

Proposta di disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta “Erbazzone Reggiano”

Articolo 1 Denominazione

L’indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Erbazzone Reggiano” è riservata alla torta salata che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. 2024/1143 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

All’immissione al consumo l’“Erbazzone Reggiano” si presenta come una torta salata ripiena di erbe, e costituita da due sfoglie di pasta non lievitata all’interno delle quali è contenuto un ripieno a base di spinaci e bietole, pane grattugiato e formaggio Parmigiano-Reggiano. La forma può essere rotonda o rettangolare, irregolare e può avere pezzature differenti. La pasta azzima si presenta sottile e avvolge completamente il ripieno. Lo strato di pasta superiore è cosparso con lardelli (lardo suino salato). Il ripieno è morbido ma asciutto e di colore verde/marrone. L’Erbazzone Reggiano viene consumato cotto.

Al momento dell’immissione al consumo, che può avvenire per il prodotto cotto o per il prodotto pronto per la cottura, l’“Erbazzone Reggiano” presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche dell’“Erbazzone Reggiano” non porzionato:

- forma: rotonda o rettangolare, irregolare;
- spessore compreso tra 1 e 3 cm;
- peso: compreso tra 200 gr e 3 kg
- presenza di lardelli (riccioli di lardo cotti) sulla superficie superiore

L’Erbazzone Reggiano, cotto e pronto per il consumo, presenta inoltre le seguenti caratteristiche sensoriali.

Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal marrone chiaro al marrone scuro con sfumature dorato/ambrate (in superficie) a seconda del grado di cottura. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo cotti, caratterizzati da una loro tipica croccantezza, di un colore generalmente più scuro rispetto alla pasta sottostante.

Aspetto interno: il ripieno si presenta di un colore verde/marrone di varia intensità.

Consistenza: l’erbazzone cotto si presenta con la sfoglia di consistenza variabile, ma comunque superiore a quella del ripieno, morbido e asciutto.

Odore: al primo impatto il prodotto presenta un odore caratterizzato da una nota prevalente di bietole/spinaci cotti seguita, in ordine d’intensità, da un sentore di formaggio Parmigiano Reggiano e di cipolla.

Sapore: l’impatto iniziale all’assaggio riempie la bocca con il deciso sapore del ripieno. L’aroma globale è intenso, con una netta predominanza delle note bietole/spinaci cotti, seguite da aroma di formaggio Parmigiano Reggiano, di cipolla e di grasso animale. Al gusto viene percepito distintamente il salato che tuttavia non risulta mai invadente. Successivamente emerge la sapidità dei lardelli croccanti presenti sulla pasta superiore. Il contrasto si completa anche grazie alla sensazione croccante accostata alla farcitura morbida.

L'“Erbazzone Reggiano” pronto da cuocere si differenzia da quello cotto, oltre che per non avere ancora acquisito le caratteristiche proprie di odore e sapore, per la seguente caratteristica sensoriale:

Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal verde chiaro all'avorio. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo crudi.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP “Erbazzone Reggiano” è costituita dall'intero territorio della Provincia di Reggio Emilia.

Articolo 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori/trasformatori e confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano dei controlli.

Articolo 5

Metodo di ottenimento

Per l'ottenimento dell'“Erbazzone Reggiano” occorre attenersi al processo di produzione, qui di seguito descritto.

Preparazione della pasta

La preparazione della pasta prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di farina di grano tenero:

- farina di grano tenero
- acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo
- strutto (min 6% del peso totale della farina)
- sale (max 4% del peso totale della farina)
- lardelli, da cospargere sullo strato superiore

Sono ammessi anche come ingredienti opzionali:

- uova di gallina pastorizzate (max 1% del peso totale della farina).

La pasta si ottiene amalgamando gli ingredienti fino alla consistenza desiderata.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Preparazione del ripieno

La preparazione prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di ripieno:

- Spinaci e bietole (min 60%)
- Parmigiano Reggiano (almeno 24 mesi di stagionatura, min 5%)
- Pane grattugiato (max 12%)

- Cipolla
- Lardo
- Sale

Sono ammessi anche come ingredienti opzionali:

- Aglio
- Prezzemolo
- Pepe
- Altri grassi: olio extravergine di oliva, burro, a integrazione del lardo
- Latte

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

La lavorazione del ripieno prevede l'utilizzo di spinaci e bietole cotte e insaporite con un soffritto preparato con cipolla e lardo, che può essere aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e/o pepe. A questi ingredienti si aggiungono formaggio Parmigiano Reggiano e pane, grattugiati.

