32004R1856

REGULAMENTUL (CE) NR. 1856/2004 AL COMISIEI
din 26 octombrie 2004
de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 privind înscrierea unei denumiri în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate" (Lardo di Colonnata)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului din 14 iulie 1992 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 7 alineatul (5) litera (a) și articolul 6 alineatul (4) prima liniuță,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 5 alineatul (5) din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, Italia a transmis Comisiei o cerere de înregistrare ca indicație geografică protejată a denumirii „Lardo di Colonnata".

(2) S-a constatat, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, că aceasta este în conformitate cu regulamentul în cauză, în special că ea cuprinde toate elementele prevăzute la articolul 4.

(3) Spania a transmis Comisiei o declarație de opoziție, în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, ca urmare a publicării cererii de înregistrare în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]).

(4) Declarația de opoziție se referea la nerespectarea condițiilor prevăzute la articolul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 și era admisibilă în conformitate cu articolul 7 alineatul (4) din regulamentul menționat. Într-adevăr, ca urmare a plângerii unui exportator de carne proaspătă, Spania contesta metoda de delimitare a zonei geografice de producție a materiei prime destinate producției de „Lardo di Colonnata", precum și a zonei geografice de prelucrare.

(5) Comisia, prin scrisoarea din 29 ianuarie 2004, a invitat statele membre în cauză să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne. Italia a furnizat explicații în legătură cu metoda de delimitare a zonelor geografice de producție a materiei prime și de prelucrare și Spania și-a dat acordul pentru înregistrare.

(6) S-au adus precizări referitoare la fișa-rezumat din caietul de sarcini pentru denumirea în cauză, în special la paragraful 4.3 referitor la zona geografică.

(7) Prin urmare, denumirea „Lardo di Colonnata" trebuie înscrisă în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate" și protejată pe plan comunitar ca indicație geografică.

(8) Anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 al Comisiei ([3]) trebuie completată corespunzător,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 se completează cu denumirea din anexa I la prezentul regulament.

Denumirea menționată la primul paragraf se înscrie ca indicație geografică protejată (IGP) în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate" prevăzut la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

Articolul 2

Rezumatul, care reia elementele principale din caietul de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării sale în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

([1]) JO L 208, 24.7.1992, p. 1. Regulament astfel cum a fost modificat ultima dată prinRegulamentul (CE) nr. 1215/2003 (JO L 232, 1.7.2004, p. 21).

([2]) JO C 131, 5.6.2003, p. 10.

([3]) JO L 327, 18.12.1996, p. 11. Regulament astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1486/2004 (JO L 273, 21.8.2004, p. 9).

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 26 octombrie 2004.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXA I

PRODUSE DESTINATE CONSUMULUI UMAN, MENȚIONATE ÎN ANEXA I LA TRATAT

Produse din carne (încălzită, sărată, afumată etc.)

ITALIA

Lardo di Colonnata (IGP)

ANEXA II

REZUMAT

REGULAMENTUL (CEE) nr. 2081/92 AL CONSILIULUI

„LARDO DI COLONNATA"

Numărul CE: IT/00269/15.1.2003

DOP ( ) IGP (X)

Această fișă este un rezumat elaborat în scopul informării. Pentru o informare completă, în special pentru producătorii produselor reglementate de respectiva DOP sau IGP, este necesară consultarea versiunii complete a caietului de sarcini fie la nivel național, fie la serviciile Comisiei Comunităților Europene ([1]).

1. **Serviciul competent al statului membru**:

Denumirea: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresa: Via XX Settembre n.20 – I-00187 Roma
Telefon: (39-6) 481 99 68
Fax: (39-6) 420 131 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Grup**:

2.1. *Denumirea*: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Compoziție*: producători/operatori (x), alții ()

3. **Tipul de produs**: Clasa 1.2 – Prepararea cărnii de la anexa II – slănină.

4. **Descrierea din caietul de sarcini**: [rezumatul condițiilor menționate la articolul 4 alineatul (2)]

4.1. *Denumirea*: „Lardo di Colonnata"

4.2. *Descrierea*:

Produs obținut din bucăți tranșate de carne de porc, provenind de la ferme situate pe teritoriul regiunilor Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Veneția Giulia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marche, Lazio și Molise, care corespund stratului adipos care acoperă spatele regiunii occipitale până la partea posterioară și lateral, până la piept.

