REGULAMENTO (CE) N.º 1856/2004 DA COMISSÃO

de 26 de Outubro de 2004

que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão no que se refere à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas (Lardo di Colonnata)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o n.º 4, primeiro travessão, do artigo 6.º e o n.º 5, alínea a), do artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 5 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, Itália transmitiu à Comissão um pedido de registo da denominação «Lardo di Colonnata» como indicação geográfica.

(2) Verificou-se que, em conformidade com o n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, esse pedido está conforme com o mesmo regulamento, incluindo, nomeadamente, todos os elementos previstos no artigo 4.º

(3) Na sequência da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* [2] do pedido de registo, Espanha transmitiu à Comissão uma declaração de oposição, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

(4) A declaração de oposição incidia no não respeito das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 e era admissível em conformidade com o n.º 4 do artigo 7.º do mesmo regulamento. Efectivamente, na sequência de uma queixa de um exportador de carne fresca, Espanha contestou o método de delimitação da área geográfica de produção da matéria-prima destinada à produção de «Lardo di Colonnata» e da área geográfica de transformação.

(5) A Comissão, por carta de 29 de Janeiro de 2004, convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os seus procedimentos internos. Itália forneceu explicações no que se refere ao método de delimitação das áreas geográficas relativas à produção da matéria-prima e à transformação e a Espanha deu o seu acordo quanto ao registo.

(6) Foram introduzidas precisões na ficha-resumo do caderno de especificações e obrigações da denominação em causa, nomeadamente no ponto 4.3 relativo à área geográfica.

(7) Por conseguinte, a denominação «Lardo di Colonnata» deve ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas e ser, pois, protegida à escala comunitária como indicação geográfica.

(8) O anexo do regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão [3] deve ser completado em conformidade,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 é completado com a denominação constante no anexo I do presente regulamento.

A denominação referida no primeiro parágrafo é inscrita como indicação geográfica protegida (IGP) no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas, previsto no n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

Artigo 2.º

O anexo II do presente regulamento inclui a ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações e obrigações.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

[1] JO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1215/2004 da Comissão (JO L 232 de 1.7.2004, p. 21).

[2] JO C 131 de 5.6.2003, p. 10.

[3] JO L 327 de 18.12.1996, p. 11. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1486/2004 (JO L 273 de 21.8.2004, p. 9).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 26 de Outubro de 2004.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

ANEXO I

PRODUTOS DO ANEXO I DO TRATADO DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

ITÁLIA

Lardo di Colonnata (IGP).

ANEXO II

FICHA CONSOLIDADA

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«**LARDO DI COLONNATA**»

CE N.º: IT/00269/15.01.2003

DOP ( ) IGP (X)

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia [1].

1. **Serviço competente do Estado-Membro**:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Requerente**:

2.1. *Nome:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Composição:* Produtores/transformadores (x) outro ( )

3. **Tipo de produto**: Classe 1.2 — Preparação de carnes do anexo II — Toucinho.

4. **Descrição do caderno de especificações e obrigações**:

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. *Nome:* «Lardo di Colonnata»

4.2. *Descrição:*

Produto obtido a partir de peças de carne de suíno proveniente de explorações pecuárias situadas no território das regiões da Toscânia, Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Julia, Lombardia, Piemonte, Úmbria, Marcas, Lácio e Molise, correspondendo à camada adiposa que recobre o lombo, desde a região occipital até aos quartos traseiros e que se estende lateralmente até à barriga.

As principais características do «Lardo di Colonnata» são as seguintes:

— forma: variável, tendencialmente rectangular, espessura não inferior a 3 cm,

— aspecto externo: a parte inferior conserva o coirato, ao passo que a superior está recoberta pelo sal da cura, escurecido devido à adição de plantas aromáticas e especiarias; pode estar presente uma tira de carne magra. A aparência geral do produto é húmida, de consistência homogénea e macia, de cor branca, ligeiramente rosada ou vagamente acastanhada,

[1] Comissão Europeia — Direcção-Geral da Agricultura — Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas — B-1049 Bruxelas.

— odor: fragrante e muito aromático,

— sabor: sabor delicado e fresco, quase doce, mais saboroso quando proveniente dos quartos traseiros, enriquecido pelas ervas aromáticas e especiarias utilizadas na laboração.

