C/2025/5627

20.10.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/5627)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Erbazzone Reggiano”

Nr. UE: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Erbazzone Reggiano”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

19 – PREPARATE PE BAZĂ DE CEREALE, DE FĂINĂ, DE AMIDON, DE FECULE SAU DE LAPTE; PRODUSE DE PATISERIE

1905 – Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

La momentul comercializării, „Erbazzone Reggiano” este o plăcintă sărată, cu umplutură din ingrediente vegetale, formată din două foi de aluat nedospit, între care se află o umplutură pe bază de spanac și mangold, pesmet și brânză Parmigiano Reggiano.

Forma poate fi rotundă sau dreptunghiulară. Produsul poate fi neregulat și poate avea dimensiuni diferite. Aluatul nedospit este subțire și acoperă complet umplutura. Stratul superior de aluat este presărat cu *lardelli* (bucățele de slănină de porc sărată). Umplutura este moale, dar uscată și de culoare verde/maro. Produsul „Erbazzone Reggiano” se consumă copt.

La momentul comercializării, ca produs copt sau ca produs gata pentru a fi copt, „Erbazzone Reggiano” prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristicile fizice ale produsului „Erbazzone Reggiano” neporționat:

— formă: rotundă sau dreptunghiulară, neregulată;

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— între 1 cm și 3 cm grosime;

— greutate: între 200 g și 3 kg;

— pe suprafața superioară se află *lardelli* prăjite (bucățele de grăsime de porc sărată).

Caracteristicile senzoriale ale produsului „Erbazzone Reggiano”, copt și gata pentru consum:

— Aspectul exterior: În partea exterioară a produsului, culoarea aluatului variază de la maro deschis la maro închis, cu nuanțe aurii/chihlimbarii (la suprafață), în funcție de gradul de coacere. Conturul produsului poate prezenta o mică margine, creată de suprapunerea celor două foi de aluat. Pe suprafața superioară a produsului se află bucățele de grăsime de porc gătite, caracterizate de o textură crocantă, tipică; ele au, în general, o culoare mai închisă decât aluatul de dedesubt.

— Aspect interior: Umplutura are o culoare verde/maro, mai mult sau mai puțin intensă;

— Textură: Aluatul produsului „Erbazzone” copt are o textură variabilă, dar, cu toate acestea, este mai ferm decât umplutura moale și uscată;

— Aromă: Inițial, produsul are o aromă caracterizată de o notă predominantă de mangold/spanac gătit, urmată, în ordinea intensității, de o notă de brânză Parmigiano Reggiano și de ceapă;

— Gust: La degustare se remarcă gustul puternic al umpluturii. În ansamblu gustul este intens; predomină în mod clar notele de mangold/spanac gătit, urmate de aromele brânzei Parmigiano Reggiano, ale cepei și ale grăsimii animale. Gustul este sărat, dar niciodată copleșitor. Ulterior, se remarcă aroma bucățelelor de grăsime crocante de pe stratul de aluat de deasupra. Textura crocantă a bucățelelor de grăsime sporește contrastul cu umplutura moale;

Produsul „Erbazzone Reggiano” gata pentru a fi copt se deosebește de cel copt prin faptul că încă nu a dobândit caracteristicile aromatice și gustative specifice; de asemenea, el are următoarele caracteristici senzoriale:

— Aspectul exterior: În exteriorul produsului, culoarea aluatului variază de la verde deschis la fildeșiu. Conturul produsului poate prezenta o mică margine, creată de suprapunerea celor două foi de aluat. Pe suprafața superioară a produsului se află bucățele de grăsime de porc crudă.

Compoziția și ingredientele aluatului (în cantități pentru 1 kg de făină de grâu comun):

— făină de grâu comun;

— apă, atât cât trebuie pentru a se obține un aluat omogen;

— untură (minimum 6 % din greutatea totală a făinii);

— sare (maximum 4 % din greutatea totală a făinii);

— *lardelli*, pentru presărare pe suprafața superioară;

— ingredient facultativ: ouă de găină pasteurizate (maximum 1 % din greutatea totală a făinii).

Compoziția și ingredientele umpluturii (în cantități pentru 1 kg de umplutură):

— spanac și mangold (minimum 60 %);

— Parmigiano Reggiano (maturată cel puțin 24 de luni, minimum 5 %);

— pesmet (maximum 12 %);

— ceapă;

— grăsime de porc

— sare

— ingrediente facultative: usturoi, pătrunjel, piper, alte grăsimi (ulei de măsline extravirgin, unt, pe lângă grăsimea de porc), lapte.

Este interzisă adăugarea de conservanți, arome și/sau alți aditivi.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Utilizarea brânzei Parmigiano Reggiano face parte din tradiția și reputația produsului „Erbazzone Reggiano”, care este produs într-o zonă restrânsă, situată în întregime în aria de producție a brânzei Parmigiano Reggiano.

Trebuie remarcat faptul că, în aria de producție „Erbazzone Reggiano”, brânza Parmigiano Reggiano se găsește din abundență și este disponibilă în cadrul fiecărui canal de distribuție.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Erbazzone Reggiano”, inclusiv prepararea, frământarea și modelarea aluatului, prepararea umpluturii, împrăștierea umpluturii între cele două straturi de aluat, împrăștierea bucățelelor de grăsime pe stratul superior al aluatului și coacerea produsului trebuie să se desfășoare în întregime în aria geografică menționată la punctul 4.

