32004R1856

REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 1856/2004

tas-26 ta' Ottubru 2004

li jissupplimenta l-Anness tar-Regolament (KE) Nru 2400/96 dwar l-iskrizzjoni ta' isem fir-"Reġistru ta' deskrizzjoni ta' oriġini protetti u indikazzjonijiet ġeografiċi protetti" (Lardo di Colonnata)

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jistabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2081/92 tal-14 ta' Lulju 1992 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjoni tal-oriġini tal-prodotti agrikoli u l-prodotti tal-ikel [1], u b'mod partikolari l-Artikolu 7(5)(a) u l-ewwel inċiż tal-Artikolu 6(4) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-Artikolu 5(5) tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92, l-Italja bagħtet applikazzjoni lill-Kummissjoni għall-iskrizzjoni tal-kelma "Lardo di Colonnata" bħala indikazzjoni ġeografika.

(2) Skont l-Artikolu 6(1) tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92, instab li l-applikazzjoni tirrispetta r-Regolament u li b'mod partikolari li fiha l-informazzjoni kollha meħtieġa skont l-Artikolu 4 tiegħu.

(3) Spanja baġħtet dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni lill-Kummissjoni, skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92, wara l-pubblikazzjoni tal-applikazzjoni għall-iskrizzjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea* [2].

(4) Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni kienet relatata man-nuqqas ta' konformità mal-kundizzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 2 tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92 u kienet ammissibbli skont l-Artikolu 7(4) ta' dak ir-Regolament. Fil-fatt, wara ilment minn esportatur ta' laħam frisk, Spanja kkontestat il-metodu użat għad-definizzjoni taż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-materja prima maħsuba għall-produzzjoni tal-"Lardo di Colonnata" kif ukoll iż-żona ġeografika tal-ipproċessar.

(5) Bl-ittra tas-29 ta' Jannar 2004, il-Kummissjoni stiednet lill-Istati Membri kkonċernati biex jilħqu ftehim bejniethom skont il-proċeduri interni tagħhom. L-Italja spjegat f'iktar dettall il-metodu użat għad-definizzjoni taż-żoni ġeografiċi li jikkonċernaw il-produzzjoni tal-materja prima u tal-ipproċessar u Spanja qablet mal-iskrizzjoni.

(6) Żdiedu xi dettalji mas-sommarju tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-indikazzjoni kkonċernata, b'mod partikolari mal-paragrafu 4.3 dwar iż-żona ġeografika.

(7) Għalhekk l-isem "Lardo di Colonnata" għandu jkun irreġistrat fir-"Reġistru ta' deskrizzjoni ta' oriġini protetti u indikazzjonijiet ġeografiċi protetti" u minn issa jkun protett fil-Komunità kollha bħala indikazzjoni ġeografika protetta.

(8) L-Anness tar-Regolament tal-Kummissjoni [3] (KEE) Nru 2400/96 għandu jiġi ssupplimentat kif xieraq,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-isem imniżżel fl-Anness I ta' dan ir-Regolament qed jinżied fl-Anness tar-Regolament (KE) Nru 2400/96.

L-isem imsemmi fl-ewwel paragrafu huwa hawnhekk irreġistrat bħala indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP) fir-"Reġistru ta' deskrizzjoni ta' oriġini protetti u indikazzjonijiet ġeografiċi protetti" previst fl-Artikolu 6(4) tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92.

Artikolu 2

Is-sommarju kkonsolidat li jirrepeti l-punti prinċipali tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jidher fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea*.

[1] ĠU L 208, 24.7.1992, p. 1. Ir-Regolament kif l-aħħar emendat mir-Regolament (KE) Nru 806/2003 (ĠU L 122, 16.5.2003, p. 1).

[2] ĠU C 131, 5.6.2003, p. 10.

[3] ĠU L 327, 18.12.1996, p. 11. Ir-Regolament kif emendat l-aħħar bir-Regolament (KE) Nru 1486/2004 (ĠU L 273, 21.8.2004, p. 9).

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, 26 ta' Ottubru 2004.

Għall-Kummissjoni
Franz FISCHLER
Membru tal-Kummissjoni

ANNESS I

PRODOTTI TAL-ANNESS I TAT-TRATTAT MAĦSUBA GĦALL-ALIMENTAZZJONI TAL-BNIEDEM

Prodotti magħmulin mil-laħam (imsaħħnin, immelħin, affumikati, eċċ.)