Principalele caracteristici ale „Lardo di Colonnata" sunt următoarele:

— forma: variabilă, de obicei dreptunghiulară, cu o grosime nu mai mică de 3 cm;

— aspect exterior: partea inferioară păstrează șoriciul, în timp ce partea superioară este acoperită cu sare pentru maturare, devenită închisă la culoare sub efectul ierburilor aromatice și al condimentelor; o fâșie de carne macră poate fi prezentă. Produsul pare umed în ansamblu, cu consistență omogenă și moale, de culoare albă, rozalie sau cafenie;

([1]) Comisia Europeană - Direcția generală „Agricultura" - Unitatea „Politica privind calitatea produselor agricole" - B-1049 Bruxelles.

— mirosul: parfumat și bogat în arome;

— savoare: gust delicat, aproape dulceag, ușor picant, în cazul în care provine din partea posterioară a animalului, îmbogățit cu ierburi aromatice și condimente folosite la momentul prelucrării.

4.3. *Zona geografică*:

Zona geografică delimitată de producție a materiei prime cuprinde regiunile Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Veneția Giulia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marche, Lazio și Molise. Acestea sunt regiuni italiene care se ocupă în mod tradițional cu producția de porci de grăsime, în care tehnicile de creștere și hrănire corespunzătoare producției de materie primă având caracteristicile necesare pentru prelucrare ulterioară s-au consolidat de-a lungul timpului. De asemenea, în regiunile menționate anterior există abatoare și unități de tranșare.

Zona geografică de producție a „Lardo di Colonnata" este reprezentată de teritoriul denumit Colonnata, care este parte din comuna Carrara, provincia Massa Carrara.

4.4. *Dovada de origine*:

În conformitate cu anumite surse, Colonnata își datorează numele prezenței unei colonii de sclavi folosiți de romani în carierele de marmură. Numeroase mărturii istorice și arheologice atestă existența acestui tip de colonie. Nu este exclus ca introducerea metodelor de conservare a cărnii de porc să dateze din epoca dominației romane. Este de altfel dovedit că romanii cunoșteau foarte bine rolul important al slăninii în regimul alimentar al muncitorilor care execută lucrări obositoare. În conformitate cu codul lui Iustinian, soldații romani înșiși primeau o rație de slănină o dată la trei zile. Calitatea înaltă a materialelor disponibile pe plan local nu putea decât să favorizeze, alături de utilizarea arhitecturală sau artistică, o utilizare mai largă și mai amplă de tip manufacturier, legată de obiectele din viața cotidiană, ca de exemplu piulițele pentru pisatul sării și faimoasele vase din marmură, cunoscute în plan local sub numele de „conche" (vas), folosite pentru păstrarea slăninii. Aceste descoperiri dovedesc legăturile care au existat dintotdeauna între un produs unic precum „Lardo di Colonnata" și civilizația prezentă pe teritoriul care a generat-o. O civilizație care nu a suferit probabil întreruperi semnificative din cele mai vechi timpuri. În general, sursele arată că prelucrarea cărnii de porc a cunoscut un impuls puternic în epoca longobardă. De asemenea, este interesant de notat că se obișnuia să se dea meșterilor zidari zece livre de slănină (aproape 5 kg) înainte de începerea lucrărilor care le erau încredințate. Asemenea mărturii se regăsesc pe parcursul întregii perioade medievale care a fost marcată de o dezvoltare semnificativă a tehnicilor de prelucrare și conservare a cărnii de porc.

Nu se poate spune cu exactitate în ce moment toate acestea au avut un impact direct asupra metodei de prelucrare și conservare a slăninii la Colonnata. În conformitate cu unii autori, creșterea porcilor și priceperea renumită în arta prelucrării cărnii de porc (introdusă în plan local de longobarzi) au permis satului Colonnata să supraviețuiască în timpul Evului Mediu, atunci când activitatea de extracție a marmurei a cunoscut o stagnare.

Cu toate că este greu de stabilit cu exactitate originea celtică, romană sau longobardă, chiar comunală, a tradiției locale de conservare a slăninii în vase de marmură, este sigur că tradiția în cauză este veche și consolidată.

