

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1856/2004,**26. oktoober 2004,****millega täiendatakse määruse (EÜ) nr 2400/96 lisa uue nimetuse kandmisega kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse (Lardo di Colonnata)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

Itaalia esitas omapoolsed selgitused Lardo di Colonnata tootmiseks vajaliku tooraine tootmise ja ümbertöötlemise geograafiliste alade piiritlemise viisi kohta ning Hispaania andis registreerimiseks nõusoleku.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 14. juuli 1992. aasta määrust (EMÜ) nr 2081/92 põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta,⁽¹⁾ eriti selle artikli 7 lõike 5 punkti a ja artikli 6 lõike 4 esimest taanet,

(6) Nimetuse spetsifikaadi kokkuvõttesse tehti asjakohased parandused, eelkõige lõikes 4.3, mis käsitleb geograafilist ala.

(7) Nimetus Lardo di Colonnata tuleb seega kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse ning see peab olema geograafilise tähisena kaitstud ühenduse tasandil.

ning arvestades järgmist:

(1) Itaalia on vastavalt määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 5 lõikele 5 edastanud komisjonile nimetuse Lardo di Colonnata geograafilise tähisena registreerimise taotluse.

(8) Komisjoni määruse (EÜ) nr 2400/96⁽³⁾ lisa tuleb vastavalt täiendada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

(2) Määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 6 lõike 1 kohaselt tehti kindlaks, et taotlus vastab kõnealuse määruse nõuetele, sisaldades kõiki selle artiklis 4 sätestatud andmeid.

Artikkel 1

Komisjoni määruse (EÜ) nr 2400/96 lisa täiendatakse käesoleva määruse lisas I esitatud nimetusega.

(3) Hispaania esitas komisjonile määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 7 kohaselt vastuväite pärast registreerimistaotluse avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.⁽²⁾

Esimeses lõikes mainitud nimetus kantakse kaitstud geograafilise tähisena määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 6 lõikes 4 ettenähtud kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse.

Artikkel 2

Kokkuvõtlik ülevaade spetsifikaadi üksikasjadest on esitatud käesoleva määruse II lisas.

(4) Vastuväiteid põhjendati määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 2 tingimuste täitmatajätmisega ning vastuväide oli kooskõlas nimetatud määruse artikli 7 lõikes 4 ettenähtud vastuvõtutingimustega. Hispaania vaidlustas Lardo di Colonnata tootmiseks vajaliku tooraine tootmise ja töötlemise geograafilise ala piiritlemise viisi seoses ühe värske liha eksportija kaebusega.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnenandal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

(5) 29. jaanuari 2004. aasta kirjaga kutsus komisjon asjaosalisi liikmesriike üles töötama omavahelise kokkuleppe saavutamiseks vastavalt nende siseriiklikele menetlustele.

⁽¹⁾ EÜT L 208, 24.7.1992, lk 1. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1215/2004 (ELT L 232, 1.7.2004, lk 21).

⁽²⁾ ELT C 131, 5.6.2003, lk 10.

⁽³⁾ EÜT L 327, 18.12.1996, lk 11. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1486/2004 (ELT L 273, 21.8.2004, lk 9).

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 26. oktoober 2004

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Franz FISCHLER

I LISA

ASUTAMISLEPINGU I LISAS LOETLETUD INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD TOOTED

Lihatooted (kuumutatud, soolatud, suitsutatud jne)

ITAALIA

Lardo di Colonnata (kaitstud geograafiline tähis).

II LISA:

KOKKUVÕTE

Nõukogu määrus (EMÜ) nr 2081/92

LARDO DI COLONNATA

EÜ nr IT/00269/15.01.2003

KPN () KGT (X)

Käesolev kokkuvõte on koostatud teavitamise eesmärgil. Põhjalikumad teavet eelkõige asjaomaste kaitstud päritolunimetuste või kaitstud geograafiliste tähiste hulka kuuluvate toodete tootjate kohta on võimalik saada riiklikest või Euroopa Komisjoni talituste spetsifikaatidest.⁽¹⁾

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Aadress: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma
Tel: +39 06 481 9968
Faks: +39 06 4201 3126

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. Taotlejate rühm:

2.1. Nimi: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Koosseis: Tootjad/töötajad (X) muu ()

3. Toote liik: rühm 1.2 – II lisas loetletud lihatooted – pekk.

4. Spetsifikaat:

(kokkuvõtte artikli 4 lõikes 2 nimetatud tingimustest)

4.1. Nimi: "Lardo di Colonnata"

4.2. Kirjeldus:

Toode on valmistatud Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio ja Molise maakondade territooriumil paiknevatest kasvandustest pärit olevate sigade lihast, täpsemalt kuklapiirkonnast tagakehani ja külgedelt kõhualuseni ulatuvast rasvakihist.

