KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1856/2004

af 26. oktober 2004

om supplering af bilaget til forordning (EF) nr. 2400/96 for så vidt angår registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Lardo di Colonnata)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler [1], særlig artikel 7, stk. 5, litra a), og artikel 6, stk. 4, første led, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Med henvisning til artikel 5, stk. 5, i forordning (EØF) nr. 2081/92 har Italien sendt Kommissionen en ansøgning om registrering af betegnelsen »Lardo di Colonnata« som geografisk betegnelse.

(2) I henhold til nævnte forordnings artikel 6, stk. 1, er det konstateret, at ansøgningen er i overensstemmelse med forordningen og indeholder alle de oplysninger, der er fastsat i forordningens artikel 4.

(3) Spanien har gjort indsigelse over for Kommissionen, jf. artikel 7 i forordning (EØF) nr. 2081/92, efter offentliggørelsen af registreringsansøgningen i *Den Europæiske Unions Tidende* [2].

(4) I indsigelsen anføres det, at betingelserne i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 2081/92 ikke er overholdt, og den kunne tages i betragtning, jf. forordningens artikel 7, stk. 4. På grundlag af en klage fra en eksportør af fersk kød bestred Spanien metoden til afgrænsning af det geografiske område for produktion af den råvare, der anvendes til at fremstille »Lardo di Colonnata«, samt det geografiske område for forarbejdningen.

(5) I brev af 29. januar 2004 opfordrede Kommissionen de to medlemsstater til at nå frem til en fælles aftale gennem deres interne procedurer. Italien fremsendte oplysninger om metoden til afgrænsning af de geografiske områder for produktion af råvaren og forarbejdning, og Spanien gav sin tilslutning til registreringen.

(6) Nærmere oplysninger blev indføjet i resuméet af varespecifikationen for den pågældende betegnelse, navnlig i punkt 4.3 vedrørende det geografiske område.

(7) Betegnelsen »Lardo di Colonnata« bør derfor optages i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser og er dermed beskyttet i EF som geografisk betegnelse.

(8) Bilaget til forordning (EF) nr. 2400/96 [3] bør derfor ændres —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til forordning (EF) nr. 2400/96 suppleres med betegnelsen i bilaget til nærværende forordning.

Betegnelsen i stk. 1 opføres som beskyttet geografisk betegnelse (BGB) i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, jf. artikel 6, stk. 4, i forordning (EØF) nr. 2081/92.

Artikel 2

Det ændrede skema med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

[1] EFT L 208 af 24.7.1992, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1215/2004 (EUT L 232 af 1.7.2004, s. 21).
[2] EUT C 131 af 5.6.2003, s. 10.
[3] EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1486/2004 (EUT L 273 af 21.8.2004, s. 9).

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. oktober 2004.

På Kommissionens vegne
Franz FISCHLER
Medlem af Kommissionen

BILAG I

PRODUKTER I TRAKTATENS BILAG I TIL KONSUM

Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget osv.)

ITALIEN

Lardo di Colonnata (BGB).

BILAG II

KONSOLIDERET OVERSIGT

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

»**LARDO DI COLONNATA**«

EF-nr.: IT/00269/15.01.2003

BOB ( ) BGB (X)

Skemaet er udarbejdet til oplysningsformål. Fuldstændige oplysninger, herunder om producenterne af produkter af den pågældende BOB eller BGB, findes i den fuldstændige udgave af varespecifikationen og kan fremskaffes i medlemsstaten eller hos Europa-Kommissionens tjenestegrene [1].

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**:

Navn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresse: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma
Tlf. (39-6) 481 99 68
Fax (39-6) 420 131 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. **Sammenslutning**:

2.1. *Navn:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

2.2. *Adresse:* Piazza Palestro, 3 — I-54030 Colonnata-Carrara (MS)

2.3. *Sammensætning:* Producent/forarbejdningsvirksomheder (x) Andet ( )

3. **Produktets art**: Kategori 1.2 — Forarbejdede kødvarer i bilag II — spæk

4. **Varespecifikation**:

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. *Navn:* »Lardo di Colonnata«

4.2. *Beskrivelse:*

Udskæring, dvs. rygspækket fra nakkepartiet til bagpartiet, på siden ned til brystflæsket, af svin fra bedrifter i regionerne Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio og Molise.