4.3. *Área geográfica:*

A área geográfica delimitada de produção da matéria-prima inclui as regiões de Toscânia, Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Julia, Lombardia, Piemonte, Úmbria, Marcas, Lácio e Molise. Trata-se das regiões italianas tradicionalmente dedicadas à produção do suíno pesado, onde as técnicas de criação e alimentação próprias para a produção de matéria-prima com as características necessárias para a transformação posterior foram consolidadas ao longo do tempo. É também nessas regiões que se encontram sediados os matadouros e as instalações de corte.

A área geográfica de produção do «Lardo di Colonnata» é o território denominado Colonnata, uma circunscrição administrativa da comuna de Carrara, província de Massa Carrara.

4.4. *Prova de origem:*

Segundo alguns, Colonnata deriva o seu nome da presença de uma colónia de escravos dos romanos que trabalhavam nas pedreiras de mármore. A existência destas colónias é comprovada por numerosos testemunhos históricos e arqueológicos. É possível que a introdução a nível local das metodologias de conservação da carne de porco date da época do domínio romano. De resto, é certo que os romanos conheciam bem o papel importante do toucinho na alimentação, especialmente daqueles que executavam trabalhos pesados. Os legionários recebiam uma ração de toucinho de três em três dias, como o comprova o Código Justiniano. A qualidade da matéria-prima obtida no local não podia deixar de favorecer uma utilização mais lata e generalizada do mármore, não só para fins arquitectónicos e artísticos, como também para o fabrico dos mais variados objectos, entre eles objectos ligados à vida quotidiana, como almofarizes para pisar o sal e as famosas pias de mármore designadas a nível local pelo nome de «conche» (conchas) destinadas à conservação do toucinho. A reconstituição histórica das ligações que sempre existiram entre um produto único como o «Lardo di Colonnata» e a cultura material do território que esteve na sua origem baseia-se também nesta aquisição importante. Essa cultura não deve provavelmente ter sofrido interrupções relevantes desde épocas muito remotas. De um modo geral, as fontes indicam, efectivamente, que no tempo do domínio lombardo a transformação da carne de suíno recebeu um forte impulso. É interessante observar, entre outras coisas, que era costume atribuir aos mestres pedreiros, antes do início da obra que lhes fora encomendada, dez libras de toucinho (cerca de cinco quilos). Poderiam fazer-se observações semelhantes relativamente a todo o período medieval, em que se verificou um desenvolvimento significativo das técnicas de transformação e conservação da carne de suíno.

Não é possível determinar exactamente em que momento ou em que circunstâncias surgiram em Colonnata as técnicas de transformação e conservação do toucinho. Segundo alguns autores, foram «l'allevamento dei maiali e la rinomata maestria nel lavorarne le carni (che come è noto furono introdotte in loco dai Longobardi» (a criação de porcos e a mestria afamada de laboração da sua carne que, como se sabe, foram introduzidas pelos lombardos) que garantiram a sobrevivência do burgo de Colonnata na Idade Média, quando a actividade de extracção do mármore entrou em declínio.

Mas por muito difícil que seja estabelecer com certeza se a tradição local de conservação do toucinho em pias de mármore era de origem celta, romana, lombarda ou da época das comunas, não há dúvida de que se trata de uma tradição muito antiga e consolidada.

A antiguidade dessa tradição é demonstrada, entre outras coisas, pelo facto de terem sido encontradas na zona pias de mármore para a cura do toucinho datando dos séculos XVII, XVIII e XIX. São pias de diferentes dimensões, escavadas num único bloco compacto de mármore proveniente da zona de Canaloni di Colonnata. É também significativo que na localidade sejam visíveis na fachada de alguns edifícios baixos-relevos do século XIX que representam Santo António Abade, um eremita que viveu entre os séculos III e IV, ao qual no fim do século XI foi atribuída a fama de curar o «fuoco sacro» ou «fuoco di S. Antonio», designação popular do herpes zoster ou zona. As aplicações de toucinho na pele foram durante muitos séculos o único remédio considerado eficaz para este mal. Por esta razão, o Santo é representado com frequência com um porco ao lado. Por outro lado, a igreja paroquial é dedicada a S. Bartolomeu, o patrono dos magarefes, realizando-se há muitos anos um festival do toucinho que coincide com a festa deste santo e que atrai numerosos visitantes e apreciadores de diferentes regiões da Itália e até do estrangeiro.

