

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1856/2004 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Οκτωβρίου 2004

για τη συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 όσον αφορά την καταχώριση ονομασίας στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» (Lardo di Colonnata)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

μέθοδο οριοθέτησης των γεωγραφικών περιοχών παραγωγής της πρώτης ύλης και μεταποίησης και η Ισπανία συναίνεσε στην καταχώριση.

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

(6) Υπήρξαν περαιτέρω αποσαφηνίσεις του συνοπτικού δελτίου των προδιαγραφών της συγκεκριμένης ονομασίας, ιδίως στο σημείο 4.3 που αφορά τη γεωγραφική περιοχή.

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5 στοιχείο α) και το άρθρο 6 παράγραφος 4 πρώτη περίπτωση,

(7) Η ονομασία «Lardo di Colonnata» πρέπει επομένως να εγγραφεί στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» και να προστατεύεται σε κοινοτικό επίπεδο ως γεωγραφική ένδειξη.

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ιταλία διαβίβασε στην Επιτροπή αίτηση καταχώρισης ως γεωγραφικής ένδειξης για την ονομασία «Lardo di Colonnata».

(8) Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής<sup>(3)</sup> πρέπει να συμπληρωθεί αναλόγως,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

(2) Διαπιστώθηκε, σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, ότι η αίτηση αυτή είναι σύμφωνη με τον εν λόγω κανονισμό, περιλαμβάνει δηλαδή όλα τα στοιχεία που προβλέπονται στο άρθρο 4.

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 συμπληρώνεται με την ονομασία που παρατίθεται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

(3) Η Ισπανία διαβίβασε στην Επιτροπή ένσταση, σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, κατόπιν της δημοσίευσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*<sup>(2)</sup> της αίτησης καταχώρισης.

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο εγγράφεται ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

## Άρθρο 2

(4) Η ένσταση αφορούσε τη μη τήρηση των όρων του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 και ήταν αποδεκτή σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 4 του εν λόγω κανονισμού. Πράγματι, κατόπιν σχετικής καταγγελίας που υπέβαλε εξαγωγέας νωπού κρέατος, η Ισπανία αμφισβήτησε τη μέθοδο οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής όπου παράγεται η πρώτη ύλη που προορίζεται για την παραγωγή του «Lardo di Colonnata» καθώς και της γεωγραφικής περιοχής μεταποίησης.

Το ενοποιημένο δελτίο, το οποίο περιλαμβάνει τα κυριότερα στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος παραρτήματος.

## Άρθρο 3

(5) Με επιστολή της 29ης Ιανουαρίου 2004, η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη να επιδιώξουν την επίτευξη συμφωνίας μεταξύ τους, σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες. Η Ιταλία έδωσε εξηγήσεις όσον αφορά τη

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

(1) ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1215/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 232 της 1.7.2004, σ. 21).

(2) ΕΕ C 131 της 5.6.2003, σ. 10.

(3) ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1486/2004 (ΕΕ L 273 της 21.8.2004, σ. 9).

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 26 Οκτωβρίου 2004.

Για την Επιτροπή  
Franz FISCHLER  
Μέλος της Επιτροπής

---

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι ΤΗΣ ΣΥΝΘΗΚΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**

Προϊόντα με βάση το κρέας (που έχει υποστεί θέρμανση, αλατισμένο, καπνιστό κ.λπ.)

ΙΤΑΛΙΑ

Lardo di Colonnata (ΠΓΕ).

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«LARDO DI COLONNATA»

Αριθ. ΕΚ: Π/00269/15.01.2003

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, ειδικότερα για τους παραγωγούς των προϊόντων που αφορούν τα σχετικά ΠΟΠ και ΠΓΕ, πρέπει να συμβουλευέστε την πλήρη διατύπωση της συγγραφής υποχρεώσεων είτε σε εθνικό επίπεδο είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομασία: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Διεύθυνση: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma

Τηλ.: (39-6) 481 99 68

Φαξ: (39-6) 420 131 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

**2. Ομάδα:**

2.1. Όνομα: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Σύσταση: Παραγωγοί/μεταποιητές (x) άλλος ( )

3. Τύπος προϊόντος: Κατηγορία 1.2 — Παρασκευάσματα κρέατος του παραρτήματος II — Λαρδί.

