KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1856/2004

av den 26 oktober 2004

om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 2400/96 om upptagandet av vissa namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Lardo di Colonnata)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 7.5 a och artikel 6.4 första strecksatsen i denna, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 5.5 i förordning (EEG) nr 2081/92 har Italien lämnat in en ansökan till kommissionen om registrering av ”Lardo di Colonnata” som geografisk beteckning.

(2) Det har i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EEG) nr 2081/92 konstaterats att denna ansökan uppfyller samtliga krav i den förordningen, särskilt att den innehåller alla de uppgifter som föreskrivs i artikel 4 i samma förordning.

(3) Spanien har lämnat in en invändning till kommissionen i enlighet med artikel 7 i förordning (EEG) nr 2081/92 efter offentliggörandet i *Europeiska unionens officiella tidning* [2] av ansökan om registrering.

(4) Invändningen gällde överträdelse av villkoren i artikel 2 i förordning (EEG) nr 2081/92, och den kunde tas upp till behandling i enlighet med artikel 7.4 i samma förordning. Till följd av ett klagomål från en exportör av färskt kött ifrågasatte Spanien metoden för avgränsning av det geografiska området för produktion av den råvara som används för att framställa ”Lardo di Colonnata” samt av det geografiska området för bearbetningen.

(5) Kommissionen har genom en skrivelse av den 29 januari 2004 uppmanat de berörda medlemsstaterna att försöka komma fram till en gemensam överenskommelse enligt sina interna förfaranden. Italien har lämnat en förklaring till metoden för avgränsning av geografiska områden för produktion av råvaran och för bearbetningen, och Spanien har gett sitt samtycke till registreringen.

(6) Det har gjorts förtydliganden i sammanfattningen av produktspecifikationen för den aktuella beteckningen, särskilt i punkt 4.3 om det geografiska området.

(7) Beteckningen ”Lardo di Colonnata” kan därför tas upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar och på så sätt skyddas inom gemenskapen såsom geografisk beteckning.

(8) Bilagan till kommissionens förordning (EG) nr 2400/96 [3] bör därför kompletteras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagan till förordning (EG) nr 2400/96 skall kompletteras med beteckningen i bilaga I till den här förordningen.

Den beteckning som avses i första stycket skall föras in som skyddad geografisk beteckning (SGB) i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar i enlighet med artikel 6.4 i förordning (EEG) nr 2081/92.

Artikel 2

Den konsoliderade översikten över innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

[1] EGT L 208, 24.7.1992, s. 1. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1215/2004 (EUT L 232, 1.7.2004, s. 21).

[2] EUT C 131, 5.6.2003, s. 10.

[3] EGT L 327, 18.12.1996, s. 11. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1486/2004 (EUT L 273, 21.8.2004, s. 9).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 oktober 2004.

På kommissionens vägnar
Franz FISCHLER
Ledamot av kommissionen

BILAGA I

PRODUKTER I BILAGA I TILL FÖRDRAGET, AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

ITALIEN

Lardo di Colonnata (SGB).

BILAGA II

KONSOLIDERAD ÖVERSIKT

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

"LARDO DI COLONNATA"

EG-nr: IT/00269/15.01.2003

SUB ( ) SGB (X)

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För komplett information, särskilt till producenterna av produkter av den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen i produktspecifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen [1].

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**:

Namn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adress: Via XX Settembre n. 20, I-00187 Roma
Tfn (39-6) 481 99 68
Fax (39-6) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. **Grupp**:

2.1 *Namn:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

2.2 *Adress:* Piazza Palestro, 3, I-54030 Colonnata-Carrara (MS)

2.3 *Sammansättning:* Producenter/bearbetningsföretag (x) Annan ( )

3. **Produkttyp**: Klass 1.2 – Köttberedningar, enligt bilaga II – Fläsk

4. **Produktspecifikation**:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 *Namn:* "Lardo di Colonnata"

4.2 *Beskrivning:*

Produkten framställs av styckningsdelar av griskött från svin som fötts upp på anläggningar i regionerna Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio och Molise. De delar som använts kommer från fettlagret längs ryggen, från bogen till länden och på sidorna.

"Lardo di Colonnata" har följande karakteristiska egenskaper:

— Form: varierande, oftast rektangulär, tjocklek minst 3 cm.

— Utseende: svålen finns kvar på undersidan; ovansidan, som är täckt av saltet från mognadslagringen, har fått en mörk färg av de örtkryddor som använts; ibland syns en strimma magert kött. Helhetsintrycket är följande: produkten är fuktig; den har en homogen och mjuk konsistens; färgen är vit, med dragning åt rosa och brunt.

[1] Europeiska kommissionen, Generaldirektoratet för jordbruk, Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter, B-1049 Bryssel.

— Doft: väldoftande och full av aromer.

