Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5627

20.10.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/5627)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Erbazzone Reggiano”

EU-nr: PGI-IT-03258 – 29.5.2024

1. **Namn på SGB**

”Erbazzone Reggiano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

19 – BEREDNINGAR AV SPANNMÅL, MJÖL, STÄRKELSE ELLER MJÖLK; BAKVERK

1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Erbazzone Reggiano som släpps ut för konsumtion är en grönsaksfylld matpaj som består av två lager av ojäst deg som innehåller en fyllning av spenat och mangold, brödsmulor och Parmigiano Reggiano-ost.

Formen kan vara rund eller rektangulär. Pajen kan vara oregelbunden och kan vara olika stor. Den ojästa degen är tunn och omsluter fyllningen helt. Späcktärningar (saltat grisfett) strös ut över pajens ovansida. Fyllningen är mjuk men torr och grön/brun till färgen. Erbazzone Reggiano äts tillagad.

När Erbazzone Reggiano släpps ut för konsumtion, antingen tillagad eller färdig att tillagas, har den följande egenskaper:

Fysiska egenskaper hos Erbazzone Reggiano som inte är uppskuren i portionsbitar:

— Form: rund eller rektangulär, oregelbunden;

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— 1–3 cm tjock;

— Vikt: mellan 200 g och 3 kg;

— Späcktärningar (grissvål) på ovansidan.

Sensoriska egenskaper hos tillagad Erbazzone Reggiano och Erbazzone Reggiano som är färdig att ätas:

— Yttre utseende: På produktens utsida varierar färgen mellan ljusbrun och mörkbrun med gyllene/bärnstensfärgade nyanser (på ytan) beroende på ugnstemperaturen. Produkten kan ha en liten kant där de två deglagren överlappar varandra. På produktens ovansida finns det bitar av fläsksvål som kännetecknas av en typisk knaprighet och som vanligtvis är mörkare än degen undertill.

— — Inre utseende: Fyllningen har en grön/brun färg av varierande intensitet.

— Textur: Texturen hos pajskalet på tillagad Erbazzone varierar, men är ändå fastare än den mjuka och torra fyllningen.

— Doft: Inledningsvis har produkten en doft som kännetecknas av en dominerande ton av tillagad mangold/spenat, som följs av en antydan av först och främst Parmigiano Reggiano-ost och sedan lök.

— Smak: Vid första tuggan fylls munnen av fyllningens starka smak. Sammantaget är smaken är intensiv, där tillagad mangold/spenat dominerar, som följs av smakerna av Parmigiano Reggiano-ost, lök och animaliskt fett. Smaken är tydligt salt, men aldrig överväldigande. Därefter framträder smaken av de knapriga späcktärningarna på det övre deglagret. Knapprigheten förstärker kontrasten mot den mjuka fyllningen.

Erbazzone Reggiano som är färdig att tillagas skiljer sig från tillagad Erbazzone genom att den ännu inte har fått de specifika doft- och smakegenskaperna, och den har även följande sensoriska egenskaper:

— Yttre utseende: Färgen på produktens utsida varierar mellan ljusgrön och elfenbensvit. Produkten kan ha en liten kant där de två deglagren överlappar varandra. Det finns bitar av fläsksvål på produktens ovansida.

Degens sammansättning och ingredienser (i kvantiteter som motsvarar 1 kg vetemjöl):

— Vetemjöl;

— Tillräckligt med vatten för att få en jämn deg;

— Fläsk (minst 6 % av mjölets totala vikt);

— Salt (högst 4 % av mjölets totala vikt);

— Späcktärningar, som strös ut ovansidan;

— Valfri ingrediens: pastöriserade hönsägg (högst 1 % av mjölets totala vikt).

Fyllningens sammansättning och ingredienser (i kvantiteter som motsvarar 1 kg fyllning):

— Spenat och mangold (minst 60 %);

— Parmigiano Reggiano (som har lagrats i minst 24 månader, minst 5 %);

— Brödsmulor (högst 12 %);

— Lök;

— Fläskfett;

— Salt.

— Valfria ingredienser: vitlök, persilja, peppar, andra fetter (extra jungfruolja, annat smör än fläskfett), mjölk.

Det är förbjudet att tillsätta konserveringsmedel, aromämnen och/eller andra tillsatser.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Användningen av Parmigiano Reggiano är en del av Erbazzone Reggiano-pajens tradition och anseende. Den produceras i ett litet område som helt och hållet ligger inom produktionsområdet för Parmigiano Reggiano.

Det bör noteras att det i produktionsområdet för Erbazzone Reggiano finns ett överflöd av Parmigiano Reggiano i samtliga distributionskanaler.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen för ”Erbazzone Reggiano”, inklusive blandningen, knådningen och formningen av degen, blandningen av fyllningen, fördelningen av fyllningen mellan de två deglagren, utspridningen av späcktärningar på det översta deglagret och tillagningen av produkten, måste helt och hållet äga rum i det geografiska område som nämns i punkt 4.

Hela produktionsprocessen utförs på produktionsplatsen för att undvika att produktens organoleptiska egenskaper äventyras under bearbetningen och för att förhindra mikrobiologisk kontaminering. Att pausa processen och transportera den halvfärdiga produkten till andra lokaler för de efterföljande bearbetningsstegen skulle innebära en risk för oxidering av de växtbaserade ingredienserna och oacceptabel mikrobiell kontaminering.