**4. Περιγραφή των προδιαγραφών:**

(σύνοψη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)

4.1. Όνομασία: «Lardo di Colonnata».

**4.2. Περιγραφή:**

Προϊόν παραγόμενο από μέρη χοιρινού κρέατος το οποίο προέρχεται από εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε εκτάσεις των περιοχών Τοσκάνη, Εμίλια-Ρομάνια, Βένετο, Φριούλι-Βενέτσια Τζούλια, Λομβαρδία, Πιεμόντε, Ούμπρια, Μάρκε, Λάτσιο και Μολίζε, και αντιστοιχεί σε λιπώδες στρώμα που καλύπτει τη ράχη της ινιακής περιοχής μέχρι τους γλουτούς και που πλευρικά φτάνει έως την κοιλιά.

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά του «Lardo di Colonnata» είναι:

— Σχήμα: ποικίλο, συνήθως ορθογώνιο, πάχος τουλάχιστον 3 cm.

— Εξωτερική εμφάνιση: η κάτω πλευρά διατηρεί το δέρμα ενώ η άνω είναι καλυμμένη από αλάτι για την ωρίμαση και είναι σκούρου χρώματος λόγω επίδρασης των αρωματικών φυτών και των καρυκευμάτων. Είναι δυνατό να εμφανίζεται και μια λωρίδα άπαχου κρέατος. Στο σύνολό του το προϊόν είναι υδαρές, ομοιογενές και μαλακό, λευκού χρώματος, ελαφρώς ροδόχρουν ή καστανό.

<sup>(1)</sup> Ευρωπαϊκή Επιτροπή — Γενική Διεύθυνση Γεωργίας — Ομάδα πολιτικής ποιότητας των γεωργικών προϊόντων — B-1049 Βρυξέλλες.

— Οσμή: εύοσμο και πλούσιο σε αρώματα.

— Γεύση: λεπτή, σχεδόν γλυκιά, ελαφρώς πικάντικη αν προέρχεται από την περιοχή των γλουτών, εμπλουτισμένη με αρωματικά φυτά και καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται η πρώτη ύλη περιλαμβάνει τις περιοχές Τοσκάνη, Εμίλια-Ρομάνια, Βένετο, Φριούλι-Βενέτσια Τζούλια, Λομβαρδία, Πιεμόντε, Ούμπρια, Μάρκε, Λάτσιο και Μολίζε. Πρόκειται για περιοχές της Ιταλίας με παράδοση στην παραγωγή χοίρων μεγάλου βάρους, όπου, με την πάροδο του χρόνου, έχουν παγιωθεί οι κατάλληλες τεχνικές μέθοδοι εκτροφής και διατροφής για την παραγωγή πρώτης ύλης με τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά για την επακόλουθη μεταποίηση. Στις προαναφερόμενες περιοχές έχουν επίσης την έδρα τους σφαγεία και επιχειρήσεις τεμαχισμού.