L-ITALJA

Lardo di Colonnata (IĠP)

ANNESS II

SOMMARJU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KEE) Nru 2081/92

"LARDO DI COLONNATA"

(KE NRU: IT/00269)

DPO ( ) IĠP (X)

Dan is-sommarju ġie mfassal għall-skopijiet ta' informazzjoni. Għall-infomazzjoni kompluta, b'mod partikolari għall-produtturi tal-prodotti koperti bid-DPO (Denominazzjoni Protetta ta' Oriġini) jew bl-IĠP (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) kkonċernata, ikun xieraq li wieħed jikkonsulta l-verżjoni kompluta tal-ispeċifikazzjoni jew fil-livell nazzjonali, inkella mingħand is-servizzi tal-Kummissjoni Ewropea ([1]).

1. **Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Indirizz: Via XX Settembre n. 20 - 00187 ROMA
Tel.: 06-481 99 68
Faks: 06-420 131 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Grupp applikant:**

2.1. *Name* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

2.2. *Address* Piazza Palestro, 3, I-54030 Colonnata-Carrara (MS)

2.3. *Composition* producer/processor (x) other ( )

3. **Tip ta' prodott:** Klassi 1.2 — Preparazzjoni tal-laħam imniżżla fl-Anness II — Xaħam tal-majjal.

4. **Deskrizzjoni tal-ispeċifikazzjoni:**

(sommarju tar-rekwiżiti msemmija fl-Artikolu 4(2))

4.1. *Isem:* "Lardo di Colonnata"

4.2. *Deskrizzjoni:*

Prodott miksub minn qatgħat tal-laħam tal-majjal, li ġejjin mill-irziezet li jinsabu fir-Reġjuni tat-Toskana, l-Emilia-Romania, il-Friuli-Venezia Giulia, il-Lombardia, il-Piemonte, l-Umbria, le Marche, il-Lazio u l-Molise li jikkorrispondi għas-saff ta' xaħam li jkopri mid-dahar tar-reġjun oċċipitali sar-ramp u, mill-ġenb, saż-żaqq.

Il-karatteristiċi prinċipali tal-"Lardo di Colonnata" huma dawn:

— Forma: varjabbli, normalment rettangulari, ħxuna mhux inqas minn 3 cm.

— Aspett estern: Il-parti ta' isfel tkun bil-ġilda filwaqt li l-parti ta' fuq hi koperta bil-melħ għall-preservazzjoni, skurat bil-ħxejjex aromatiċi u bil-ħwawar; tista' tkun preżenti strixxa ta' dgħif. Fl-intier tiegħu, il-prodott jidher umdu, b'konsistenza omoġenja u ratba u l-kulur tiegħu hu abjad, kemxejn fir-roża jew fil-kannella.

([1]) Il-Kummissjoni Ewropea, Direttorat Ġenerali għall-Agrikoltura, Politika dwar il-Kwalità tal-Prodotti Agrikoli, B-1049 Brussell.

— Riħa: tfuħ u mimlija aroma.

— Togħma: togħma delikata, kważi ħelwa, kemxejn pikkanti jekk ġejja mir-ramp tal-annimal, arrikkita bi ħxejjex aromatiċi u ħwawar użati fl-ipproċessar.

4.3. *Żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-materja prima tkopri r-Reġjuni tat-Toskana, l-Emilia-Romania, il-Friuli-Venezia Giulia, il-Lombardia, il-Piemonte, l-Umbria, le Marche, il-Lazio u l-Molise. Dawn huma reġjuni Taljani li huma tradizzjonalment dedikati għall-produzzjoni ta' ħnieżer ta' toqol kbir, fejn it-tekniki tat-trobbija u tal-alimentazzjoni adattati għall-produzzjoni tal-materja prima bil-karatteristiċi neċessarji għall-ipproċessar sussegwenti ġew konsolidati biż-żmien. Il-biċċeriji u l-impjanti tat-tqattiegħ jinsabu wkoll f'dawn ir-reġjuni.

Iż-żona ġeografika relatata mal-produzzjoni ta' "lardo di Colonnata" hi ż-żona ta' Colonnata li hi parti mill-muniċipalità ta' Carrara fil-provinċja ta' Massa Carrara.

