

REGOLAMENTO (CE) N. 1856/2004 DELLA COMMISSIONE

del 26 ottobre 2004

che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 relativo all'iscrizione di una denominazione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Lardo di Colonnata)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 4, primo trattino, e l'articolo 7, paragrafo 5, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CEE) n. 2081/92, l'Italia ha trasmesso alla Commissione una domanda per registrare la denominazione «Lardo di Colonnata» quale denominazione di origine protetta.
- (2) Conformemente all'articolo 6, paragrafo 1, del suddetto regolamento, si è constatato che la domanda è conforme alle disposizioni del regolamento e, in particolare, comprende tutti gli elementi ivi previsti all'articolo 4.
- (3) La Spagna ha trasmesso alla Commissione una dichiarazione di opposizione, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92, in seguito alla pubblicazione della domanda di registrazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.
- (4) Tale dichiarazione riguardava il mancato rispetto delle condizioni previste all'articolo 2 del suddetto regolamento ed era ammissibile in virtù del articolo 7, paragrafo 4, del medesimo regolamento. In effetti, in seguito alla denuncia di un esportatore di carni fresche, la Spagna contestava il metodo di delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima destinata alla produzione del «Lardo di Colonnata» e della zona geografica di trasformazione.
- (5) Con lettera del 29 gennaio 2004 la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a cercare un accordo tra loro conformemente alle rispettive procedure interne.

L'Italia ha fornito spiegazioni in merito al metodo di delimitazione delle zone geografiche relative alla produzione della materia prima e alla trasformazione e la Spagna ha dato il suo accordo per la registrazione.

- (6) Sono state aggiunte alcune precisazioni alla scheda riassuntiva del disciplinare della denominazione in oggetto, in particolare al paragrafo 4.3 relativo alla zona geografica.
- (7) La denominazione «Lardo di Colonnata» deve essere pertanto iscritta nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette ed essere tutelata sul piano comunitario come indicazione geografica protetta.
- (8) L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ⁽³⁾ deve essere completato di conseguenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 è completato con la denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento.

La denominazione di cui al primo comma è iscritta quale indicazione geografica protetta (IGP) nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette previsto dall'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Articolo 2

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1215/2004 della Commissione (GU L 232 dell'1.7.2004, pag. 21).

⁽²⁾ GU C 131 del 5.6.2003, pag. 10.

⁽³⁾ GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1486/2004 (GU L 273 del 21.8.2004, pag. 9).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 26 ottobre 2004.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO I

PRODOTTI DELL'ALLEGATO I DEL TRATTATO DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA

Preparazioni a base di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)

ITALIA

Lardo di Colonnata (IGP)

ALLEGATO II

SCHEMA CONSOLIDATA

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«LARDO DI COLONNATA»

N. CE: IT/00269/15.01.2003

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della DOP o dell'IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 420 131 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Richiedente:

2.1. Nome: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Classe 1.2 — Preparazione di carni dell'allegato II — Lardo.

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Lardo di Colonnata»

4.2. Descrizione:

Prodotto ottenuto dai tagli di carne suina, proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise, corrispondenti allo strato adiposo che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Le principali caratteristiche del «Lardo di Colonnata» sono elencate in appresso.

— Forma: variabile, indicativamente rettangolare, spessore non inferiore a 3 cm.

— Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro. Nel complesso, il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito.

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura — Unità di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles

— Profumo: fragrante e ricco di aromi.

— Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione.

4.3. Zona geografica:

La zona geografica delimitata di produzione della materia prima comprende le regioni Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise. Si tratta delle regioni italiane dedite tradizionalmente alla produzione del suino pesante, in cui le tecniche di allevamento e di alimentazione adatte alla produzione di materia prima con le caratteristiche necessarie alla successiva trasformazione sono state consolidate nel corso del tempo. Anche le imprese di macellazione e di sezionamento hanno sede nelle regioni summenzionate.

La zona geografica relativa alla produzione del «Lardo di Colonnata» è rappresentata dal territorio denominato Colonnata, frazione del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara.