Η γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται το «Lardo di Colonnata» ταυτίζεται με την περιοχή που ονομάζεται Colonnata και που εντάσσεται στο δήμο Carrara της επαρχίας Massa Carrara.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Σύμφωνα με ορισμένες πηγές, η Colonnata οφείλει το όνομά της στην παρουσία κοινότητας σκλάβων που χρησιμοποιούσαν οι ρωμαίοι στα λατομεία μαρμάρου. Πολυάριθμες ιστορικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες αποδεικνύουν την ύπαρξη αυτού του είδους κοινοτήτων. Η υιοθέτηση στην περιοχή αυτή των μεθόδων διατήρησης του χοιρινού κρέατος δεν αποκλείεται να ανάγεται στην εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας. Επίσης, επιβεβαιώνεται ότι οι ρωμαίοι γνώριζαν πολύ καλά το σημαντικό ρόλο που είχε το λαρδί στη διατροφή των ατόμων με ιδιαίτερα επίπονη εργασία. Σύμφωνα με τον κώδικα του Ιουστινιανού, οι λεγεωνάριοι λάμβαναν μια μερίδα λαρδί ανά τρίμηρο. Η υψηλή ποιότητα των υλικών που βρέθηκαν επιτόπου δεν μπορούσε παρά να ευνοήσει, πέρα από την αρχιτεκτονική ή καλλιτεχνική τους χρήση, μια ευρύτερη χρήση για την κατασκευή αντικειμένων της καθημερινής ζωής, όπως το γουδί για το κοπάνισμα του αλατιού και τα φημισμένα μαρμάρινα δοχεία που ονομάστηκαν «conche» στην περιοχή και τα οποία προορίζονταν για τη διατήρηση του λαρδιού. Τα εν λόγω ευρήματα αποδεικνύουν τους ιστορικούς δεσμούς που πάντα υπήρχαν μεταξύ ενός μοναδικού προϊόντος όπως το «Lardo di Colonnata» και του πολιτισμού στο χώρο που το δημιούργησε. Πρόκειται για πολιτισμό που πιθανώς έχει συνεχιστεί αδιάκοπα από τους αρχαιότετους χρόνους. Γενικά, οι πηγές αναφέρουν ότι η μεταποίηση του χοιρινού κρέατος αναπτύχθηκε ιδιαίτερα την εποχή των Λομβαρδών. Επίσης, αξίζει να σημειωθεί ότι συνήθως οι αρχικτίστες, πριν αρχίσουν τη δουλειά τους, παρελάμβαναν 10 λίβρες λαρδί (5 κιλά περίπου). Ανάλογες αποδείξεις μπορούν να βρεθούν για όλη την περίοδο του μεσαίωνα κατά τον οποίο παρατηρείται σημαντική ανάπτυξη των τεχνικών μεταποίησης και διατήρησης του χοιρινού κρέατος.

Δεν είναι δυνατό να προσδιοριστεί με ακρίβεια σε ποια περίοδο συγκεκριμένα όσα προαναφέρονται είχαν άμεση επίδραση στον τρόπο μεταποίησης και διατήρησης του λαρδιού στη Colonnata. Σύμφωνα με ορισμένους συγγραφείς, η χοιροτροφία και η περίφημη δεξιότητα στη μεταποίηση του κρέατος (που όπως είναι γνωστό την εισήγαγαν στην περιοχή οι Λομβαρδοί) εξασφάλισε την επιβίωση του χοιριού Colonnata κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, όταν σταμάτησε η δραστηριότητα της εξόρυξης μάρμαρου.

Ενώ είναι δύσκολο να καθοριστεί με βεβαιότητα κατά πόσο η τοπική παράδοση διατήρησης του λαρδιού σε μαρμάρινα αγγεία προερχόταν από τους Κέλτες, τους Ρωμαίους, τους Λομβαρδούς ή ανάγεται στην εποχή της πόλης-κράτους, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι πρόκειται για παλιά καθιερωμένη παράδοση.