A produção, o consumo e, por extensão, a cultura do toucinho em Colonnata estiveram sempre ligados ao trabalho e à vida dos trabalhadores das pedreiras.

Num testemunho precioso, publicado recentemente num jornal, o engenheiro Aldo Mannolini, que no fim da década de 1940 dirigiu, ao serviço da Montecatini, algumas pedreiras da bacia mineira do mármore de Carrara, recorda que «era possibile stabilire quasi con sicurezza la residenza degli operai osservando il loro pasto» (era possível determinar quase com segurança o local de residência dos operários observando a sua refeição) na medida em que só os de Colonnata costumavam utilizar o toucinho como conduto do pão. E mais adiante: «Andavano fieri del loro prodotto e del loro sistema di produzione, che prevedeva la conservazione in vasche di marmo dei Canaloni, poste in cantine del sottosuolo» (orgulhavam-se do seu produto e do seu sistema de produção, que previa a conservação em pias de mármore de Canaloni, colocadas em caves subterrâneas).

É importante observar que num texto publicado no fim do século XIX, que continha um estudo de «higiene social» sobre os trabalhadores dos mármores de Carrara, são formuladas observações significativas sobre a diferença entre a alimentação dos operários que trabalhavam na planície e a dos que trabalhavam na montanha, nas grutas. A alimentação dos primeiros era mais variada, dentro de certos limites, e distribuída com mais regularidade ao longo do dia, ao passo que a alimentação dos segundos era menos regular, consistindo «essenzialmente di pane e pasta o taglierini cotti con fagioli e verdure, e conditi con olio o lardo» (essencialmente em pão e massa ou em talharim cozido com feijão e verduras e temperado com azeite ou toucinho).

Quanto aos ingredientes, é de sublinhar a utilização de sal marinho, que é uma prática já muito antiga. Efectivamente, o abastecimento neste produto não devia ser difícil. O alho e muitas outras ervas aromáticas, tais como o rosmaninho, a sálvia ou os orégãos, eram também facilmente encontrados na zona, ao passo que a utilização de especiarias provenientes de regiões longínquas, como a pimenta preta, a canela ou a noz moscada, se devia provavelmente à vizinhança da rota comercial situada ao longo do eixo Livorno/Pisa-Emília/Lombardia.

O sistema de laboração e de cura nas pias de mármore tradicionais não sofreu grandes alterações ao longo dos séculos. Observe-se que antigamente o ciclo de laboração era anual: o porco era abatido e transformado exclusivamente nos meses mais frios (Janeiro/Fevereiro), ao passo que hoje é possível efectuar mais do que um ciclo de laboração ao longo de um ano, se bem que as operações se continuem a concentrar nos meses mais frios e húmidos, de Setembro a Maio, para manter o carácter natural do processo produtivo.

O «Lardo di Colonnata» ultrapassou há muitos anos o âmbito do consumo local, adquirindo fama em toda a Itália e no exterior.

A redescoberta gastronómica deste produto pode ser situada provavelmente na década de 1950. Efectivamente, já nessa época, num guia turístico em que se faz um levantamento das características mais notáveis da província de Massa Carrara do ponto de vista histórico, paisagístico e gastronómico, a fama da região é atribuída não só à proximidade das pedreiras de mármore, mas também ao toucinho, um produto exclusivo da zona. É importante sublinhar que toda a vasta literatura sobre esta questão, incluindo a mais recente, de carácter nacional, atribui unanimemente a produção do «Lardo di Colonnata» exclusivamente ao território de Colonnata.

Finalmente, não se pode esquecer que o produto é hoje o principal recurso económico de Colonnata, pois as novas tecnologias de extracção e transformação do mármore estiveram na origem de uma taxa de desemprego elevada e de uma emigração significativa.

A rastreabilidade do produto é comprovada também pela inscrição dos suinicultores, dos matadouros, dos produtores e das empresas de transformação num registo específico mantido pela estrutura de controlo a que se refere o artigo 7.º

4.5. *Método de obtenção:*

A laboração é sazonal, tendo lugar de Setembro a Maio, inclusive, de cada ano. O toucinho deve ser transformado em fresco. Num prazo não superior a 72 horas após o abate, o toucinho deve ser limpo, esfregado com sal e colocado nas pias de mármore especiais designadas localmente pelo nome de «conche», que foram previamente esfregadas com alho, alternando as camadas de toucinho com as de outros ingredientes como pimenta em grão acabada de moer, rosmaninho fresco, alho descascado e pisado grosseiramente, até encher o recipiente. As «conche» são contentores de mármore branco em forma de pia, feitas de material proveniente das pedreiras de mármore de «Canaloni», na bacia mineira de Colonnata, que apresenta características de composição e estrutura indispensáveis a uma cura e maturação óptimas do produto. O toucinho deve permanecer na pia durante um período de cura não inferior a seis meses. A cura deve ser efectuada em locais pouco ventilados e na ausência de qualquer forma de ventilação forçada.