4.4. Prova dell'origine:

Secondo alcuni, Colonnata trae il nome dalla presenza di una colonia di schiavi impiegati dai Romani nelle cave di marmo. Dell'esistenza di questo tipo di colonie esistono molte testimonianze storiche e archeologiche. Non è escluso che risalga proprio all'epoca della dominazione romana l'introduzione sul posto delle metodologie di conservazione delle carni suine. È del resto accertato che i Romani conoscevano fino in fondo il ruolo importante rivestito dal lardo nella dieta di coloro che erano sottoposti a lavori pesanti. Gli stessi legionari ricevevano, come ci attesta il Codice Giustiniano, una razione di lardo ogni tre giorni. La migliore qualità del materiale rinvenibile in loco non poteva non favorire, accanto a quella architettonica o artistica, un'utilizzazione più larga e diffusa di tipo manifatturiero, riferita cioè agli oggetti legati alla vita quotidiana come i mortai per la pesta del sale e le famose pile di marmo, ribattezzate localmente «conche», destinate alla conservazione del lardo. Passa anche da questa importante acquisizione la ricostruzione storica dei nessi che sono sempre esistiti fra un prodotto irripetibile come il «Lardo di Colonnata» e la cultura materiale del territorio che lo ha generato. Una cultura che probabilmente non ha subito rilevanti interruzioni dalle epoche più antiche. In generale, le fonti ci dicono, infatti, che anche in epoca longobarda la lavorazione del maiale ricevette un forte impulso. Tra l'altro, è interessante notare che era consuetudine attribuire ai maestri muratori, prima dell'inizio dell'opera loro commissionata, dieci libbre di lardo (circa cinque chilogrammi). Notazioni analoghe possono essere fatte, in verità, per tutto il periodo medievale, che è investito da uno sviluppo significativo delle tecniche di lavorazione e conservazione del maiale.

Non siamo in grado di dire in quale preciso momento o circostanza tutto questo tocchi direttamente il modo di lavorare e conservare il lardo a Colonnata. Secondo alcuni autori, anzi, fu proprio l'allevamento dei maiali e la rinomata maestria nel lavorarne le carni (che come è noto fu introdotta in loco dai Longobardi) ad assicurare al borgo di Colonnata la sua sopravvivenza durante il Medioevo, quando l'attività di estrazione del marmo subì un netto tracollo.

Tuttavia, per quanto sia difficile stabilire con certezza se la tradizione locale di conservare il lardo nelle conche di marmo abbia avuto origine celtica, romana, longobarda oppure risalga all'epoca dei Comuni, non vi è dubbio che essa è antica e consolidata.

Ciò è dimostrato, tra l'altro, dal fatto che sono state rinvenute in paese conche di marmo per la stagionatura del lardo con datazioni dei secoli XVII, XVIII e XIX. Si tratta sempre di vasche di varie dimensioni scavate in un unico blocco compatto proveniente dalla zona dei Canaloni di Colonnata. È altresì significativo che nell'abitato siano visibili, sulla facciata di alcuni edifici, dei bassorilievi risalenti all'Ottocento e rappresentanti S. Antonio Abate, un eremita vissuto fra il III e il IV secolo, al quale fin dall'XI secolo è stata attribuita la fama di guaritore del «fuoco sacro» o «fuoco di S. Antonio», denominazione popolare dell'*herpes zoster*. Le applicazioni di lardo sulla pelle hanno costituito per secoli l'unico rimedio ritenuto efficace per tale malattia. Per questo è molto diffusa la rappresentazione di un maiale accanto alla figura del Santo. Inoltre, va osservato che la chiesa parrocchiale è dedicata a S. Bartolomeo, il patrono dei macellai, e che si tiene, in coincidenza con la festa del Santo, una sagra del lardo, che attira numerosi visitatori da diverse parti d'Italia e dall'estero.

La produzione, il consumo e, per estensione, la cultura del lardo a Colonnata sono stati comunque sempre legati al lavoro e alla vita dei cavaletti.

In una preziosa testimonianza apparsa di recente in un articolo di giornale, Aldo Mannolini, che alla fine degli anni Quaranta disse, per conto della Montecatini, alcuni cantieri nei bacini marmiferi del Carrarese, ricorda che «era possibile stabilire quasi con sicurezza la residenza degli operai osservando il loro pasto, in quanto soltanto quelli di Colonnata erano usi accompagnare al pane il lardo come companatico. 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».

È importante notare che in un testo pubblicato alla fine dell'Ottocento, contenente uno studio di igiene sociale sui lavoratori dei marmi di Carrara, sono riportate notizie illuminanti circa la differenza di dieta fra gli operai che lavoravano in pianura e quelli che lavoravano in montagna nelle cave. I primi potevano contare su di una alimentazione varia, distribuita più regolarmente nell'arco della giornata, mentre per i secondi il nutrimento era meno regolare e consisteva essenzialmente di pane e pasta o taglierini cotti con fagioli e verdure e conditi con olio o lardo.

Quanto agli ingredienti, l'uso del sale marino è antichissimo e il suo approvvigionamento non doveva essere difficile. L'aglio e molte altre erbe aromatiche, come il rosmarino, la salvia o l'origano, erano reperibili in zona, mentre l'uso di spezie provenienti da paesi lontani (pepe nero, cannella o noce moscata) era probabilmente indotto dalla vicinanza alla direttrice dei traffici lungo l'asse Livorno/Pisa — Emilia/Lombardia.

