

RÈGLEMENT (CE) N° 1856/2004 DE LA COMMISSION

du 26 octobre 2004

complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 en ce qui concerne l'enregistrement d'une dénomination dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» (Lardo di Colonnata)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5, point a), et son article 6, paragraphe 4, premier tiret,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CEE) n° 2081/92, l'Italie a transmis à la Commission une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique pour la dénomination «Lardo di Colonnata».
- (2) Il a été constaté, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 2081/92, qu'elle est conforme audit règlement, notamment qu'elle comprend tous les éléments prévus à son article 4.
- (3) L'Espagne a transmis à la Commission une déclaration d'opposition, conformément à l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92, à la suite de la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾ de la demande d'enregistrement.
- (4) La déclaration d'opposition portait sur le non-respect des conditions prévues à l'article 2 du règlement (CEE) n° 2081/92 et était recevable conformément à l'article 7, paragraphe 4, dudit règlement. En effet, suite à la plainte d'un exportateur de viande fraîche, l'Espagne contestait la méthode de délimitation de l'aire géographique de production de la matière première destinée à la production de «Lardo di Colonnata» ainsi que de l'aire géographique de transformation.
- (5) La Commission, par lettre du 29 janvier 2004, a invité les États membres concernés à chercher un accord entre

eux en conformité avec leurs procédures internes. L'Italie a fourni des explications en ce qui concerne la méthode de délimitation des aires géographiques relatives à la production de la matière première et à la transformation et l'Espagne a donné son accord à l'enregistrement.

- (6) Des précisions ont été apportées à la fiche-résumé du cahier des charges de la dénomination en objet, en particulier au paragraphe 4.3 relatif à l'aire géographique.
- (7) La dénomination «Lardo di Colonnata» doit donc être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» et être protégée sur le plan communautaire en tant qu'indication géographique.
- (8) L'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission ⁽³⁾ doit être complétée en conséquence,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 est complétée par la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement.

La dénomination visée au premier alinéa est inscrite en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CEE) n° 2081/92.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ JO L 208 du 24.7.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1215/2003 (JO L 232 du 1.7.2004, p. 21).
⁽²⁾ JO C 131 du 5.6.2003, p. 10.

⁽³⁾ JO L 327 du 18.12.1996, p. 11. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1486/2004 (JO L 273 du 21.8.2004, p. 9).

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 octobre 2004.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE I

PRODUITS DE L'ANNEXE I DU TRAITÉ DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

Produits à base de viande (chauffé, salé, fumé, etc.)

ITALIE

Lardo di Colonnata (IGP)

ANNEXE II

FICHE CONSOLIDÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

«LARDO DI COLONNATA»

Numéro CE : IT/00269/15.01.2003

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission des Communautés européennes⁽¹⁾.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresse: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma
Téléphone (39-6) 481 99 68
Télécopieur (39-6) 420 131 26

Courrier électronique: qualita@politicheagricole.it

2. Groupement:

2.1. Nom: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs (x) autre ()

3. **Type de produit:** Classe 1.2 — Préparation de viandes de l'annexe II — Lard.

4. Description du cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Lardo di Colonnata»

4.2. Description:

Produit obtenu à partir de découpes de viande porcine, provenant d'élevages situés sur le territoire des régions de Toscane, d'Émilie-Romagne, du Veneto, du Frioul-Vénétie Julienne, de Lombardie, du Piémont, de Ombrie, des Marches, du Latium et du Molise, correspondant à la couche adipeuse qui recouvre le dos de la région occipitale jusqu'à l'arrière-train et, latéralement, jusqu'à la poitrine.

Les principales caractéristiques du «Lardo di Colonnata» sont les suivantes:

— forme: variable, habituellement rectangulaire, épaisseur non inférieure à 3 centimètres,

— aspect externe: la partie inférieure conserve la couenne tandis que la partie supérieure est recouverte du sel de maturation devenu foncé sous l'effet des herbes aromatiques et des épices; une bande de viande maigre peut être présente. Le produit apparaît humide dans son ensemble, de consistance homogène et moelleuse, de couleur blanche, légèrement rosée ou brunâtre,

⁽¹⁾ Commission européenne — Direction générale «Agriculture» — Unité «Politique de qualité des produits agricoles» — B-1049 Bruxelles.

