Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5627

20.10.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/5627)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Erbazzone Reggiano"

EU-nr.: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Naam/namen van de BGA**

"Erbazzone Reggiano"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

19 — BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK

1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Wanneer "Erbazzone Reggiano" voor consumptie wordt aangeboden, is het product een met kruiden gevulde hartige taart die bestaat uit twee vellen ongedesemd deeg met een vulling van spinazie en snijbiet, paneermeel en Parmigiano Reggiano-kaas.

De vorm kan rond of rechthoekig zijn. Ook kan de vorm ervan onregelmatig zijn en kan de taart in verschillende maten worden aangeboden. Het ongedesemde deeg is dun en omsluit de vulling volledig. De bovenste deeglaag is bestrooid met spekblokjes (gezouten varkensvet). De vulling is zacht, maar droog en groen/bruin van kleur. "Erbazzone Reggiano" wordt afgebakken gegeten.

Wanneer "Erbazzone Reggiano" voor consumptie wordt aangeboden, heeft het afgebakken of nog af te bakken product de volgende kenmerken:

Fysieke kenmerken van niet in porties verdeelde Erbazzone Reggiano:

— vorm: rond of rechthoekig, onregelmatig;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— dikte tussen 1 cm en 3 cm;

— gewicht: tussen 200 g en 3 kg;

— aanwezigheid van spekblokjes (varkenshuid) op het bovenste oppervlak.

Sensorische kenmerken van afgebakken en kant-en-klare Erbazzone Reggiano:

— Uiterlijk voorkomen: aan de buitenkant van het product varieert de kleur van het deeg van lichtbruin tot donkerbruin met gouden/amberkleurige tinten op het oppervlak, afhankelijk van de bakgraad. Langs de omtrek van het product kan een kleine rand lopen waar de twee lagen deeg elkaar overlappen. De bovenkant van het product bevat stukjes varkenshuid, die doorgaans donkerder van kleur zijn dan het onderliggende deeg, en zich kenmerken door een typische krokantheid.

— Het binnenste van de taart: de vulling is groen/bruin van kleur, met een wisselende intensiteit.

— Textuur: Het deeg van gebakken Erbazzone varieert in textuur, maar is niettemin steviger dan de zachte en droge vulling.

— Geur: aanvankelijk heeft het product een geur die zich kenmerkt door een overheersende toets van warm bereide snijbiet/spinazie, gevolgd door, in volgorde van intensiteit, een vleugje Parmigiano Reggiano-kaas en uien.

— Smaak: bij de eerste hap wordt de mond gevuld met de krachtige smaak van de vulling. Het smaakprofiel is intens, waarbij de warm bereide snijbiet/spinazie duidelijk overheerst, en waaraan zich de smaken van Parmigiano Reggiano-kaas, ui en dierlijk vet toevoegen. De smaak is uitgesproken zout, zonder overheersend te zijn. Vervolgens is de smaak van de krokante spekblokjes op de bovenste deeglaag waarneembaar. De krokantheid van de spekblokjes accentueert het contrast met de zachte vulling.

De nog af te bakken “Erbazzone Reggiano” onderscheidt zich van de afgebakken variant doordat de typische geur- en smaakkenmerken nog niet aanwezig zijn, en vertoont bovendien het volgende sensorische kenmerk:

— Uiterlijk voorkomen: de kleur van het deeg aan de buitenkant varieert van lichtgroen tot ivoor. Langs de omtrek van het product kan een kleine rand lopen waar de twee lagen deeg elkaar overlappen. Op de bovenkant van het product bevinden zich stukjes varkenshuid.

Samenstelling en ingrediënten van het deeg (in hoeveelheden die overeenkomen met 1 kg meel van zachte tarwe):

— meel van zachte tarwe;

— zo veel water als nodig om een glad deeg te verkrijgen;

— reuzel (min. 6 % van het totale gewicht van het meel);

— zout (max. 4 % van het totale gewicht van het meel);

— spekblokjes, om op het bovenste oppervlak te strooien;

— facultatief ingrediënt: gepasteuriseerd kippenei (max. 1 % van het totale gewicht van het meel).

Samenstelling en ingrediënten van de vulling (in hoeveelheden die overeenkomen met 1 kg vulling):

— spinazie en snijbiet (min. 60 %);

— Parmigiano Reggiano (min. 24 maanden gerijpt, min. 5 %);

— paneermeel (max. 12 %);

— ui;

— varkensvet;

— zout;

— facultatieve ingrediënten: knoflook, peterselie, peper, andere vetten (extra olijfolie van eerste persing, boter, naast varkensvet), melk.

Het is verboden om bewaarmiddelen, smaakstoffen en/of andere additieven toe te voegen.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het gebruik van Parmigiano Reggiano maakt deel uit van de traditie en de reputatie van "Erbazzone Reggiano", die wordt geproduceerd op een klein gebied dat volledig binnen het productiegebied van Parmigiano Reggiano ligt.

Er zij op gewezen dat Parmigiano Reggiano in het productiegebied van "Erbazzone Reggiano" in overvloed aanwezig is en in alle distributiekanalen verkrijgbaar is.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in de productie van "Erbazzone Reggiano", waaronder het bereiden, kneden en vormen van het deeg, het maken van de vulling, het uitspreiden van de vulling tussen de twee deeglagen, het bestrooien van de bovenste deeglaag met spekblokjes en het afbakken van het product, moeten volledig plaatsvinden in het geografische gebied zoals vermeld in punt 4.

Het volledige productieproces wordt uitgevoerd op de plaats van productie om te voorkomen dat de organoleptische kenmerken van het product tijdens de verwerking worden aangetast en om microbiologische verontreiniging te voorkomen. Het onderbreken van het proces en het vervoeren van het halfafgewerkte product naar andere werkplaatsen voor de volgende verwerkingsstappen zou het risico op oxidatie van de plantaardige ingrediënten en ontoelaatbare microbiologische verontreiniging met zich meebrengen.