Preparazione dell'Erbazzone Reggiano

Il ripieno ottenuto viene disteso in un unico strato tra due strati di pasta sottile e racchiuso ai bordi: gli spessori di ripieno e sfoglia possono essere mantenuti a piacere, purché venga rispettata la proporzione minima del 50% in peso del ripieno sul peso del prodotto finito crudo. Lo strato di pasta superiore viene cosparso con lardelli (lardo suino salato).

Cottura dell'Erbazzone Reggiano

La cottura dell'«Erbazzone Reggiano» avviene in forno a una temperatura compresa tra 200 e 250°C fino al raggiungimento della doratura superficiale.

L'intero processo produttivo viene effettuato nel luogo di produzione per evitare di compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto in lavorazione e impedire contaminazioni microbiologiche. La sospensione del processo e il trasporto del prodotto semilavorato verso altri laboratori per la realizzazione delle successive fasi di trasformazione comporterebbero infatti un rischio di ossidazione degli ingredienti vegetali e di contaminazione microbica inaccettabile.

Solo nel caso in cui il prodotto sia immesso sul mercato surgelato, può essere cotto altrove.

Articolo 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La richiesta di protezione geografica IGP per l'Erbazzone Reggiano è fondata sulla reputazione.

Reggio Emilia è una provincia situata nel cuore dell'Emilia, la porzione della regione Emilia-Romagna che si estende da Piacenza a Bologna, al centro di un territorio che è riconosciuto nel mondo per il valore della sua tradizione gastronomica e che annovera numerose produzioni protette.

Nella preparazione dell'Erbazzone Reggiano è essenziale l'utilizzo di una di esse: il formaggio Parmigiano Reggiano DOP. La sua popolarità e reputazione nella zona d'origine, nella quale è ben conosciuto dal mondo della produzione alimentare e dei consumatori, sono tali da far sì che sia questo il formaggio che è sempre stato impiegato nella produzione di «Erbazzone Reggiano». Esso contribuisce alla formazione del sapore e dell'aroma tipico del prodotto finale. La stagionatura del formaggio deve essere di almeno 24 mesi perché il Parmigiano Reggiano DOP raggiunge non prima di 24 mesi la maturazione adeguata in termini di sapidità e di idoneità alla grattugia per la preparazione dell'«Erbazzone Reggiano».

La zona d'origine dell'«Erbazzone Reggiano» è interamente compresa nella zona d'origine del formaggio Parmigiano-Reggiano, e la capillarità della diffusione del Parmigiano-Reggiano,

facilmente disponibile ovunque nella provincia di Reggio Emilia, rende quasi ininfluyente la restrizione all'origine di questo ingrediente.

La presenza dei lardelli sulla superficie della sfoglia superiore, che li sostiene e consente di ottenere la loro croccantezza al termine della cottura, conferisce un ulteriore elemento di riconoscibilità all'«Erbazzone Reggiano».

L'Erbazzone Reggiano è diffuso da lungo tempo in tutti i comuni della provincia reggiana come specialità prodotta principalmente per il consumo familiare. In seguito, con il cambiamento dei costumi alimentari che ha caratterizzato la seconda metà del '900, è comparso dapprima come prodotto fresco nei forni, pasticcerie, bar, ristoranti per poi raggiungere i canali della distribuzione alimentare nella versione surgelata, grazie all'intraprendenza di un gruppo di artigiani locali.