Lardo di Colonnata põhilised tunnusjooned on järgmised:

— Kuju: mitmesugune, tavaliselt kandiline, paksusega vähemalt 3 cm.

— Välisilme: alumisel osal on alles kamar, ülemine osa on kaetud maitsetaimede ja vürtside mõjul tumedaks tõmbunud soolaga, olemas võib olla ka tailihariba. Toode tervikuna näib niiske, ühtlase ja pehme koostisega, valge, kergelt roosa või pruunika varjundiga.

⁽¹⁾ Euroopa Komisjon – Põllumajanduse peadirektoraat – põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika osakond – B-1049, Brüssel.

— Lõhn: meeldiv ja aroomikas.

— Maitse: värske ja hõrk, peaaegu magus; tugevam, kui tegemist on looma tagakeha lihaga, rikastatud soolamisel kasutatud maitsetaimede ja vürtsidega.

4.3. Geograafiline ala:

Tooraine tootmiseks piiritletud geograafiline ala hõlmab Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio ja Molise maakondi. Tegemist on Itaalia maakondadega, kus traditsiooniliselt on kasvatatud nuumsigu, ning kus loomade kasvatamise ja toitmise meetodid hilisemaks töötlemiseks vajalike omadustega tooraine saamiseks on välja kujunenud ja kinnistunud pika aja jooksul. Tapamajad ja lihalõikusettevõtted asuvad samuti nimetatud maakondades.

Lardo di Colonnata tootmise geograafiline ala piirneb Colonnata-nimelise piirkonnaga, mis on osa Massa Carrare provintsi Carrare kommunist.

4.4. Päritolutõendid:

Mõnede allikate järgi pärineb Colonnata nimi sellest, et samas kohas asus roomlaste marmorimurdudes töötavate orjade koloonia. Mitmed ajaloolised allikad ja arheoloogilised leiud kinnitavad sellise koloonia olemasolu. Võimalik, et sealiha säilitamise meetodite kasutuselevõtt pärineb rooma ülemvõimu ajast. On tõestatud, et roomlased teadsid väga hästi, kui oluline on rasv rasket tööd tegevate tööliste toidusedelis. Justinianuse koodeksi kohaselt said leegionärid portsjoni pekki iga kolme päeva tagant. Kohapeal leiduva marmori kõrge kvaliteet soodustas loomulikult selle kasutamist lisaks ehitusele ja kunstile ka tarbeesemete valmistamisel – uhmid soola purukstampimiseks ja kuulsad marmorastjad, mida kohalikud nimetasid “conche” (vannid) ning mida kasutati peki säilitamiseks. Need leiud tõestavad ajaloolisi sidemeid Lardo di Colonnata kui ainulaadse toote ja selle päritolupiirkonna ainelise kultuuri vahel. Nimetatud kultuur on ilmselt arenenud ammustest aegadest meie ajani suuremate väliste sekkumisteta. Allikatele tuginedes võib väita, et sealiha töötlemine arenes märkimisväärselt edasi langobardide ajal. Huvitav on märkida, et müürseppmeisteritele oli tavaks anda enne tööde alustamist kümme naela (umbes 5 kg) pekki. Sarnaseid ülestähendusi kohtame kogu keskaja jooksul. Just sel perioodil arenesid sealiha töötlemise ja säilitamise tehnoloogiad märkimisväärselt edasi.

Täpselt ei teata, millal avaldas kõik eelnev mõju viisile, kuidas töödeldi ja säilitati pekki Colonnatas. Mõnede autorite arvates võimaldas just seakasvatus ja sealiha meisterlik töötlemine (millise oskuse töid endaga kaasa langobardid) Colonnata külal keskajal, pärast marmorikaevandamise järsku lõpetamist, ellu jääda.

Isegi kui on raske täie kindlusega väita, kas kohalik tava säilitada pekki marmorvannides on keldi, rooma, langobardi või linnriikideagset päritolu, on kindel, et tegemist on vana ja kinnistunud traditsiooniga.