Acest lucru este dovedit în special de descoperirea chiar în sat a unor vase de marmură care serveau la maturarea slăninii, datând din secolele XVII, XVIII și XIX. Vasele sunt de dimensiuni variabile, provenind din zona „Canaloni di Colonnata". Este de asemenea semnificativ faptul că fațadele unor case păstrează basoreliefuri din secolul al XIX-lea care îl înfățișează pe Sfântul Anton, un pustnic din secolele III-IV, care, de la sfârșitul secolului al XI-lea, avea reputația de a vindeca „focul Sfântului Anton", denumirea populară a herpesului zoster. Aplicările de grăsime pe piele au constituit timp de secole singurul remediu eficient împotriva bolii. De aceea, Sfântul Anton este adesea reprezentat însoțit de un porc. De asemenea, este interesant de notat că biserica parohială este consacrată Sfântului Bartolomeu, patronul măcelarilor, și că sărbătorirea hramului bisericii este, de asemenea, o ocazie de sărbătorire a slăninii care atrage numeroși vizitatori italieni și străini.

Producția, consumul și, prin extensie, cultura slăninii la Colonnata au fost legate întotdeauna de activitatea de extracție a marmurei și de muncitorii din cariere.

Într-o mărturie prețioasă apărută recent într-un articol de ziar, inginerul Aldo Mannolini care conducea la sfârșitul anilor '40 unele șantiere din carierele de marmură din regiunea Carrara, pentru societatea Montecatini, declară că „era posibil să se stabilească cu certitudine locul de reședință a muncitorilor observând conținutul meselor lor, luând în considerare faptul că numai muncitorii din Colonnata aveau obiceiul de a mânca pâine cu slănină. Aceștia erau mândri de produsul lor și de sistemul de producție care prevedea conservarea slăninii în vase de marmură de Canaloni instalate în pivnițe subterane".

Este important de notat că într-un text publicat la sfârșitul secolului al XIX-lea, conținând un studiu de igienă socială privind muncitorii din carierele de marmură de la Carrara, apar informații edificatoare despre diferența între regimul alimentar al muncitorilor de la câmpie și cel al muncitorilor de la munte, din cariere. Primii puteau beneficia de o alimentație destul de variată, repartizată regulat pe durata zilei, în timp ce ceilalți aveau o alimentație mai puțin regulată, care consta în special din pâine, paste sau fidea fină fiartă cu legume și asezonate cu ulei sau cu slănină.

În ceea ce privește ingredientele, se folosește sarea de mare de mult timp și aprovizionarea cu aceasta se face ușor. Usturoiul și multe alte plante aromatice, ca de exemplu rozmarinul, salvia și oregano – se puteau găsi în zonă, în timp ce condimentele originare din țări îndepărtate – ca de exemplu piperul negru, scorțișoara și nucșoara – se găseau probabil ușor, luând în considerare apropierea axelor rutiere Livorno/Pisa – Emilia/Lombardia.

De-a lungul secolelor, sistemul de prelucrare și de maturare în vasele tradiționale din marmură nu a cunoscut modificări substanțiale. Este important de notat că în timpuri străvechi, ciclul de producție era anual, porcul fiind sacrificat și pregătit numai în cursul lunilor celor mai reci (ianuarie/februarie), în timp ce astăzi este posibilă efectuarea a mai mult de un ciclu de producție pe an, operațiunile aferente rămânând cu toate acestea concentrate în cursul lunilor celor mai reci și umede (din septembrie până în mai) pentru a păstra caracterul natural al procesului de producție.

De mulți ani, slănina de Colonnata a depășit domeniul consumului local și a dobândit un renume mai larg, în Italia și în străinătate.

Redescoperirea sa gastronomică datează probabil din anii '50. Într-adevăr, încă din acea perioadă, un ghid turistic care inventaria principalele curiozități istorice și gastronomice din provincia Massa Carrara atribuia renumele satului exclusiv slăninii, în afară de apropierea sa de cariere.

Este necesar să se sublinieze că întreaga literatură vastă consacrată acestei probleme, inclusiv literatura națională cea mai recentă, atribuie în unanimitate producția exclusivă de „Lardo di Colonnata" teritoriului Colonnata.

Așadar, nu ar trebui să se uite că produsul constituie în prezent principala resursă economică a teritoriului Colonnata. Introducerea noilor tehnologii în exploatarea marmurei a determinat un șomaj ridicat și o emigrare semnificativă.

Trasabilitatea produsului este atestată prin înscrierea meseriilor în cauză într-un registru ad hoc ținut de autoritatea de control menționată la articolul 7.