Nel corso dei secoli non ha subito invece modifiche sostanziali il sistema di lavorazione e di stagionatura nelle tradizionali conche di marmo. Da rilevare che anticamente il ciclo di lavorazione era annuale: il maiale veniva macellato e lavorato esclusivamente nei mesi più freddi (gennaio/febbraio), mentre oggi si riesce a portare a termine nel corso dell'anno più di un ciclo di lavorazione, rimanendo, peraltro, le operazioni relative concentrate nei mesi più freddi e umidi (da settembre a maggio), a salvaguardia della naturalità del processo produttivo.

Da molti anni il lardo di Colonnata è uscito dall'ambito di consumo locale e ha acquistato una rinomanza più vasta, in Italia e all'estero.

La sua riscoperta gastronomica risale probabilmente agli anni Cinquanta. Infatti, già a quell'epoca, in una guida turistica, che riporta le principali curiosità storiche e gastronomiche della provincia di Massa Carrara, la fama del paese viene attribuita essenzialmente al lardo e alla vicinanza delle cave.

È opportuno sottolineare come tutta la vasta letteratura sull'argomento, compresa quella più recente di carattere nazionale, sia unanime nell'assegnare la produzione del «Lardo di Colonnata» esclusivamente al territorio di Colonnata.

Infine, non va dimenticato che attualmente il prodotto rappresenta per Colonnata la principale risorsa economica. L'avvento delle nuove tecnologie nell'escavazione e lavorazione del marmo ha infatti prodotto una rilevante disoccupazione e una significativa emigrazione.

La tracciabilità del prodotto è comprovata dall'iscrizione degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e confezionatori in un apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'articolo 7.

4.5. Metodo di ottenimento:

La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio compresi. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate «conche», preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti, quali pepe fresco macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, fino a riempimento dei recipienti. Al termine dell'operazione, verrà apposto il coperchio. Le conche sono contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei Canaloni del bacino di Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato.

4.6. Legame:

La produzione e il consumo del «Lardo di Colonnata» sono tradizionalmente legati all'ambiente colonnatese dei cavaatori di marmo.

Si tratta di un ambiente particolare, risultato del concorso di fattori non solo geografici e climatici, ma anche produttivi, economici e sociali. Tali fattori, frutto di condizioni locali esclusive, sono tra loro inscindibili e non possono essere valutati singolarmente.

È, infatti, nel contesto particolare di Colonnata che il prodotto nasce e acquisisce la sua peculiarità. Il mantenimento delle connessioni fra gli aspetti essenziali di tale contesto esclusivo rappresenta la condizione imprescindibile della salvaguardia della tipicità.

Colonnata è collocata nel contesto delle Alpi Apuane ad una altitudine media di 550 m. Risente pertanto di condizioni climatiche caratterizzate da elevata piovosità e scarse escursioni termiche. Le forti correnti di aria umida provenienti dal versante tirrenico, dopo aver superato la breve pianura costiera, condensano immediatamente, costrette come sono ad innalzarsi di fronte all'ostacolo improvviso delle alture, e danno pertanto luogo a un elevato livello di precipitazioni, tanto più frequenti ed intense quanto più ci si incunea nei contrafforti marmiferi.

Una delle conseguenze rilevanti è che l'umidità media dell'atmosfera, a causa della frequenza e della quantità delle precipitazioni, è piuttosto elevata, raggiungendo i valori più alti nei periodi più piovosi, cioè settembre-gennaio e aprile-giugno.

Il paese di Colonnata, posto alla testata di uno stretto e diritto canale rivolto verso il mare, è interessato nei periodi di tempo bello da brezze giornaliere. Durante l'inverno si tratta di brezze di monte/valle; durante l'estate è frequente la brezza di mare, che talvolta apporta significativi benefici, specie nei pomeriggi assolati: all'ombra, l'aria rimane gradevole anche nelle ore di più intensa insolazione. Nelle cantine delle case di Colonnata, spesso scavate nella roccia, gli eccessi termici diurni si avvertono poco. In questi momenti le conche di marmo bianco dove si stagiona il lardo si comportano anzi come corpi freddi favorendo il condensamento dell'umidità atmosferica che contribuisce alla trasformazione del sale in salamoia. La peculiare posizione geografica e l'esposizione al sole del paese rivestono notevole importanza per la determinazione di un microclima locale.

— La località di Colonnata risulta essere ben esposta al sole anche durante l'inverno, con temperature di conseguenza leggermente superiori a quelle del fondovalle e minore umidità relativa, mantenendo comunque quest'ultima con valori medio-alti.

— È presente una rilevante ventilazione connessa alla circolazione delle brezze la quale concorre a determinare una contenuta escursione termica diurna, influenzando positivamente sulle condizioni ambientali generali.

