32004R1856

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1856/2004

od 26. listopada 2004.

o dopuni Priloga Uredbi (EZ) br. 2400/96 o upisu određenih naziva u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Lardo di Colonnata)

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 od 14. srpnja 1992. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 7. stavak 5. točku (a) i članak 6. stavak 4. prvu alineju,

budući da:

(1) U skladu s člankom 5. Uredbe (EEZ) br. 2081/92, Italija je Komisiji podnijela zahtjev za registraciju naziva „Lardo di Colonnata" kao oznake zemljopisnog podrijetla.

(2) U skladu s člankom 6. stavkom 1. Uredbe (EEZ) br. 2081/92, ustanovljeno je da zahtjev ispunjava sve uvjete a posebno da sadrži sve potrebne podatke u skladu s člankom 4.

(3) Španjolska je Komisiji poslala prigovor u skladu s člankom 7. Uredbe (EEZ) br. 2081/92 nakon objave u *Službenom listu Europske unije* ([2]) na glavne elemente u vezi sa zahtjevom za registraciju.

(4) Prigovor u vezi s nesuglasjem s uvjetima spomenutima u članku 2. Uredbe (EEZ) br. 2081/92 dopušten je u skladu s člankom 7. stavkom 4. te Uredbe. Sukladno pritužbi jednog izvoznika svježeg mesa, Španjolska je osporavala način korišten za definiranje zemljopisnog područja proizvodnje sirovine korištene za proizvodnju slanine „Lardo di Colonnata" i zemljopisno područje prerade.

(5) Pismom od 29. siječnja 2004. Komisija je zatražila od odnosnih država članica da nastoje postići međusobni dogovor u skladu sa svojim internim postupcima. Italija je detaljnije objasnila metodu korištenu za definiranje zemljopisnih područja proizvodnje sirovine i preradu te se slijedom toga Španjolska suglasila s registracijom.

(6) Daljnji podaci dodani su sažetku specifikacije proizvoda za predmetnu oznaku, posebno stavku 4.3. o zemljopisnom području.

(7) Naziv „Lardo di Colonnata" stoga treba upisati u „Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla" te ga zbog toga treba zaštititi u cijeloj Zajednici kao oznaku zemljopisnog podrijetla.

(8) Prilog ovoj Uredbi dopunjava Prilog Uredbi Komisije (EZ) br. 2400/96 ([3]),

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv iz Priloga I. ovoj Uredbi dodaje se Prilogu Uredbi (EZ) br. 2400/96.

Naziv iz prvog stavka upisuje se kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) u „Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla", kako je predviđeno u članku 6. stavku 4. Uredbe (EEZ) br. 2081/92.

Članak 2.

Ažurirani sažetak glavnih točaka specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

([1]) SL L 208, 24.7.1992., str. 1. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 1215/2004 (SL L 232, 1.7.2004., str. 21.).

([2]) SL C 131, 5.6.2003., str. 10.

([3]) SL L 327, 18.12.1996., str. 11. Uredba kako je izmIjenjena Uredbom (EZ) br. 1486/2004 (SL L 273, 21.8.2004., str. 9.).

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 26. listopada 2004.

Za Komisiju
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOG I.

PROIZVODI NAVEDENI U PRILOGU I. UGOVORU O EZ-u, NAMIJENJENI PREHRANI LJUDI

Proizvodi na osnovi mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

ITALIJA

Lardo di Colonnata (ZOZP)

PRILOG II.

SAŽETAK

UREDBA VIJEĆA (EEZ) br. 2081/92

„LARDO DI COLONNATA"

EZ br.: IT/00269/15.01.2003.

Zaštićene oznake izvornosti ( ) Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (X)

Ovaj je sažetak sastavljen samo u svrhu informiranja. Za potpune podatke molimo, posebno proizvođače predmetnih proizvoda ZOI ili ZOZP, da provjere potpunu verziju specifikacije proizvoda dostupnu na nacionalnoj razini ili kod Europske komisije ([1]).

1. **Odgovorna uprava u državi članici**:

Naziv: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Skupina**:

2.1. *Naziv:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Sastav:* proizvođač/prerađivač (x) ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**: Klasa 1.2. – Pripravci od mesa prema Prilogu II. – slanina.

4. **Specifikacija**:

(sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2.)

