C/2025/5627

20.10.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/5627)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Erbazzone Reggiano"

Nru tal-UE: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Isem/Ismijiet tal-IĠP**

"Erbazzone Reggiano"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

19 – PREPARATI TAĊ-ĊEREALI, TAD-DQIQ, TAL-LAMTU JEW TAL-ĦALIB; PRODOTTI TAL-PASTIĊĊIERA

1905 — Ħobż, għaġina, kejkijiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara, kemm jekk fihom il-kawkaw u kemm jekk le; ostji tat-tqarbin, cachets vojta li huma adattati għall-użu farmaċewtiku, wafers tas-siġill, karta tar-ross u prodotti simili

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum, l-"Erbazzone Reggiano" hija torta mhux tal-ħelu mimlija bil-ħxejjex aromatiċi li tikkonsisti minn żewġ sfiljaturi tal-għaġina bla ħmira li jkun fihom mili magħmul mill-ispinaċi u mis-selq, mill-frak tal-ħobż u mill-ġobon "Parmigiano Reggiano".

Il-forma tista' tkun tonda jew rettangolari. Tista' tkun irregolari u tiġi f'daqsijiet differenti. L-għaġina bla ħmira hija rqiqa u tgħatti l-mili kompletament. Is-saff ta' fuq tal-għaġina jkollu mferrxin fuqu biċċiet tal-panċetta (xaħam tal-majjal immellaħ). Il-mili huwa artab iżda niexef u ta' kulur aħdar/kannella. L-"Erbazzone Reggiano" tittiekel imsajra.

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum, jew imsajra jew lesta biex tissajjar, l-"Erbazzone Reggiano" jkollha l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi tal-"Erbazzone Reggiano" mhux maqtugħa f'porzjonijiet:

— forma: tonda jew rettangolari, irregolari;

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— ħxuna ta' bejn 1 cm u 3 cm;

— piż: bejn 200 g u 3 kg;

— il-preżenza ta' panċetta (ġilda tal-majjal) fuq il-wiċċ.

Karatteristiċi sensorji tal-"Erbazzone Reggiano" msajra u lesta biex tittiekel:

— Dehra minn barra: Fuq in-naħa ta' barra tal-prodott, il-kulur tal-għaġina jvarja minn kannella ċar sa kannella skur bi sfumaturi tad-deheb/tal-ambra (fuq il-wiċċ), skont il-grad ta' tisjir. It-tarf tal-prodott jista' jinkludi xoffa żgħira fejn jiltaqgħu ż-żewġ sfiljaturi tal-għaġina. Fuq il-wiċċ tal-prodott hemm biċċiet ta' ġilda tal-majjal, ikkaratterizzati minn sensazzjoni tipika ta' tqarmiċ, li ġeneralment ikunu ta' kulur aktar skur mill-għaġina ta' taħt.

— Dehra minn ġewwa: Il-mili huwa ta' kulur aħdar/kannella b'intensità li tvarja.

— Sawra: L-għaġina tal-"Erbazzone" msajra tvarja fis-sawra, iżda madankollu hija aktar iebsa mill-mili artab u niexef.

— Aroma: Inizjalment, il-prodott ikollu aroma kkaratterizzata minn nota predominanti ta' selq/spinaċi msajra segwita, f'ordni tal-intensità, minn ħjiel ta' ġobon "Parmigiano Reggiano" u ta' basal.

— Togħma: Mal-ewwel togħma, il-ħalq jimtela bit-togħma qawwija tal-mili. It-togħma ġenerali hija qawwija, bi predominanza ċara ta' noti ta' selq/spinaċi msajra, segwiti mit-togħmiet tal-ġobon "Parmigiano Reggiano", tal-basal u tax-xaħam tal-annimali. It-togħma hija distintivament mielħa, iżda qatt ma tkun qawwija żżejjed. Sussegwentement, toħroġ it-togħma tal-panċetta li tqarmeċ fuq is-saff ta' fuq tal-għaġina. Is-sensazzjoni ta' tqarmiċ tal-panċetta ittejjeb il-kuntrast mal-mili artab.

L-"Erbazzone Reggiano" lesta biex tissajjar hija differenti mill-Erbazzone msajra peress li tkun għadha ma kisbitx il-karatteristiċi speċifiċi tal-aroma u t-togħma, u jkollha wkoll il-karatteristika sensorja li ġejja:

— Dehra minn barra: Fuq in-naħa ta' barra tal-prodott, il-kulur tal-għaġina jvarja minn aħdar ċar sa lewn l-avorju. It-tarf tal-prodott jista' jinkludi xoffa żgħira fejn jiltaqgħu ż-żewġ sfiljaturi tal-għaġina. Hemm biċċiet ta' ġilda tal-majjal fuq il-wiċċ tal-prodott.