Det är endast om produkten släpps ut på marknaden fryst som den får tillagas på annat håll.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Erbazzone Reggiano” kan säljas tillagad och färdig att ätas eller fryst, förpackad och färdig för tillagning. Den tillagade produkten kan levereras för omedelbar konsumtion, hel eller i portionsbitar eller skivor, inlindade i papper för livsmedelsbruk.

”Erbazzone Reggiano” ska förpackas med lämpliga material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel så snart som möjligt efter slutbehandlingen för att bevara dess organoleptiska egenskaper och undvika att produkten försämras eller kontamineras.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla följande uppgifter:

1. Namnet ”Erbazzone Reggiano” följt av orden ”Indicazione Geografica Protetta” (”Skyddad geografisk beteckning”) eller motsvarande förkortning ”IGP” (”SGB”). För produkter som är avsedda för internationella marknader får orden ”Skyddad geografisk beteckning” anges på språket i det berörda landet;
2. Unionssymbolen och;
3. logotypen för namnet ”Erbazzone Reggiano”, enligt bilden nedan:



Det är förbjudet att lägga till uppgifter som inte uttryckligen är tillåtna. Det är däremot tillåtet att använda privata märken, så länge de inte är av en berömmande natur eller vilseleder konsumenten.

Namnet ”Erbazzone Reggiano” får inte översättas.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Erbazzone Reggiano” består av hela Reggio Emilia-provinsen.

6. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om skyddad geografisk beteckning för Erbazzone Reggiano bygger på dess anseende.

Reggio Emilia är en provins i hjärtat av Emilia, den del av regionen Emilia-Romagna som sträcker sig från Piacenza till Bologna, som ligger mitt i ett område som är känt över hela världen för sin värdefulla gastronomiska tradition och som har många skyddade produkter.

En av dem är ett måste för att framställa Erbazzone Reggiano: ost med den skyddade ursprungsbeteckningen Parmigiano Reggiano. Ostens popularitet och anseende i ursprungsområdet, där den är välkänd bland livsmedelsproducenter och konsumenter, gör att denna ost alltid har använts för att framställa ”Erbazzone Reggiano”. Den bidrar till slutproduktens typiska smak och doft. Osten måste lagras i minst 24 månader eftersom det tar 24 månader för den skyddade ursprungsbeteckningen Parmigiano Reggiano att mogna tillräckligt för att uppnå rätt smak och kunna rivas på rätt sätt för att användas för att framställa ”Erbazzone Reggiano”.

Ursprungsområdet för ”Erbazzone Reggiano” ligger helt och hållet inom ursprungsområdet för Parmigiano Reggiano-osten, och den utbredda distributionen av Parmigiano Reggiano, som finns lättillgänglig överallt i Reggio Emilia-provinsen, gör det nästintill irrelevant att begränsa ursprunget för denna ingrediens.

Späcktärningarna på den övre ytan, som fungerar som ett underlag och gör att de kan bli knapriga i slutet av tillagningen, är ytterligare ett särdrag hos ”Erbazzone Reggiano”.

Fryst Erbazzone Reggiano började produceras och saluföras 1984 och volymen *Crescere con passione*, som publicerades 2007, innehöll bilder av produktens första förpackning och det första provsmakningsståndet, som ställdes upp för att öka medvetenheten och låta konsumenterna smaka på den nya produkt som släpptes ut på marknaden. Under årens lopp har Erbazzone Reggiano också nämnts i tidnings- och tidskriftsartiklar och presenterats i regionala matprogram på tv. Pajen nämndes i den andra utgåvan av *Filo diretto cucina*, en publikation från radio- och tv-programmet med samma namn. Den presenterades och beskrevs i 1986 års januarinummer av *Donna Più*, som ges ut av Mondadori, och i 1991 års juli/augustinummer av *Cucina Naturale*, som ges ut av Zanfi Editori, där den beskrevs som en ”matpaj, som är mycket omtyckt i Reggio Emilia, som nu har valt den som sitt emblem”. Läsarna informerades om att det nu gick att köpa pajen fryst. I publikationer om gastronomin i Reggio Emilia från senare tid hänvisar man alltid till Erbazzone Reggiano som en produkt som har ett nära samband med detta område, till exempel i *I sapori di Reggio Emilia*, en broschyr som togs fram på initiativ av Reggio Emilias kommun och gavs ut på nytt för Expo 2015. Erbazzone Reggiano är nu ett permanent inslag i stora matbutiker i Reggio Emilia-provinsen men finns också ofta tillgänglig för slutkonsumenter utanför regionen, vilket framgår av producenternas administrativa handlingar. Det finns också citat på nätet som dokumenterar produktens anseende och beskriver framställningsmetoden, t.ex. *Donna Moderna Food* (2021), *Tempo di cottura* (2013), *Cuochinprogress* (2017), *Contemporaneofood* (2020), *Masterchef* (2020), *Nimelarzan* (2019) och *Consorzio vacche rossa*. Erbazzone Reggiano avhandlas också på YouTube. Se till exempel *Erbazzone reggiano ricetta tradizionale* från Cibo360 TV (2022), *Reggio Emilia Rules* från Chiara Cattini (2020), *Erbazzone reggiano* från LaZiaDani (2020) och *Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano* från Giro d'Italia (2022).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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