C/2025/5627

20.10.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/5627)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Erbazzone Reggiano»

N.º UE: PGI-IT-03258 — 29.5.2024

1. **Nome(s) da IGP**

«Erbazzone Reggiano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

19 — PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1905 — Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

No momento da sua introdução no consumo, o «Erbazzone Reggiano» apresenta-se como uma tarte salgada recheada com ervas, constituída por duas folhas de massa não fermentada que contêm um recheio feito de espinafres e acelgas, pão ralado e queijo «Parmigiano Reggiano».

A forma pode ser redonda ou retangular. Pode ser irregular e apresentar-se em tamanhos diferentes. A massa não fermentada é fina e envolve completamente o recheio. Na camada superior da massa são espalhados pequenos pedaços de toucinho (gordura de porco salgada). O recheio é macio, mas seco e de cor verde/castanha. O «Erbazzone Reggiano» é consumido cozinhado.

No momento da sua introdução no consumo, cozinhado ou pronto a cozinhar, o «Erbazzone Reggiano» apresenta as seguintes características:

Características físicas do «Erbazzone Reggiano» inteiro:

— forma: redonda ou retangular, irregular,

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— espessura: entre 1 cm e 3 cm,

— peso: entre 200 g e 3 kg,

— presença de pequenos pedaços de toucinho (courato) na camada superior da massa.

Características sensoriais do «Erbazzone Reggiano» cozinhado e pronto a comer:

— Aspeto exterior: na parte exterior do produto, a cor da massa varia entre o castanho-claro e o castanho-escuro, com tonalidades douradas/âmbar (à superfície), consoante o grau de cozedura. O contorno do produto pode incluir um pequeno rebordo em que as duas folhas de massa se sobrepõem. A camada superior do produto apresenta pedaços de courato, caracterizados por uma consistência estaladiça típica, geralmente de cor mais escura do que a massa que se encontra por baixo.

— Aspeto interior: o recheio é de cor verde/castanha de intensidade variável.

— Textura: a massa do «Erbazzone» cozinhado apresenta textura variável, mas é mais firme do que o recheio macio e seco.

— Aroma: inicialmente, o produto apresenta um aroma caracterizado por notas predominantes de acelgas e espinafres cozidos, seguidas, por ordem de intensidade, de um toque de queijo «Parmigiano Reggiano» e de cebola.

— Sabor: Na primeira degustação, o paladar é dominado pelo sabor marcante do recheio. O sabor geral é intenso, com uma clara predominância de notas de acelgas e espinafres cozidos, seguidas dos sabores do queijo «Parmigiano Reggiano», da cebola e da gordura animal. O sabor é distintamente salgado, sem ser excessivo. De seguida, surge o sabor dos pedaços de toucinho estaladiços da camada superior da massa. A consistência crocante dos pedaços de toucinho reforça o contraste com o recheio macio.

O «Erbazzone Reggiano» pronto a cozinhar difere do «Erbazzone» cozinhado, na medida em que ainda não adquiriu as características aromáticas e gustativas específicas, além de apresentar a seguinte característica sensorial:

— Aspeto exterior: na parte exterior do produto, a cor da massa varia entre verde-claro e marfim. O contorno do produto pode incluir um pequeno rebordo em que as duas folhas de massa se sobrepõem. Existem pedaços de courato na camada superior do produto.

Composição e ingredientes da massa (em quantidades correspondentes a 1 kg de farinha de trigo-mole):

— farinha de trigo-mole,

— a quantidade necessária para obtenção de uma massa homogénea,

— banha de porco (mínimo 6 % do peso total da farinha),

— sal (máximo 4 % do peso total da farinha),

— pequenos pedaços de toucinho, para espalhar pela camada superior da massa,

— ingrediente facultativo: ovo de galinha pasteurizado (máximo 1 % do peso total da farinha).

Composição e ingredientes do recheio (em quantidades correspondentes a 1 kg de recheio):

— espinafres e acelgas (mínimo 60 %),

— «Parmigiano Reggiano» (maturação de, pelo menos, 24 meses, mínimo 5 %),

— pão ralado (máximo 12 %),

— cebola,

— gordura de porco,

— sal,

— ingredientes facultativos: alho, salsa, pimenta, outras matérias gordas (azeite virgem extra, manteiga, para além da gordura de porco), leite.

É proibida a adição de conservantes, aromatizantes e/ou outros aditivos.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A utilização do «Parmigiano Reggiano» faz parte da tradição e reputação do «Erbazzone Reggiano», que é produzido numa pequena região inteiramente situada na área de produção do «Parmigiano Reggiano».

Cumpre notar que, na área de produção do «Erbazzone Reggiano», o «Parmigiano Reggiano» é abundante e está disponível em todos os circuitos de comercialização.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Erbazzone Reggiano», incluindo o fabrico, a amassadura e a moldagem da massa, a confeção do recheio, a distribuição do recheio entre as duas camadas de massa, a dispersão dos pequenos pedaços de toucinho na camada superior da massa e a cozedura do produto, devem ter inteiramente lugar na área geográfica referida no ponto 4.