4.4. *Prova tal-oriġini:*

Skont ċerti sorsi, Colonnata tieħu l-isem tagħha minn kolonja ta' skjavi impjegati mir-Rumani li kienu jaħdmu fil-barrieri tal-irħam. Hemm bosta evidenza storika u arkeoloġika li tixhed l-eżistenza ta' dan it-tip ta' kolonja. Hu possibbli li l-introduzzjoni fuq il-post tal-metodi ta' preservazzjoni tal-laħam tal-majjal tmur lura għall-epoka tad-dominazzjoni Rumana. Apparti minn dan hu ppruvat li r-Rumani kienu jafu sew ir-rwol importanti tax-xaħam fid-dieta tal-ħaddiema li kienu jagħmlu xogħol iebes. Skont il-Kodiċi Ġustinjan il-leġjunarji stess kienu jirċievu porzjon xaħam kull tlett ijiem. Il-kwalità kbira ta' materjali li jinsabu fuq il-post ma setgħetx ma tiffavorixxix l-użu tagħhom mhux biss għall-skopijiet arkitetturali u artistiċi iżda wkoll għall-manifattura ta' firxa wiesgħa ta' oġġetti tal-ħajja ta' kuljum bħal pereżempju mehrież għat-tifrik tal-melħ u l-famuži friskaturi tal-irħam, li lokalment ingħataw l-isem ta' "conche" (vaski) li kienu użati għall-preservazzjoni tax-xaħam. Dawn l-iskoperti jagħtu prova tar-rabtiet li dejjem eżistew bejn prodott uniku bħal-"Lardo di Colonnata" u ċ-ċivilizzazzjoni preżenti fit-territorju li vvintatu. Ċivilizzazzjoni li probabbli ma ġarbitx interruzzjonijiet importanti miż-żminijiet l-iktar antiki. B'mod ġenerali, is-sorsi jindikaw li l-ipproċesssar tal-laħam tal-majjal ġie estiż b'mod konsiderevoli fiż-żminijiet Lombardi. Barra minn dan, huwa wkoll interessanti li wieħed jinnota li kienet ħaġa normali li l-bennejja tas-sengħa jirċievu għaxar libbri ta' xaħam tal-majjal (bejn wieħed u ieħor 5 kg) qabel ma jibdew ix-xogħol li kienu assenjati għalih. Jinstabu annotazzjonijiet simili matul iż-żmien medjevali kollu li ra żvilupp importanti fit-tekniki tal-ipproċessar u l-preservazzjoni tal-laħam tal-majjal.

Aħna ma nistgħux ngħidu bl-eżatt meta dan kollu kellu effett dirett fuq il-metodu tal-ipproċessar u tal-preservazzjoni tax-xaħam tal-majjal f'Colonnata. Skont xi awturi, kienu propjament it-trobbija tal-ħnieżer u l-ħila magħrufa fl-arti tal-ipproċessar tal-laħam tal-majjal (introdotta fuq il-post mill-Lombardi) li ppermetiet il-villaġġ ta' Colonnata biex jibqa' jeżisti matul il-Medju Evu, meta t-tħaffir għall-irħam naqas ħafna.

Anke jekk hu diffiċli li tistabbilixxi b'ċertezza l-oriġini Ċeltika, Rumana jew Lombarda jew anke Komunali tat-tradizzjoni lokali tal-preservazzjoni tax-xaħam tal-majjal fi friskaturi tal-irħam, m'hemmx dubju li din hija tradizzjoni antika u stabbilita.

Dan hu ppruvat b'mod partikolari bl-iskoperta fiż-żona ta' friskaturi tal-irħam użati għall-maturazzjoni tax-xaħam tal-majjal datati mis-seklu sbatax, tmintax u dsatax. Dawn huma friskaturi ta' daqs differenti li ġejjin miż-żona ta' "Canaloni di Colonnata". Huwa wkoll importanti li l-faċċati ta' xi bini jippreservaw bassoriljevi tas-seklu dsatax li juru lill-Sant'Antnin, eremit tas-sekli tlieta u erbgħa, li kellu r-reputazzjoni li jfejjaq "il-ħruq ta' Sant'Antnin" l-isem popolari tal-*herpès zoster*. L-applikazzjonijiet tax-xaħam tal-majjal fuq il-ġilda kienet ikkunsidrata għal sekli sħaħ bħala l-uniku rimedju effikaċi kontra din il-marda. Din hi r-raġuni għala Sant Antnin huwa ħafna drabi rappreżentat flimkien ma' ħanzir. Huwa wkoll interessanti li wieħed jinnota li l-knisja parrokkjali hi ddedikata lil San Bartolomew, il-qaddis patrun tal-biċċiera, u li l-festa patrunali hi wkoll okkażżjoni ta' festa tax-xaħam tal-majjal li tattira bosta viżitaturi Taljani u barranin.

