C/2025/5627

20.10.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/5627)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Erbazzone Reggiano“

EÚ č.: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Názov (názvy) CHZO**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1905 – Chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao; hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, oblátky na lepenie, ryžový papier a podobné výrobky

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Erbazzone Reggiano“ je slaný koláč s bylinkovou náplňou, ktorý sa skladá z dvoch plátov nekysnutého cesta, medzi ktorými je náplň zo špenátu a mangoldu, strúhanky a syra Parmigiano Reggiano.

Môže mať okrúhly alebo obdĺžnikový tvar. Môže byť nepravidelný a rôznej veľkosti. Nekysnuté cesto je tenké a náplň je v ňom plne uzavretá. Vrchná časť koláča je posypaná slaninou (soleným bravčovým sadlom). Náplň je mäkká, ale suchá a má zeleno-hnedú farbu. Koláč „Erbazzone Reggiano“ sa konzumuje tepelne spracovaný.

Pri uvedení na trh, či už ako tepelne spracovaný výrobok alebo výrobok pripravený na tepelné spracovanie, má koláč „Erbazzone Reggiano“ tieto vlastnosti:

Fyzikálne vlastnosti neporciovaného výrobku „Erbazzone Reggiano“:

— tvar: okrúhly alebo obdĺžnikový, nepravidelný,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— hrúbka od 1 cm do 3 cm,

— hmotnosť: 200 g až 3 kg,

— vrch koláča je posypaný slaninou (bravčovou kožou).

Senzorické vlastnosti tepelne spracovaného koláča „Erbazzone Reggiano“ pripraveného na konzumáciu:

— Vonkajší vzhľad: Vonkajšia farba koláča je svetlohnedá až tmavohnedá so zlatými/žltými odtieňmi (na povrchu) v závislosti od stupňa tepelnej úpravy. Na okraji výrobku – na mieste, kde sa dva plátky cesta prekrývajú – môže vzniknúť nepatrný lem. Na vrchu koláča sú kúsky bravčovej kože, ktoré sa vyznačujú typickou chrumkavosťou a majú spravidla tmavšiu farbu ako cesto, ktoré je nimi posypané.

— Vnútorný vzhľad: Náplň má zeleno-hnedú farbu rôznej intenzity.

— Textúra: Cesto tepelne spracovaného koláča „Erbazzone Reggiano“ má rôznu textúru, ale je pevnejšie ako plnka v koláči, ktorá je mäkká a suchá.

— Aróma: Na začiatku sa výrobok vyznačuje arómou, v ktorej prevládajú tóny vareného mangoldu/špenátu, po ktorej nasleduje aróma syra Parmigiano Reggiano a cibule.

— Chuť: Pri prvom ochutnaní je v ústach cítiť výraznú chuť plnky. Celkovo má koláč intenzívnu chuť, pričom výrazne prevažujú tóny vareného mangoldu/špenátu, po ktorých nasleduje chuť syra Parmigiano Reggiano, cibule a živočíšneho tuku. Chuť je zreteľne slaná, nikdy však príliš výrazná. Nasleduje chuť chrumkavej slaniny, ktorou je posypaný vrch koláča. Chrumkavosť slaniny kontrastuje s mäkkou plnkou.

Koláč „Erbazzone Reggiano“ pripravený na tepelné spracovanie sa od tepelne spracovaného koláča „Erbazzone Reggiano“ líši tým, že ešte nemá špecifickú arómu a chuťové vlastnosti, ako aj týmito senzorickými vlastnosťami:

— Vonkajší vzhľad: Vonkajšia farba koláča je svetlozelená až slonovinová. Na okraji výrobku – na mieste, kde sa dva plátky cesta prekrývajú – môže vzniknúť nepatrný lem. Vrchná časť koláča je posypaná kúskami bravčovej kože.

