C/2025/5627

20.10.2025

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/5627)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Erbazzone Reggiano”

Nr UE: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Nazwa lub nazwy ChOG**

„Erbazzone Reggiano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

19 – PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MĄKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W momencie wprowadzenia do obrotu Erbazzone Reggiano jest pikantnym plackiem faszerowanym ziołami, składającym się z dwóch warstw przaśnego ciasta zawierających nadzienie ze szpinaku i boćwiny, bułki tartej i sera Parmigiano Reggiano.

Może mieć kształt okrągły lub prostokątny. Może być nieregularny i mieć różną wielkość. Przaśne ciasto jest cienkie i całkowicie pokrywa nadzienie. Górna warstwa ciasta jest posypana skwarkami (solonym tłuszczem wieprzowym). Nadzienie jest miękkie, ale suche, barwy zielonej/brązowej. Erbazzone Reggiano jest spożywany po upieczeniu.

W momencie wprowadzenia do obrotu Erbazzone Reggiano, upieczony lub gotowy do upieczenia, posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne nieporcjowanego Erbazzone Reggiano:

— kształt: okrągły lub prostokątny, nieregularny;

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— grubość: od 1 cm do 3 cm;

— masa: od 200 g do 3 kg;

— obecność skwarków (skóry wieprzowej) na wierzchu placka.

Właściwości sensoryczne upieczonego i gotowego do spożycia Erbazzone Reggiano:

— Wygląd zewnętrzny: na zewnątrz barwa ciasta waha się od jasnobrązowej do ciemnobrązowej ze złotymi/bursztynowymi odcieniami (na powierzchni), w zależności od stopnia upieczenia. Na zewnętrznej krawędzi produktu może znajdować się mały brzeg, gdzie dwie warstwy ciasta nakładają się. Na górnej powierzchni produktu znajdują się skwarki, charakteryzujące się typową chrupkością, które mają zazwyczaj ciemniejszą barwę niż ciasto pod spodem.

— Wygląd wewnętrzny: nadzienie ma barwę zieloną/brązową o różnej intensywności.

— Konsystencja: ciasto upieczonego Erbazzone ma różną konsystencję, jest jednak bardziej zwarte niż jego miękkie i suche nadzienie.

— Zapach: początkowo produkt ma zapach z dominującą nutą gotowanej boćwiny/gotowanego szpinaku, a następnie (według intensywności) z nutami sera Parmigiano Reggiano i cebuli.

— Smak: najpierw usta wypełnia silny smak nadzienia. Ogólny smak jest intensywny, z wyraźną przewagą nut gotowanej boćwiny/gotowanego szpinaku, a następnie smaków sera Parmigiano Reggiano, cebuli i tłuszczu zwierzęcego. Smak jest wyraźnie słony, ale nigdy nadmiernie. Następnie pojawia się smak chrupkich skwarków, którymi posypano górną warstwę ciasta. Chrupkość skwarków sprawia, że podkreślony jest kontrast z miękkim nadzieniem.

Gotowy do pieczenia Erbazzone Reggiano różni się od upieczonego Erbazzone tym, że nie uzyskał jeszcze szczególnych właściwości zapachowych i smakowych, a także ma następujące właściwości sensoryczne:

— Wygląd zewnętrzny: na zewnątrz produktu barwa ciasta waha się od jasnozielonej do kości słoniowej. Na zewnętrznej krawędzi produktu może znajdować się mały brzeg, gdzie dwie warstwy ciasta nakładają się. Na górnej powierzchni produktu znajdują się skwarki.

Skład i składniki ciasta (w ilościach odpowiadających 1 kg mąki z pszenicy zwyczajnej):

— mąka z pszenicy zwyczajnej;

— woda w ilości niezbędnej do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji;

— smalec (min. 6 % całkowitej masy mąki);

— sól (maks. 4 % całkowitej masy mąki);

— skwarki, do posypania wierzchu ciasta;

— składnik nieobowiązkowy: pasteryzowane jajo kurze (maks. 1 % całkowitej masy mąki);

Skład i składniki nadzienia (w ilościach odpowiadających 1 kg nadzienia):

— szpinak i boćwina (min. 60 %);

— Parmigiano Reggiano (dojrzewający przez co najmniej 24 miesiące, min. 5 %);

— bułka tarta (maks. 12 %);

— cebula;

— tłuszcz wieprzowy;

— sól;

— składniki nieobowiązkowe: czosnek, pietruszka, pieprz, inne tłuszcze (oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, masło, w uzupełnieniu tłuszczu wieprzowego), mleko.

Zabrania się dodawania konserwantów, środków aromatyzujących lub innych dodatków.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Stosowanie Parmigiano Reggiano wpisuje się w tradycję i renomę Erbazzone Reggiano, wytwarzanego na niewielkim obszarze znajdującym się całkowicie na obszarze produkcji sera Parmigiano Reggiano.

Należy zauważyć, że na obszarze produkcji Erbazzone Reggiano ser Parmigiano Reggiano jest dostępny w znacznych ilościach i we wszystkich kanałach dystrybucji.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Erbazzone Reggiano", w tym wytwarzanie, ugniatanie i formowanie ciasta, wytwarzanie nadzienia, rozprowadzanie nadzienia między dwiema warstwami ciasta, posypywanie skwarkami wierzchu ciasta i pieczenie produktu, muszą odbywać się w całości na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Cały proces produkcji przeprowadza się w miejscu produkcji, aby uniknąć pogorszenia właściwości organoleptycznych produktu podczas przetwarzania i zapobiec zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu. Wstrzymanie procesu i transport półproduktu do innych zakładów na potrzeby kolejnych etapów produkcji wiązałyby się z ryzykiem utleniania składników roślinnych i niedopuszczalnego zanieczyszczenia mikrobiologicznego.