4.1. *Naziv:* „Lardo di Colonnata"

4.2. *Opis:*

Proizvod dobiven od odrezanih komada svinjskog mesa od životinja uzgajanih u regijama Toskana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardija, Pijemont, Umbrija, Marche, Lacij i Molise. Korišteni komadi iz masnog su sloja koji pokriva stražnji dio zatiljne regije do trtice i oko trbuha.

Glavne karakteristike slanine „Lardo di Colonnata" su kako slijedi:

— Oblik: varijabilan, obično pravokutan, debljine najmanje 3 cm.

— Vanjski izgled: koža ostaje na donjem dijelu dok je gornji dio pokriven rasolom, potamnjen aromatičnim biljem i začinima; ponekad je vidljiv sloj krtog mesa. Proizvod je uglavnom sočnog izgleda, homogene, mekane konzistencije i bijele je boje, neznatno ružičast ili smećkast.

([1]) Europska komisija, Opća uprava za poljoprivredu, Politika kvalitete poljoprivrednih proizvoda, B-1049 Bruxelles.

— Miris: miomirisan i aromatičan.

— Okus: svjež, profinjen, gotovo sladak, pomalo pikantan kad je s trtice životinje, obogaćen aromatičnim biljem i začinima korištenima u preradi.

4.3. *Zemljopisno područje:*

Zemljopisno područje proizvodnje sirovine obuhvaća regije Toskana, Emilija-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardija, Pijemont, Umbrija, Marche, Lacij i Molise, koje su tradicionalno orijentirane na proizvodnju teških svinja. Tijekom vremena u ovim su regijama razvijeni i prihvaćeni načini uzgoja i prehrane prikladni za proizvodnju sirovina, sa svojstvima potrebnima za naknadnu preradu. Klaonice i pogoni za rezanje također su smješteni u tim regijama.

Zemljopisno područje proizvodnje slanine „Lardo di Colonnata" je područje Colonnata koje je dio općine Carrara, pokrajina Massa Carrara.

4.4. *Dokaz podrijetla:*

Prema nekim izvorima, Colonnata je dobila naziv po koloniji rimskih robova koji su radili u lokalnim kamenolomima mramora. Postojanje takve kolonije potvrđeno je nizom povijesnih i arheoloških dokaza. Postupci korišteni za konzerviranje svinjskog mesa vjerojatno potječu još iz rimskih vremena, a sigurno je utvrđeno da su Rimljani poznavali važnost svinjske masti u prehrani, posebno kod ljudi koji obavljaju teške poslove. Justinijanov kodeks određivao je da legionari moraju dobiti porciju slanine svaka tri dana. Visokokvalitetni materijali koji su im bili lokalno dostupni poticali su ih na njihovo korištenje ne samo u arhitektonske i umjetničke svrhe nego i za proizvodnju širokog raspona svakodnevnih uporabnih predmeta kao što su mužari za drobljenje soli i čuveni mramorni bazeni, poznati lokalno kao „conche", korišteni za konzerviranje slanine. Ti predmeti ukazuju na trajnu povijesnu povezanost ovog jedinstvenog proizvoda i materijalne kulture područja u kojem je stvoren, kulture koja vjerojatno nije pretrpjela nikakav značajniji prekid od pradavnih vremena. Izvori pokazuju da se prerada svinjskog mesa znatno proširila u vrijeme Langobarda. Također je zanimljivo spomenuti da je bilo uobičajeno da majstori zidari prime deset funti slanine (približno 5 kg) prije nego započnu s radom koji im je dodijeljen. Slična svjedočanstva prisutna su tijekom cijelog razdoblja Srednjeg vijeka, koje je bilo svjedokom značajnog razvoja metoda prerade i konzerviranja svinjskog mesa.

Ne može se točno utvrditi kad je to izvršilo izravan utjecaj na metodu prerade i konzerviranja slanine u Colonnati. Prema nekim autorima, „uzgoj svinja i poznato umijeće prerade svinjskog mesa (koje su, kao što je poznato, Langobardi uveli u područje)" omogućili su naselju Colonnata preživljavanje tijekom Srednjeg vijeka, kad je stagniralo iskopavanje mramora.

Teško je utvrditi sa sigurnošću jesu li Kelti, Rimljani ili Langobardi uveli lokalnu tradiciju konzerviranja slanine u mramornim bazenima ili ona vuče podrijetlo iz vremena gradova-država, no nema sumnje da je ta tradicija stara i utemeljena.