- arôme: parfumé et riche en arômes,
- saveur: goût délicat, presque doux, légèrement piquant s'il provient de l'arrière-train de l'animal, enrichi des herbes aromatiques et des épices utilisées lors de la fabrication.

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique délimitée de production de la matière première comprend les régions Toscane, Émilie-Romagne, Veneto, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Ombrie, Marches, Latium et Molise. Il s'agit des régions italiennes traditionnellement vouées à la production du porc lourd, où les techniques d'élevage et d'alimentation idoines à la production de matière première ayant les caractéristiques nécessaires à la transformation ultérieure ont été consolidées au cours du temps. Les entreprises d'abattage et de découpe ont également leur siège dans les régions précédemment mentionnées.

L'aire géographique relative à la production de «Lardo di Colonnata» est représentée par le territoire dénommé Colonnata, fraction de la commune de Carrare, province de Massa Carrare.

4.4. Preuve de l'origine:

Selon certaines sources, Colonnata doit son nom à la présence d'une colonie d'esclaves employés par les romains dans les carrières de marbre. De nombreux témoignages historiques et archéologiques attestent l'existence de ce type de colonie. Il n'est pas exclu que l'introduction sur place des méthodes de conservation de la viande de porc remontent à l'époque de la domination romaine. Il est du reste prouvé que les romains connaissaient très bien le rôle important du lard dans le régime alimentaire des ouvriers soumis à des travaux fatigants. Selon le Code Justinien, les légionnaires eux-mêmes recevaient une ration de lard tous les trois jours. La grande qualité du matériau trouvé sur place ne pouvait pas ne pas favoriser, à côté de l'utilisation architecturale ou artistique, une utilisation plus large et diffuse de type manufacturier, liée aux objets de la vie quotidienne comme les mortiers pour le broyage du sel et les fameuses piles de marbre, rebaptisées localement «conche» (vasques) servant à la conservation du lard. Ces découvertes prouvent les liens qui ont toujours existé entre un produit inimitable comme le «Lardo di Colonnata» et la civilisation présente sur le territoire qui l'a générée. Une civilisation qui n'a probablement pas subi d'interruptions notables depuis les temps les plus anciens. En règle générale, les sources indiquent que la transformation de la viande de porc a connu une forte impulsion à l'époque longobarde. D'ailleurs, il est intéressant de noter qu'il était habituel d'attribuer aux maîtres maçons dix livres de lard (environ 5 kilogrammes) avant le début des travaux qui leur étaient confiés. De telles annotations se retrouvent durant toute la période médiévale qui a été marquée par un développement significatif des techniques de transformation et de conservation du porc.

Nous ne sommes pas en mesure de dire à quel moment précis tout ceci a eu une incidence directe sur la façon de transformer et de conserver le lard à Colonnata. Selon certains auteurs, c'est précisément l'élevage porcin et l'habileté réputée dans l'art de la transformation de leurs viandes (introduit sur place par les Longobards) qui a permis au village de Colonnata de survivre durant le Moyen-Âge, lorsque l'activité d'extraction du marbre a connu un coup d'arrêt.

Même s'il est difficile d'établir avec certitude l'origine celtique, romaine ou longobarde voire communale de la tradition locale consistant à conserver le lard dans des vasques de marbre, il est certain qu'il s'agit d'une tradition ancienne et consolidée.

Ceci est prouvé notamment par la découverte dans le bourg lui-même de vasques de marbre servant à la maturation du lard, datées du XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècle. Il s'agit de vasques de dimensions variables provenant de la zone des «Canaloni di Colonnata». Il est également significatif que les façades de certaines maisons conservent des bas-reliefs du XIX^e siècle montrant Saint Antoine, un ermite du III-IV^e siècle, qui avait la réputation, dès la fin du XI^e siècle, de guérir le «feu de Saint Antoine», dénomination populaire de l'herpès zoster. Les applications de lard sur la peau ont constitué pendant des siècles le seul remède efficace contre la maladie. C'est la raison pour laquelle Saint Antoine est souvent représenté accompagné d'un cochon. En outre, il est intéressant de noter que l'église paroissiale est consacrée à Saint Bartolomé, patron des bouchers, et que la fête patronale est également l'occasion d'une fête du lard qui attire de nombreux visiteurs italiens et étrangers.