Il-produzzjoni, il-konsum u, b'estensjoni, il-kultura tax-xaħam f'Colonnata minn dejjem kienu marbuta mal-attività tat-tħaffir għall-irħam u mal-ħaddiema.

F'xhieda prezzjuża ppubblikata dan l-aħħar f'artiklu ta' gazzetta, l-inġinier Aldo Mannolini, li ddiriġa fl-aħħar tas-snin 40 numru ta' siti ta' depożiti tal-irħam tar-reġjun ta' Carrara għall-kumpanija Montecatini, jiddikjara li "kien possibbli li jkun stabbilit b'ċertezza l-post ta' residenza tal-ħaddiema permezz tal-osservazzjoni tal-komposizzjoni tal-ikliet tagħhom, billi l-ħaddiema ta' Colonnata biss kellhom id-drawwa li jieklu ħobż u xaħam tal-majjal. Dawn kienu kburin bil-prodott tagħhom u bis-sistema tagħhom ta' produzzjoni li kienet tinvolvi l-preservazzjoni tax-xaħam tal-majjal fi friskaturi tal-irħam installati f'kantini taħt l-art."

Huwa importanti li wieħed jinnota li f'test ippubblikat fl-aħħar tas-seklu dsatax, li kien jinkludi studju tal-indafa soċjali rigward il-ħaddiema fil-barrieri tal-irħam f'Carrara, jidhru xi informazzjonijiet li jikxfu d-differenza fid-dieti bejn dawk li kienu jaħdmu fil-pjanura u dawk li kienu jaħdmu fil-barrieri fil-muntanji. Dawk tal-ewwel setgħu jiddependu fuq ikel pjuttost varjat u mqassam regolari matul il-ġurnata, filwaqt li l-ikel ta' dawk tal-aħħar kien inqas regolari u kien jikkonsisti prinċipalment f'ħobż, għaġin jew taljarini msajrin bil-fażola u ħaxix u mħawrin biż-żejt jew xaħam.

Fir-rigward tal-ingredjenti, il-melħ tal-baħar ilu jiġi użat ħafna u hu faċli biex jinkiseb. It-tewm u ħafna pjanti oħrajn aromatiċi, bħal pereżempju, il-klin, is-salvja u l-origanu kienu disponibbli fuq il-post, filwaqt li l-ħwawar li ġejjin minn pajjiżi distanti — bħal pereżempju l-bżar iswed, il-kannella u n-noċemuskata probabbli kienu faċli biex jinsabu, minħabba l-prossimità tar-rotot tal-kummerċ bejn Livorno/Piża — Emilia/Lombardia.

Matul is-sekli, is-sistema tal-ipproċessar u tal-maturazzjoni fil-friskaturi tal-irħam tradizzjonali ma nbidlitx ħafna. Huwa importanti li wieħed jinnota li fl-antik, iċ-ċiklu ta' produzzjoni kien annwali, il-ħanżir kien jinqatel u jiġi pproċessat biss matul ix-xhur l-iktar kesħin (Jannar/Frar), filwaqt li llum hu possibbli li jitwettaq iktar minn ċiklu wieħed ta' produzzjoni f'sena, iżda, madankollu, l-operazzjonijiet jibqgħu kkunċentrati fix-xhur l-iktar kesħin u umdi (minn Settembru sa Mejju) sabiex ikun salvagwardjat il-karattru naturali tal-proċess tal-produzzjoni.

Għal bosta snin, il-Lardo di Colonnata ħareġ mill-ambitu tal-konsum lokali biex jakkwista reputazzjoni iktar mifruxa, fl-Italja u barra mill-Italja.

L-iskoperta mill-ġdid gastronomika tiegħu tmur lura probabbli għas-snin ħamsin. Tabilħaqq, diġà f'dak iż-żmien, gwida turistika li kien qed jagħti lista tal-kurżitajiet ewlenin storiċi u gastronomiċi tal-provinċja ta' Massa Carrara attribwixxa l-fama tal-villaġġ esklussivament għax-xaħam tal-majjal, apparti għall-prossimità tiegħu mal-barrieri.

