Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/5627

20.10.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/5627)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Erbazzone Reggiano"

ES Nr.: PGI-IT-03258 – 29.5.2024.

1. **AĢIN nosaukums**

"Erbazzone Reggiano"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

19 – LABĪBAS, MILTU, CIETES VAI PIENA IZSTRĀDĀJUMI; MILTU KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Patēriņam nodots "Erbazzone Reggiano" ir ar garšaugiem pildīts sāļš pīrāgs, kas sastāv no divām neraudzētas mīklas kārtām, starp kurām ir pildījums, kas gatavots no spinātiem un mangoldiem, rīvmaizes un siera "Parmigiano Reggiano".

Forma var būt apaļa vai taisnstūrveida. Tā var būt neregulāra, un izmērs var būt dažāds. Neraudzētās mīklas kārta ir plāna un pilnībā aptver pildījumu. Mīklas augšējā kārta ir apkaisīta ar sālīta cūkgaļas speķa gabaliņiem. Pildījums ir mīksts, bet sauss, zaļā/brūnā krāsā. Produktu "Erbazzone Reggiano" ēd ceptu.

Kad produktu "Erbazzone Reggiano" (ceptu vai gatavu cepšanai) nodod patēriņam, tam piemīt turpmāk uzskaitītās īpašības.

Gabalos nesadalīta "Erbazzone Reggiano" fizikālās īpašības:

— forma: apaļa vai taisnstūrveida, neregulāra,

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— biezums: 1 līdz 3 cm,

— svars: 200 g līdz 3 kg,

— cūkgaļas speķa (vai cūku ādas) gabaliņi uz augšējās virsmas.

Cepta un ēšanai gatava "Erbazzone Reggiano" organoleptiskās īpašības

— Ārpuse: no ārpuses šis produkts atkarībā no cepšanas ilguma ir gaiši brūnā līdz tumši brūnā krāsā ar zeltainu/dzintarainu nokrāsu (uz virsmas). Produkta ārējā mala, kur abas mīklas kārtas pārklājas, var būt nedaudz piepacelta. Uz produkta augšējās virsmas ir kraukšķīgi cūku ādas gabaliņi, kuri parasti ir tumšākā krāsā nekā zem tiem esošā mīkla.

— Iekšpuse: pildījums ir dažādas intensitātes zaļā/brūnā krāsā.

— Konsistence: izcepta "Erbazzone" mīklas konsistence ir dažāda, tomēr tā ir stingrāka par mīkstā un sausā pildījuma konsistenci.

— Smarža: sākotnēji smaržā dominē termiski apstrādātu mangoldu/spinātu nots, pēc kuras sajūtama mazāk intensīva siera "Parmigiano Reggiano" un sīpolu nianse.

— Garša: sākotnēji muti piepilda spēcīgais pildījuma aromāts. Kopējais aromāts ir intensīvs, un tajā nepārprotami dominē ceptu mangoldu/spinātu notis un nedaudz mazāk izteikts siera "Parmigiano Reggiano", sīpolu un dzīvnieku tauku aromāts. Garša ir izteikti sāļa, bet tā nekad nav pārāk stipra. Pēc tam sajūtams uz mīklas augšējās kārtas uzkaisīto kraukšķīgo cūkgaļas speķa gabaliņu aromāts. Cūkgaļas speķa gabaliņu kraukšķīgums pastiprina kontrastu ar mīksto pildījumu.

Cepšanai gatavs "Erbazzone Reggiano" no izcepta "Erbazzone" atšķiras ar to, ka tam vēl nav izveidojusies specifiskā smarža un garša; tam piemīt turpmāk izklāstītās organoleptiskās īpašības.

— Ārpuse: no ārpuses produkta mīkla ir gaiši zaļā līdz ziloņkaula krāsā. Produkta ārējā mala, kur abas mīklas kārtas pārklājas, var būt nedaudz piepacelta. Uz produkta augšējās virsmas ir cūku ādas gabaliņi.