Seda tõestavad linnakest leitud peki soolamiseks kasutatud marmorvannid, mis pärinevad XVII, XVIII ja XIX sajandist. Tegemist on erineva suurusega vannidega, mis on pärit Canloni di Colonnata piirkonnast. Samuti on märkimisväärne, et mõnede majade fassaadidel on säilinud XIX sajandist pärinevad bareljeefid, mis kujutavad Püha Antoniust, III–IV sajandil elanud erakut, keda alates XI sajandi lõpust usuti ravivat Püha Antoniuse tuld (vöötohatise rahvapärane nimetus). Pekiviilude panemine nahale oli sajandeid ainsaks tõhusaks vöötohatise ravimeetodiks. Seetõttu kujutatakse Püha Antoniust tihti koos seaga. Veel on huvitav märkida, et koguduse kirik on pühendatud Pühale Bartholomeusele, lihunike patroonile, ning kaitsepühaku auks peetava peoga samal ajal peetakse pekipidu, mis meelitab kohale arvukalt külalisi nii Itaaliast kui välismaalt.

Peki tootmine, tarbimine ja kogu pekikultuur Colonnatas on siiski alati olnud seotud marmorikaevanduste ning -tööstustega.

Hiljuti ajalehes ilmunud huvitavas tunnistuses meenutab insener Aldo Mannolini, kes juhtis 40. aastate lõpus mõningaid Montecatini firmale kuuluvaid karjäre Carrare piirkonna marmorimurdudes, et tööliste söögi järgi oli võimalik kindlaks määrata nende elukoht, kuna ainult Colonnatast pärit töölistel oli kombeks süüa saia pekiga. Nad olid uhked oma toote ja selle valmistamisviisi üle, mis seisnes peki säilitamises maa-alustes keldrites asuvates marmorvannides.

XIX sajandi lõpus avaldatud tekstis, mis räägib Carrare marmorimurdude tööliste sotsiaalhügieenist, leidub ka huvitavat teavet tasandikul ja mägedes kaevandustes töötavate tööliste toitumisharjumuste erinevustest. Kui esimesed võisid arvestada üsnagi mitmekülgse toiduga suhteliselt regulaarselt päeva jooksul, siis teised said süüa vähem korrapäraselt ning toit koosnes põhiliselt saiaist ja aedviljadega keedetud ning oli või pekiga maitsestatud pastast või nuudlitest.

Mis lisanditesse puutub, siis meresoola kasutatakse juba ammustest aegadest ning selle varumine on lihtne. Küüslauk ja paljud teised maitsetaimed, näiteks rosmariin, salvei ja pune, olid kohapeal kättesaadavad. Kaugetelt maadelt pärinevate vürtside, nagu must pipar, kaneel ja muskaatpähkel, kasutamine tulenes arvatavasti suurte kaubateede (Livorno/Pisa, Emilia/Lombardia) lähedusest.

Sajandite jooksul ei ole liha ettevalmistamise ja traditsioonilistes marmorvannides säilitamise meetodid oluliselt muutunud. Vanasti soolati liha kord aastas – siga tapeti ja liha töödeldi ainult kõige külmemate kuude (jaanuar ja veebruar) vältel. Tänapäeval on võimalik aastas teha rohkem tootmisükleid, kuid need jäävad siiski kõige külmematesse ja niiskematesse kuudesse (septembrist maini), et säilitada tootmisprotsessi looduslik iseloom.

Juba palju aastaid on Colonnata pekk kuulus ka kaugemal kui kohalike seas, nii Itaalias kui välismaal.

Tema gastronoomiline taasavastamine jääb arvatavasti viiekümneendatesse aastatesse. Juba selleaegses turismikäsiaramus, milles tutvustatakse Massa Carrara provintsi põhilisi ajaloolisi ja gastronoomilisi huviväärsusi, omistatakse külakese kuulsus eelkõige pekile ja seejärel lähedalasuvatele marmorimurdudele.

Tasub rõhutada, et kogu kirjandus, mis on sellele teemale pühendatud, kaasa arvatud hiljutised kirjutised riiklikul tasemel, on üksmeelel, et Lardo di Colonnata toodetakse üksnes Colonnata piirkonnas.

Ei tohi unustada, et see toode on praegusel hetkel Colonnata peamine majanduslik ressurss. Uute tehnoloogiate kasutuselevõtt marmorimurdudes on kaasa toonud tööpuuduse kasvu ja suurendanud väljarännet.

Toote jälgitavuse tagamiseks kantakse seakasvatajad, tapamajad, tootjad ja pakendajad selleks ette nähtud registrisse, mida haldab artiklis 7 nimetatud inspekteerimisasutus.