Nel 1984 viene avviata la produzione e la commercializzazione di Erbazzone Reggiano surgelato e nel volume "Crescere con passione", edito nel 2007, sono riprodotte immagini della prima confezione e della prima bancarella degustazione, realizzata per far conoscere ed assaggiare la nuova tipologia immessa in commercio. L'Erbazzone Reggiano è stato citato nel corso degli anni anche in articoli di giornali e riviste e presentato in trasmissioni televisive locali ad indirizzo gastronomico. È stato oggetto di trattazione nella seconda edizione di "Filo diretto cucina", pubblicazione tratta dall'omonima trasmissione radio-televisiva. È presentato e descritto nel numero di gennaio 1986 del mensile Donna Più, edito da Mondadori, e nel numero di luglio/agosto 1991 di "Cucina Naturale", edito da Zanfi Editori, dove si comunica che trattasi di "una torta salata, amatissima a Reggio Emilia che ormai l'ha eletta a suo emblema" e si informano i lettori che è ora possibile acquistarla anche surgelata. Anche pubblicazioni recenti che riguardano la gastronomia di Reggio Emilia richiamano sempre l'Erbazzone Reggiano come preparazione strettamente legata a questa zona, come in "I sapori di Reggio Emilia" opuscolo prodotto per iniziativa del Comune di Reggio Emilia e rieditato in occasione di EXPO 2015. L'Erbazzone Reggiano è oggi stabilmente presente nella GDO, in provincia di Reggio Emilia ma anche spesso al di fuori, a disposizione del consumatore finale, come attestato da documenti amministrativi dei produttori. Si trovano inoltre in rete citazioni di testate che documentano la reputazione dell'Erbazzone e riportano la modalità di preparazione, come, a titolo di esempio, Donna Moderna Food (2021), Tempo di cottura (2013), Cuochinprogress (2017), Contemporaneofood (2020), Masterchef (2020), Nimelanzan (2019), Consorzio vacche rosse. Anche su YouTube si trovano riferimenti all'Erbazzone Reggiano; si vedano, ad esempio: "Erbazzone reggiano ricetta tradizionale" di Cibo360 TV (2022), "Reggio Emilia Rules" di Chiara Cattini (2020), "Erbazzone reggiano" di LaZiaDani (2020), "Erbazzone reggiano with Parmigiano Reggiano" di Giro d'Italia (2022).

Articolo 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. CE 1151/2012, da Bioagricert Srl Unipersonale con sede legale in Casalecchio Di Reno 40133 Bologna in Via dei Macabraccia 8/3-4-5, tel. 051/562158 e-mail info@bioagricert.org.

Articolo 8

Confezionamento ed etichettatura

L'«Erbazzone Reggiano» può essere commercializzato cotto pronto per il consumo oppure pronto da cuocere surgelato. Il prodotto cotto può essere somministrato per il pronto consumo, intero o in pezzi o spicchi, avvolto in carta per alimenti. La commercializzazione da parte dello stesso produttore direttamente al consumatore finale, è ammessa a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti almeno la denominazione

Erbazzone Reggiano seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP e il logo della denominazione “Erbazzone Reggiano”.

Il confezionamento deve avvenire, utilizzando materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, al termine della lavorazione e in tempi brevi al fine di conservarne le caratteristiche sensoriali ed evitarne il deterioramento o il rischio di contaminazione.

In etichetta devono essere riportate:

1. la denominazione “Erbazzone Reggiano” seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione “Indicazione Geografica Protetta” nella lingua del paese di destinazione.
2. il simbolo grafico comunitario;
3. il logo della denominazione “Erbazzone Reggiano”, così come descritto di seguito.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo, o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La denominazione “Erbazzone Reggiano” è intraducibile.



Il logo è caratterizzato da un tratto che rappresenta il profilo della Pietra di Bismantova, formazione rocciosa caratteristica che si trova nell’appennino Reggiano, chiuso nella parte inferiore da una bandiera tricolore in forma di nastro (Reggio Emilia è nota come città del tricolore). All’interno del logo con sfondo bianco è inserita la scritta “Erbazzone Reggiano IGP”.

Colore del tratto della silhouette: VERDE (80 Cyan + 18 Magenta + 100 Giallo + 4 Nero) Carattere del testo: ADOBE ARABIC .

Colore del testo: VERDE (100 Cyan + 10 Magenta + 100 Giallo + 55 Nero).

La bandiera è un’immagine fotografica con sfumature di colore quindi valori di quadricromia variano.