Αυτό αποδεικνύεται συγκεκριμένα από το γεγονός ότι ανευρέθηκαν στην περιοχή μαρμάρινα αγγεία για την ωρίμαση του λαρδιού που ανάγονται στον 17ο, 18ο, και 19ο αιώνα. Πρόκειται για αγγεία διαφόρων διαστάσεων που προέρχονται από την περιοχή «Canaloni di Colonnata». Είναι επίσης σημαντικό ότι στην πρόσφιση ορισμένων κτιρίων, υπήρχαν ανάγλυφα που ανάγονται στο 19ο αιώνα και αναπαριστούν τον S. Antonio Abate, ερημίτη που έζησε μεταξύ 3ου και 4ου αιώνα και για τον οποίο από τα τέλη του 11ου αιώνα υπήρχε η φήμη ότι θέραπευε τη «φωτιά του S. Antonio», λαϊκή ονομασία του έρπητα ζωστήρα. Η επίθεση λαρδιού πάνω στο δέρμα αποτέλεσε για πολλούς αιώνες τη μόνη αποτελεσματική θεραπεία για τη συγκεκριμένη ασθένεια. Για το λόγο αυτό, είναι ευρέως διαδεδομένη η αναπαράσταση χοίρου δίπλα στον Άγιο. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι η ενοριακή εκκλησία είναι αφιερωμένη στον S. Bartolomeo, τον προστάτη των κρεοπωλών και ότι η γιορτή του Αγίου συνδυάζεται με τη γιορτή λαρδιού, η οποία συγκεντρώνει πολυάριθμους επισκέπτες από την Ιταλία και το εξωτερικό.

Η παραγωγή, η κατανάλωση και, κατ' επέκταση, η κουλτούρα του λαρδιού στην Colonnata ήταν πάντα συνδεδεμένες με τη δραστηριότητα της εξόρυξης του μαρμάρου και με τη ζωή των εργατών του λατομείου.

Σε μια πολύτιμη μαρτυρία που δημοσιεύθηκε σε πρόσφατο άρθρο εφημερίδας, ο Aldo Mannolini, που στο τέλος της δεκαετίας του '40 διηύθυνε για λογαριασμό της εταιρίας Montecatini, ορισμένα εργοστάσια στα λατομεία μαρμάρου της περιοχής Carrara, αναφέρει ότι «είναι δυνατό να καθορισθεί σχεδόν με βεβαιότητα ο τόπος διαμονής των εργατών παρατηρώντας το φαγητό τους, καθώς μόνο οι εργάτες της Colonnata συνήθιζαν να τρώνε λαρδί με το ψωμί τους. Ήταν υπερήφανοι για το προϊόν τους και για το σύστημα παραγωγής τους που περιελάμβανε τη διατήρηση του λαρδιού σε μαρμάρινα αγγεία τοποθετημένα σε υπόγειες αποθήκες».

Αξίζει να σημειωθεί ότι σε κείμενο που δημοσιεύθηκε στο τέλος του 19ου αιώνα, το οποίο περιελάμβανε μελέτη «κοινωνικής υγιεινής» για τους εργάτες των λατομείων της Carrara, αναφέρονται αποκαλυπτικές πληροφορίες για τις διαφορές στη διατροφή των εργατών που εργάζονταν στη πεδιάδα και εκείνων που εργάζονταν στα βουνά σε λατομεία. Η διατροφή των πρώτων παρουσίαζε σχετική ποικιλία, με κανονική λήψη γευμάτων κατά τη διάρκεια της ημέρας, ενώ οι δεύτεροι διατρέφονταν ακανόνιστα, καταναλώνοντας κυρίως ψωμί και ζυμαρικά μαγειρεμένα με λαχανικά και λάδι ή λαρδί.

Όσον αφορά τα συστατικά, από πολύ παλιά χρησιμοποιείται το θαλασσινό αλάτι στο οποίο οι κάτοικοι της περιοχής είχαν εύκολη πρόσβαση. Το σκόρδο και πολλά άλλα αρωματικά φυτά, όπως το δενδρολίβανο, το φασκόμηλο ή η ρίγανη, υπήρχαν επιτόπου, ενώ ήταν εύκολο να βρεθούν καρυκεύματα που προέρχονταν από μακρινές χώρες, όπως το μαύρο πιπέρι, η κανέλα ή το μοσχοκάρυδο, λόγω της γειννιάσης με τους οδικούς άξονες Λιβόρνο/Πίζα — Εμίλια/Λομβαρδία.