La production, la consommation et, par extension, la culture du lard à Colonnata ont de toute façon toujours été liés à l'activité d'extraction du marbre et à ses ouvriers.

Dans un témoignage précieux paru récemment dans un article de journal, l'ingénieur Aldo Mannolini, qui dirigea à la fin des années 40 certains chantiers dans les gisements de marbre de la région de Carrare pour le compte de la société Montecatini, déclare qu'il «était possible d'établir avec certitude le lieu de résidence des ouvriers en observant la composition de leur repas, dans la mesure où seuls les ouvriers de Colonnata avaient pour habitude de manger du pain et du lard. Ceux-ci étaient fiers de leur produit et de leur système de production qui prévoyait la conservation du lard dans des vasques en marbre installées dans des caves souterraines».

Il est important de noter que dans un texte publié à la fin du XIX^e siècle, contenant une étude d'hygiène sociale sur les travailleurs des carrières de marbre à Carrare, figurent des informations éclairantes sur la différence de régime alimentaire entre les ouvriers qui travaillaient dans la plaine et ceux qui travaillaient en montagne dans les carrières. Les premiers pouvaient compter sur une alimentation assez variée, répartie régulièrement au cours de la journée, tandis que les seconds bénéficiaient d'une alimentation moins régulière, consistant principalement en pain, pâtes ou nouilles fines cuites avec des légumes et assaisonnés avec de l'huile ou du lard.

Quant aux ingrédients, l'utilisation du sel marin est très ancienne et son approvisionnement aisé. L'ail et beaucoup d'autres plantes aromatiques, comme le romarin, la sauge et l'origan — étaient présents sur place, tandis que les épices provenant de pays lointains — comme le poivre noir, la cannelle et la noix de muscade — étaient probablement faciles à trouver, compte tenu de la proximité des axes routiers Livourne/Pise — Émilie/Lombardie.

Au cours des siècles, le système de fabrication et de maturation dans les traditionnelles vasques de marbre n'a pas connu de modifications substantielles. Il importe de noter que dans l'ancien temps, le cycle de production était annuel, le cochon étant abattu et préparé uniquement pendant les mois les plus froids (janvier/février), alors qu'aujourd'hui il est possible d'effectuer plus d'un cycle de production par an, les opérations y afférentes restant cependant concentrées au cours des mois les plus froids et humides (de septembre à mai) afin de sauvegarder le caractère naturel du processus de production.

Depuis de nombreuses années, le lard de Colonnata est sorti du domaine de la consommation locale pour acquérir une renommée plus large, en Italie et à l'étranger.

Sa redécouverte gastronomique remonte probablement aux années 50. En effet, déjà à cette époque, un guide touristique recensant les principales curiosités historiques et gastronomiques de la province de Massa Carrara attribuait la renommée du village exclusivement au lard, outre sa proximité des carrières.

Il convient de souligner que l'ensemble de la vaste littérature consacrée à cette question, y compris la littérature nationale la plus récente, est unanime à attribuer la production du «Lardo di Colonnata» exclusivement au territoire de Colonnata.

Enfin, il ne faut pas oublier que le produit constitue actuellement la principale ressource économique de Colonnata. L'avènement des nouvelles technologies dans l'exploitation du marbre a en effet entraîné un taux de chômage élevé et une émigration importante.

La traçabilité du produit est attestée par l'inscription des corps de métier concernés dans un registre *ad hoc* tenu par l'autorité de contrôle visée à l'article 7.