— Smak: delikat och frisk, en aning söt om den kommer från länden, berikad av de örtkryddor som använts i bearbetningen.

4.3 *Geografiskt område:*

Det geografiska området för produktion av råvaran omfattar regionerna Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio och Molise. Dessa italienska regioner ägnar sig traditionellt åt produktion av tunga svin och har med tiden utvecklat uppfödnings- och utfodringsmetoder som lämpar sig för att producera en råvara som har de egenskaper som krävs för den följande bearbetningen. Även slakterier och styckerier ligger i de ovannämnda regionerna.

Produktionsområdet för Lardo di Colonnata utgörs av området Colonnata, som är en del av kommunen Carrara i provinsen Massa-Carrara.

4.4 *Bevis på ursprung:*

Enligt vissa kommer namnet Colonnata från en koloni med slavar som romarna använde i marmorbrotten. Det finns många historiska och arkeologiska belägg för att det fanns sådana kolonier. Det är heller inte uteslutet att man i det här området redan på romartiden utvecklade metoder för att bevara griskött. Romarna var medvetna om fläskets betydelse i kosten, särskilt för personer som utförde tungt kroppsarbete. Som framgår av Codex Justinianus fick även legionärerna en portion fläsk var tredje dag. Tack vare den höga kvaliteten på den lokala marmorn använde man den inte bara i konstnärliga och arkitektoniska syften. Den användes också för att tillverka nyttoföremål för det dagliga livet, t.ex. mortlar för att krossa saltet och särskilda kar, som lokalt kallades för ”conche”, för att bevara fläsket. Alltsedan antiken har det således funnits ett band mellan Lardo di Colonnata och marmorn i området. Under århundradenas lopp har dessa förhållanden inte förändrats. Enligt säkra källor spelade grisköttet en viktig roll även under langobardernas tid. Det är intressant att notera att murarmästarna brukade få fem kilo fläsk innan de satte igång med att bygga de hus som de fått beställning på. Liknande exempel finns från hela medeltiden, en tidsålder då man gjorde stora framsteg i tekniken att framställa och bevara griskött.

Det är emellertid svårt att exakt ange när metoderna för att framställa Lardo di Colonnata utvecklades. Enligt vissa var det tack vare grisuppfödningen och den allmänt erkända skickligheten i fråga om griskött (som ju infördes av langobarderna) som det lilla samhället Colonnata kunde överleva under medeltiden, då marmorbrytningen låg nere.

Det är svårt att fastställa om den lokala traditionen att bevara fläsket i kar av marmor är av keltiskt, romerskt eller langobardiskt ursprung, eller om den går tillbaka till stadsstaternas tid. Vad som är säkert är att traditionen är väl etablerad och går långt tillbaka i tiden.

Detta bevisas av att man i området har hittat marmorkar för lagring av fläsk som daterar sig från 1600–1800-talen. Det rör sig hela tiden om kar som huggits i ett enda block från området Canaloni di Colonnata. Det är också signifikativt att man på byggnadernas fasader kan se basreliefer från 1800-talet som föreställer den helige Antonio Abate, en eremit som levde på 200- och 300-talen, och som från och med 1000-talet ansågs kunna bota ”den heliga elden” eller ”Helige Antonios eld”, en folklig benämning på bältros (*herpes zoster*). I flera hundra år ansåg man att det bara fanns ett effektivt botemedel mot denna sjukdom, nämligen att lägga fläsk direkt på huden. Därför ser man ofta helgonet avbildat med en gris. Det är säkert ingen tillfällighet att församlingskyrkan är helgad åt den helige Bartolomeo, slaktarnas helgon, och att man sedan många år arrangerar en ”fläskfest” samtidigt som man firar helgonet, en fest som lockar många besökare från hela Italien och från utlandet.

Hela kulturen kring Lardo di Colonnata har alltid varit kopplad till arbetarna i marmorbrotten.

Aldo Mannolini är en ingenjör som på 1940-talet var chef för några marmorbrott i Carrara som tillhörde företaget Montecatini, och han berättade för en tid sedan i en tidning att ”man nästan säkert kunde säga var arbetarna bodde när man såg vad de åt”. Förklaringen är att arbetarna från Colonnata var de enda som åt fläsk tillsammans med sitt bröd. Han berättar vidare: ”De var stolta över sin produkt och över hur den framställdes, och de bevarade den alltid i marmorkar i underjordiska källare.”

I en text från slutet av 1800-talet om ”social hygien” bland arbetarna i Carrara ges det signifikativa upplysningar om skillnaderna i den kost som var typisk för arbetarna nere på slätten jämfört med dem uppe i marmorbrotten. De förstnämnda kunde inom vissa gränser räkna med en varierad kost som var någorlunda jämnt fördelad under dagen. De sistnämnda åt däremot mindre regelbundet, och maten bestod ”huvudsakligen av bröd, pasta eller nudlar som kokades med bönor och grönsaker, smaksatt med olivolja eller fläsk”.

