

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1856/2004

ze dne 26. října 2004,

kterým se doplňuje příloha nařízení (ES) č. 2400/96, pokud jde o zápis názvu do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ (Lardo di Colonnata)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

vysvětlení o způsobu vymezení zeměpisných oblastí, které se vztahují k produkci suroviny a ke zpracování, a Španělsko vyslovilo souhlas se zápisem.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisného označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 písm. a) a čl. 6 odst. 4 první odrážku uvedeného nařízení,

(6) Upřesnění byla zanesena do souhrnného listu specifikace dotyčného názvu, zejména do odstavce 4.3, který se týká zeměpisné oblasti.

(7) Název „Lardo di Colonnata“ musí být tedy zapsán do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ a musí být chráněn v rámci Společenství jako zeměpisné označení.

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 5 odst. 5 nařízení (EHS) č. 2081/92 zaslala Itálie Komisi žádost o zápis názvu „Lardo di Colonnata“ jako označení původu.

(8) Příloha nařízení Komise (ES) č. 2400/96⁽³⁾ musí být proto doplněna,

(2) V souladu s čl. 6 odst. 1 nařízení (EHS) č. 2081/92 bylo shledáno, že žádost splňuje všechny požadavky uvedeného nařízení, a zejména, že byly uvedeny všechny údaje požadované podle článku 4 uvedeného nařízení.

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se doplňuje do přílohy nařízení (ES) č. 2400/96.

(3) Španělsko zaslalo Komisi námítky po zveřejnění žádosti o zápis v Úředním věstníku Evropské unie⁽²⁾ v souladu s článkem 7 nařízení (EHS) č. 2081/92.

Název uvedený v prvním pododstavci se zapisuje podle čl. 6 odst. 4 nařízení (EHS) č. 2081/92 jako chráněné zeměpisné označení (CHZO) do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.

Článek 2

Upravený souhrn s hlavními údaji specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

(5) Komise vyzvala dopisem ze dne 29. ledna 2004 dotyčné členské státy, aby se snažily o vzájemnou dohodu v souladu s jejich vnitřními postupy. Itálie poskytla

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 208, 24.7.1992, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1215/2004 (Úř. věst. L 232, 1.7.2004, s. 21).

⁽²⁾ Úř. věst. C 131, 5.6.2003, s. 10.

⁽³⁾ Úř. věst. L 327, 18.12.1996, s. 11. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1486/2004 (Úř. věst. L 273, 21.8.2004, s. 9).

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 26. října 2004.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

PŘÍLOHA I

PRODUKTY V PŘÍLOZE I SMLOUVY, URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

Masné výrobky (ohřívané, solené, uzené atd.)

ITÁLIE

Lardo di Colonnata (CHZO).

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ VÝKAZ

NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92

„LARDO DI COLONNATA“

č. ES: IT/00269/15.01.2003

CHOP () CHZO (X)

Tento stručný výkaz je vytvořen za účelem podání informací. Podrobné informace určené především pro výrobce produktů chráněných CHOP a CHZO, získáte v úplné verzi specifikace, a to buď na národní úrovni nebo od úřadů Evropské komise⁽¹⁾.

1. Zodpovědný úřad v členském státu:

Název: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Skupina:

2.1. Název: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Zastoupení: výrobci/zpracovatelé (x) ostatní ().

3. Typ produktu: Třída 1.2 – Masné polotovary přílohy II – Slanina.**4. Popis ze specifikace:**

(shrnutí podmínek uvedených v čl. 4 odst. 2)

4.1. Název: „Lardo di Colonnata“

4.2. Popis:

Výrobek se získá porcováním vepřového masa, které pochází z chovů nacházejících se na území regionů Toskánsko, Emilia Romagna, Benátsko, Furlansko-Istrie s Terstem, Lombardie, Piemont, Umbrie, Marky, Latium a Molise a které odpovídá tukové vrstvě pokrývající hřbet prasete od oblasti zátylku až k zadní části a na boku až k hrudi.

Základní vlastnosti „Lardo di Colonnata“ jsou tyto:

— Tvar: proměnlivý, obvykle obdélníkový, tloušťka nejméně 3 cm.

