai paplitęs ir jo galima įsigyti visais platinimo kanalais.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, kurie turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago gamybos etapai, įskaitant tešlos gaminimą, minkymą ir formavimą, įdaro gaminimą, įdaro paskleidimą tarp dviejų tešlos sluoksnių, lašinukų barstymą ant tešlos ir produkto kepimą, turi būti atliekami tik 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

Visas gamybos procesas vyksta gamybos vietoje, kad gamybos metu nenukentėtų produkto juslinės savybės ir būtų išvengta mikrobiologinio užteršimo. Sustabdžius gamybos procesą ir gabenant pusgaminį į kitas kepyklas tolimesniems gamybos etapams, kiltų augalinių sudedamųjų dalių oksidacijos ir neleistino mikrobinio užteršimo rizika.

Produktą galima kepti kitur tik jei jis pateikiamas rinkai užšaldytas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas gali būti parduodamas keptas ir paruoštas valgyti arba užšaldytas, supakuotas ir paruoštas kepti. Iškeptas produktas gali būti tiekiamas vartoti iš karto nesupjaustytas, supjaustytas gabalėliais ar suraikytas, suvyniotas į maistinį popierių.

SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas turi būti supakuotas į liestis su maistu tinkamas medžiagas kuo greičiau po pagaminimo, kad būtų išsaugotos jo juslinės savybės ir jis nesugestų ar nekiltų užteršimo rizika.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje turi būti:

1) nuorodos pavadinimas „Erbazzone Reggiano“ ir žodžiai „Indicazione Geografica Protetta“ (liet. „Saugoma geografinė nuoroda“) arba atitinkama santrumpa „IGP“ (liet. SGN). Ant užsienio rinkoms skirtų gaminių užrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ gali būti pateikiamas šalies, kuriai jis skirtas, kalba;

2) Sąjungos simbolis;

3) nuorodos pavadinimo „Erbazzone Reggiano“ logotipas, kuris pavaizduotas žemiau:



Draudžiama pateikti aiškiai nenumatytų papildomų apibūdinimų. Tačiau leidžiama nurodyti rinkoženklius, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Nuorodos pavadinimo „Erbazzone Reggiano“ negalima versti.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo produkto gamybos vietovę sudaro visa Emilijos Redžo provincijos teritorija.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška dėl saugomos geografinės nuorodos „Erbazzone Reggiano“ grindžiama produkto geru vardu.

Emilijos Redžo provincija yra pačioje Emilijos širdyje, Emilijos-Romanijos regiono dalyje, besidriekiančioje nuo Pjačencos iki Bolonijos, ir yra visame pasaulyje pripažintų gastronomijos tradicijų ir daugybės saugomų produktų centre.

Vienas iš jų yra būtinas gaminant SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimus pyragus – SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimas sūris. Šis sūris toks populiarus ir jo geras vardas toks paplitęs kilmės vietovėje, kur jis gerai žinomas maisto gamintojams ir vartotojams, kad jis visada buvo naudojamas SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimiems pyragams gaminti. Jis suteikia galutiniam produktui būdingą skonį ir aromatą. Sūris turi būti brandintas ne trumpiau kaip 24 mėnesius, nes SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimas sūris bręsta 24 mėnesius, kol įgauna pakankamai stiprų skonį ir tampa tinkamas tarkuoti, kad iš jo būtų galima gaminti SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimus pyragus.

Visa SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago kilmės vietovė yra SKVN „Parmigiano Reggiano“ žymimo sūrio kilmės vietovėje, o dėl plataus šio sūrio, kurį galima lengvai įsigyti visoje Emilijos Redžo provincijoje, paplitimo šio ingrediento kilmės apribojimas yra beveik nereikšmingas.

Dar vienas SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago atpažinimo elementas yra tai, kad ant pyrago yra lašinukų, kurie laikosi ant viršutinio sluoksnio ir iškepus pyragą tampa traškūs.

Tokie šaldyti pyragai pradėti gaminti ir pardavinėti 1984 m., o 2007 m. išleistame leidinio „Crescere con passione“ numeryje pateikiamos pirmosios produkto pakuotės ir pirmojo degustavimo stendo, kuris buvo pastatytas siekiant didinti žinomumą ir suteikti galimybę paragauti rinkai pateikto naujo tipo produkto, nuotraukos. Ilgainiui šis pyragas taip pat buvo minimas laikraščių ir žurnalų straipsniuose bei pristatomas regioninėse televizijos laidose apie maistą. Apie tai rašoma antrajame leidinio „Filo diretto cucina“, parengto pagal to paties pavadinimo radijo ir televizijos laidą, numeryje. Jis pristatytas ir aprašytas mėnesinio žurnalo „Donna Più“, kurį išleido „Mondadori“, 1986 m. sausio mėn. numeryje ir žurnalo „Cucina Naturale“, kurį išleido „Zanfi Editori“, 1991 m. liepos-rugpjūčio mėn. numeryje, kuriuose jis apibūdinamas kaip „pikantiškas pyragas, labai mėgstamas Emilijos Redže, kur dabar jis buvo išrinktas provincijos simboliu“, ir informuojama, kad dabar jį galima įsigyti šaldytą. Naujausiuose leidiniuose, skirtuose Emilijos Redžo gastronomijai, SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas visada minimas kaip su šia vietove glaudžiai susijęs produktas, pavyzdžiui, Emilijos Redžo savivaldybės iniciatyva išleistoje knygelėje „I sapori di Reggio Emilia“, kuri pakartotinai išleista parodos „EXPO 2015“ proga. Kaip patvirtina gamintojų administraciniai dokumentai, dabar SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago galima nuolat rasti didelėse Emilijos Redžo provincijos mažmeninės prekybos vietose, taip pat dažnai ir už jos ribų, kur jį gali įsigyti galutiniai vartotojai. Taip pat yra internetinių citatų, kuriose užfiksuotas SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimo pyrago geras vardas ir aprašytas jo gaminimo būdas, pavyzdžiui, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. SGN „Erbazzone Reggiano“ žymimas pyragas taip pat minimas ir „YouTube“. Žr., pavyzdžiui, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* kanale „Cibo360 TV“ (2022), *Reggio Emilia Rules* kanale „Chiara Cattini“ (2020), *Erbazzone reggiano* kanale „LaZiaDani“ (2020) ir *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* kanale „Giro d'Italia“ (2022).

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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