Tylko w przypadku wprowadzania do obrotu produktu w postaci mrożonej można go piec gdzie indziej.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Erbazzone Reggiano" można sprzedawać w formie upieczonej i gotowej do spożycia lub mrożonej, zapakowanej i gotowej do pieczenia. Produkt upieczony można dostarczać do bezpośredniego spożycia, w całości bądź kawałkach lub plastrach, zapakowany w papier spożywczy.

„Erbazzone Reggiano" należy pakować przy użyciu odpowiednich materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jak najszybciej po jego przygotowaniu, tak aby zachować właściwości organoleptyczne produktu i uniknąć pogorszenia jakości lub ryzyka zanieczyszczenia.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta musi zawierać:

1) nazwę „Erbazzone Reggiano", po której następuje wyrażenie „Indicazione Geografica Protetta" [„chronione oznaczenie geograficzne"] lub odpowiadający mu skrót „IGP" [„ChOG"]. W przypadku produktów przeznaczonych na rynki międzynarodowe wyrażenie „chronione oznaczenie geograficzne" może zostać zapisane w języku danego państwa;

2) symbol unijny;

3) logo nazwy „Erbazzone Reggiano", przedstawione poniżej:



Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one zachwalającego wydźwięku i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Nie tłumaczy się nazwy „Erbazzone Reggiano".

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji wyrobu objętego ChOG „Erbazzone Reggiano" obejmuje całe terytorium prowincji Reggio Emilia.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o objęcie Erbazzone Reggiano chronionym oznaczeniem geograficznym opiera się na renomie produktu.

Reggio Emilia jest prowincją znajdującą się w sercu Emilii, części regionu Emilia-Romania, która rozciąga się od Piacenzy po Bolonię, w centrum obszaru cenionego na całym świecie za swoje tradycje gastronomiczne i na którym powstaje wiele produktów chronionych.

Jeden z nich ma zasadnicze znaczenie dla produkcji Erbazzone Reggiano: to objęty ChNP ser Parmigiano Reggiano. Jego popularność i renoma na obszarze pochodzenia, gdzie jest dobrze znany producentom żywności i konsumentom, sprawia, że ser ten zawsze wykorzystywano do wytwarzania „Erbazzone Reggiano". Przyczynia się on do typowego smaku i zapachu produktu końcowego. Dojrzewanie sera musi trwać co najmniej 24 miesiące, ponieważ Parmigiano Reggiano ChNP potrzebuje właśnie tyle czasu, aby dojrzeć pod względem smaku i możliwości tarcia, aby nadawał się do wytwarzania „Erbazzone Reggiano".

Obszar pochodzenia „Erbazzone Reggiano" znajduje się w całości na obszarze pochodzenia sera Parmigiano Reggiano, a powszechna dystrybucja Parmigiano Reggiano, łatwo dostępnego w całej prowincji Reggio Emilia, sprawia, że ograniczenie dotyczące pochodzenia tego składnika jest niemal bez znaczenia.

Kolejnym znakiem rozpoznawczym „Erbazzone Reggiano" są skwarki na wierzchu produktu, „podtrzymywane" przez ciasto, które pozwala im osiągnąć chrupkość pod koniec pieczenia.

Mrożony Erbazzone Reggiano zaczęto produkować i wprowadzać do obrotu w 1984 r., a w publikacji *Crescere con passione* z 2007 r. można znaleźć reprodukcje przedstawiające pierwsze opakowanie produktu i pierwsze stanowisko degustacyjne, które zostało stworzone w celu zwiększenia świadomości i umożliwienia skosztowania nowego rodzaju produktu, który właśnie wprowadzono na rynek. Na przestrzeni lat wzmianki o Erbazzone Reggiano pojawiały się również w artykułach prasowych i magazynach, a produkt prezentowano w regionalnych kulinarnych programach telewizyjnych. Uwzględniono go w drugim wydaniu *Filo diretto cucina*, publikacji powstałej w oparciu o program radiowo-telewizyjny o tym samym tytule. Produkt został przedstawiony i opisany w miesięczniku *Donna Più* ze stycznia 1986 r., wyd. Mondadori, oraz w *Cucina Naturale* z lipca/sierpnia 1991 r., wyd. Zanfi Editori, gdzie opisano go jako „pikantny placek, bardzo lubiany w prowincji Reggio Emilia, która wybrała go obecnie na swój znak rozpoznawczy" i poinformowano czytelników, że można go kupować w postaci zamrożonej. Najnowsze publikacje dotyczące gastronomii w Reggio Emilia zawsze wspominają o Erbazzone Reggiano jako o daniu ściśle związanym z tym obszarem, jak między innymi *I sapori di Reggio Emilia*, broszura przygotowana z inicjatywy gminy Reggio Emilia i ponownie wydana z okazji EXPO 2015. Erbazzone Reggiano jest obecnie stale dostępny w dużych punktach sprzedaży detalicznej w prowincji Reggio Emilia, ale często również poza nią, powszechnie dostępny dla konsumentów końcowych, co potwierdzają dokumenty administracyjne producentów. Wzmianki dokumentujące renomę Erbazzone i opisujące metodę jego przygotowania pojawiają się także w internecie, jak np. *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Odniesienia do Erbazzone Reggiano można również znaleźć w serwisie YouTube. Zob. na przykład *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* na kanale Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* na kanale Chiary Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* na kanale LaZiaDani (2020) czy *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* na kanale Giro d'Italia (2022).

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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