— Vnější vzhled: dolní část má zachovanou kůži, zatímco horní část je pokryta solí z dozrávání, která ztmavla vlivem působení koření a vonných bylin; může se vyskytovat pruh libového masa. Výrobek se zdá být celkově vlhký, má homogenní a měkkou konzistenci, bílou až lehce narůžovělou nebo nahnědlou barvu.

⁽¹⁾ Evropská komise – Generální ředitelství – zemědělství – Oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel

— Vůně: libá a bohatá na vonné látky.

— Chuť: jemná, skoro nasládlá, lehce výrazná, jestliže pochází z kusu ze zadní části hřbetu zvířete, obohacená vonnými bylinami a kořením používanými při výrobě.

4.3. Zeměpisná oblast:

Vymezená zeměpisná oblast produkce suroviny zahrnuje regiony Toskánsko, Emilia Romagna, Benátsko, Furlansko-Istrie s Terstem, Lombardie, Piemont, Umbrie, Marky, Latium a Molise. Jedná se o italské regiony, které se tradičně zabývají produkcí těžkého vepřového a kde se za léta vytvořila vhodná technika chovu a výkrmu a které mají potřebné podmínky k produkci a následnému zpracování této suroviny. Játka a bourárny mají rovněž sídlo ve výše zmíněných regionech.

Príslušnou zeměpisnou oblast produkce „Lardo di Colonnata“ představuje území zvané Colonnata, součást obce Carrare v provincii Massa Carrare.

4.4. Důkaz o původu:

Podle některých zdrojů, odvozuje Colonnata své jméno od přítomnosti kolonie otroků, které Římané zaměstnávali v mramorových lomech. Početné historické a archeologické důkazy potvrzují existenci takovéto kolonie. Není vyloučeno, že zavedení způsobů nakládání vepřového masa v tomto místě pochází z doby římské nadvlády. Je ostatně dokázáno, že Římané znali velmi dobře důležitou roli slaniny ve stravovacím režimu těžce pracujících dělníků. Podle Justinianova zákoníku legionáři sami dostávali přiděl slaniny každé tři dny. Vysoká kvalita místního materiálu nemohla nepodporovat vedle architektonického či uměleckého užití i širší užití manufakturního typu, které bylo spojeno s předměty každodenního života, jako byly hmoždíře na drcení soli a známé mramorové nádoby přejmenované místně na „conche“ (mělké mísy), které sloužily k nakládání slaniny. Tyto objevy svědčí o souvislostech, které vždy existovaly mezi nenapodobitelným výrobkem jako je „Lardo di Colonnata“ a civilizací přítomnou na území, která mu dala vzniknout. Civilizací, která pravděpodobně nezažila významné přerušení od nejstarších časů. Historické zdroje obecně uvádějí, že zpracování vepřového masa se silně rozvinulo v langobardské době. Je ostatně zajímavé povšimnout si toho, že bylo obvyklé přidělovat zednickým mistrům 10 liber slaniny (okolo 5 kg) před začátkem prací, které jim byly svěřeny. Takové poznámky nacházíme po celou dobu středověku, který se vyznačoval významným rozvojem technik zpracování a nakládání vepřového masa.

Nejsme schopni říci, v kterém okamžiku přesně toto vše ovlivnilo přímo způsob zpracování a nakládání slaniny v Colonnatě. Podle některých autorů je to právě chov prasat a vyhlášená zručnost při zpracování jejich masa (zavedeného v místě Langobardy), které umožnily obci Colonnata přežít během středověku, když byla zastavena těžba mramoru.

I když je obtížné s jistotou určit, zda místní tradice nakládání slaniny do mělkých mramorových mís má keltský, římský nebo langobardský původ, jisté je, že se jedná o starobylou a ustálenou tradici.

To dokazuje zejména objev mělkých mramorových mís v samotném městečku, pocházejících ze 17., 18. a 19. století a sloužících k nakládání slaniny. Jedná se o různé velké mísy pocházející z oblasti Canaloni di Colonnata. Je rovněž příznačné, že na fasádách některých domů lze nalézt basreliefy z 19. století zobrazující svatého Antonína, poustevníka z 3.–4. století, o kterém se traduje od konce 11. století, že uzdravuje od „ohně sv. Antonína“, což je lidový název pro pásový opar. Příkládání slaniny na pokožku představovalo po několik století jediný účinný prostředek proti této nemoci. Proto je sv. Antonín často představován ve doprovodu prasete. Je rovněž zajímavé si povšimnout, že farní kostel je zasvěcen sv. Bartoloměji, patronu řezníků, a že farní svátek je také příležitostí ke svátku slaniny, který přitahuje mnohé italské návštěvníky i cizince.