Alleen wanneer het product bevroren op de markt wordt gebracht, kan het elders warm worden bereid.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Erbazzone Reggiano" kan afgebakken en kant-en-klaar voor consumptie of bevroren, verpakt en in nog af te bakken vorm worden verkocht. Het afgebakken product kan voor onmiddellijke consumptie worden aangeboden, geheel of in stukken of punten, en verpakt in papier dat specifiek bestemd is voor levensmiddelen.

"Erbazzone Reggiano" moet zo snel mogelijk na afronding van de productie worden verpakt met materialen die geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen, om de sensorische en organoleptische kenmerken te behouden en bederf of het risico op verontreiniging te voorkomen.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

1. de naam "Erbazzone Reggiano" gevolgd door de woorden "Indicazione Geografica Protetta" ["beschermde geografische aanduiding"] of de overeenkomstige afkorting "IGP" ["BGA"]. Bij producten die voor de internationale markten zijn bestemd, mag voor de bewoording "beschermde geografische aanduiding" de taal van het land van bestemming worden gebruikt;

2. symbool van de Unie; het logo van de benaming "Erbazzone Reggiano", zoals hieronder weergegeven:



Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden. Merknamen zijn wel toegestaan, op voorwaarde dat ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden.

De benaming "Erbazzone Reggiano" mag niet worden vertaald.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA "Erbazzone Reggiano" omvat het volledige grondgebied van de provincie Reggio Emilia.

6. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag voor een beschermde geografische aanduiding voor "Erbazzone Reggiano" is gebaseerd op de reputatie van het product.

Reggio Emilia is een provincie gelegen in het hart van Emilia, het deel van de regio Emilia-Romagna dat zich uitstrekt van Piacenza tot Bologna, in het centrum van een gebied dat wereldwijd wordt erkend voor de waarde van zijn gastronomische traditie en dat beschikt over vele beschermde producten.

Eén daarvan is essentieel voor de bereiding van "Erbazzone Reggiano": BOB Parmigiano Reggiano-kaas. De populariteit en reputatie van Parmigiano Reggiano in het gebied van oorsprong, waar de kaas bekend is bij zowel voedselproducenten als consumenten, zijn zodanig dat deze kaas altijd is gebruikt bij de bereiding van "Erbazzone Reggiano". Parmigiano Reggiano draagt bij aan de typische smaak en geur van het eindproduct. De kaas moet gedurende minimaal 24 maanden worden gerijpt, omdat BOB Parmigiano Reggiano 24 maanden nodig heeft om voldoende smaak te ontwikkelen en te kunnen worden geraspt voor de bereiding van "Erbazzone Reggiano".

Het oorsprongsgebied van "Erbazzone Reggiano" ligt volledig in het oorsprongsgebied van Parmigiano Reggiano, en de brede verspreiding van Parmigiano Reggiano, die overal in de provincie Reggio Emilia gemakkelijk verkrijgbaar is, maakt de beperking ten aanzien van de oorsprong van dit ingrediënt vrijwel irrelevant.

De aanwezigheid van spekblokjes op het bovenste deegoppervlak, dat ze ondersteunt en ervoor zorgt dat ze krokant worden aan het einde van het bakproces, biedt een extra element van herkenning van "Erbazzone Reggiano".

In 1984 is men begonnen met de productie en de verkoop van bevroren "Erbazzone Reggiano". In het in 2007 gepubliceerde boek *Crescere con passione* zijn afbeeldingen opgenomen van de eerste verpakking van het product en de eerste proeverijkraam, die werd opgezet om bekendheid te verwerven en consumenten de mogelijkheid te bieden om het nieuw op de markt gebrachte product te proeven. "Erbazzone Reggiano" is door de jaren heen ook belicht in artikelen in kranten en tijdschriften en te zien geweest in regionale televisieprogramma's over eten en koken. In de tweede editie van *Filo diretto cucina*, een publicatie gebaseerd op het gelijknamige radio- en televisieprogramma, werd aandacht besteed aan het product. Erbazzone Reggiano werd gepresenteerd en beschreven in het januarinummer van 1986 van het maandblad *Donna Più*, uitgegeven door Mondadori, en in het juli-/augustusnummer van 1991 van *Cucina Naturale*, uitgegeven door Zanfi Editori. In laatstgenoemde publicatie werd het beschreven als "een hartige taart die zeer geliefd is in Reggio Emilia, waar het gerecht tot symbool van de provincie is verkozen" en werd aan de lezers gemeld dat het product inmiddels ook in bevroren variant verkrijgbaar was. Recente publicaties over de gastronomie van Reggio Emilia verwijzen altijd naar "Erbazzone Reggiano" als een bereiding die nauw verbonden is met dit gebied, zoals *I sapori di Reggio Emilia*, een boekje uitgegeven op initiatief van de gemeente Reggio Emilia en heruitgegeven voor EXPO 2015. "Erbazzone Reggiano" is tegenwoordig een vast product in grote detailhandelszaken in de provincie Reggio Emilia, maar ook vaak daarbuiten, beschikbaar voor eindconsumenten, zoals blijkt uit de administratieve documenten van de producenten. Er zijn ook online vermeldingen die de reputatie van "Erbazzone Reggiano" documenteren en de bereidingswijze beschrijven, bijvoorbeeld: *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Verwijzingen naar "Erbazzone Reggiano" zijn ook te vinden op YouTube, bijvoorbeeld: *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* van Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* van Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* van LaZiaDani (2020) en *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* van Giro d'Italia (2022).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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