Havssalt började användas mycket tidigt och var lätt att få tag i. Vitlök och andra örtkryddor – t.ex. rosmarin, salvia och oregano – var rikligt förekommande i området. Att man började använda sådana som kom långt bortifrån – som svartpeppar, kanel, muskot – berodde förmodligen på närheten till handelsrutten Livorno/Pisa–Emilia/Lombardia.

Bearbetningen och mognadslagringen i marmorkar har inte förändrats särskilt mycket under århundradenas lopp. Förr i tiden hade man en årlig rytm: grisarna slaktades endast under de kallaste månaderna (januari/februari). I våra dagar har man flera framställningsperioder per år, även om man i syfte att bevara en så naturlig produktion som möjligt fortfarande försöker hålla sig till de kallare och fuktigare månaderna, från september till maj.

Sedan många år har bruket att äta Lardo di Colonnata spritt sig till hela Italien och till utlandet.

Det var på 1950-talet som produkten återupptäcktes gastronomiskt. När man i en turistguide från den tiden talar om provinsen Massa-Carrara och dess sevärdheter när det gäller historia, landskap och gastronomi sägs traktens rykte vara baserat på stenbrotten och fläsket.

Det är viktigt att påpeka att enligt hela den omfattande litteraturen i ämnet kan Lardo di Colonnata endast framställas i Colonnata.

Man får heller inte glömma att det är den här produkten som ekonomiskt är den allra viktigaste i Colonnata. De tekniska framstegen i marmorbrytningen har nämligen lett till stor arbetslöshet och betydande utflyttning.

Garantier för spårbarhet ges genom att uppfödarna, slaktarna, bearbetarna och förpackningsföretagen måste vara inskrivna i kontrollorganets register i enlighet med artikel 7.

4.5 *Framställningsmetod:*

Produktionen sker från september till maj varje år. Fläsket måste bearbetas färskt. Senast 72 timmar efter slakt måste man ha skurit upp det, gnidit in det med salt och lagt det i marmorkaren, de som lokalt kallas ”conche” och som i förväg har gnidits in med vitlök. Fläsket varvas med övriga ingredienser: färskmalen peppar, färsk rosmarin och skalad grovskuren vitlök, upp till brädden. Därefter lägger man på ett lock. Karen är av vit marmor från Canalonibrottet i Colonnata. Det är detta material som gör att mognadslagringen ger produkten dess optimala egenskaper. Fläsket skall lagras på detta sätt i minst sex månader. Detta skall ske i lokaler med inte alltför stor luftväxling. Luftkonditionering är inte tillåten.

4.6 *Samband med området:*

Produktionen och konsumtionen av Lardo di Colonnata är traditionellt bunden till de områden som bebotts av marmorbrottens stenhuggare.

Den här miljön präglas inte bara av geografiska och klimatrelaterade faktorer, utan också av faktorer av produktiv, ekonomisk och social art. Alla dessa faktorer har samverkat under århundradenas lopp, och de kan därför inte värderas åtskilda och var för sig.

Det var i den särpräglade miljön i Colonnata som produkten uppstod och fick sina karakteristiska egenskaper. Att banden mellan dessa olika aspekter bevaras är en förutsättning för att produktens särskilda egenskaper i sin tur skall kunna bevaras.

Colonnata ligger i ett område som heter Alpi Apuane, på en höjd av i genomsnitt 550 m ö.h. Nederbörden är hög och temperaturskillnaderna små. Detta beror på att de starka och fuktiga vindarna från Tyrrenska havet sveper in över den smala kustremsan och därefter tvingas stiga när de stöter på bergen. Då sker den kondensation som ger den höga och ofta förekommande nederbörden. Detta klimat blir alltmer utpräglat ju längre in i bergen man kommer.

Den generella luftfuktigheten är därför hög, särskilt under perioderna september–januari och april–juni.

Byn Colonnata ligger uppe i en klyfta som vetter ned mot havet, vilket vid vackert väder ger en daglig bris. På vintern kommer vinden uppifrån bergen; på sommaren är det vanligt med en havsbris som alltid ger angenäm svalka, särskilt i skuggan och under de allra soligaste och varmaste timmarna på eftermiddagen. I källarna i husen i Colonnata, som ofta är huggna direkt ur klippan, märker man knappast av dagens hetta. Under dessa förhållanden främjar de kalla marmorkaren en kondensation av den fuktiga luften, vilket bidrar till att saltet omvandlas till saltlake. Det geografiska läget och solexponeringen ger ett särskilt mikroklimat:

— Colonnata har många soltimmar även under vintern, med något högre temperaturer och lägre relativ luftfuktighet än nere på dalbotten, även om luftfuktigheten fortfarande är medelhög till hög.