Výroba, spotřeba a v širším pojetí kultura slaniny v Colonnatě byly vždy svázané s těžbou mramoru a s jejími dělníky.

V jednom cenném svědectví, které se objevilo nedávno v jednom článku v novinách, prohlašuje inženýr Aldo Mannolini, který řídil na konci 40. let stavby na místě těžby mramoru v oblasti Carrary pro společnost Montecatini, že „bylo možné s jistotou určit místo bydliště dělníků pozorováním skladby jejich stravy, jelikož pouze dělníci z Colonnaty měli ve zvyku jíst chléb a slaninu. Byli hrdí na svůj výrobek a svůj systém výroby, podle něhož se slanina nakládala do mramorových mís umístěných v podzemních sklepeních.“

Je důležité poznamenat, že v jednom textu zveřejněném na konci 19. století, který obsahoval studii o sociální hygieně pracujících v mramorových lomech v Carrare, se objevují informace osvětlující rozdílný režim výživy dělníků, kteří pracovali v nížině a těch, kteří pracovali v lomech v horách. Ti první mohli počítat s dosti různorodou skladbou výživy rozdělené do pravidelných dávek během dne, zatímco ti druzí měli výživu méně pravidelnou, složenou hlavně z chleba, těstovin nebo jemných nudlí vařených se zeleninou a ochucených olejem nebo slaninou.

Co se týká přísad, mořská sůl je používána odedávna a zásobovat se jí je snadné. Česnek a mnoho dalších vonných rostlin, jako např. rozmarýn, šalvěj a majoránka, se vyskytovalo na místě, zatímco koření pocházející ze vzdálených zemí, jako např. černý pepř, skořice a muškátový oříšek, bylo pravděpodobně snadné získat vzhledem k blízkosti silničních os Livorno/Pisa – Emilia/Lombardie.

Během století se systém výroby a zrání v tradičních mělkých mramorových mísách nijak výrazně nezměnil. Stojí za to poznamenat, že v minulých dobách byl cyklus výroby roční, prase se poráželo a připravovalo výhradně v nejméně chladných měsících (leden/únor), zatímco dnes je možné uskutečnit víc než jeden cyklus výroby za rok, ale operace, které s tím souvisejí, přesto zůstávají soustředěny do nejméně chladných a nejméně vlhkých měsíců (od září do května), aby byl co nejvíce zachován přirozený proces výroby.

Už mnoho let není slanina z Colonnaty spotřebovávána jenom místně, ale získala si širší pověst v Itálii a v zahraničí.

Její gastronomické znovuoživení spadá pravděpodobně do 50. let minulého století. Již tehdy se v jednom turistickém průvodci, představujícím hlavní historické a gastronomické zvláštnosti provincie Massa Carrara, přisuzovala proslulost vesnice výhradně slanině, kromě blízkých mramorových lomů.

Je třeba zdůraznit, že celá rozsáhlá literatura věnovaná této otázce, včetně nejnovější národní literatury, je zajedno v tom, že zařazuje výrobu „Lardo di Colonnata“ výhradně do oblasti Colonnaty.

Konečně nesmíme zapomenout, že výrobek představuje v současné době hlavní ekonomický zdroj Colonnaty. Nastoupení nových technologií v těžbě mramoru způsobilo zvýšení nezaměstnanosti a velkou emigraci.

Sledovatelnost výrobku je potvrzena zápisem příslušných cechů do rejstříku *ad hoc* vedeného kontrolním orgánem uvedeným v článku 7.

