C/2025/5627

20.10.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/5627)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Erbazzone Reggiano“

EU št.: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Ime ZGO**

„Erbazzone Reggiano“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

19 – PROIZVODI IZ ŽIT, MOKE, ŠKROBA ALI MLEKA; SLAŠČIČARSKI IZDELKI

1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ob dajanju na trg je „Erbazzone Reggiano“ slana pita, polnjena z zelišči, sestavljena iz dveh plasti nevzhajanega testa z nadevom iz špinače, blitve, drobtin ter sira „Parmigiano Reggiano“.

Lahko je okrogle ali pravokotne oblike. Lahko je nepravilna in različnih velikosti. Nevzhajano testo je tanko in popolnoma obdaja nadev. Zgornji sloj testa je posut s slanino (soljeno svinjsko maščobo). Nadev je mehak, vendar suh in zelene/rjave barve. Proizvod „Erbazzone Reggiano“ se uživa pečen.

Ob dajanju na trg bodisi pečenega proizvoda bodisi proizvoda, pripravljenega za peko, ima „Erbazzone Reggiano“ naslednje značilnosti:

fizikalne značilnosti proizvoda „Erbazzone Reggiano“, nerazdeljenega na kose:

— oblika: okrogla ali pravokotna, nepravilna,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— debelina: med 1 cm in 3 cm,

— teža: med 200 g in 3 kg,

— slanina (svinjska koža) na zgornji površini.

Senzorične značilnosti pečenega in za uživanje pripravljenega proizvoda „Erbazzone Reggiano“:

— zunanji videz: od zunaj je proizvod svetlo rjave do temno rjave barve z zlatimi/jantarjevimi odtenki (na površini), odvisno od stopnje peke. Okoli proizvoda je lahko majhen rob, kjer se plasti peciva prekrivata. Na zgornji površini proizvoda so koščki svinjske kože, za katere je značilna hrustljavost in so običajno temnejše barve kot pecivo pod njimi;

— videz notranjosti: nadev je zelene/rjave barve različne intenzivnosti;

— tekstura: pečeno pecivo „Erbazzone Reggiano“ se razlikuje po teksturi, vendar je vseeno čvrstejše od mehkega in suhega nadeva;

— vonj: na začetku ima izdelek vonj, za katerega je značilna prevladujoča nota kuhane blitve/špinače, ki ji po intenzivnosti sledita pridih sira „Parmigiano Reggiano“ in čebule;

— okus: ob prvem okušanju se usta napolnijo z močnim okusom nadeva. Splošni okus je intenziven, z jasno prevlado not kuhane blitve/špinače, ki jim sledijo okusi sira „Parmigiano Reggiano“, čebule in živalske maščobe. Okus je izrazito slan, vendar nikoli premočan. Nato se pojavi okus hrustljavih koščkov slanine na zgornji plasti testa. Hrustljavost koščkov slanine poudari kontrast z mehkim nadevom.

Proizvod „Erbazzone Reggiano“, pripravljen za peko, se od že pečenega proizvoda razlikuje po tem, da še nima značilnega vonja in okusa, poleg tega pa ima naslednjo senzorično značilnost:

— zunanji videz: od zunaj je proizvod svetlo zelene do slonokoščene barve. Okoli proizvoda je lahko majhen rob, kjer se plasti peciva prekrivata. Na zgornji površini proizvoda so koščki svinjske kože.

Sestava in sestavine peciva (pri pripravi z 1 kg navadne pšenične moke):

— navadna pšenična moka,

— količina vode, potrebna za pridobitev gladkega testa,

— svinjska mast (najmanj 6 % celotne teže moke),

— sol (največ 4 % celotne teže moke),

— slanina, ki se potrese po zgornji površini,

— neobvezna sestavina: pasterizirano kokošje jajce (največ 1 % celotne teže moke).

Sestava in sestavine nadeva (pri pripravi 1 kg nadeva):

— špinača in blitva (najmanj 60 %),

— sir „Parmigiano Reggiano“ (zorjen najmanj 24 mesecev, najmanj 5 %),

— krušne drobtine (največ 12 %),

— čebula,

— svinjska maščoba,

— sol,

— neobvezne sestavine: česen, peteršilj, poper, druge maščobe (ekstra deviško oljčno olje, maslo, poleg svinjske maščobe), mleko.

Prepovedano je dodajanje konzervansov, aromatičnih snovi in/ali drugih dodatkov.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Uporaba sira „Parmigiano Reggiano“ je del tradicije in slovesa proizvoda „Erbazzone Reggiano“, ki se proizvaja na majhnem območju, ki je v celoti znotraj proizvodnega območja sira „Parmigiano Reggiano“.

Upoštevati je treba da je na proizvodnem območju „Erbazzone Reggiano“ sira „Parmigiano Reggiano“ v izobilju in je na voljo v vseh distribucijskih kanalih.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi koraki v proizvodnji proizvoda „Erbazzone Reggiano“, vključno s pripravo, gnetenjem in oblikovanjem testa, pripravo nadeva, razporejanjem nadeva med plastema testa, posipanjem koščkov slanine po zgornji plasti testa in pečenjem proizvoda, morajo v celoti potekati na geografskem območju iz točke 4.

Celotni proizvodni postopek se izvaja na mestu proizvodnje, da se med predelavo ne ogrozijo organoleptične lastnosti proizvoda in da se prepreči mikrobiološka kontaminacija. Prekinitev postopka in prevoz polizdelka v druge delavnice za nadaljnje faze predelave bi pomenila tveganje za oksidacijo rastlinskih sestavin in nesprejemljivo mikrobiološko kontaminacijo.