Κατά τη διάρκεια των αιώνων, το σύστημα παρασκευής και ωρίμασης στα παραδοσιακά μαρμάρινα αγγεία δεν γνώρισε ουσιαστικές αλλαγές. Σημειώνεται ότι παλιά, ο κύκλος της παραγωγής ήταν ετήσιος –η σφαγή του χοίρου και η επεξεργασία του γινόταν αποκλειστικά στους πιο ψυχρούς μήνες (Ιανουάριος/Φεβρουάριος)– ενώ σήμερα υπάρχει δυνατότητα πραγματοποίησης περισσότερων κύκλων παραγωγής ετησίως. Ωστόσο, οι σχετικές εργασίες διεξάγονται κατά τη διάρκεια των πιο ψυχρών μηνών (από το Σεπτέμβριο έως το Μάιο) για να διασφαλισθεί ο φυσικός χαρακτήρας της παραγωγικής διαδικασίας.

Εδώ και πολλά έτη το λαρδί της Colonnata έπαψε να προορίζεται για την τοπική κατανάλωση και απέκτησε ευρύτερη φήμη στην Ιταλία και στο εξωτερικό.

Η γαστρονομική του επάνοδος ανάγεται πιθανώς στη δεκαετία του '50. Σε έναν τουριστικό οδηγό της εποχής αυτής που συγκεντρώνει τα αξιοσημείωτα ιστορικά και γαστρονομικά στοιχεία της επαρχίας Massa Carrara, η φήμη του χωριού αποδίδεται αποκλειστικά στο λαρδί.

Αξίζει να τονισθεί ότι η πλούσια βιβλιογραφία που είναι αφιερωμένη στο εν λόγω θέμα, συμπεριλαμβανόμενης της πιο πρόσφατης εθνικού επιπέδου βιβλιογραφίας, αποδίδει ομόφωνα την παραγωγή του «Lardo di Colonnata» αποκλειστικά στην περιοχή Colonnata.

Τέλος, υπενθυμίζεται ότι τώρα το προϊόν αντιπροσωπεύει για την Colonnata την κυριότερη πηγή εσόδων. Η υιοθέτηση νέων τεχνολογιών για την εκμετάλλευση του μαρμάρου προκάλεσε υψηλή ανεργία και σημαντική μετανάστευση.

Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος αποδεικνύεται από την εγγραφή των σχετικών επαγγελματικών κλάδων σε ειδικό μητρώο τηρούμενο από την αρχή ελέγχου σύμφωνα με το άρθρο 7.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η παραγωγή είναι εποχιακή και πραγματοποιείται από το Σεπτέμβριο έως και το Μάιο. Το λαρδί πρέπει να υφίσταται μεταποίηση νωπό. Εντός 72 ωρών από τη σφαγή πρέπει να υποβληθεί σε καθαρισμό από τους χόνδρους και επάλειψη με αλάτι και να τοποθετηθεί στα κατάλληλα μαρμάρινα αγγεία, που τοπικά ονομάζονται «conche», των οποίων τα εσωτερικά τοιχώματα έχουν τριφτεί προηγουμένως με σκόρδο. Εναλλάσσονται στρώματα λαρδιού και αρωματικών φυτών (φρεσκοαλεσμένο πιπέρι, φρέσκο δενδρολίβανο, σκόρδο αποφλοιωμένο και κομμένο σε χονδρά κομμάτια) μέχρι το γέμισμα των αγγείων. Στο τέλος της διαδικασίας τοποθετείται το καπάκι. Οι «conche» είναι μαρμάρινα λευκά δοχεία σε σχήμα λεκάνης κατασκευασμένα από υλικό που προέρχεται από το κοίτασμα μαρμάρου «Canaloni» του λεκανοπεδίου Colonnata, τα οποία παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά σύνθεσης και δομής που είναι απαραίτητα για τη βέλτιστη ωρίμαση του προϊόντος. Το λαρδί πρέπει να παραμείνει στις «conche» για έξι μήνες τουλάχιστον. Η ωρίμαση πρέπει να πραγματοποιηθεί σε ελάχιστα αεριζόμενους χώρους χωρίς οποιοδήποτε τεχνητό αερισμό.