Întregul proces de producție se desfășoară la locul de producție pentru a se evita compromiterea caracteristicilor organoleptice ale produsului în timpul prelucrării și pentru a se preveni contaminarea microbiologică. Suspendarea procesului și transportarea produsului semifinit la alte ateliere pentru etapele ulterioare de prelucrare ar implica riscul oxidării ingredientelor vegetale și al contaminării microbiene, risc care nu este acceptabil.

Numai în cazul în care produsul este introdus pe piață congelat, acesta poate fi copt în altă parte.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Erbazzone Reggiano” poate fi comercializat copt și gata de consum, sau congelat, ambalat și gata pentru a fi copt. Produsul copt poate fi furnizat pentru consum imediat, întreg sau în bucăți sau felii, ambalat în hârtie de uz alimentar.

Produsul „Erbazzone Reggiano” trebuie ambalat cu materiale adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare, cât mai curând posibil după finalizarea preparării, pentru a-și păstra caracteristicile organoleptice senzoriale și pentru a se evita deteriorarea sau riscul de contaminare.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta trebuie să indice:

1. denumirea „Erbazzone Reggiano” urmată de mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” („Indicație geografică protejată”) sau acronimul corespunzător „IGP”. În cazul produsului destinat piețelor internaționale, mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” poate fi utilizată în limba țării de destinație;
2. simbolul Uniunii
3. logoul denumirii „Erbazzone Reggiano”, așa cum este prezentat mai jos:



Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres. Se admite, totuși, utilizarea unor trimiteri la mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ sau să nu inducă în eroare consumatorul.

Denumirea „Erbazzone Reggiano” nu se traduce.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a produsului care beneficiază de IGP „Erbazzone Reggiano” cuprinde întregul teritoriu al provinciei Reggio Emilia.

6. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de acordare a unei indicații geografice protejate pentru „Erbazzone Reggiano” se bazează pe reputația produsului.

Reggio Emilia este o provincie situată în inima Emiliei, partea din regiunea Emilia-Romagna care se întinde de la Piacenza la Bologna; se află în centrul unei zone recunoscute la nivel mondial pentru valoarea tradiției sale gastronomice și în care există numeroase produse protejate.

Unul dintre acestea este esențial pentru fabricarea plăcintei „Erbazzone Reggiano”: brânza cu DOP „Parmigiano Reggiano”. Popularitatea și reputația sa în zona de origine, unde este bine cunoscută de producătorii de alimente și de consumatori, sunt de așa natură încât această brânză a fost utilizată întotdeauna pentru a prepara „Erbazzone Reggiano”. Brânza contribuie la gustul și aroma tipice ale produsului final. Brânza trebuie să fi fost maturată cel puțin 24 de luni, deoarece brânza cu DOP „Parmigiano Reggiano” are nevoie de 24 luni să ajungă la maturitate suficientă în ceea ce privește gustul și caracterul adecvat pentru răzuire, în vederea utilizării pentru prepararea plăcintei „Erbazzone Reggiano”.

Aria de origine a produsului „Erbazzone Reggiano” se află în întregime în aria de origine a brânzei Parmigiano Reggiano, iar răspândirea pe scară largă a brânzei Parmigiano Reggiano, care este ușor accesibilă peste tot în provincia Reggio Emilia, face ca restricția privind originea acestui ingredient să fie aproape irelevantă.

Prezența bucățelelor de grăsime pe suprafața superioară, care le susține și le permite să devină crocante până la sfârșitul coacerii, oferă un element suplimentar de recunoaștere a produsului „Erbazzone Reggiano”.

Produsul „Erbazzone Reggiano” congelat a început să fie produs și comercializat în 1984, iar volumul *Crescere con passione*, publicat în 2007, a reprodus imagini ale primului ambalaj al produsului și ale primului stand de degustare, care a fost creat pentru a informa publicul și a oferi posibilitatea de a gusta noul tip de produs disponibil pe piață. De-a lungul anilor, produsul „Erbazzone Reggiano” a fost, de asemenea, menționat în articole din ziare și reviste și a fost prezentat în cadrul programelor regionale de televiziune legate de produsele alimentare. Produsul a fost inclus în a doua ediție a *Filo diretto cucina*, o publicație derivată din programul de radio și televiziune cu aceeași denumire. Produsul a fost prezentat și descris în ediția din ianuarie 1986 a revistei *Donna Più*, publicație lunară a Mondadori, și în ediția din iulie/august 1991 a revistei *Cucina Naturale*, publicată de Zanfi Editori, care a descris produsul ca fiind „o plăcintă sărată, foarte apreciată în Reggio Emilia, care a ales-o acum ca emblemă” și i-a informat pe cititori că în acel moment produsul putea fi cumpărat sub formă congelată. Publicațiile recente referitoare la gastronomia din Reggio Emilia menționează întotdeauna „Erbazzone Reggiano” ca fiind un preparat strâns legat de această zonă; este cazul *I sapori di Reggio Emilia*, o broșură elaborată la inițiativa municipalității Reggio Emilia și republicată pentru EXPO 2015. Produsul „Erbazzone Reggiano” este în prezent o prezență permanentă în marile puncte de vânzare cu amănuntul din provincia Reggio Emilia, dar este adesea disponibil pentru consumatorii finali și în afara acestor puncte, după cum atestă documentele administrative ale producătorilor. Există și mențiuni online care dovedesc reputația „Erbazzone Reggiano” și descriu metoda de preparare, cum ar fi, de exemplu, *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Pot fi găsite, de asemenea, referiri la „Erbazzone Reggiano” pe YouTube. A se vedea, de exemplu, *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* - Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* - Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* - LaZiaDani (2020) și *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* - Giro d'Italia (2022).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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