Kompożizzjoni u ingredjenti tal-għaġina (fi kwantitajiet li jikkorrispondu għal 1 kg ta' dqiq tal-qamħ komuni):

— dqiq tal-qamħ komuni;

— kemm ikun hemm bżonn ilma biex tinkiseb għaġina lixxa;

— xaħam (mhux inqas minn 6 % tal-piż totali tad-dqiq);

— melħ (mhux aktar minn 4 % tal-piż totali tad-dqiq);

— panċetta, biex titferrex fuq il-wiċċ;

— ingredjent fakultattiv: bajd tat-tiġieġ pastorizzat (mhux aktar minn 1 % tal-piż totali tad-dqiq).

Kompożizzjoni u ingredjenti tal-mili (fi kwantitajiet li jikkorrispondu għal 1 kg ta' mili):

— spinaċi u selq (mhux inqas minn 60 %);

— "Parmigiano Reggiano" (immaturat għal mill-inqas 24 xahar, mhux inqas minn 5 %)

— frak tal-ħobż (mhux aktar minn 12 %);

— basal;

— xaħam tal-majjal;

— melħ;

— ingredjenti fakultattivi: tewm, tursin, bżar, xaħmijiet oħra (żejt taż-żebbuġa ekstra verġni, butir, minbarra x-xaħam tal-majjal), ħalib.

Iż-żieda ta' preżervattivi, aromatizzanti u/jew xi addittivi oħra hija pprojbita.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

L-użu tal-"Parmigiano Reggiano" huwa parti mit-tradizzjoni u r-reputazzjoni tal-"Erbazzone Reggiano", li hija prodotta f'żona żgħira li tinsab kompletament fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Parmigiano Reggiano".

Ta' min jinnota li fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Erbazzone Reggiano", il-"Parmigiano Reggiano" huwa abbundanti u disponibbli f'kull mezz ta' distribuzzjoni.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Erbazzone Reggiano", inklużi l-produzzjoni, l-għaġna u t-tiswir tal-għaġina, il-preparazzjoni tal-mili, it-tixrid tal-mili bejn iż-żewġ saffi tal-għaġina, it-tifrix tal-panċetta fuq is-saff ta' fuq tal-għaġina u t-tisjir tal-prodott, iridu jsiru kompletament fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

Il-proċess kollu tal-produzzjoni jitwettaq fil-post tal-produzzjoni sabiex jiġi evitat li jiġu kompromessi l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott matul l-ipproċessar u tiġi evitata l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Is-sospensjoni tal-proċess u t-trasport tal-prodott nofsu lest lejn workshops oħra għall-passi tal-ipproċessar sussegwenti jinvolvu r-riskju ta' ossidazzjoni tal-ingredjenti tal-pjanti u kontaminazzjoni mikrobika inaċċettabbli.

Il-prodott jista' jissajjar xi mkien ieħor biss jekk jitpoġġa fis-suq iffriżat.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-"Erbazzone Reggiano" tista' tinbiegħ imsajra u lesta biex tittiekel jew iffriżata, imballata u lesta biex tissajjar. Il-prodott imsajjar jista' jiġi pprovdut għall-konsum immedjat, jew sħiħ jew f'biċċiet jew fi flieli, imgeżwer f'karta approvata għall-użu mal-ikel.

L-"Erbazzone Reggiano" trid tiġi mballata bl-użu ta' materjali xierqa biex jiġu f'kuntatt mal-ikel malajr kemm jista' jkun wara li titlesta sabiex jiġu ppreżervati l-karatteristiċi organolettiċi sensorji tagħha u jiġi evitat id-deterjorament jew ir-riskju ta' kontaminazzjoni.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketta trid turi:

(1) l-isem "Erbazzone Reggiano" segwit bil-kliem "Indicazione Geografica Protetta" ["Indikazzjoni Ġeografika Protetta"] jew bl-akronimu korrispondenti "IGP" ["IĠP"]. Għall-prodotti maħsuba għas-swieq internazzjonali, jista' jintuża l-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" bil-lingwa tal-pajjiż ikkonċernat;

(2) is-simbolu tal-Unjoni;

(3) il-logo tal-isem "Erbazzone Reggiano", kif muri hawn taħt:



Ma tista' tiżdied l-ebda deskrizzjoni li ma tkunx espressament prevista. Madankollu, jistgħu jintużaw referenzi għal ismijiet ta' marki, bil-kundizzjoni li ma jkollhomx skop ta' tfaħħir u ma jkunux b'tali mod li jqarrqu bix-xerrej.

L-isem "Erbazzone Reggiano" ma jistax jiġi tradott.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP "Erbazzone Reggiano" tikkonsisti mit-territorju kollu tal-Provinċja ta' Reggio Emilia.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għal indikazzjoni ġeografika protetta għall-"Erbazzone Reggiano" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tagħha.