Todo o processo de produção é realizado no local de produção, a fim de evitar comprometer as características organoléticas do produto durante a transformação e prevenir a contaminação microbiológica. Suspender o processo e transportar o produto semiacabado para outros locais para as fases de transformação subsequentes acarretaria o risco de oxidação dos ingredientes vegetais e de contaminação microbiana inaceitável.

O produto só pode ser cozinhado noutro local se for colocado no mercado como produto congelado.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Erbazzone Reggiano» pode ser vendido cozinhado e pronto a comer ou congelado, embalado e pronto a cozinhar. O produto cozinhado pode ser fornecido para consumo imediato, inteiro ou em pedaços ou fatias, acondicionado em papel de qualidade alimentar.

O «Erbazzone Reggiano» deve ser embalado com materiais adequados para o contacto com alimentos o mais rapidamente possível após a confeção, a fim de preservar as suas características organoléticas sensoriais e evitar a deterioração ou o risco de contaminação.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo deve ostentar:

1) A denominação «Erbazzone Reggiano» seguida da menção «Indicazione Geografica Protetta» [indicação geográfica protegida] ou do acrónimo correspondente «IGP». No caso dos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção «indicação geográfica protegida» pode ser traduzida na língua do país de destino;

2) O símbolo da União;

3) o logótipo da denominação «Erbazzone Reggiano», tal como ilustrado a seguir:



É proibido a acrescentar menções que não estejam expressamente previstas. No entanto, é autorizada a utilização de referências a marcas particulares, desde que não possuam caráter laudatório e não induzam em erro o consumidor.

É proibida a tradução da denominação «Erbazzone Reggiano».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Erbazzone Reggiano» é constituída por todo o território da província de Reggio Emilia.

6. **Relação com a área geográfica**

O fundamento para o pedido de indicação geográfica protegida para o «Erbazzone Reggiano» é a sua reputação.

Reggio Emilia é uma província situada no coração de Emilia, a parte da região da Emília-Romanha que se estende de Placência a Bolonha, no centro de uma zona reconhecida a nível mundial pelo valor da sua tradição gastronómica e que possui muitos produtos protegidos.

Um deles é essencial para a produção do «Erbazzone Reggiano»: o queijo DOP «Parmigiano Reggiano». A sua popularidade e reputação na área de origem, onde é bem conhecido pelos produtores de alimentos e pelos consumidores, são tais que este queijo sempre foi utilizado na produção do «Erbazzone Reggiano», contribuindo para o sabor e aroma típicos do produto final. Para ser utilizado no fabrico do «Erbazzone Reggiano», o queijo tem de ser curado durante, pelo menos, 24 meses, o período necessário para que o ««Parmigiano Reggiano» (DOP) atinja uma maturação adequada em termos de sabor e aptidão para ralar.

A área de origem do «Erbazzone Reggiano» situa-se inteiramente na área de origem do queijo «Parmigiano Reggiano», e a ampla distribuição deste, facilmente disponível em toda a província de Reggio Emilia, torna a restrição à origem deste ingrediente praticamente irrelevante.

A presença de pequenos pedaços de toucinho na camada superior da massa, que impede que os mesmos se integrem no recheio e permite que fiquem estaladiços no final da cozedura, confere ao «Erbazzone Reggiano» uma característica distintiva adicional.

O «Erbazzone Reggiano» congelado começou a ser produzido e comercializado em 1984. A obra *Crescere con passione*, publicada em 2007, apresenta imagens da primeira embalagem do produto e da primeira banca de degustação, montada para divulgar e dar a provar a nova variedade lançada no mercado. Ao longo dos anos, o «Erbazzone Reggiano» foi também mencionado em artigos de jornais e revistas e apresentado em programas televisivos regionais sobre gastronomia. Também dele se falou na segunda edição do *Filo diretto cucina*, uma publicação baseada no programa de rádio e televisão com o mesmo nome. Foi apresentado e descrito na edição de janeiro de 1986 da revista mensal *Donna Più*, publicada pela Mondadori, e na edição de julho/agosto de 1991 da revista *Cucina Naturale*, publicada pela Zanfi Editori, que o descrevia como «uma tarte salgada, muito apreciada em Reggio Emilia, que agora o escolheu como seu emblema» e informava os leitores de que era agora possível adquiri-lo congelado. Várias publicações recentes sobre a gastronomia de Reggio Emilia referem-se sempre ao «Erbazzone Reggiano» como uma preparação estreitamente associada a esta região, nomeadamente a brochura *I sapori di Reggio Emilia*, produzida por iniciativa do município de Reggio Emilia e reeditada para a EXPO 2015. O «Erbazzone Reggiano» é atualmente uma presença permanente em grandes estabelecimentos de venda a retalho na província de Reggio Emilia, mas também frequentemente fora dela, à disposição dos consumidores finais, como atestam os documentos administrativos dos produtores. Existem também registos na Internet que documentam a reputação do «Erbazzone» e descrevem o método de preparação, como, por exemplo, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Também se podem encontrar referências ao «Erbazzone Reggiano» no YouTube. Ver, por exemplo, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* da Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* de Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* de LaZiaDani (2020) e *Erbazzone reggiano com Parmigiano Reggiano* do Giro d'Italia (2022).

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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