»Lardo di Colonnata« har følgende egenskaber:

— Form: forskellig, som oftest firkantet, mindst 3 cm tyk.

— Udseende: sværen er bevaret på undersiden, medens oversiden er dækket af spegesalt, som har fået en mørk farve på grund af krydderurter og krydderier; spækket kan have en stribe af kød. Varen er hvid, let rosafarvet eller lysebrun og har en fugtig, ensartet blød konsistens.

[1] Europa-Kommissionen — Generaldirektoratet for Landbrug — Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

— Lugt: velduftende og aromarig.

— Smagen, som er delikat og frisk, næsten sødlig — og særlig fin for spæk fra bagpartiet — fremhæves yderligere af de krydderurter og krydderier, der er anvendt ved forarbejdningen.

4.3. *Geografisk område:*

Det afgrænsede geografiske område for produktion af råvaren omfatter regionerne Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio og Molise. Det drejer sig om de italienske regioner, hvor der traditionelt opdrættes tunge svin, og hvor der i tidens løb har udviklet sig avls- og opfodringsmetoder, som egner sig til produktionen af råvarer med de egenskaber, der er nødvendige for den senere forarbejdning. Slagterierne og udskæringsvirksomhederne er også etableret i de nævnte regioner.

»Lardo di Colonnata« produceres i Colonnata, dvs. en del af Carrara-kommunen i provinsen Massa Carrara.

4.4. *Bevis for oprindelse:*

Nogle mener, at »Colonnata« har fået navn efter en slavekoloni, som romerne anlagde i marmorbruddene. Mange historiske og arkæologiske fund vidner om eksistensen af sådanne kolonier. Det er muligt, at denne konserveringsmetode kan føres helt tilbage til romerriget. Det regnes for sikkert, at romerne havde kendskab til, hvor stor en ernæringsmæssig rolle spæk spiller for personer med hårdt fysisk arbejde. Justinians kodeks indeholdt bestemmelser om, at legionærerne skulle have en spækration hver tredje dag. Den lokale marmor har en fremragende kvalitet og egner sig ikke blot til arkitektoniske og kunstneriske formål, men også til fremstilling af genstande til brug i dagligdagen, såsom mortere til knusning af salt og marmorkummer til konservering af spæk. Dette er baggrunden for den historiske forbindelse, der altid har bestået mellem dette enestående produkt, Lardo di Colonnata, og den materielle kultur i området, en kultur som sikkert har eksisteret uden afbrydelser lige siden antikken. Forskningen viser generelt, at svinekød også spillede en vigtig rolle i den longobardiske periode. Det kan til eksempel nævnes, at murermestre sædvanligvis fik ti pund (fem kg) spæk, inden de gik i gang med det bestilte arbejde. Tilsvarende vidnesbyrd kan findes op gennem hele middelalderen, hvor der var en stor udvikling i forarbejdnings- og konserveringsmetoder for svinekød.

Det kan imidlertid ikke præcist fastslås, hvornår og under hvilke omstændigheder den særlige forarbejdnings- og konserveringsmetode, der bruges ved fremstillingen af Lardo di Colonnata, er opstået. Ifølge nogle forfattere var det »det lokale svineopdræt og den lokale ekspertise i kødforarbejdning (der blev indført lokalt af longobarderne)«, som gav Colonnata mulighed for at overleve, da der i middelalderen opstod alvorlige nedgangstider i marmorbrydningen.

Det er således vanskeligt at sige, om den lokale tradition for konservering af spæk i marmorkummer er af keltisk, romersk eller longobardisk oprindelse, eller om den skal føres tilbage til bystatsperioden, men der kan ikke herske tvivl om, at traditionen er gammel og rodfæstet i området.