To je između ostalog dokazano otkrićem mramornih bazena korištenih za soljenje i zrenje slanine, koji datiraju iz 17., 18. i 19. stoljeća. Bazeni su različitih veličina, izdubljeni od jednog masivnog bloka mramora iz područja Canaloni di Colonnata. Značajno je također da su na pročeljima nekih zgrada vidljivi plitki reljefi iz 19. st. koji prikazuju sv. Antuna, pustinjaka koji je živio u trećem i četvrtom stoljeću i koji je stekao ugled krajem 11. st. liječenjem „svete vatre" ili „vatre sv. Antuna", popularnog naziva za *herpes zoster*. Mazanje kože slaninom stoljećima je smatrano jedinim djelotvornim lijekom za tu bolest. Sveti Antun se stoga često prikazuje u pratnji svinje. Također je zanimljivo spomenuti da je župna crkva posvećena svetom Bartolu, zaštitniku mesara, i da se festival slanine godinama održava na dan svetog Bartola, što privlači velik broj talijanskih i stranih posjetitelja.

Proizvodnja, potrošnja te i običaji vezani uz slaninu u Colonnati uvijek su vezani uz rad i živote radnika u kamenolomima mramora.

U vrijednom iskazu nedavno objavljenom u jednim novinama, Aldo Mannolini, koji je krajem 1940-ih bio upravitelj nekoliko kamenoloma mramora Carrarese za kompaniju Montecatini, izjavljuje da se „moglo gotovo sa sigurnošću utvrditi gdje su radnici živjeli promatrajući što su jeli", jer su samo oni iz Colonnate običavali jesti slaninu s kruhom. „Bili su ponosni na proizvod i metodu proizvodnje, koja je uključivala konzerviranje slanine u bazenima načinjenim od Canaloni mramora u podrumima."

Studija „socijalne higijene" radnika u Carrara kamenolomima mramora objavljena krajem devetnaestog stoljeća sadrži zanimljive podatke o razlici u prehrani radnika u ravnici i onih koje rade u kamenolomima u planinama. Prvi su imali donekle raznovrsnu prehranu, uravnoteženije raspoređenu tijekom dana, dok je hrana potonjih bila manje redovita i sastojala se „uglavnom od kruha, tjestenine ili rezanaca kuhanih s grahom i svježim povrćem, začinjena maslinovim uljem ili svinjskom masti".

Što se tiče sastojaka, godinama se koristila morska sol koja se zasigurno lako nabavljala. Češnjak i mnoge začinske trave kao što su ružmarin, kadulja i origano lokalno su uzgajani, dok je korištenje začina iz dalekih zemalja, npr. crnog papra, cimeta i muškatnog oraščića, vjerojatno potakla blizina trgovačkih putova između Leghorna/Pise i Emilije/Lombardije.

Tijekom stoljeća, postupak prerade i stavljanja na zrenje u rasol u tradicionalne mramorne bazene nije se bitno izmijenio. Prije je ciklus proizvodnje bio godišnji, svinje su se klale i prerađivale samo tijekom najhladnijih mjeseci (siječanj/veljača), dok se danas može ostvariti više proizvodnih ciklusa godišnje, iako se uglavnom prerađuje tijekom najhladnijih i najvlažnijih mjeseci (od rujna do svibnja) da bi se očuvao prirodni karakter proizvodnog procesa.

Već se mnogo godina Lardo di Colonnata ne konzumira samo lokalno, nego je cijenjen i šire u Italiji i inozemstvu.

Gurmani su je navodno ponovno otkrili u 1950-im. Doista, turistički vodič iz tog vremena, navodeći glavne posebnosti vezane uz povijest, kraj i gastronomiju pokrajine Massa Carrara, čuvenost pokrajine osim kamenolomima pripisuje i njenoj slanini.

Brojna literatura posvećena ovom pitanju, uključujući najnoviju talijansku literaturu, jednoglasna je u pripisivanju proizvodnje slanine „Lardo di Colonnata" isključivo području Colonnate.

Konačno, ne smije se zaboraviti da proizvod trenutačno predstavlja glavni ekonomski izvor Colonnate. Pojava novih tehnologija u vađenju i obradi mramora dovela je do visoke nezaposlenosti i znatnog iseljavanja.