Si può dire, inoltre, che anche l'intensa vegetazione del circondario, fatta di castagneti, querceti, carpineti e faggeti, contribuisce a mantenere su livelli elevati l'umidità della zona.

La situazione geografica e climatica sopra descritta rappresenta la premessa ideale per un naturale processo di maturazione e conservazione del lardo, che ha bisogno, oltre che di una determinata altitudine, del concorso di questi tre fattori ulteriori, tutti riscontrabili a Colonnata in condizioni ottimali irripetibili: umidità elevata, temperature estive non eccessive e limitate escursioni termiche sia giornaliere che annuali.

Tali fattori vengono ancor più esaltati nei laboratori/cantine, la cui ubicazione e conformazione contribuiscono a mantenere le condizioni climatiche sui valori ideali e consentono di riprodurre le tanto apprezzate caratteristiche organolettiche del prodotto.

Una rilevante influenza ha svolto al riguardo anche il legame esistente con l'attività lavorativa nelle cave, che ha sempre comportato la necessità per gli operai di Colonnata di un'alimentazione in grado di fornire forti apporti energetici.

Considerate le condizioni nelle quali si muoveva l'economia locale, caratterizzata da un'estrema povertà di apporti dal settore agricolo, anche il razionale contingentamento delle scorte, ottenuto attraverso il prolungamento del consumo della carne (quella magra nella stagione estiva e quella grassa nella stagione invernale) lungo tutto il corso dell'anno, non poteva essere un problema trascurabile. Diventava, infatti, indispensabile disporre in qualsiasi momento delle calorie necessarie per sopportare le proibitive condizioni di lavoro nelle cave.

L'obiettivo è stato raggiunto utilizzando metodi di lavorazione e conservazione che hanno fatto leva sull'abbondante disponibilità nel circondario della materia prima, degli ingredienti e del marmo, nonché sulle abilità tecniche per lavorare e conservare il lardo.

La tradizione ha sempre collegato la peculiarità del prodotto all'originalità del processo di lavorazione e di conservazione.

Dal punto di vista strettamente produttivo, il legame con l'ambiente geografico non è meno importante per i metodi di lavorazione.

Alla base del successo del «Lardo di Colonnata» non ci sono, infatti, soltanto il dosaggio ottimale della materia prima e degli ingredienti o l'utilizzazione delle caratteristiche peculiari del marmo locale, ma anche un insieme di componenti che sono in grado di esaltare i dati di partenza. Tra questi, un ruolo significativo è da ascrivere alle abilità che si sono venute sviluppando nel tempo nello svolgimento di una attività, che — è importante sottolineare — non ha mai rappresentato a Colonnata una specializzazione del lavoro di macellaio o salumiere, ma una vera e propria professione autonoma. Si pensi, ad esempio, alla capacità di selezione e lavorazione della materia prima, alla capacità di monitoraggio della cosiddetta «salamoia» o di ricostituzione della stessa, ove necessario, oppure alla capacità di sfruttamento delle condizioni di umidità e scarsa aerazione delle cantine locali.

La reputazione del «Lardo di Colonnata» non ha più bisogno di dimostrazioni. Il prodotto è ormai noto ed apprezzato ovunque come dimostrano i sempre più numerosi tentativi di imitazione ed usurpazione della denominazione.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: AGROQUALITÀ

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

4.8. *Etichettatura:*

Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5 000 grammi, confezionato sottovuoto in imballaggio in plastica o di altro materiale idoneo. Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato.

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni [in conformità al regolamento (CE) n. 1726/98 ⁽¹⁾ e successive modificazioni] e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Lardo di Colonnata» seguita dalla dicitura «Indicazione geografica protetta» ovvero dalla sua sigla «IGP» in caratteri maggiori rispetto a qualunque altra dicitura riportata in etichetta; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; il logo del prodotto, consistente in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all'interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane di dimensioni mm 73 × 73 e nello spazio sottostante, centralmente, la scritta «IGP», sovrastato dalla scritta «Lardo di Colonnata» in due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale di mm 73. Le zone delimitanti le figure sono di colore verde e rosa, mentre le scritte, ottenute con il carattere tipografico Galliard sono di colore nero. Il logo potrà essere adattato a seconda delle forme di utilizzo. Il produttore avrà cura, prima del confezionamento, di apporre anche sulla cotenna del lardo, in corrispondenza di uno dei lati minori del trancio, lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce, o reca un cartellino che riproduce, il predetto logo del prodotto.

In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare. È vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

È consentito l'uso di indicazioni relative al produttore e al luogo di confezionamento.

4.9. *Condizioni nazionali:* —

⁽¹⁾ GU L 224 dell'11.8.1998, pag. 1.