4.5. *Metoda de obținere*:

Producția este sezonieră și se întinde din septembrie până în mai inclusiv. Slănina trebuie să fie prelucrată în stare proaspătă. În termen de șaptezeci și două de ore de la sacrificare, aceasta trebuie să fie pregătită și acoperită cu sare, apoi pusă în vase de marmură destinate acestui scop, denumite pe plan local „conches", frecate în prealabil cu usturoi, prin alternarea straturilor de slănină și a straturilor de condimente (piper proaspăt măcinat, rozmarin proaspăt, usturoi curățat și zdrobit în bucăți mari) până la umplerea vaselor. După ce vasul se umple, acesta se închide cu capac. „Conche" sunt vase, având forma unui bazin, realizate din material provenind din zăcământul de marmură „Canaloni" de la Colonnata, care oferă caracteristicile de compoziție și structură indispensabile pentru maturarea optimă a produsului. Slănina va trebui să stea în vase timp de cel puțin șase luni. Maturarea trebuie să aibă loc în spații slab ventilate și fără aer condiționat artificial.

4.6. *Legătura*:

Producția și consumul de „Lardo di Colonnata" sunt în mod tradițional legate de mediul muncitorilor din carierele de marmură.

Mediul este special, rezultând dintr-un ansamblu de factori nu numai geografici și climatici, ci și productivi, economici și sociali. Acești factori sunt rezultatul condițiilor locale unice, indisolubil legate și care nu pot fi analizate separat.

În acest context special din Colonnata, produsul este elaborat și își dobândește specificitatea. Păstrarea legăturilor între aspectele esențiale ale acestui context exclusiv constituie condiția indispensabilă pentru păstrarea caracterului specific.

Satul Colonnata este situat în Alpii Apuani, la o altitudine medie de 550 m. Condițiile climatice sunt caracterizate prin precipitații puternice și amplitudine termică scăzută. Curenți puternici de aer umed, provenind de pe versantul tirenian, se condensează imediat sub impactul barierei neprevăzute a lanțului muntos, după ce traversează câmpia mică de coastă, creând o mișcare ascendentă a aerului care determină un nivel ridicat al precipitațiilor, din ce în ce mai frecvente și intense pe măsură ce se înaintează spre pintenii stâncoși.

Una din consecințele principale ale acestei situații est conținutul ridicat de umiditate a atmosferei, legat de frecvența și volumul precipitațiilor care ating nivelul maxim din septembrie până în ianuarie și din aprilie până în iunie.

Atunci când este vreme frumoasă, briza suflă zilnic în satul Colonnata, situat la intrarea într-un coridor îngust și rectiliniu care se deschide spre mare. În timpul iernii, aceste brize bat dinspre munte către vale și, în timpul verii, dinspre mare către munte, mai ales în după-amiezile însorite. La umbră, atmosfera este plăcută chiar și în cursul orelor în care soarele este foarte puternic. În pivnițele caselor din Colonnata, adesea săpate în stâncă, excesele termice din cursul zilei sunt aproape imperceptibile. Vasele din marmură albă care servesc la maturarea slăninii se comportă asemenea unor corpuri reci care favorizează condensarea umidității atmosferice, ceea ce contribuie la transformarea sării în saramură. Poziția geografică specială și expunerea satului la soare au un efect notabil asupra formării unui microclimat local.

— Localitatea Colonnata are o bună expunere la soare chiar și în timpul iernii, cu temperaturi ușor mai ridicate decât cele din vale și o umiditate relativ mai mică, chiar dacă acestea se caracterizează prin valori medii ridicate.

— Aceasta este bine ventilată sub efectul circulației brizelor care generează o amplitudine termică zilnică redusă, ceea ce are o influență pozitivă asupra condițiilor generale de mediu.

Vegetația abundentă din împrejurimi, constituită din castani, stejari, carpeni și fagi, contribuie la menținerea umidității în zonă la un nivel ridicat.

Poziția geografică și condițiile climatice descrise anterior constituie premisele ideale pentru un proces natural de maturare și conservare a slăninii, care are nevoie, în afară de altitudine, de trei factori, toți trei reuniți la Colonnata în condiții optime unice: umiditate ridicată, temperaturi estivale moderate, amplitudine termică, zilnică și anuală, limitată.

Acești factori sunt mai evidenți în pivnițele a căror poziție și structură contribuie la menținerea condițiilor climatice la valori ideale și permit reproducerea caracteristicilor organoleptice atât de apreciate ale produsului.