4.6. *Relação:*

A produção e o consumo do «Lardo di Colonnata» estão relacionados tradicionalmente com o meio ambiente dos trabalhadores das pedreiras de mármore de Colonnata.

É um meio ambiente específico, que é consequência de uma combinação de factores não só geográficos e climáticos, mas também produtivos, económicos e sociais. Esses factores, que são fruto de condições resultantes de uma situação local única, que conservou ao longo dos séculos as suas conotações significativas, são inseparáveis entre si e não podem ser avaliados isoladamente.

Efectivamente, é no contexto exclusivo de Colonnata que o produto nasce e adquire as suas características específicas. A preservação da interligação entre os aspectos essenciais desse contexto exclusivo é condição imprescindível de salvaguarda dessa especificidade.

Colonnata situa-se nos Alpes Apuanos, a uma altitude média de 550 m, estando assim sujeita a condições climáticas caracterizadas por uma precipitação elevada e por uma baixa amplitude térmica. As fortes correntes de ar húmido provenientes da vertente tirrénica, depois de terem percorrido a estreita planície litoral condensam-se imediatamente, ao serem obrigadas a subir perante um obstáculo imprevisto em altura, estando assim na origem de um nível de precipitação elevado, tanto mais frequente e intensa quanto mais se aproxima dos contrafortes onde se situam as pedreiras de mármore.

Uma das consequências mais relevantes é que a humidade atmosférica média é bastante elevada, devido à frequência e à quantidade da precipitação, atingindo os valores mais elevados nos períodos mais chuvosos, ou seja, de Setembro a Janeiro e de Abril a Junho.

A zona da Colonnata, que se situa em frente de uma garganta estreita e escarpada, virada para o mar, nos períodos de bom tempo recebe brisas diárias. Durante o Inverno são brisas de montanha/vale; durante o Verão é frequente a brisa marítima, que por vezes tem efeitos benéficos significativos, principalmente nas tardes de sol: à sombra a temperatura continua a ser agradável, mesmo às horas de insolação mais forte. Nas caves das casas de Colonnata, que são frequentemente escavadas na rocha, as temperaturas diurnas elevadas são pouco sensíveis. Nesses momentos as pias de mármore branco onde se faz a cura do toucinho comportam-se como corpos frios, favorecendo a condensação da humidade atmosférica, que contribui para a transformação do sal em salmoura. A situação geográfica específica e a insolação da zona revestem-se de especial importância, determinando as características do microclima local:

— a localidade de Colonnata está bem exposta ao sol durante o Inverno, com temperaturas que, por consequência, são ligeiramente superiores às que se fazem sentir no fundo do vale e uma menor humidade relativa, que mantém, no entanto, valores médios/altos,

— o sistema de ventos existente é importante, estando relacionado com a circulação das brisas, que contribui para que haja pouca diferença entre a temperatura mínima e a temperatura máxima diurna (amplitude térmica diurna reduzida), factor que tem uma influência positiva nas condições ambientais em geral.

Outro factor relevante é a abundante vegetação local, constituída por castanheiros, carvalhos, betuláceas e faias, que contribui para manter os elevados níveis de humidade da zona.

A situação geográfica e climática atrás descrita cria condições ideais para o processo natural de maturação e conservação do toucinho, que necessita não só de se desenvolver a uma certa altitude, como também da combinação de três factores que coexistem em Colonnata em condições óptimas e únicas: humidade elevada, temperaturas estivais não muito elevadas e amplitudes térmicas reduzidas, quer diárias, quer anuais.

Estes factores são ainda mais acentuados nas caves, cuja localização e conformação contribuem para manter as condições climáticas nos valores ideais e permitem produzir as tão apreciadas características organolépticas do produto.