I landsbyen er der fundet marmorkummer, som er blevet anvendt til spegning, helt tilbage fra 1600-, 1700- og 1800-tallet. De har forskellige dimensioner, men er altid udhugget af enkeltblokke fra Canaloni-området (Colonnata). Det bør også nævnes, at der i visse bygningers facader er indhugget relieffer, helt tilbage fra 800-tallet, som afbilder den hellige Antonius, en abbed der levede i det 3. og 4. århundrede. Antonius var en eneboer, som allerede fra slutningen af det 11. århundrede havde ry for at kunne helbrede helvedesild (herpes zoster). Det eneste middel, som man op gennem århundrederne havde fundet effektivt herimod, var at lægge spæk på huden. Det er grunden til, at det er meget almindeligt at finde svin afbildet ved siden af helgenen. Det er sikkert heller ikke noget tilfælde, at sognekirken er tilegnet S. Bartolomæus, slagternes helgen, og at man gennem mange år samtidig med helgenfesten har afholdt en »spæk«-byfest, som tiltrækker mange besøgende og feinschmeckere fra både Italien og udlandet.

Produktion og forbrug af spæk — og dermed hele kulturen omkring Lardo di Colonnata — har altid været tæt knyttet til stenbrydernes arbejde og liv.

Aldo Mannolini, en ingeniør som i slutningen af 40'erne var leder af forskellige marmorbrud ved Carrara for Montecatini-virksomheden, fortæller i sine erindringer, som for nylig blev offentliggjort i et dagblad, at man »kunne udlede, hvor de forskellige arbejdere boede, bare ved at se på hvad de spiste«, da kun indbyggerne fra Colonnata havde for vane at bruge spækpålæg. Og senere i artiklen: »De var stolte af deres produkt og deres produktionssystem, hvor spækket konserveres i kummer af Canaloni-marmor i underjordiske kældre«.

En »socialhygiejnisk« undersøgelse af marmorbruddene i Carrara, som blev offentliggjort i slutningen af 1800-tallet, indeholder oplysninger om forskelle i ernæringen mellem arbejdere i lavlandsområder og arbejdere i bjergbruddene. Lavlandsarbejderne kunne regne med varieret kost jævnt fordelt over hele dagen, medens stenbrydernes ernæring var mere uregelmæssig og hovedsageligt bestod i »brød og pasta eller bønne- og grøntsagssuppe, med olie og spæk«.

Havsalt har altid været en af ingredienserne. Man ved med sikkerhed, at det ikke var vanskeligt at fremskaffe denne vare. Hvidløg og andre krydderurter såsom rosmarin, salvie og oregano var også nemme at finde på egnen. Brugen af krydderier fra fjerne lande — sort peber, kanel og muskatnød — kan derimod sikkert forklares ved, at byen lå tæt på handelsvejen mellem Livorno/Pisa og Emilia/Lombardia.

Forarbejdningen og herunder spegningen — som traditionelt sker i marmorkummer — har ikke ændret sig væsentligt ned gennem århundrederne. Det kan dog nævnes, at hvor forarbejdningen tidligere kun skete en gang om året — idet man kun slagtede og forarbejdede svinene i de koldeste måneder (januar og februar) — så kan der i dag foretages flere forarbejdninger om året, idet man dog holder sig til de koldeste og fugtigste måneder, dvs. fra september til maj, for at holde produktionsprocessen så naturlig som mulig.

Lardo di Colonnata har allerede for flere år siden vundet et stort ry både i Italien og i udlandet, og spises nu også uden for hjemstedet.

Lardo di Colonnata blev genopdaget i 50'erne. Således står der i en turistguide fra denne periode, hvori der gives en oversigt over interessante landskaber og specialiteter i Massa Carrara-provinsen, at Colonnata er kendt ikke blot for sine stenbrud, men også for sin spækproduktion.

Det kan i den forbindelse nævnes, at alle der har skrevet om dette emne, og herunder også nationale forfattere, er enige om, at Lardo di Colonnata kun fremstilles i Colonnata.