Reggio Emilia hija provinċja li tinsab fil-qalba tal-Emilia, il-parti tar-reġjun tal-Emilia-Romagna li testendi minn Piacenza sa Bologna, fin-nofs ta' żona li hija magħrufa mad-dinja kollha għall-valur tat-tradizzjoni gastronomika tagħha u li għandha ħafna prodotti protetti.

Wieħed minnhom huwa essenzjali biex issir l-"Erbazzone Reggiano": il-ġobon tad-DOP "Parmigiano Reggiano". Il-popolarità u r-reputazzjoni tiegħu fiż-żona ta' oriġini, fejn huwa magħruf sew mill-produtturi u l-konsumaturi tal-ikel, huma tali li dan il-ġobon minn dejjem kien jintuża għall-produzzjoni tal-"Erbazzone Reggiano". Dan jikkontribwixxi għat-togħma u l-aroma tipiċi tal-prodott finali. Il-ġobon irid jiġi mmaturat għal mill-inqas 24 xahar minħabba li d-DOP "Parmigiano Reggiano" jieħu 24 xahar jimmatura biżżejjed f'termini ta' togħma u biex ikun adattat għat-tħakkik biex jintuża għall-produzzjoni tal-"Erbazzone Reggiano".

Iż-żona ta' oriġini tal-"Erbazzone Reggiano" hija kompletament fiż-żona ta' oriġini tal-ġobon "Parmigiano Reggiano", u d-distribuzzjoni mifruxa tal-"Parmigiano Reggiano", li huwa faċilment disponibbli kullimkien fil-provinċja ta' Reggio Emilia, tagħmel ir-restrizzjoni fuq l-oriġini ta' dan l-ingredjent kważi irrilevanti.

Il-preżenza tal-panċetta fuq il-wiċċ ta' fuq, li jżommha u jippermettilha ssir tqarmeċ sa tmiem it-tisjir, tipprovdi element ulterjuri distintiv tal-"Erbazzone Reggiano".

L-"Erbazzone Reggiano" bdiet tiġi prodotta u kkummerċjalizzata fl-1984, u l-volum *Crescere con passione*, ippubblikat fl-2007, irriproduċa stampi tal-ewwel pakkett tal-prodott u tal-ewwel gabbana għad-dewqan, li saret biex tinħoloq sensibilizzazzjoni u tipprovdi l-opportunità li jittiekel it-tip ta' prodott il-ġdid introdott fis-suq. Matul is-snin, l-"Erbazzone Reggiano" ssemmiet ukoll f'artikli fil-gazzetti u r-rivisti u ġiet ippreżentata fi programmi televiżivi reġjonali relatati mal-ikel. Ġiet ittrattata fit-tieni edizzjoni tal-*Filo diretto cucina*, pubblikazzjoni meħuda mill-programm tar-radju u televiżiv tal-istess isem. Hija ppreżentata u deskritta fil-ħarġa ta' Jannar 1986 tar-rivista mensili *Donna Più*, ippubblikata minn Mondadori, u fil-ħarġa ta' Lulju/Awwissu 1991 ta' *Cucina Naturale*, ippubblikata minn Zanfi Editori, li ddeskrivietha bħala "torta mhux tal-ħelu, li tintgħoġob ħafna f'Reggio Emilia, li issa għażlitha bħala l-emblema tagħha" u infurmat lill-qarrejja li issa kien possibbli li tinxtara f'forma ffriżata. Il-pubblikazzjonijiet reċenti dwar il-gastronomija ta' Reggio Emilia dejjem jirreferu għall-"Erbazzone Reggiano" bħala preparazzjoni marbuta mill-qrib ma' din iż-żona, bħal *I sapori di Reggio Emilia*, ktejjeb prodott fuq l-inizjattiva tal-Muniċipalità ta' Reggio Emilia u maħruġ mill-ġdid għall-EXPO 2015. L-"Erbazzone Reggiano" issa tokkupa post permanenti fil-ħwienet kbar tal-bejgħ bl-imnut fil-provinċja ta' Reggio Emilia iżda wkoll spiss barra minnha, disponibbli għall-konsumaturi finali, kif jixhdu d-dokumenti amministrattivi tal-produtturi. Hemm ukoll referenzi fuq l-Internet li jiddokumentaw ir-reputazzjoni tal-"Erbazzone" u li jiddeskrivu l-metodu ta' preparazzjoni, bħal, pereżempju, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Hemm referenzi għall-"Erbazzone Reggiano" fuq YouTube wkoll. Ara, pereżempju, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* ta' Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* ta' Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* ta' LaZiaDani (2020), u *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* ta' Giro d'Italia (2022).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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