Zloženie a zložky cesta (v množstve zodpovedajúcom 1 kg pšeničnej múky):

— pšeničná múka;

— podľa potreby voda na dosiahnutie hladkého cesta;

— bravčová masť (min. 6 % celkovej hmotnosti múky);

— soľ (max. 4 % celkovej hmotnosti múky);

— slanina na posypanie vrchnej časti koláča;

— voliteľná zložka: pasterizované kuracie vajcia (max. 1 % celkovej hmotnosti múky).

Zloženie a zložky plnky (v množstve zodpovedajúcom 1 kg plnky):

— špenát a mangold (min. 60 %);

— syr Parmigiano Reggiano (zrejúci najmenej 24 mesiacov, min. 5 %);

— strúhanka (max. 12 %);

— cibuľa;

— bravčová masť;

— soľ;

— voliteľné zložky: cesnak, petržlen, paprika, iné tuky (okrem bravčovej masti aj extra panenský olivový olej či maslo), mlieko.

Je zakázané pridávať konzervačné látky, arómy a/alebo iné prídavné látky.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Použitie syra Parmigiano Reggiano je súčasťou tradície a povesti koláča „Erbazzone Reggiano“, ktorý sa vyrába na malom území výlučne v oblasti výroby syra Parmigiano Reggiano.

Treba poznamenať, že v oblasti výroby koláča „Erbazzone Reggiano“ je syr Parmigiano Reggiano hojne rozšírený a dostupný v každom distribučnom kanáli.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby koláča „Erbazzone Reggiano“ vrátane prípravy, miesenia a tvarovania cesta, výroby plnky, rozotretia plnky medzi dva pláty cesta, posypania vrchnej časti cesta slaninou a tepelnej úpravy výrobku, sa musia uskutočňovať výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

Celý výrobný proces sa vykonáva v mieste výroby, aby sa počas spracovania neporušili organoleptické vlastnosti výrobku a zabránilo sa mikrobiologickej kontaminácii. V prípade prerušenia procesu a prepravy polotovaru do iných dielní na ďalšie kroky spracovania by vzniklo riziko oxidácie rastlinných zložiek a neprijateľnej mikrobiálnej kontaminácie.

Výrobok sa môže tepelne spracovať inde len v prípade, že sa uvádza na trh v mrazenom stave.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Koláč „Erbazzone Reggiano“ sa môže predávať tepelne spracovaný a pripravený na konzumáciu alebo mrazený, balený a pripravený na tepelné spracovanie. Tepelne spracovaný výrobok sa môže dodávať na okamžitú spotrebu vcelku alebo nakrájaný na kúsky či plátky a zabalený v potravinárskom papieri.

Koláč „Erbazzone Reggiano“ sa musí baliť do vhodných materiálov určených na styk s potravinami, a to čo najskôr po jeho dokončení, aby sa zachovali jeho senzorické organoleptické vlastnosti a zabránilo sa jeho znehodnoteniu alebo riziku kontaminácie.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie musí obsahovať:

1. názov „Erbazzone Reggiano“, za ktorým nasledujú slová „Indicazione Geografica Protetta“ [„chránené zemepisné označenie“] alebo zodpovedajúca skratka „IGP“ [„CHZO“]. V prípade výrobkov určených na medzinárodný trh sa text „chránené zemepisné označenie“ môže uvádzať v jazyku príslušnej krajiny;
2. symbol Únie;
3. logo názvu „Erbazzone Reggiano“, ako je zobrazené ďalej:



Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný. Je však dovolené používanie označení, ktoré súvisia so súkromnými značkami za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a spotrebiteľa nemôžu uviesť do omylu.

Názov „Erbazzone Reggiano“ sa nesmie prekladať.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby koláča s CHZO „Erbazzone Reggiano“ zahŕňa celé územie provincie Reggio Emilia.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o chránené zemepisné označenie pre výrobok „Erbazzone Reggiano“ je založená na jeho dobrej povesti.

Reggio Emilia je provincia nachádzajúca sa v srdci oblasti Emilia, čo je časť regiónu Emilia-Romagna, ktorá sa rozprestiera od Piacenzy po Bolognu, v centre oblasti, ktorá je celosvetovo uznávaná pre svoju gastronomickú tradíciu a má mnoho chránených výrobkov.