Det må ikke glemmes, at dette produkt i dag er Colonnatas vigtigste indtægtskilde. Efter indførelsen af ny teknologi i brydningen og forarbejdningen af marmor er der nemlig opstået stor arbejdsløshed med den deraf følgende kraftige afvandring.

Produktet kan spores tilbage til producenten, idet den i artikel 7 nævnte kontrolinstans fører bog over opdrættere, slagterier, producenter og pakkerier.

4.5. *Fremstillingsmåde:*

Forarbejdningen, der bestemmes af årstiden, sker i tidsrummet fra september til og med maj. Spækket, som forarbejdes i fersk tilstand, skal senest 72 timer efter slagtningen være opskåret, ansaltet og anbragt i marmorkummer; kummerne gnides først med hvidløg og fyldes derefter til randen skiftevis med et lag spæk og et lag af forskellige ingredienser såsom frisk stødt peber, frisk rosmarin og pillet groftskåret hvidløg. Til sidst lægges der låg over. Kummerne består af hvid marmor fra Canaloni-bruddet ved Colonnata; dette materiale har en særlig sammensætning og struktur, som er nødvendig for en optimal spegning og modning. Spækket speges i marmorkummerne i mindst et halvt år. Spegningen foregår i uventilerede lokaler, dvs. uden nogen form for maskinel udluftning.

4.6. *Tilknytning:*

Produktion og forbrug af »Lardo di Colonnata« er traditionelt knyttet til stenbrudsmiljøet i Colonnata.

Dette miljø er en følge af særlige geografiske, klimatiske, produktionsmæssige, økonomiske og sociale forhold. Disse forhold skal betragtes som ét samlet kompleks af forskellige lokale faktorer, som er uløseligt forbundet og ikke kan undersøges særskilt.

Varen får kun sine særlige egenskaber, hvis den fremstilles i Colonnata. Forbindelsen til dette særlige miljø må opretholdes, hvis varens typiske egenskaber skal bevares.

Colonnata ligger i De Apuanske Alper 550 m over havets overflade. Klimaet er regnfuldt med små temperaturudsving. Fugten i luften kondenseres, når den kraftige vind fra Det Tyrrheniske Hav blæser hen over kystsletten og op over de stejle bjerge; dette giver en hyppig og kraftig nedbør.

Luftens gennemsnitlige fugtindhold ligger højt på grund af den hyppige kraftige regn; den er højest i september-januar og april-juni.

Landsbyen Colonnata ligger ved den øverste ende af en snæver kløft, der løber lige ned mod kysten; der blæser en daglig brise. Om vinteren blæser vinden ned ad bjerget. Om sommeren blæser der hyppigt en brise op fra kysten; den virker kølende, ikke mindst når solen skinner om eftermiddagen, og holder temperaturen på et behageligt niveau selv i det stærkeste solskin. Døgnets store temperaturudsving mærkes kun lidt i kældrene, da de ofte er udhugget i klippen. De kolde marmorkummer, hvori spækket speges, fremmer kondenseringen af luftens fugtighed, og dette medfører, at saltet omdannes til saltlage. Byens særlige beliggenhed og de solrige forhold er meget vigtige faktorer for det lokale mikroklima.

— Colonnata har megen sol også om vinteren, og temperaturerne ligger derfor lidt højere end i lavlandet; luftfugtigheden er middel til høj.

— Den friske brise gør, at der kun er ringe forskel mellem døgnets minimums- og maksimumstemperaturer, og dette har en positiv virkning på miljøet generelt.

Egnens kraftige vegetation — kastanje, eg, avnbøg og bøg — bidrager til områdets høje luftfugtighed.

De ovenfor beskrevne geografiske og klimatiske forhold er forudsætningen for en naturlig modnings- og konserveringsproces (som kun finder sted i en bestemt højde). Herudover kræves der en høj luftfugtighed, forholdsvis lave sommertemperaturer og kun små temperaturudsving på døgn- og årsplan. Disse krav er alle opfyldt i Colonnata.

Med henblik herpå placerer og indretter man kældre, så de får ideelle klimaforhold, og de smagsmæssige egenskaber fremmes.