Le če je proizvod dan na trg zamrznjen, ga je mogoče speči drugje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Erbazzone Reggiano“ se lahko prodaja pečen in pripravljen za uživanje ali zamrznjen, pakiran in pripravljen za peko. Pečen proizvod se lahko dobavi za takojšnje uživanje, cel ali v kosih ali rezinah, zavit v papir, primeren za stik z živili.

Proizvod „Erbazzone Reggiano“ je treba čim prej po končani pripravi zapakirati v ustrezne materiale, namenjene za stik z živili, da se ohranijo njegove senzorične organoleptične lastnosti ter prepreči kvarjenje ali tveganje kontaminacije.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na oznaki mora biti navedeno:

(1) ime „Erbazzone Reggiano“, ki mu sledi naziv „Zaščitena geografska označba“ ali ustrezna kratica „ZGO“. Za proizvode, ki so namenjeni mednarodnim trgom, se lahko besedilo „zaščitena geografska označba“ uporabi v jeziku zadevne države;

(2) simbol Unije;

(3) logotip proizvoda „Erbazzone Reggiano“, kot je prikazan spodaj:



Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Ne glede na to je dopustna uporaba označb, ki se nanašajo na zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev.

Ime „Erbazzone Reggiano“ se ne sme prevajati.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Erbazzone Reggiano“ zajema celotno ozemlje pokrajine Reggio Emilia.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vloga za zaščiteno geografsko označbo za proizvod „Erbazzone Reggiano“ temelji na njegovem slovesu.

Reggio Emilia je pokrajina v osrčju Emilije, dela dežele Emilija - Romanja, ki se razteza od Piacenze do Bologne, v središču območja, ki je po vsem svetu znano po svoji gastronomski tradiciji in ima veliko zaščitenih proizvodov.

Eden od njih je bistven za pripravo proizvoda „Erbazzone Reggiano“: sir z ZOP „Parmigiano Reggiano“. Njegova priljubljenost in sloves na območju porekla, kjer ga proizvajalci hrane in potrošniki dobro poznajo, sta tako velika, da se je ta sir vedno uporabljal za pripravo proizvoda „Erbazzone Reggiano“. Prispeva k značilnemu okusu in aromi končnega proizvoda. Sir mora zoreti vsaj 24 mesecev, saj sir z ZOP „Parmigiano Reggiano“ potrebuje 24 mesecev zorenja, da doseže ustrezen okus in primernost za ribanje, da se lahko uporabi za pripravo proizvoda „Erbazzone Reggiano“.

Območje porekla proizvoda „Erbazzone Reggiano“ je v celoti znotraj območja porekla sira „Parmigiano Reggiano“, razširjenost sira „Parmigiano Reggiano“, ki je zlahka dostopen povsod v pokrajini Reggio Emilia, pa pomeni, da je omejitev glede porekla te sestavine skorajda nepomembna.

Koščki slanine, ki se nanesejo na zgornjo površino, kar omogoča, da do konca peke postanejo hrustljavi, so dodaten element prepoznavnosti proizvoda „Erbazzone Reggiano“.

Zamrznjeni proizvod „Erbazzone Reggiano“ so začeli proizvajati in tržiti leta 1984, v publikaciji *Crescere con passione*, izdani leta 2007, pa so bile objavljene slike prve embalaže proizvoda in prve degustacijske stojnice, ki je bila postavljena za ozaveščanje in omogočanje degustacije nove vrste proizvoda na trgu. Skozi leta je bil proizvod „Erbazzone Reggiano“ omenjen tudi v člankih v časopisih in revijah ter predstavljen v regionalnih televizijskih oddajah o hrani. Obravnavan je bil v drugi izdaji *Filo diretto cucina*, publikacije, ki je nastala na podlagi istoimenske radijske in televizijske oddaje. Proizvod je predstavljen in opisan v januarski številki revije *Donna Più* iz leta 1986, ki jo je izdal založnik Mondadori, in v julijsko-avgustovski številki revije *Cucina Naturale* iz leta 1991, ki jo je izdal založnik Zanfi Editori, kjer so ga opisali kot „slano pito, zelo priljubljeno v pokrajini Reggio Emilia, ki jo je zdaj izbrala za svoj simbol“, ter bralce obvestili, da ga je zdaj mogoče kupiti v zamrznjeni obliki. V nedavnih publikacijah o gastronomiji v pokrajini Reggio Emilia je proizvod „Erbazzone Reggiano“ vedno omenjen kot pripravek, ki je tesno povezan s tem območjem, na primer v *I sapori di Reggio Emilia*, knjižici, ki je bila pripravljena na pobudo občine Reggio Emilia in ponovno izdana za EXPO 2015. Proizvod „Erbazzone Reggiano“ je zdaj stalnica v veleblagovnicah v pokrajini Reggio Emilia, pogosto pa tudi zunaj nje, kjer je na voljo končnim potrošnikom, kot dokazujejo proizvajalci v administrativnih dokumentih. Obstajajo tudi spletni viri, ki dokumentirajo sloves proizvoda „Erbazzone Reggiano“ in opisujejo način priprave, kot so na primer *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019) in *Consorzio vacche rossa*. Sklici na proizvod „Erbazzone Reggiano“ se pojavljajo tudi na YouTubu. Glej na primer *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* na kanalu Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* na kanalu Chiare Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* na kanalu LaZiaDani (2020) in *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* na kanalu Giro d'Italia (2022).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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