## 4.6. Δεσμός:

Η παραγωγή και η κατανάλωση του «Lardo di Colonnata» είναι παραδοσιακά συνδεδεμένες με το περιβάλλον των εργατών των λατομείων μαρμάρου.

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο περιβάλλον που διαμορφώνεται χάρη σε ένα σύνολο παραγόντων όχι μόνο γεωγραφικών και κλιματικών, αλλά και παραγωγικών, οικονομικών και κοινωνικών. Οι εν λόγω παράγοντες είναι απόρροια μοναδικών τοπικών συνθηκών που συνδέονται αναπόσπαστα μεταξύ τους και δεν είναι δυνατό να μελετηθούν μεμονωμένα.

Όντως, στο ιδιαίτερο περιβάλλον της Colonnata δημιουργείται και αποκτά την ιδιαιτερότητά του το προϊόν. Η διατήρηση των δεσμών μεταξύ των ουσιαστικών στοιχείων του αποκλειστικού αυτού περιβάλλοντος αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη διασφάλιση των τυπικών χαρακτηριστικών.

Το χωριό Colonnata βρίσκεται στις Απουανές Άλπεις σε μέσο υψόμετρο 550 m. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από πολλές βροχοπτώσεις και από μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Τα ισχυρά ρεύματα υγρού αέρα που προέρχονται από την τυρρηνική πλευρά, αφού περάσουν τη μικρή παράκτια πεδιάδα, συμπυκνώνονται αμέσως καθώς βρίσκουν εμπόδιο την οροσειρά και δημιουργούν ανοδικό ρεύμα αέρος που ευθύνεται για το υψηλό επίπεδο βροχοπτώσεων, των οποίων η συχνότητα και η ένταση αυξάνεται όσο μικραίνει η απόσταση από τα περιβάλλοντα βραχώδη υψώματα.

Μια από τις κυριότερες συνέπειες αυτής της κατάστασης είναι η αυξημένη υγρασία της ατμόσφαιρας, εξαιτίας της συχνότητας και του όγκου των βροχοπτώσεων, οι οποίες φθάνουν το ανώτερο επίπεδό τους από το Σεπτέμβριο έως τον Ιανουάριο και από τον Απρίλιο έως τον Ιούνιο.

Το χωριό Colonnata βρίσκεται στην είσοδο ενός στενού και ορθογώνιου διαδρόμου που οδηγεί στη θάλασσα και όπου, όταν ο καιρός είναι καλός, φυσάει αύρα. Πρόκειται για αύρα που, το χειμώνα, φυσάει από το βουνό προς την κοιλάδα, ενώ το καλοκαίρι από τη θάλασσα προς το βουνό, ιδίως τα ηλιόλουστα απογεύματα. Στη σκιά, η ατμόσφαιρα παραμένει ευχάριστη, ακόμα και τις ώρες εντονότερης ηλιοφάνειας. Στις υπόγειες αποθήκες των σπιτιών της Colonnata, που συχνά είναι σκαμμένες στους βράχους, οι υψηλές θερμοκρασίες δεν είναι ιδιαίτερα αισθητές. Οι λευκές μαρμάρινες «conche» όπου ωριμάζει το λαρδί συμπεριφέρονται ως «ψυχρά σώματα» που ευνοούν τη συμπύκνωση της ατμοσφαιρικής υγρασίας, το οποίο συντελεί στη μετατροπή του αλατιού σε άλμη. Η ιδιαίτερη γεωγραφική θέση και η έκθεση του χωριού στον ήλιο έχουν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία τοπικού μικροκλίματος.