4.5. Valmistamismeetod:

Tootmine on hooajaline ja kestab septembrist maini. Pekki tuleb töödelda värselt. Tapmisele järgneva 72 tunni jooksul tuleb liha ette valmistada, soolaga sisse hõõruda ning seejärel asetada selleks ette nähtud marmorvannidesse (kohaliku nimega "conche"), mida on eelnevalt hõõrutud küüslauguga. Vaheldumisi asetatakse peki- ja maitseainete kihid (värskest jahvatatud pipar, värske rosmariin, kooritud ja jämedalt hakitud küüslauk). Täis vann suletakse. "Conche" on valgest marmorist vannikujulised anumad, mis on valmistatud Colonnata leiukoha *Canaloni* marmorist, millel on eriline, toote lõpptulemuse jaoks oluline koostis. Pekki hoitakse vannides vähemalt kuus kuud. Valmimine toimub õhuvaestes, kunstliku õhuvahetusega ruumides.

4.6. Seos piirkonnaga:

Lardo di Colonnata tootmine ja tarbimine on traditsiooniliselt olnud seotud marmorimurdude tööstistega.

Tegemist on erilise olustikuga, milles geograafilised ja kliimatingimused põimuvad erinevate tootmis-, majanduslike ning sotsiaalsete teguritega, mis ainulaadsete kohalike tingimustena moodustavad jagamatu terviku.

Toode on välja arendatud Colonnata erilistes tingimustes ning sellest tuleneb tema ainukordsus. Nende eriliste tingimuste vaheliste sidemete säilitamine on toote iseloomulike tunnuste säilimise vältimatuks eeltingimuseks.

Colonnata küla asub Alpides, umbes 550 meetri kõrgusel üle merepinna. Sealseid kliimatingimusi iseloomustavad rohked sademed ja väikesed temperatuurikõikumised. Tüürreeni merelt pärinevad tugevad niiske õhu voolud tihenevad pärast kitsa rannalagendiku ületamist ning tõusevad mäeaheliku mõjul ülespoole. See põhjustab ohtraid sademeid, mis rannikust kaugemale mägede vahele liikudes järjest sagedanevad ja tihenevad.

Selliste kliimatingimuste (sagedased ja ohtrad sademed) peamiseks tagajärjeks on atmosfääri kõrge niiskustase. Kõige kõrgem on see septembrist jaanuarini ja aprillist juunini.

Ka ilusa ilma korral puhuvad tuuled mere poole suunduv kitsas ja sirges kurus asuvas Colonnata linnakeses iga päev. Talvel puhuvad tuuled mäelt oru suunas ja suvel merelt mäe poole, mis on eriti meeldiv päikesepaistelistel päraatlõunatel – varjus on õhk meeldivalt jahe isegi kõige kuumemal ajal. Colonnata majade keldrites, mis on sageli kaljusse raiutud, jääb päevase temperatuuri maksimum pea märkamatuks.

Peki valmistamisel kasutatavad valged marmorvannid on sel ajal omamoodi külmkambriteks, mis soodustavad õhuniiskuse tihenemist, aidates nõnda kaasa soola muutumisele soolveeks. Linnakese eriline geograafiline asend ja avatus päikesele mõjutavad oluliselt kohaliku mikrokliima kujunemist.

— Colonnata ümbruskonnas on palju päikest isegi talvel, seetõttu on temperatuurid veidi kõrgemad kui oru põhjas. Ka suhteline õhuniiskus on madalam, jäädes siiski keskmiseks või isegi suureks;

— Tänu tuulele ja sellest tingitud õhuliikumisele on Colonnatas hea õhuvahetus. Seetõttu on väike ka päevaste miinimum- ja maksimumtemperatuuride erinevus, millel on omakorda soodus mõju üldistele keskkonnatingimustele;

Ümbruskonna rikkalik taimestik (kastanid, tammed, valgepöögid, pöögid) aitab samuti piirkonna niiskustaset kõrgemal hoida.

Eelpool kirjeldatud geograafiline asupaik ja kliimatingimused loovad ideaalsed eeldused peki valmistamise ja säilitamise loomulikule protsessile. Lisaks valmimisprotsessi toimumisele teatud kõrgusel, on vaja veel kolme teguri koostoimet, ning kõik need kolm on ühinenud Colonnata ainulaadsetes tingimustes: kõrge õhuniiskus, suvised madalamad temperatuurid ning väikesed päevased ja aastased temperatuurikõikumised.