4.5. Způsob produkce:

Výroba je sezónní a uskutečňuje se od září do konce května. Surovina musí být zpracována v čerstvém stavu. Do 72 hodin po porážce musí být očištěna, nasolena a poté umístěna do mělkých mramorových mís, místně nazývaných „conche“, které jsou určeny k tomuto účelu a které byly předem vymazány česnekem. Do těchto mís se střídavě vkládá vrstva slaniny a vrstva vonných přísad (čerstvě mletý pepř, čerstvý rozmarýn, oloupaný a nahrubo nakrájený česnek) až do úplného naplnění. Jakmile je mísa plná, tak se uzavře. „Conche“ jsou nádoby z bílého mramoru ve tvaru mělkých mís, které byly vyrobeny z materiálu pocházejícího z těžebního místa Canaloni v Colonnatě a majícího charakteristické složení a strukturu nutnou k optimálnímu zrání výrobku. Slanina se musí v mísách nechat uležet nejméně šest měsíců. Zrání musí probíhat v místech s malým přístupem vzduchu bez jakékoli klimatizace.

4.6. *Souvislost:*

Výroba a spotřeba „Lardo di Colonnata“ jsou tradičně svázány s prostředím dělníků z mramorových lomů.

Jedná se o zvláštní prostředí, které je výsledkem souboru nejen zeměpisných a klimatických, ale také výrobních, ekonomických a sociálních faktorů. Tyto faktory vyplývají z jedinečných místních podmínek, jsou nerozlučně spjaté a nelze je studovat samostatně.

Výrobek je vytvářen a získává svoji jedinečnost ve zvláštním kontextu Colonnaty. Zachování vztahu mezi podstatnými rysy tohoto výjimečného kontextu vytváří nezbytnou podmínku pro zachování typičnosti tohoto výrobku.

Vesnice Colonnata se nachází v apuánských Alpách v průměrné nadmořské výšce 550 m. Klimatické podmínky jsou zde charakterizovány silnými srážkami a slabými teplotními výkyvy. Silné proudy vlhkého vzduchu, které vanou z tyrhénského úbočí, se ihned sráží vlivem přítomnosti náhlé bariéry horského řetězce poté, co přešly nad krátkou pobřežní rovinou. V důsledku stoupání vzduchu dochází ke značným srážkám, které jsou tím častější a intenzivnější, čím se postupuje dále směrem do nitra skalnatého předhůří.

Jedním z hlavních důsledků této situace je vysoká atmosférická vlhkost spjatá s četností a objemem srážek, které dosahují nejvyšší míry v období od září do ledna a od dubna do června.

Při pěkném počasí vane ve vesnici Colonnatě, která se nachází u vstupu do úzkého a přímého údolí obráceného k moři, každodenní pobřežní vítr. V zimě vanou tyto pobřežní větry směrem od hor do údolí a v létě, zejména během prosluněných odpolední, od moře do hor. Ve stínu je ovzduší příjemné i v hodinách nejvyššího slunečního ozáření. Ve sklepích domů Colonnaty, často vytesaných ve skále, jsou výkyvy denních teplot téměř nepozorovatelné. Mělké mísy z bílého mramoru, v nichž slanina zraje, se chovají jako studená tělesa, která podporují srážení atmosférické vlhkosti, což přispívá k přeměně soli na solanku. Zvláštní zeměpisná poloha a vystavení vesnice slunci mají podstatný dopad na vytváření místního mikroklimatu.

Oblast Colonnaty je dobře vystavena slunci i v zimě a její teploty jsou mírně vyšší než na dně údolí a její relativní atmosférická vlhkost je nižší i přes vysoké průměrné hodnoty.

Je velmi dobře větrána vlivem oběhu pobřežních větrů, které zmírňují denní výkyvy teploty, což má příznivý vliv na životní prostředí.

Hustá rostlinná pokrývka v okolí, tvořená kaštany, duby, habry a buky, přispívá k udržování vysoké vlhkosti v oblasti.

Zeměpisná poloha a klimatické podmínky, které byly popsány výše, poskytují ideální podmínky pro přírodní proces zrání a nakládání slaniny, který potřebuje kromě nadmořské výšky souhru tří faktorů, které jsou v Colonnatě sloučeny v nenapodobitelných optimálních podmínkách: vysoké vlhkosti, mírných letních teplotách a omezených teplotních, denních i ročních výkyvech.

Tyto faktory jsou ještě zesíleny ve sklepích, jejichž umístění a rozložení přispívá k udržování klimatických podmínek na ideálních hodnotách a umožňuje vytvářet smysly vnímatelné vlastnosti, které jsou u výrobku tak cenné.