— Η ηλιοφάνεια στην κοινότητα της Colonnata είναι καλή ακόμη και το χειμώνα· οι θερμοκρασίες είναι ελαφρά υψηλότερες από αυτές της κοιλάδας και η σχετική υγρασία χαμηλότερη, αν και οι μέσες τιμές της παραμένου γενικά υψηλές.

— Στην περιοχή πνέουν άνεμοι που συμβάλλουν σε μικρή διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας, επηρεάζοντας θετικά τις γενικές περιβαλλοντικές συνθήκες.

Η έντονη βλάστηση –καστανιές, βελανιδιές, καρπίνι και οξείες– συντελεί στη διατήρηση υψηλών επιπέδων υγρασίας στην περιοχή.

Η γεωγραφική θέση και το κλίμα που περιγράφονται παραπάνω είναι ιδανικά για τη φυσική διαδικασία ωρίμασης και διατήρησης του λαρδιού, το οποίο χρειάζεται, πέραν του υψόμετρου, τρεις άλλους παράγοντες που εμφανίζονται στην Colonnata με τις καλύτερες προϋποθέσεις: υψηλή υγρασία, μέτριες θερμοκρασίες το καλοκαίρι και περιορισμένες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, τόσο σε καθημερινή όσο και σε ετήσια βάση.

Οι εν λόγω παράγοντες είναι ακόμη εντονότεροι στους χώρους εργασίας και στις αποθήκες, των οποίων η θέση και το σχήμα συντελούν στη διατήρηση των κλιματικών συνθηκών σε ιδανικά επίπεδα και επιτρέπουν την αναπαραγωγή των ιδιαίτερα εκτιμώμενων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Αξιοσημείωτη επιρροή είχε επίσης και ο δεσμός με τη δραστηριότητα της εξόρυξης μαρμάρου, καθώς η διατροφή των εργαζομένων στα λατομεία έπρεπε να είναι πλούσια σε θερμίδες.

Δεδομένων των ιδιαιτεροτήτων της τοπικής οικονομίας, στην οποία ο γεωργικός τομέας συνεισφέρει ελάχιστα, η ορθολογική κατανομή των αποθεμάτων σε τρόφιμα, με την παράταση της κατανάλωσης κρέατος όλο το έτος (άπαχο κρέας κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και λιπαρό κατά τη διάρκεια του χειμώνα) δεν ήταν αμελητέο πρόβλημα. Ήταν όντως απαραίτητο για τους εργάτες να διαθέτουν ανά πάσα στιγμή τις αναγκαίες θερμίδες προκειμένου να αντεπεξέλθουν στις αντίξοες συνθήκες εργασίας των λατομείων.

Ο στόχος επετεύχθη χρησιμοποιώντας μεθόδους επεξεργασίας και διατήρησης που αξιοποιούσαν την άφθονη πρώτη ύλη της περιοχής, τα συστατικά και το μάρμαρο καθώς και τις τεχνικές ικανότητες για την παρασκευή του λαρδιού.

Η παράδοση πάντα συνέδεε την ιδιαιτερότητα του προϊόντος με την πρωτοτυπία της διαδικασίας παρασκευής και διατήρησης.

Από την άποψη της παραγωγής, ο δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον είναι εξίσου σημαντικός με τις μεθόδους παρασκευής.