Mīklas sastāvs un sastāvdaļas (daudzumi atbilst 1 kg mīksto kviešu miltu):

— Mīksto kviešu milti;

— Viendabīgas mīklas iegūšanai vajadzīgais ūdens daudzums;

— Kausēti cūku tauki (vismaz 6 % no kopējā miltu svara);

— Sāls (ne vairāk kā 4 % no kopējā miltu svara);

— Cūkgaļas speķa gabaliņi augšējās virsmas pārkaisīšanai;

— Neobligāta sastāvdaļa: pasterizētas vistu olas (ne vairāk kā 1 % no kopējā miltu svara);

Pildījuma sastāvs un sastāvdaļas (daudzumi atbilst 1 kg pildījuma):

— Spināti un mangoldi (vismaz 60 %);

— Siers "Parmigiano Reggiano" (nogatavināts vismaz 24 mēnešus, vismaz 5 %);

— Rīvmaize (ne vairāk kā 12 %);

— Sīpoli;

— Cūku tauki;

— Sāls;

— Neobligātas sastāvdaļas: ķiploki, pētersīļi, pipari, citas taukvielas (neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, sviests papildus cūku taukiem), piens.

Konservantu, aromatizētāju un/vai citu piedevu izmantošana ir aizliegta.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Produkta "Erbazzone Reggiano" tradicionālās receptes sastāvdaļa un reputācijas elements ir siers "Parmigiano Reggiano"; produktu "Erbazzone Reggiano" ražo nelielā apgabalā, kas pilnībā atrodas siera "Parmigiano Reggiano" ražošanas apgabalā.

Būtu jānorāda, ka produkta "Erbazzone Reggiano" ražošanas apgabalā siers "Parmigiano Reggiano" ir pieejams lielā daudzumā un ikvienā izplatīšanas kanālā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem produkta "Erbazzone Reggiano" ražošanas posmiem, ieskaitot mīklas gatavošanu, mīcīšanu un formas veidošanu, pildījuma gatavošanu, pildījuma ieklāšanu starp abiem mīklas slāņiem, cūkgaļas speķa gabaliņu izkaisīšanu uz mīklas augšējās kārtas un produkta cepšanu, jānotiek tikai 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Viss ražošanas process notiek ražošanas vietā, lai pārstrādes laikā neapdraudētu produkta organoleptiskās īpašības un novērstu mikrobioloģisku kontamināciju. Procesa apturēšana un pusfabrikāta transportēšana uz citām vietām, kur tiktu veikti turpmākie pārstrādes posmi, radītu augu izcelsmes sastāvdaļu oksidēšanās un nepieņemamas mikrobiālas kontaminācijas risku.

Produktu var cept citviet tikai tad, ja tas laists tirgū saldētā veidā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Erbazzone Reggiano" var pārdot ceptu un gatavu ēšanai vai sasaldētu, iepakotu un gatavu cepšanai. Cepto produktu var piegādāt tūlītējam patēriņam veselu vai sagrieztu gabalos vai šķēlēs, iesaiņotu pārtikas klases papīrā.

Produkts "Erbazzone Reggiano" iespējami drīz pēc tā pagatavošanas ir jāiepako piemērotos pārtikas kontaktmateriālos, lai saglabātu tā organoleptiskās īpašības un novērstu tā bojāšanos vai kontaminācijas risku.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Etiķetē jānorāda:

1. nosaukums "Erbazzone Reggiano" un pēc tā – vārdi "Indicazione Geografica Protetta" ["aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde"] vai atbilstīgais akronīms "IGP" ["AĢIN"]. Ja produkts paredzēts starptautiskiem tirgiem, vārdus "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" var iztulkot attiecīgās valsts valodā;

2. Savienības simbols;

3. turpmāk attēlotais nosaukuma "Erbazzone Reggiano" logotips:



Nedrīkst pievienot nekādu aprakstu, kas nav skaidri paredzēts. Tomēr drīkst minēt zīmolus, ja šādām norādēm nav slavinoša rakstura un tās nemaldina pircēju.

Nosaukumu "Erbazzone Reggiano" nedrīkst tulkot.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Erbazzone Reggiano" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir visa Redžo Emīlijas [*Reggio Emilia*] provinces teritorija.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Erbazzone Reggiano" pieteikuma pamatā ir produkta reputācija.

Redžo Emīlija ir province Emīlijas centrā – tā ir Emīlijas-Romanjas reģiona daļa, kas plešas no Pjačencas [*Piacenza*] līdz Boloņai [*Bologna*] un atrodas tāda apgabala centrā, kurš pasaules mērogā guvis atzinību savas vērtīgās gastronomijas tradīcijas dēļ un kurā gatavo daudz aizsargātu produktu.