Sljedivost proizvoda osigurana je upisom uzgajivača svinja, klaonica, proizvođača i otpremnika u poseban registar koji vodi nadzorno tijelo iz članka 7.

4.5. *Metoda proizvodnje:*

Proizvodnja je sezonska i odvija se od rujna do uključivo svibnja. Slanina mora biti svježa. 72 sata nakon klanja mora biti razrezana, premazana solju, te smještena u posebne mramorne bazene, lokalno poznate pod imenom „conche", koji su prethodno natrljani češnjakom, i to naizmjence slojevi slanine i slojevi drugih sastojaka (svježe mljeveni papar, svježi ružmarin, oguljen i grubo narezani češnjak) sve dok se bazeni ne napune. Kada su puni, bazeni se pokrivaju poklopcima. „Conche" su napravljene od bijelog mramora iz „Canaloni" kamenoloma mramora Colonnate, čiji sastav i struktura osiguravaju optimalno sušenje i sazrijevanje. Slanina mora ostati u bazenima najmanje šest mjeseci. Zrenje u rasolu mora se odvijati na mjestima s neznatnim dovodom zraka i bez umjetnih rashladnih uređaja.

4.6. *Povezanost:*

Proizvodnja i konzumiranje slanine „Lardo di Colonnata" tradicionalno su vezani uz društvenu sredinu radnika iz kamenoloma mramora Colonnate.

Ta jedinstvena sredina produkt je ne samo broja zemljopisnih i klimatskih, nego i proizvodnih, gospodarskih i socijalnih čimbenika. Ti čimbenici, koji su rezultat uvjeta specifičnog lokaliteta a čije se glavne odlike nisu mijenjale stoljećima, neraskidivo su međusobno povezani i ne mogu se proučavati izolirano.

Proizvod se proizvodi i poprima svoju osobitost u posebnom okolišu Colonnate, te je održanje veza između bitnih aspekata ovog ekskluzivnog okoliša bitno za očuvanje tipičnih svojstava proizvoda.

Naselje Colonnata smješteno je u Apuanskim Alpama na prosječnoj nadmorskoj visini od 550 m. Klimu karakterizira velika količina oborina i male razlike u temperaturama. Jaka se strujanja vlažnog zraka s Tirenskog obronka, nakon prelaska kratke obalne ravnice, odmah kondenziraju dok ih planinski lanac tjera uvis stvarajući velike količine oborina, sve češće i intenzivnije što se dalje odmiču preko izdanaka stijena koje sadrže mramor.

Jedna od glavnih posljedica visoka je prosječna atmosferska vlaga uzrokovana učestalošću i količinom kišnih oborina, dostižući maksimalne razine tijekom najkišnijih razdoblja između rujna i siječnja te travnja i lipnja.

Naselje Colonnata nalazi se na gornjem dijelu ravnog, uskog gorskog prijevoja okrenutog prema moru te za lijepog vremena kroz selo puše lagani povjetarac. Zimi ti povjetarci pušu sa planina/dolina. Ljeti su morski povjetarci učestali i posebno su dobrodošli u sunčana poslijepodneva, kad osiguravaju da u hladu bude ugodno, čak i onda kada je sunce najjače. U podrumima seoskih kuća, koje su često ukopane u stijeni, visoke se dnevne temperature jedva osjećaju. Hladni bijeli mramorni bazeni korišteni za zrenje i stavljanje slanine u rasol potiču kondenzaciju vlage u atmosferi pretvarajući sol u rasol. Poseban zemljopisni položaj naselja i njegova izloženost suncu imaju osjetni utjecaj na stvaranje lokalne mikroklime.

— Lokalitet Colonnate dobro je izložen suncu, čak i zimi, s temperaturama neznatno višim od onih na dnu doline i s nižom prosječnom vlažnosti zraka, koja je još uvijek srednja do visoka.

— Područje se vrlo dobro provjetrava povjetarcima koji pridonose neznatnim promjenama temperature s pozitivnim utjecajem na opće uvjete okoliša.

Bujna vegetacija okolnog područja, sastavljena od kestena, hrastova, graba i bukva, pomaže u održavanju visoke vlažnosti područja.

Gore opisani zemljopisni položaj i vremenski uvjeti idealni su za prirodne procese stavljanja u rasol, zrenja i konzerviranja slanine, koji pored visinske lokacije trebaju još tri čimbenika nigdje bolje zastupljena nego u Colonnati: to su visoka vlažnost, umjerene ljetne temperature i male ili umjerene dnevne i godišnje temperaturne razlike.