4.5. Méthode d'obtention:

La production est saisonnière et s'étend de septembre à mai inclus. Le lard doit être transformé à l'état frais. Dans les soixante-douze heures qui suivent l'abattage, il doit être paré et enduit de sel, puis placé dans les vasques de marbre conçues à cet effet, localement appelées «conches», préalablement frottées avec de l'ail, en alternant couches de lard et couches d'arômes (le poivre frais moulu, le romarin frais, l'ail épluché et grossièrement tranché), jusqu'au remplissage des vasques. Une fois pleine, la vasque est fermée. Les «conche» sont des bacs de marbre blanc en forme de vasque réalisés avec du matériel provenant du gisement de marbre de «Canaloni» du gisement de Colonnata, qui offre les caractéristiques de composition et de structure indispensable à la maturation optimale du produit. Le lard devra reposer à l'intérieur des vasques pendant six mois au moins. La maturation doit avoir lieu dans des locaux peu aérés et dépourvus de tout conditionnement forcé.

4.6. Lien:

La production et la consommation du «Lardo di Colonnata» sont traditionnellement liées au milieu des ouvriers des carrières de marbre.

Il s'agit d'un milieu particulier, résultant d'un ensemble de facteurs non seulement géographiques et climatiques mais aussi productifs, économiques et sociaux. Ces facteurs sont le fruit de conditions locales uniques, indissociablement liées et qui ne peuvent être étudiées séparément.

C'est en effet dans le contexte particulier de Colonnata que le produit est élaboré et acquiert sa spécificité. La conservation des liens entre les aspects essentiels de ce contexte exclusif constitue la condition indispensable à la sauvegarde de la typicité.

Le village de Colonnata est situé dans les Alpes apuannes, à une altitude moyenne de 550 mètres. Les conditions climatiques y sont caractérisées par de fortes précipitations et de faibles amplitudes thermiques. Les courants puissants d'air humide provenant du versant tyrrhénien, se condensent immédiatement sous l'effet de la barrière imprévue de la chaîne montagneuse, après la traversée de la courte plaine côtière, créant un mouvement ascensionnel de l'air responsable d'un niveau élevé de précipitations, de plus en plus fréquentes et intenses au fur et à mesure que l'on s'enfonce entre les contreforts rocheux.

Une des conséquences principales de cette situation est la teneur élevée en humidité de l'atmosphère, liée à la fréquence et au volume des précipitations, qui atteignent leur maximum de septembre à janvier et d'avril à juin.

Par beau temps, des brises journalières soufflent sur le village de Colonnata, situé à l'entrée d'un couloir étroit et rectiligne tourné vers la mer. En hiver, ces brises soufflent de la montagne vers la vallée et en été, de la mer vers la montagne, surtout les après-midi ensoleillés. À l'ombre, l'atmosphère est agréable même dans les heures d'ensoleillement maximal. Dans les caves des maisons de Colonnata, souvent entaillées dans la roche, les excès thermiques diurnes sont à peine perceptibles. Les vasques de marbre blanc qui servent à la maturation du lard se comportent alors comme des corps froids qui favorisent la condensation de l'humidité atmosphérique, ce qui contribue à la transformation du sel en saumure. La situation géographique particulière et l'exposition du village au soleil ont une incidence notable sur la formation d'un microclimat local.

— La localité de Colonnata a une bonne exposition au soleil même en hiver, avec des températures légèrement supérieures à celles du fond de la vallée et une humidité relative inférieure, même si celle-ci se caractérise par des valeurs moyennes élevées.

— Elle est très bien ventilée sous l'effet de la circulation de brises qui concourent à une faible amplitude thermique diurne, ce qui a une influence positive sur les conditions environnementales générales;

L'intense couvert végétal des environs, constitué de châtaigniers, de chênes, de charmes et de hêtres, contribue à maintenir l'humidité de la zone à un niveau élevé.

La situation géographique et les conditions climatiques décrites ci-dessus constituent les prémisses idéales pour un processus naturel de maturation et de conservation du lard qui a besoin, outre la situation d'altitude, du concours de trois facteurs, tous trois réunis à Colonnata dans des conditions optimales inimitables: humidité élevée, températures estivales modérées, amplitudes thermiques, journalières et annuelles, limitées.

Ces facteurs sont encore renforcés dans les caves dont la localisation et la configuration contribuent à maintenir les conditions climatiques à des valeurs idéales et permettent de reproduire les caractéristiques organoleptiques si appréciées du produit.