En faktor, som illustrerer en yderligere tilknytning til området, er at det hårde fysiske arbejde i stenbruddene altid har nødvendiggjort en energirig ernæring.

De lokale økonomiske forhold — med meget knappe tilførsler fra landbrugssektoren — nødvendiggjorde en rationel fordeling af beholdningen: den blev strakt ved at man spiste magert kød om sommeren og fedtholdigt kød om vinteren. Det var nemlig nødvendigt at sikre, at der altid var tilstrækkeligt med kalorier til arbejdet i stenbruddene.

Dette sigte blev realiseret ved hjælp af forarbejdnings- og konserveringsmetoder, der udnyttede egnens rigdom på råvarer, ingredienser og marmor, samt befolkningens gode kendskab til bearbejdning og konservering af spæk.

Varens særlige egenskaber har traditionelt altid været knyttet til den originale forarbejdnings- og konserveringsproces.

I produktionsmæssig henseende er tilknytningen til stedet mindst lige så vigtig som forarbejdningsmetoden.

At Lardo di Colonnata er slået så godt an, skyldes ikke blot en optimal udnyttelse af råvarer og ingredienser eller den omstændighed, at der anvendes lokal marmor, men en lang række forskellige faktorer. Vigtig i denne sammenhæng er den fagkundskab, lokalbefolkningen med tiden har erhvervet i varetagelsen af denne produktion, som i Colonnata — og dette er vigtigt at understrege — aldrig har været udført af personer med specialkundskaber inden for slagtning og charcuteri. Her tænkes på den fagkundskab, som er nødvendig for at kunne udvælge og forarbejde råvaren, overvåge spegningen og om nødvendigt tilsætte saltlage, samt evnen til at udnytte de lokale fugtige og uventilerede kældre.

Yderligere beviser på denne vares ry er sikkert overflødige. Den er i dag kendt og værdsat overalt, hvilket bl.a. fremgår af de mange forsøg på at efterligne produktet og misbruge oprindelsesbetegnelsen.

4.7. *Kontrolstrukturer:*

Navn: AGROQUALITÀ

Adresse: Via Montebello n. 8 — I-00185 Roma

4.8. *Mærkning*:

Varen sælges vakuumpakket i plast eller andet passende materiale, i udskæringer af forskellig vægt (fra 250 til 5 000 g). Den sælges også i skiver eller hakket, i passende indpakning.

Etiketten skal være påført følgende oplysninger med klar og tydelig skrift: EF-mærke og -oplysninger (jf. forordning (EF) nr. 1726/98 [1] samt ændringer heraf), lovpligtige oplysninger og følgende angivelser:

»Lardo di Colonnata« efterfulgt af betegnelsen »Indicazione geografica protetta« (beskyttet geografisk betegnelse), eller forkortelsen herfor »IGP« (»BGB«), trykt med større bogstaver end de øvrige oplysninger på etiketten; fremstillings-/emballeringsvirksomhedens navn og adresse; samt varens logo (et svin i profil på en rombeformet baggrund, med takket rand, af dimensionerne 73 × 73 mm; over svinet er der afbildet bjergtoppe, og under dette er der trykt to 73 mm brede linjer, den øverste med betegnelsen Lardo di Colonnata, og den nederste med forkortelsen IGP). Figurerne er afbildet i grønt og lyserødt, medens teksten, som trykkes med skrifttypen Galliard, er sort. Logoets proportioner kan tilpasses de forskellige salgsformer. Inden emballeringen sørger producenten for, at varen vedhæftes et segl med ovenstående logo (eller en seddel som viser dette logo); seglet, som ikke må kunne genbruges, fastgøres i sværen ud for en af de korte sider.

Der er forbud mod at anføre oplysninger, som afviger fra denne varespecifikation. Der er endvidere forbud mod anprisende eller vildledende tekst.

Det er tilladt at anføre oplysninger om producent og pakningsvirksomheden.

4.9. *Nationale krav*: —

[1] EFT L 224 af 11.8.1998, s. 1.