Ta' min jenfasizza li l-letteratura vasta kollha kkonsakrata għal dan il-qasam, inkluża l-letteratura nazzjonali l-iktar riċenti, hi unanima f'li tattribwixxi l-produzzjoni tal-"Lardo di Colonnata" esklussivament għat-territorju ta' Colonnata.

Fl-aħħar, ma jridx jintesa' li attwalment il-prodott jikkostitwixxi r-riżorsa prinċipali ekonomika ta' Colonnata. Il-miġja ta' teknoloġiji ġodda fl-isfruttar tal-irħam wassal għal livell għoli ta' qgħad kbir u għal bosta emigrazzjoni.

It-traċċabbiltà tal-prodott hi assigurata mill-iskrizzjoni ta' bdiewa li jrabbu l-ħnieżer, biċċiera, produtturi u pakkeġġjaturi f'reġistru *ad hoc* miżmum mill-aġenzija ta' kontroll imsemmija fl-Artikolu 7.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni:*

Il-produzzjoni hi staġonali u hi mwettqa minn Settembru sa Mejju inklużi. Ix-xaħam tal-majjal irid ikun ipproċessat frisk. Fit-72 siegħa ta' wara l-qatla, irid ikun mqatta', miksi bil-melħ, imbagħad mqiegħed fil-friskaturi tal-irħam imfassla għal dan il-għan, imsejħin lokalment "conche", li qabel jiġu mogħrka bit-tewm, u jkunu alternati strati ta' xaħam u strati ta' ingredjenti oħrajn (bżar miħun frisk, klin frisk, tewm imqaxxar u mqatta' mhux fin) sakemm il-friskaturi jkunu mimlijin. Meta timtela, jitqiegħdu l-għotjien fuq il-friskaturi. Il-"conche" huwa tank ta' l-irħam abjad f'forma ta' friskatur magħmul b'materjal li ġej mis-saff tal-irħam ta' "Canaloni" tas-saff ta' Colonnata, li joffri karatteristiċi ta' komposizzjoni u ta' struttura indispensabbli għall-aħjar maturazzjoni tal-prodott. L-istaġonatura tax-xaħam tal-majjal trid isseħħ ġewwa l-friskaturi matul sitt xhur minn tal-inqas. Il-maturazzjoni trid isseħħ f'postijiet bi ftit ventilazzjoni u mingħajr arja kundizzjonata artifiċjali.

4.6. *Rabta:*

Il-produzzjoni u l-konsum tal-"Lardo di Colonnata" huma tradizzjonalment marbuta mal-ambjent tal-ħaddiema tal-barrieri tal-irħam.

Dan hu ambjent uniku, riżultat ta' total ta' fatturi mhux biss ġeografiċi u klimatiċi iżda wkoll produttivi, ekonomiċi u soċjali. Dawn il-fatturi huma l-frott ta' kundizzjonijiet lokali uniċi, marbutin flimkien b'mod permanenti u ma jistgħux ikunu studjati separatement.

Fil-fatt hu fil-kuntest partikolari ta' Colonnata li l-prodott hu elaborat u jikseb il-karattru speċifiku tiegħu. Il-preservazzjoni tar-rabtiet bejn l-aspetti essenzjali ta' dan il-kuntest esklussiv tikkostitwixxi l-kundizzjoni indispensabbli għas-salvagwardja tat-tipiċità tiegħu.

Il-villaġġ ta' Colonnata jinsab fl-Alpi Apuane, f'għoli medju ta' 550 m. Il-kundizzjonijiet klimatiċi huma kkaratterizzati bi preċipitazzjoni għolja u varjazzjoni baxxa ta' temperatura. Il-kurrenti qawwija ta' arja umda li ġejjin mill-inklinazzjoni Tirrena, jikkondensaw mill-ewwel taħt l-effett tal-ostaklu imprevist tas-sensiela ta' muntanji, wara l-passaġġ tal-pjanura kostali qasira u joħolqu moviment 'il fuq tal-arja responsabbli għal-livell għoli ta' preċipitazzjoni, iktar u iktar frekwenti u intensi iktar ma wieħed jersaq lejn l-għoljiet tal-irħam li jestendu mill-muntajni.

Waħda mill-konsegwenzi prinċipali hi l-livell għoli ta' umdità atmosferika kkawżat mill-frekwenza u l-volum tal-preċipitazzjoni, li jilħqu l-livelli massimi tagħhom minn Settembru sa Jannar u minn April sa Ġunju.