Le lien avec l'activité d'extraction du marbre a également exercé une influence non négligeable, puisque cette activité particulière exigeait des ouvriers de Colonnata qu'ils disposent d'une alimentation riche en apports énergétiques.

Compte tenu des conditions particulières de l'économie locale, caractérisée par de très faibles apports du secteur agricole, le contingentement rationnel des réserves alimentaires, obtenu par le prolongement de la consommation de viande (la viande maigre pendant la saison estivale et la viande grasse pendant la saison hivernale) tout au long de l'année, n'était pas un problème à négliger. Il était en effet indispensable de disposer à tout moment des calories suffisantes pour supporter la pénibilité des conditions de travail dans les carrières.

L'objectif a été atteint grâce à l'utilisation de méthodes de fabrication et de conservation qui ont exploité l'abondante disponibilité de la matière première, des ingrédients et du marbre ainsi que de l'expertise dans la préparation du lard.

La tradition a toujours lié la particularité du produit à l'originalité du processus de préparation et de conservation.

Du point de vue strictement productif, le lien avec le milieu géographique n'est pas moins important que les méthodes de préparation.

Le succès du «Lardo di Colonnata» n'est pas seulement imputable au dosage optimal de la matière première et des ingrédients ou à l'utilisation des caractéristiques particulières du marbre local, mais aussi à un ensemble de composantes capables d'exalter les données de départ. Parmi ceux-ci, un rôle important est attribuable aux compétences qui se sont développées au fil du temps dans le cadre d'une activité qui — il importe de le souligner — n'a jamais constitué à Colonnata une spécialisation du travail de boucher ou de charcutier, mais bien une profession à part entière. Il suffit de penser par exemple à la capacité de sélection et de préparation de la matière première, à la capacité de contrôle de la saumure ou de sa reconstitution, ou encore de l'exploitation des conditions d'humidité et de faible aération des caves locales.

La réputation du lard de Colonnata n'a plus besoin d'être démontrée. Le produit est désormais connu et apprécié partout, comme le prouvent les tentatives de plus en plus nombreuses d'imitation et d'usurpation de la dénomination.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: AGROQUALITÀ

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

4.8. Étiquetage:

Le produit est commercialisé en tranches, d'un poids compris entre 250 et 5 000 grammes, conditionné sous vide dans un emballage plastique ou d'un autre matériel approprié. Le lard pourra aussi être commercialisé découpé en tranches fines ou haché et emballé selon un conditionnement approprié.

Devront obligatoirement figurer sur l'étiquette, en caractères clairs et lisibles, en plus du logo communautaire et des mentions y afférentes [en conformité au règlement (CE) n° 1726/98⁽¹⁾ et ses modifications ultérieures] ainsi que des informations requises par la loi, les indications suivantes:

«Lardo di Colonnata» suivi de la mention «Indication géographique protégée» ou de son sigle IGP en caractères de dimensions supérieures aux autres mentions figurant sur l'étiquette; le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise chargée de la production et du conditionnement; le logo du produit, consistant en une figure rhomboïdale formée d'une surface à bords dentelés renfermant le profil d'un cochon surmonté de crêtes montagneuses de dimensions 73 × 73 mm avec, dans l'espace inférieur, en position centrale, la mention «IGP», surmontée de la mention «Lardo di Colonnata» sur deux lignes occupant un espace mesuré en ligne horizontale de 73 mm. Les zones délimitant les figures sont de couleur verte et rose, tandis que les mentions, en police de caractère Galliard, sont de couleur noire. Le logo pourra être adapté en fonction des dimensions des différents conditionnements. Avant l'emballage, le producteur aura soin d'apposer sur la couenne du lard, en regard d'un des petits côtés de la tranche, le sigle spécial non réutilisable qui reproduit ou porte un petit écriteau reproduisant le logo du produit.

Il est interdit d'indiquer sur l'étiquette une qualification autre que celle prévue dans le présent cahier des charges. Il est également interdit d'utiliser des indications ayant un caractère louangeur et de nature à induire le consommateur en erreur.

L'utilisation d'indications relatives au producteur et au lieu de conditionnement est autorisée.

4.9. Exigences nationales: —

⁽¹⁾ JO L 224 du 11.8.1998, p. 1.