Sob este ponto de vista teve também uma influência relevante a relação existente com a actividade de extracção do mármore em grutas, que exigia que os trabalhadores de Colonnata tivessem uma alimentação com um elevado teor energético.

Atendendo às condições da economia local, caracterizada pela extrema pobreza da contribuição do sector agrícola, a gestão racional do abastecimento, através do prolongamento do consumo de carne (consumo da carne magra no Verão e das partes gordas no Inverno) ao longo do ano todo, era um problema que não podia ser descurado. Efectivamente, era indispensável dispor em todos os momentos das calorias necessárias para suportar as condições muito duras do trabalho nas pedreiras de mármore.

Este objectivo foi atingido utilizando métodos de laboração e conservação que tiravam partido tanto da existência de matérias-primas que abundavam nas proximidades, tais como os ingredientes para o fabrico do produto e o mármore, como da capacidade técnica de laboração e conservação do toucinho.

A especificidade do produto esteve sempre ligada tradicionalmente à originalidade do processo de laboração e conservação.

Do ponto de vista estritamente produtivo, a relação dos métodos de laboração com o ambiente geográfico é igualmente importante.

Efectivamente, o êxito do «Lardo di Colonnata» não se baseia apenas na dosagem óptima da matéria-prima ou dos ingredientes ou na utilização das características específicas do mármore local, mas antes num conjunto de elementos que contribuíram para reforçar os dados iniciais. Entre estes, desempenham um papel significativo os conhecimentos adquiridos ao longo do tempo no exercício de uma actividade que (e é importante sublinhá-lo) não constituiu nunca em Colonnata uma especialização do trabalho do magarefe ou do salsicheiro, mas antes uma verdadeira profissão autónoma. Recorde-se, por exemplo, a capacidade de selecção e laboração da matéria-prima, a capacidade de controlo da salmoura ou de reconstituição da mesma, caso fosse necessário, ou ainda a capacidade para tirar partido das condições de humidade e de reduzida ventilação das caves locais.

A reputação do «Lardo di Colonnata» não precisa de ser provada. O produto é hoje conhecido e apreciado em toda a parte, como o demonstram as tentativas cada vez mais numerosas de imitação e usurpação da denominação.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: AGROQUALITÀ

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

4.8. *Rotulagem*:

O produto é colocado no mercado em peças de peso variável entre 250 g e 5 000 g, embalado a vácuo em embalagens plásticas ou de qualquer outro material adequado. O toucinho poderá ser comercializado fatiado ou picado e devidamente acondicionado.

A embalagem deve apresentar obrigatoriamente um rótulo em que figurem em caracteres claramente legíveis e indeléveis, além do símbolo gráfico comunitário e das respectivas menções [em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1726/98 [1]) e sucessivas alterações do mesmo] e das informações correspondentes às disposições legais em vigor, as seguintes indicações:

«Lardo di Colonnata», seguido da menção «Indicazione geografica protetta» ou da sua sigla, IGP, em caracteres de maiores dimensões do que os de qualquer outra inscrição constante do rótulo; o nome, a razão social, o endereço da empresa de produção e de embalagem; o logotipo do produto, constituído por uma figura em forma de losango formada por uma superfície de rebordo dentado, no interior da qual está inserida a figura em perfil de um porco sobre a qual se vêm cristas montanhosas, com as dimensões de 73 × 73 mm, apresentando no centro do espaço inferior a inscrição «IGP», por debaixo da inscrição «Lardo di Colonnata», em duas linhas dispostas numa tira horizontal de 73 mm. As zonas que delimitam as figuras são de cor verde e rosa e as inscrições, em caracteres tipográficos Galliard, são de cor negra. O logotipo poderá ser adaptado proporcionalmente às diferentes dimensões da embalagem. Antes do acondicionamento, o produtor terá o cuidado de apor ao coirato do toucinho, junto a um dos lados mais pequenos da peça, o selo especial não reutilizável que reproduz o logotipo do produto, ou que apresenta um rótulo que reproduz esse logotipo.

É proibido indicar no rótulo qualquer outra qualificação não expressamente prevista no presente caderno de especificações e obrigações. É também proibida a utilização de indicações que tenham um significado laudativo ou que sejam de molde a induzir em erro o consumidor.

É autorizada a utilização de indicações relativas ao produtor e ao local de acondicionamento.

4.9. *Exigências nacionais*: —

([1]) JO L 224 de 11.8.1998, p. 1.