Need tegurid võimenduvad veelgi keldrites, mille asupaik ja ehitus aitavad kaasa kliimatingimuste ideaalsetena hoidmisele ning võimaldavad nii saavutada toote hinnatud organoleptilised omadused.

Ka marmorikaevandus on avaldanud arvestatavat mõju, sest raske töö eeldas Colonnata tööstistelt suure energiasaldusega toidu söömist.

Arvestades kohalikke tingimusi, mida iseloomustab põllumajandussektori väga väike tootlikkus, oli toidu- ja lihavarude otstarbekas jaotamine kogu aastale (tailiha söödi suveperioodil ja rasvast liha talvel) tähtis küsimus.

Aastaringi oli vaja saada marmorimurdude raskete töötingimuste talumiseks vajalikke kaloreid.

Eesmärk saavutati tänu selliste valmistus- ja säilitusmeetodite tarvitamisele, mis kasutasid ära vajaliku tooraine, lisandite ja marmori kättesaadavust, samuti oskust pekki valmistada.

Toote eripära on traditsiooniliselt alati olnud seotud selle valmistamise ja säilitamise protsessi ainulaadsusega.

Tootmise seisukohast on seos geograafilise piirkonnaga sama tähtis kui valmistamismeetodid ise.

Lardo di Colonnata edu ei taga ainult tooraine ja maitseainete õiges vahekorras kasutamine või kohaliku marmori erilised omadused, vaid hulk erinevaid tegureid, mille koosmõjust sünnib äärmiselt kõrge kvaliteediga toode. Nende tegurite hulgas väärivad esiletõstmist aegade jooksul välja kujunenud ametioskused. Siinkohal tuleb rõhutada, et peki töötlemine pole Colonnatas kunagi olnud lihtsalt lihunikute või vorstikaupmehe kõrvaltöö, vaid alati eraldi amet. On vaja osata valida ja ette valmistada toorainet, kontrollida ja vajadusel vahetada soolveti, kasutada maksimaalselt ära keldrite niiskustingimusi ning vähest õhutust.

Colonnata peki kuulsus ei vaja tõestust. Toode on tänapäeval tuntud ja hinnatud kõikjal. Seda tõestavad ka üha arvukamad katsed nimetust jäljendada või õigusvastaselt omandada.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: AGROQUALITÀ

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

4.8. Märgistus:

Toodet turustatakse 250 kuni 5 000 grammiste tükkidena kilest või muust sobivast materjalist vaakumpakendites. Pekki võib turustada ka viiludena või hakituna ning vastavalt pakendatuna.

Etiketil peab lisaks ühenduse logole ja nõutavatele märgetele (vastavalt määrusele (EÜ) nr 1726/98⁽¹⁾) ja selle hilisematele muudatustele) olema selgete ja loetavate tähtedega märgitud ka muu seadusandluses ettenähtud teave ning järgmised andmed:

nimi Lardo di Colonnata, millele järgneb märg "kaitstud geograafiline tähis" (Indicazione geografica protetta) või selle esitähedest moodustatud lühend (IGP), mis on kirjutatud suuremate tähtedega kui ülejäänud märged etiketil; nimi, erialaühingu ärinimi, tootja ja pakendaja aadress ning toote logo: ebahütlaste äärtega romb mõõtmetega 73 × 73 mm, millel on kujutaud siga ja sea kohal mäeharjad. Logo alaosas keskel on kaitstud geograafilise tähise lühend (IGP) ning selle kohal kahes reas tootenimetus Lardo di Colonnata, mis võtab horisontaalselt enda alla 73 mm. Kujutised on rohelist ja roosat värvi, märged musta värvi ja Galliardi kirjastiilis. Logo mõõtmeid võib muuta vastavalt pakendi suurusele. Enne pakendamist peab tootja tüki märgistama, lüües tüki lühemale küljele kamarale spetsiaalse ühekordse kasutusega templi mis kujutab nimetatud logo või mille juures on lipik logoga.

Etiketile on keelatud panna muud teavet kui see, mis on käesolevas spetsifikaadis sätestatud. Samuti on keelatud kasutada reklaamivaid ja tarbijat eksiteele viia võivaid märkeid.

Lubatud on kasutada viiteid tootjale või pakendamiskohale.

4.9. Riiklikud nõuded: —

⁽¹⁾ EÜT L 224, 11.8.1998, lk 1.