Legătura cu activitatea de extracție a marmurei a avut, de asemenea, o influență deloc neglijabilă, întrucât această activitate specială cerea ca muncitorii din Colonnata să beneficieze de o alimentație bogată în elemente nutritive.

Luând în considerare condițiile speciale ale economiei locale, caracterizate printr-o contribuție foarte redusă a sectorului agricol, folosirea rațională a rezervelor de alimente, obținută prin prelungirea consumului de carne (carne macră în timpul sezonului estival și carne grasă în timpul iernii) de-a lungul anului nu era o problemă de neglijat. Era într-adevăr indispensabil să se dispună în orice moment de calorii suficiente pentru a suporta condițiile grele de lucru din cariere.

Obiectivul s-a realizat datorită utilizării metodelor de fabricare și de conservare care au exploatat resursele abundente de materie primă, ingrediente și marmură, precum și cunoștințele în pregătirea slăninii.

Tradiția a legat întotdeauna specificitatea produsului de originalitatea procesului de preparare și conservare.

Din punct de vedere strict al producției, legătura cu mediul geografic nu este mai puțin importantă decât metodele de preparare.

Succesul produsului „Lardo di Colonnata" nu se datorează numai dozării optime a materiei prime și a ingredientelor sau utilizării caracteristicilor speciale ale marmurei locale, dar și unui ansamblu de factori capabili să accentueze elementele de bază. Printre acestea, un rol important revine competențelor care s-au dezvoltat de-a lungul timpului în cadrul unei activități, care – este important de subliniat – nu a constituit niciodată la Colonnata o specializare a muncii de măcelar sau cârnățar, ci o profesie independentă. Este suficient, de exemplu, să se ia în considerare capacitatea de selecție și preparare a materiei prime, la capacitatea de control a saramurii sau de reconstituire a acesteia, sau la exploatarea condițiilor de umiditate și de ventilație redusă a pivnițelor locale.

Nu mai este necesar să se demonstreze reputația slăninii de Colonnata. Produsul este cunoscut și apreciat peste tot, astfel cum o demonstrează încercările tot mai numeroase de imitare și uzurpare a denumirii.

4.7. *Structura de control*:

Denumirea: AGROQUALITA

Adresa: Via Montebello n. 8 – I-00185 Roma

4.8. *Etichetare*:

Produsul este comercializat în bucăți, cu greutatea cuprinsă între 250 și 5 000 grame, ambalat sub vid într-un ambalaj de plastic sau dintr-un alt material corespunzător. Slănina va putea, de asemenea, să fie comercializată tăiată în bucăți fine sau tocată și ambalată într-un ambalaj corespunzător.

Pe etichetă trebuie să figureze obligatoriu, cu litere clare și lizibile, în afară de sigla comunitară și de mențiunile aferente [în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1726/98 ([1]) și modificările ulterioare ale acestuia], precum și în afară de informațiile impuse de lege, următoarele indicații:

„Lardo di Colonnata" urmat de mențiunea „Indicație geografică protejată" sau de sigla IGP cu litere de dimensiuni mai mari decât celelalte mențiuni care figurează pe etichetă; denumirea, sediul, adresa întreprinderii care se ocupă cu producția și ambalarea; sigla produsului, care constă dintr-o figură rombică formată dintr-o suprafață cu laturi dantelate în care se află profilul unui porc peste care se înalță crestele munților, cu dimensiunile 73 × 73 mm, având în partea inferioară, în poziție centrală, mențiunea „IGP", deasupra căreia se află mențiunea „Lardo di Colonnata" pe două rânduri ocupând un spațiu ce măsoară pe orizontală 73 mm. Zonele care delimitează imaginile sunt de culoare verde și roz, în timp ce mențiunile, în caractere Galliard, sunt de culoare neagră. Sigla va putea fi adaptată în funcție de dimensiunile diferitelor ambalaje. Înainte de ambalare, producătorul va avea grijă să aplice pe șoriciul slăninii, pe una din laturile mici ale bucății, sigla specială nerefolosibilă care reproduce sau poartă un mic semn reproducând sigla produsului.

Este interzis să se indice pe etichetă o altă calificare decât cea prevăzută în prezentul caiet de sarcini. Este, de asemenea, interzis să se utilizeze indicații cu caracter laudativ și de natură să inducă în eroare consumatorul.

Se autorizează utilizarea indicațiilor referitoare la producător și la locul de ambalare.

4.9. *Cerințe naționale*: —

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