— Brisen ger en konstant luftväxling och små skillnader mellan maximi- och minimitemperaturerna, vilket ger goda miljöförhållanden.

Den rikliga vegetationen bidrar också till den höga luftfuktigheten: vanligt förekommande träd är kastanj, ek, avenbok och bok.

De förhållanden som beskrivs ovan utgör bästa tänkbara förutsättningar för en naturlig mognads- och bevarandeprocess för fläsk. Förutom att detta bör ske på en viss höjd behövs också en samverkan av övriga faktorer som på ett optimalt och oöverträffat sätt påträffas i Colonnata: hög luftfuktighet, inte alltför höga sommartemperaturer, små temperaturskillnader såväl under dygnets timmar som under årets gång.

Dessa faktorer är än mer framträdande på produktionsanläggningarna och i källarna där de klimatiska förhållandena är optimala, vilket resulterar i de så högt uppskattade organoleptiska egenskaperna.

Det har också funnits en koppling till arbetet i stenbrotten, eftersom arbetarna i Colonnata alltid har behövt en kost med högt energivärde.

Förhållandena i den lokala ekonomin, som karakteriserades av en svag jordbrukssektor, gjorde att man blev tvungen att sprida ut köttkonsumtionen över hela året (man åt magert kött på sommaren och fett på vintern). Man var tvungen att hela tiden skaffa sig de kalorier som behövdes för det tunga arbetet i stenbrotten.

Detta lyckades man med genom att på ett metodiskt sätt bearbeta och bevara de råvaror som fanns, ingredienser och marmor, och genom att förvärva den know-how som behövs.

Traditionellt har man alltid kopplat produktens särskilda egenskaper till den originella framställningsmetoden.

Bandet till den geografiska miljön är inte mindre viktigt.

Att Lardo di Colonnata har blivit en sådan succé beror inte bara på en optimal samverkan mellan råvarorna och andra ingredienser eller på att man använder den lokala marmorn. Den beror också på ett antal komponenter som på bästa sätt kan ta vara på och förädla dessa förutsättningar. Bland dessa måste man nämna den yrkesskicklighet som utvecklats. I Colonnata – vilket är viktigt att påpeka – har detta aldrig inneburit en specialisering mellan slakt och insaltning, utan båda momenten har hört hemma i ett och samma självständiga yrke. Det gäller att kunna välja ut och bearbeta råvaran, att ha kontroll över vad som kallas "salamora", dvs. insaltningen och mognadslagringen, vilket också innebär att tillsätta mer saltlake om så behövs samt att ta vara på luftfuktigheten och den låga luftväxlingen i källarna.

Att Lardo di Colonnata är en välkänd och uppskattad produkt behöver inte bevisas ytterligare. Ett tecken på detta är att det ofta förekommer försök att på ett olagligt och vilseledande sätt använda sig av den här beteckningen.

4.7 *Kontrollorgan:*

Namn: AGROQUALITÀ

Adress: Via Montebello n. 8, I-00185 Roma

4.8 *Märkning*:

Varan säljs vakuumförpackad i plast eller annat lämpligt material, i bitar med en vikt på mellan 250 gram och 5 kg. Fläsket kan också säljas i skivor eller malt och förpackat på lämpligt sätt.

På förpackningen skall följande uppgifter anges med tydliga och outplånliga bokstäver, förutom den grafiska EG-symbolen enligt förordning (EG) nr 1726/98 om beteckningar [1], i dess senast ändrade lydelse, och andra uppgifter som krävs enligt gällande regler:

"Lardo di Colonnata", följt av "Indicazione geografica protetta", eller förkortningen "IGP", med bokstäver som är större än alla andra uppgifter på etiketten; produktions- och/eller förpackningsföretagets namn och adress; produktens logo, som utgörs av en romb med tandad kant, på vilken man ser en gris i profil mot en bergig bakgrund; storleken är 73 × 73 mm; rakt därunder finns två stycken 73 mm långa rader på vilka det står "Lardo di Colonnata", och därunder "IGP". Figurerna är i grönt och rosa, skriften i svart (typsnitt Galliard). Logon kan anpassas proportionellt beroende på användningen. Före förpackningen skall producenten se till att ett sigill med logon, som inte går att återanvända, sätts fast på svålen på ena kortsidan. Alternativt kan en etikett som återger logon användas.

På etiketten får det endast förekomma sådana uppgifter som anges i produktspecifikationen. Berömmande ord eller formuleringar som vilseleder konsumenten är heller inte tillåtna.

Producentens namn och förpackningsplatsen får anges.

4.9 *Nationella krav*: —

[1] EGT L 224, 11.8.1998, s. 1.