Ti su čimbenici još očitiji u proizvodnim prostorima/podrumima, čiji smještaj i struktura pomažu u održavanju idealnih klimatskih uvjeta, omogućujući stvaranje visoko cijenjenih organoleptičkih svojstava.

Povezanost s vađenjem kamena također je imala značajan utjecaj, budući da su radnici Colonnate oduvijek trebali energetski bogatu prehranu.

S obzirom na stanje lokalnoga gospodarstva uz vrlo slab poljoprivredni sektor, racionalno korištenje zaliha uz potrošnju mesa tijekom cijele godine (krto meso ljeti i masno meso zimi) nije bio zanemariv problem. Bilo je neophodno uvijek imati dovoljno kalorija kako bi se mogli savladati teški uvjeti rada u kamenolomima.

To se postizalo uporabom metoda prerade i konzerviranja koje su se koristile lokalnim obiljem sirovina, sastojaka i mramora i lokalnim iskustvom u pripremi i konzerviranju slanine.

Svojstva proizvoda uvijek su se pripisivala originalnosti metoda prerade i konzerviranja.

Sa gledišta proizvodnje, veza sa zemljopisnim okolišem nije ništa manje važna od metode proizvodnje.

Uspjeh „Lardo di Colonnate" ne može se pripisati samo ispravnoj mješavini sirovina i sastojaka i korištenju posebnih značajki lokalnog mramora, nego i nizu čimbenika koji se koriste tim osnovnim elementima. Među njima važnu ulogu igraju vještine razvijene tijekom vremena u okviru aktivnosti koja, to se mora naglasiti, u Colonnati nikad nije bila samo posebna grana mesarskog obrta, nego prava, nezavisna djelatnost. Te vještine uključuju na primjer sposobnost izbora i pripreme sirovine, nadzor „salamore" ili rasola i po potrebi njegova obnavljanja, te korištenje vlage i slabe ventilacije lokalnih podruma.

Reputacija „Lardo di Colonnate" više se ne treba dokazivati. Proizvod je poznat i cijenjen svuda, kao što pokazuju sve češći pokušaji njegove imitacije i zlouporabe njegovog imena.

4.7. *Nadzorno tijelo:*

Naziv: AGROQUALITA

Adresa: Via Montebello br. 8 – I-00185 Rim.

4.8. *Označivanje:*

Proizvod se prodaje na tržištu u komadima težine od 250 do 5 000 grama, vakuumiran u plastičnoj ambalaži ili ambalaži od nekog drugog prikladnog materijala. Može se također prodavati narezan na kriške ili na kockice te prikladno pakiran.

Naljepnica na ambalaži mora jasnim i čitljivim slovima, uz znak i tekst Zajednice (u skladu s izmijenjenom Uredbom (EZ) br. 1726/98 ([1])), sadržavati zakonom propisane podatke, kako slijedi:

„Lardo di Colonnata" popraćeno riječima „Indicazione geografica protetta" ili „IGP" slovima većim od ostalog teksta na ambalaži: naziv, tvrtku trgovačkog društva i adresu proizvođača i otpremnika; znak proizvoda u obliku romboida nazubljenih bridova 73 × 73 mm, unutar kojeg je prikazana svinja u profilu, a iznad nje vrhovi planina. U sredini prostora, ispod, pojavljuju se slova „IGI" okrunjena riječima „Lardo di Colonnata" u dva retka koji zauzimaju horizontalni prostor od 73 mm. Područje oko slika je zeleno i ružičasto, a natpis u tipografskom obliku slova Galliard je crn. Veličina znaka može se prilagoditi različitim veličinama ambalaže. Proizvođač prije pakiranja proizvoda stavlja posebni jednokratni pečat koji nosi znak proizvoda ili karticu s dodanim odnosnim znakom na jedan od dva kraća ruba.

Zabranjeno je na naljepnici obilježavati bilo što drugo osim onog što je navedeno u specifikaciji. Također je zabranjeno korištenje pohvalnih izraza koji bi mogli zavarati kupca.

Smiju se davati informacije o proizvođaču i mjestu pakiranja.

4.9. *Nacionalni zahtjevi:* —

([1]) SL L 224, 11.8.1998., str. 1.