Spojení s těžbou mramoru mělo rovněž nezanedbatelný vliv, protože tato zvláštní činnost vyžadovala, aby dělníci z Colonnaty měli energeticky bohatou výživu.

S ohledem na zvláštní podmínky místní ekonomiky, která je charakterizována velmi malým vkladem zemědělského odvětví, nebylo racionální rozdělení potravinových zásob získané prodloužením spotřeby masa (libové maso v létě, tučné maso v zimě) po dobu celého roku problémem, který bylo možné zanedbat. Bylo nezbytné mít v každém okamžiku k dispozici dostatek kalorií, aby bylo možné snášet obtížnost pracovních podmínek v lomech.

Tento cíl byl dosažen díky způsobům výroby a konzervování, které těžily z hojně dostupné suroviny, přísad a mramoru, jakož i ze zkušeností z výroby slaniny.

Tradice vždy vázala zvláštnost výrobku s původností procesu přípravy a konzervování.

Z hlediska úzce výrobního je vztah k zeměpisnému prostředí stejně důležitý jako výrobní způsoby.

Úspěch „Lardo di Colonnata“ nelze připisovat pouze optimálnímu dávkování suroviny a přísad nebo využívání zvláštních vlastností místního mramoru, ale také souboru složek schopných zvýšit vliv vstupních parametrů. Mezi nimi lze přisoudit důležitou roli dovednostem, které se vyvinuly během času v rámci činnosti, která, a to je nutno zdůraznit, nikdy nepředstavovala v Colonnatě specializaci práce řezníka nebo uzenáře, nýbrž plnohodnotné povolání. Stačí si uvědomit například schopnost výběru a přípravy suroviny, schopnost udržovat pod kontrolou koncentraci a obnovu solanky či využívání podmínek vlhkosti a malého větrání místních sklepů.

Pověst slaniny z Colonnaty není již třeba prokazovat. Výrobek je v současnosti znám a oceňován všude, jak to dokazují pokusy o stále početnější napodobování a zneužívání názvu.

4.7. Kontrolní subjekt:

Název: AGROQUALITA

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

4.8. Označování:

Výrobek je uváděn na trh v kusech o váze od 250 do 5 000 gramů ve vakuovém balení z plastu nebo z jiného vhodného materiálu. Slanina může být rovněž uváděna na trh nakrájená na jemné plátky nebo rozemletá a zabalená ve vhodném obalu.

Na nálepce musí být uvedeny jasnými a čitelnými písmeny, kromě loga Společenství a k němu se vztahujících údajů (v souladu s nařízením (ES) č. 1726/98⁽¹⁾ ve znění pozdějších předpisů), jakož i zákonem vyžadovaných informací, tato označení:

„Lardo di Colonnata“ následované údajem „Chráněné zeměpisné označení“ nebo zkratkou „CHZO“ napsanými většími písmeny než ostatní údaje na nálepce; název a adresa podniku, pověřeného výrobou a balením; logo výrobku ve tvaru kosočtverce tvořeného plochou o velikosti 73 × 73 mm s ozubenými okraji, na kterém je silueta prasete a nad ní horské vrcholky, ve středu je údaj „CHZO“ pod názvem „Lardo di Colonnata“ na dvou linkách zabírajících prostor měřící ve vodorovném směru 73 mm. Oblasti ohraničující obrazce jsou zelené a růžové barvy, zatímco údaje jsou vytištěny písmem černé barvy typu Galliard. Logo bude moci být přizpůsobeno rozměrům různých balení. Před zabalením přiloží výrobce na kůži slaniny, směrem k jedné z menších stran kusu, zvláštní pečeť na jedno použití, která zobrazuje nebo nese malou tabulku s logem výrobku.

Je zakázáno uvádět na nálepce jiné údaje než ty, které jsou uvedeny v těchto podmínkách. Je také zakázáno používat údaje vychvalující výrobek a takové, které by mohly uvést spotřebitele v omyl.

Údaje o výrobcu a místu balení jsou povoleny.

4.9. Národní požadavky: —

⁽¹⁾ Úř. věst. L 224, 11.8.1998, s. 1.