Jeden z nich je nevyhnutný na výrobu koláča „Erbazzone Reggiano“: syr s CHOP „Parmigiano-Reggiano“. Obľúbenosť a povesť tohto syra v oblasti pôvodu, kde ho dobre poznajú výrobcovia potravín a spotrebitelia, je taká, že sa vždy používal na výrobu koláča „Erbazzone Reggiano“. Prispieva k typickej chuti a aróme konečného výrobku. Syr musí zrieť najmenej 24 mesiacov, pretože syr s CHOP „Parmigiano-Reggiano“ potrebuje 24 mesiacov na dostatočné vyzretie z hľadiska chuti a vhodnosti na strúhanie, aby sa mohol použiť na výrobu koláča „Erbazzone Reggiano“.

Oblasť pôvodu koláča „Erbazzone Reggiano“ sa nachádza výlučne v oblasti pôvodu syra Parmigiano Reggiano a vzhľadom na široké rozšírenie syra Parmigiano Reggiano, ktorý je ľahko dostupný všade v provincii Reggio Emilia, je obmedzenie pôvodu tejto zložky takmer irelevantné.

Ďalším rozpoznávacím znakom koláča „Erbazzone Reggiano“ je prítomnosť slaniny na vrchnej časti koláča, ktorá mu po tepelnom spracovaní dodáva pevnosť a chrumkavosť.

Mrazený koláč „Erbazzone Reggiano“ sa začal vyrábať a predávať v roku 1984. V publikácii *Crescere con passione*, ktorá vyšla v roku 2007, sú reprodukované obrázky prvého balenia výrobku a prvého stánku s ochutnávkou, ktorého cieľom bolo zvýšiť informovanosť a poskytnúť možnosť ochutnať nový druh výrobku uvedeného na trh. V priebehu rokov sa o výrobku „Erbazzone Reggiano“ písalo aj v novinách a časopisoch a prezentoval sa v regionálnych televíznych programoch o potravinách. Bol opísaný v druhom vydaní publikácie *Filo diretto cucina*, ktorá bola prevzatá z rovnomenného rozhlasového a televízneho programu. Píše sa o ňom v januárovom čísle mesačníka *Donna Più* z roku 1986, ktorý vydáva spoločnosť Mondadori, ako aj vo vydaní časopisu *Cucina Naturale* z júla/augusta 1991 vydávaného spoločnosťou Zanfi Editori, kde je opísaný ako „slaný koláč, veľmi obľúbený v provincii Reggio Emilia, ktorá si ho teraz vybrala za svoj symbol“, pričom čitateľov informuje, že teraz sa dá kúpiť v mrazenej forme. V najnovších publikáciách týkajúcich sa gastronómie v provincii Reggio Emilia, ako sú napríklad *I sapori di Reggio Emilia*, čo je brožúra vydaná z iniciatívy obce Reggio Emilia a opätovne vydaná pri príležitosti EXPO 2015, sa koláč „Erbazzone Reggiano“ vždy uvádza ako výrobok, ktorý je úzko spätý s touto oblasťou. V súčasnosti si koneční spotrebitelia môžu koláč „Erbazzone Reggiano“ kúpiť vo veľkých maloobchodných predajniach v provincii Reggio Emilia, ale často aj mimo nej, pričom je súčasťou stáleho sortimentu, čo potvrdzujú administratívne dokumenty výrobcov. K dispozícii sú aj online citácie, ktoré dokumentujú povesť koláča „Erbazzone Reggiano“ a opisujú spôsob jeho prípravy, napríklad *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019), *Consorzio vacche rossa*. Odkazy na výrobok „Erbazzone Reggiano“ sa nachádzajú aj na YouTube. Pozri napríklad *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* od Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* od Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* od LaZiaDani (2020) a *Erbazzone reggiano s Parmigiano Reggiano* od Giro d'Italia (2022).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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