Η επιτυχία του «Lardo di Colonnata» δεν οφείλεται μόνο στη βέλτιστη δΟΣΟΛΟΓΙΑ πρώτης ύλης και συστατικών ή στην αξιοποίηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του τοπικού μαρμάρου, αλλά σε ένα σύνολο παραγόντων ικανών να αναβιβάσουν τα αρχικά δεδομένα. Μεταξύ αυτών, σημαντικό ρόλο είχαν οι ικανότητες που αναπτύχθηκαν με τον καιρό στο πλαίσιο μιας δραστηριότητας που, πρέπει να τονιστεί, στην Colonnata δεν ήταν απλώς ένας ειδικός κλάδος του επαγγέλματος του κρεοπώλη ή του αλλαντοπώλη αλλά πραγματικό αυτόνομο επάγγελμα. Αρκεί να σκεφθεί κανείς, για παράδειγμα, την ικανότητα επιλογής και επεξεργασίας της πρώτης ύλης, την ικανότητα παρακολούθησης της άλμης ή της ανασύστασής της, ή ακόμη την αξιοποίηση της υγρασίας και του περιορισμένου αερισμού των υπογείων αποθηκών της περιοχής.

Η φήμη του «Lardo di Colonnata» είναι πλέον αναμφισβήτητη. Το προϊόν είναι ήδη γνωστό και εκτιμάται παντού όπως δείχνουν οι πολυάριθμες απόπειρες απομίμησης και οικειοποίησης της ονομασίας του.

#### 4.7. Οργανισμός επιθεώρησης:

Ονομασία: AGROQUALITA

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

#### 4.8. Επισήμανση:

Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο σε φέτες βάρους 250 έως 5 000 γραμμαρίων, συσκευασμένο σε κενό αέρος σε περιτύλιγμα πλαστικό ή από άλλο κατάλληλο υλικό. Το λαρδί μπορεί επίσης να διατεθεί στο εμπόριο κομμένο σε λεπτές φέτες ή ψιλοκομμένο και κατάλληλα συσκευασμένο.

Στην ετικέτα πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται, με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, εκτός από το κοινοτικό λογότυπο και τις σχετικές αναφορές [σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1726/98<sup>(1)</sup> και τις ακόλουθες τροποποιήσεις του], καθώς και από τα απαιτούμενα από το νόμο στοιχεία, οι ακόλουθες ενδείξεις:

«Lardo di Colonnata» συνοδευόμενη από τον όρο «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» ή από τη συντομογραφία του ΠΓΕ με μεγαλύτερους χαρακτήρες σε σχέση με οποιαδήποτε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα: ονομασία, εταιρική επωνυμία, διεύθυνση της εταιρίας παραγωγής και συσκευασίας και λογότυπο του προϊόντος. Το λογότυπο συνίσταται σε ρομβοειδές σχήμα με οδοντωτό περίγραμμα στο εσωτερικό του οποίου αναπαρίσταται χοίρος με φόντο βουνοκορφές, διαστάσεων 73 × 73 mm. Στο κέντρο του κάτω μέρους υπάρχει η ένδειξη «ΠΓΕ», ενώ η ένδειξη «Lardo di Colonnata» υπέρκειται εκτεινόμενη σε δύο γραμμές οι οποίες μετρούμενες οριζοντίως αντιστοιχούν σε 73 mm. Η ζώνη που περιβάλλει τα σχέδια είναι χρώματος πράσινου και ροζ ενώ οι ενδείξεις, με χαρακτήρες της γραμματοσειράς Galliard, είναι μαύρου χρώματος. Οι διαστάσεις του λογότυπου μπορούν να προσαρμόζονται ανάλογα με τη συσκευασία. Ο παραγωγός πρέπει να εξασφαλίζει, πριν από τη συσκευασία του προϊόντος, την τοποθέτηση πάνω στο δέρμα του λαρδιού, έναντι της μικρής πλευράς της φέτας, του ειδικού μη επαναχρησιμοποιήσιμου σήματος με το λογότυπο του προϊόντος ή πινακίδου με το λογότυπο αυτό.

Στην ετικέτα απαγορεύεται η ένδειξη οποιασδήποτε ιδιότητας που δεν περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές. Απαγορεύεται επίσης η χρησιμοποίηση ενδείξεων εγκωμιαστικού χαρακτήρα που είναι δυνατό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ενδείξεων που αφορούν τον παραγωγό και τον τόπο συσκευασίας.

#### 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 224 της 11.8.1998, σ. 1.