Viens no tiem, proti, siers "Parmigiano Reggiano", ir būtisks produkta "Erbazzone Reggiano" ražošanai. Šā siera popularitāte un reputācija izcelsmes apgabalā, kur to labi pazīst gan pārtikas ražotāji, gan patērētāji, ir tik liela, ka tas vienmēr ir izmantots produkta "Erbazzone Reggiano" ražošanā. Tas palīdz iegūt galaprodukta tipisko aromātu un smaržu. Ar ACVN "Parmigiano Reggiano" apzīmētajam sieram jābūt nogatavinātam vismaz 24 mēnešus, jo 24 mēneši ir vajadzīgi, lai izveidotos tā aromāts un rīvēšanai piemērota konsistence un to varētu izmantot produkta "Erbazzone Reggiano" ražošanai.

Viss produkta "Erbazzone Reggiano" izcelsmes apgabals atrodas siera "Parmigiano Reggiano" izcelsmes apgabalā, un, tā kā siers "Parmigiano Reggiano" ir plaši izplatīts un viegli pieejams visur Redžo Emīlijas provincē, šīs sastāvdaļas izcelsmes ierobežojums ir gandrīz pašsaprotams.

Vēl viens produkta "Erbazzone Reggiano" atpazīstamības elements ir cūkgaļas speķa gabaliņi uz augšējās virsmas, kura tos notur un uz kuras tie līdz cepšanas beigām kļūt kraukšķīgi.

Saldētu "Erbazzone Reggiano" sāka ražot un tirgot 1984. gadā, un 2007. gadā publicētajā sējumā "Crescere con passione" tika iekļauti attēli ar produkta pirmo iepakojumu un pirmo degustācijas stendu, kas tika izveidots, lai palielinātu informētību par tirgū laisto jaunā veida produktu un sniegtu iespēju to nogaršot. Gadu gaitā produkts "Erbazzone Reggiano" ir minēts arī avīžu un žurnālu rakstos un prezentēts reģionālos televīzijas raidījumos par ēdieniem. Tas tika atspoguļots "Filo diretto cucina" otrajā izdevumā – publikācijā, kas veidota, pamatojoties uz radio un televīzijas raidījumu ar tādu pašu nosaukumu. Tas ir prezentēts un aprakstīts *Mondadori* publicētā ikmēneša žurnāla "Donna Più" 1986. gada janvāra izdevumā, kā arī *Zanfi Editori* publicētā žurnāla "Cucina Naturale" 1991. gada jūlija/augusta izdevumā, kurā teikts, ka tas ir "sāļš pīrāgs, kas ir ļoti iecienīts Redžo Emīlijā un kas tagad ir izvēlēts par tās emblēmu", un kurā lasītājiem tiek pavēstīts, ka tagad to var iegādāties saldētā veidā. Jaunākajās publikācijās par Redžo Emīlijas gastronomiju, piemēram, brošūrā "I sapori di Reggio Emilia", kas sagatavota pēc Redžo Emīlijas pašvaldības iniciatīvas un atkārtoti izdota izstādes "EXPO 2015" vajadzībām, produkts "Erbazzone Reggiano" vienmēr tiek minēts kā ar šo apgabalu cieši saistīts ēdiens. Produkts "Erbazzone Reggiano" tagad ir pastāvīgi pieejams galapatērētājiem gan lielos mazumtirdzniecības veikalos Redžo Emīlijas provincē, gan bieži vien arī ārpus tās, kā to apliecina ražotāju administratīvie dokumenti. Produkta "Erbazzone" reputācija un gatavošanas metode ir minēta arī tiešsaistes avotos, piemēram, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Atsauces uz "Erbazzone Reggiano" ir atrodamas arī *YouTube*. Skatiet, piemēram, video "Erbazzone reggiano ricetta tradizionale" *Cibo*360 TV kanālā (2022), video "Reggio Emilia Rules" *Chiara Cattini* kanālā (2020), video "Erbazzone reggiano" *LaZiaDani* kanālā (2020) un "Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano" *Giro d'Italia* kanālā (2022).

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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