Meta jkun temp sabiħ, żiffiet ta' kuljum jonfħu fuq il-villaġġ ta' Colonnata, li jinsab fid-daħla għal kuridur dejjaq u dritt allinjat lejn il-baħar. Fix-xitwa, dawn iż-żiffiet jonfħu mill-muntanja lejn il-wied u fis-sajf, mill-baħar lejn il-muntanja, speċjalment il-waranofsinhari xemxin. Fid-dell, l-atmosfera hi pjaċevoli anke matul is-sigħat meta x-xemx hi l-iktar sħuna. Fil-kantini tad-djar ta' Colonnata, li ħafna drabi huma mħaffrin mill-ġebla, it-temperaturi għoljin ta' matul il-ġurnata bilkemm jinħassu. Il-friskaturi tal-irħam abjad użati għall-maturazzjoni tax-xaħam jaġġixxu bħala korpi kesħin li jiffavorixxu l-kondensazzjoni tal-umdità atmosferika, li tikkontribbwixxi għall-ipproċessar tal-melħ f'salmura. Is-sitwazzjoni ġeografika partikolari u l-espożizzjoni tal-villaġġ għax-xemx għandhom influwenza konsiderevoli fuq il-formazzjoni ta' mikroklima lokali.

— Il-lokalità ta' Colonnata hi esposta sew għax-xemx, anke fix-xitwa, b'temperaturi kemxejn għola minn dawk ta' qiegħ il-wied u umdità relattivament inqas, għalkemm din hi karatterizzata b'valuri medji għoljin.

— Iż-żona hi ventilata tajjeb ħafna taħt l-effett taċ-ċirkulazzjoni ta' żiffiet li jikkontribwixxu għall-varjazzjoni żgħira fit-temperatura ta' matul il-ġurnata, li għandha influwenza pożittiva fuq il-kundizzjonijiet ġenerali tal-ambjent;

Il-veġetazzjoni folta fiż-żona tal-madwar, magħmula minn qastan, siġar tal-ballut, siġar tal-karpin u siġar tal-fagu, tgħin biex iżżomm l-umdità għolja f'dik iż-żona.

Is-sitwazzjoni ġeografika u l-kundizzjonijiet klimatiċi deskritti hawn fuq huma ideali għal proċess naturali tal-maturazzjoni u tal-preservazzjoni tax-xaħam li jeħtieġ, apparti post f'ċerta altitudni, tliet fatturi oħrajn, li kollha ma jinsabux flimkien imkien aħjar minn Colonnata: umdità għolja, temperaturi moderati sajfin u varjazzjoni tat-temperatura ta' kuljum u annwali żgħar jew modesti.

Dawn il-fatturi huma wkoll iktar rinfurzati fil-kantini, li l-post u l-istruttura tagħhom jgħinu biex iżommu l-kundizzjonijiet klimatiċi ideali u li jippermettu r-riproduzzjoni tal-karatteristiċi organoletiċi tant apprezzati tal-prodott.

Ir-rabta mal-attività tat-tħaffir għall-irħam eżerċitat ukoll influwenza mhux żgħira, peress li l-ħaddiema ta' Colonnata dejjem kellhom bżonn dieta b'livell għoli ta' enerġija.

Meta wieħed jikkunsidra l-kundizzjonijiet partikolari tal-ekonomija lokali, karatterizzata minn settur agrikolu dgħajjef ħafna, l-użu razzjonali tal-provvisti, b'konsum ta' laħam matul is-sena (laħam dgħif matul is-sajf u laħam mxaħħam matul ix-xitwa) ma kinitx problema li ta' min jinjoraha. Fil-fatt kien indispensabbli li jkollhom biżejjed kaloriji il-ħin kollu sabiex jifilħu għall-kundizzjonijiet ta' xogħol diffiċli fil-barrieri.

Dan kien jinkiseb permezz tal-użu ta' metodi tal-fabbrikazzjoni u tal-preservazzjoni li kienu sfruttaw id-disponibbilità abbundanti tal-materja prima, tal-ingredjenti u tal-irħam kif ukoll il-kompetenza fil-preparazzjoni tax-xaħam.

It-tradizzjoni minn dejjem rabtet il-partikolarità tal-prodott mal-oriġinalità tal-proċess tal-preparazzjoni u tal-preservazzjoni.

Mil-lat strettament produttiv, ir-rabta maż-żona ġeografika mhix inqas importanti mill-metodi tal-produzzjoni.

Is-suċċess tal-"Lardo di Colonnata" mhuwiex biss attribwibbli għad-doża korretta tal-materja prima u tal-ingredjenti jew għall-użu tal-karatteristiċi partikolari tal-irħam lokali, iżda wkoll għal serje ta' fatturi li jisfruttaw dawn l-elementi bażiċi. Fosthom, jista' jiġi attribwit rwol importanti għall-kompetenzi li żviluppaw matul iż-żmien fil-kuntest ta' attività li — għandu jiġi enfasizzat — f'Colonnata qatt ma kienet speċjalizzazzjoni tal-bejjiegħ tal-laħam, iżda professjoni indipendenti. Hu biżejjed li wieħed jaħseb pereżempju fil-kapaċità ta' selezzjoni u ta' preparazzjoni tal-materja prima, fil-kapaċità tal-kontroll tas-salmura jew tar-rikostruzzjoni tagħha jew ukoll tal-isfruttar tal-kundizzjonijiet ta' umdità u tan-nuqqas ta' ventilazzjoni fil-kantini lokali.

Ir-reputazzjoni tal-Lardo di Colonnata ma teħtieġx aktar provi. Il-prodott hu magħruf u apprezzat kullimkien, bħal ma juru t-tentattivi li dejjem qed jiżdiedu ta' imitazzjoni u ta' użu impropju tal-isem.

4.7. *Entità ta' spezzjoni*

Isem: AGROQUALITA'

Indirizz: Via Montebello n. 8-00185 ROMA

4.8. *Tikkettar:*

Il-prodott hu kkummerċjalizzat f'biċċiet li jiżnu bejn 250 u 5 000 grammi, ippakkjati f'vakuum f'ippakkjar tal-plastik jew ta' materjal ieħor xieraq. Ix-xaħam tal-majjal jista' jkun mibjugħ ukoll maqtugħ fi flieli jew f'biċċiet żgħar u ippakketat kif xieraq.

It-tikketta fuq l-ippakkjar trid turi f'karattri ċari u li jistgħu jinqraw faċilment, aparti l-logo tal-Komunità u l-kliem relatat (skont ir-Regolament (KE) Nru 1726/98 [1] kif emendat) u l-informazzjoni meħtieġa mill-liġi, l-indikazzjonijiet li ġejjin:

"Lardo di Colonnata" segwit mill-kliem "Indikazzjoni ġeografika protetta" jew l-inizjali "IĠP" b'karattri ikbar minn kwalunkwe kliem ieħor fuq it-tikketta; l-isem, l-isem tal-kumpanija, l-indirizz tal-impriża tal-produzzjoni u tal-ippakketjar; il-logo tal-prodott, li jikkonsisti f'rombojd bil-ġnub ippizzjati b'dimensjonijiet ta' 73 × 73 mm, b'ġo fih il-profil ta' ħanżir, li fuqu hemm l-għoljiet tal-muntanji. Fl-ispazju ta' isfel f'pożizzjoni ċentrali jidhru l-ittri "IĠP" bil-kliem "Lardo di Colonnata" fuq żewġ linji li jokkuppaw spazju orizzontali ta' 73mm fuqhom. Iż-żoni madwar l-immaġini huma ħodor u roża filwaqt li l-ittri huma tat-tipa Gilliard u ta' kulur iswed. Il-logo jista' jkun adattat skond id-daqs differenti tal-ippakkjar. Il-produttur għandu jiżgura li qabel il-prodott ikun ippakkjat, is-siġill speċjali li ma jistax jerġa' jintuża u li juri l-logo tal-prodott jew juri karta b'dak il-logo, jkun mehmuż ma' waħda miż-żewġ naħat l-iktar qosra tal-ġilda.

Huwa pprojbit li fit-tikketta jkun hemm kwalifikazzjoni oħra apparti dak li hi hu stabbilit fl-ispeċifikazzjoni. Huwa wkoll ipprojbit li jintużaw kliem ta' tfaħħir li jistgħu jqarrqu l-konsumatur.

L-użu ta' indikazzjonijiet dwar il-produttur u l-post tal-ippakkjar hu awtorrizzat.

4.9. *Rekwiżiti nazzjonali: —*

---

[1] ĠU L 224, 11.8.1998, p. 1.