

- 4.8. *Etichettatura:* Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5 000 grammi, confezionato sottovuoto in imballaggio plastico 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 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 con nello spazio sottostante centralmente la scritta «IGP», sovrastata 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 si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni 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:* —

N. CE: IT/00269/2003.1.15.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 15 gennaio 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 131/12)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (X)

N. nazionale del fascicolo: 106

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales
Dirección General de Alimentación
Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Indirizzo: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Telefono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Associazione richiedente

- 2.1. Nome: Associació de Forners i Pastissers de Balears
- 2.2. Indirizzo: Josep Darder Metge, 28 (Ent. A), E-07008 Palma de Mallorca
- Telefono: (34) 971 27 61 45
- Fax: (34) 971 27 61 61

- 2.3. Composizione: produttore/trasformatore (X) altro ()

3. Tipo di prodotto: Prodotti della panificazione, della pasticceria e dell'industria dolciaria. Classe 2.4

4. Descrizione del disciplinare

(Riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

- 4.1. Nome: «Ensaïmada de Mallorca» o «Ensaïmada mallorquina»
- 4.2. Descrizione: Prodotto di pasta zuccherata, fermentata e cotta al forno lavorata con farina forte, acqua, zucchero, uova, pasta madre e lardo.

L'indicazione geografica protetta tutela i seguenti tipi di «ensaïmada»:

- «Ensaïmada de Mallorca», lavorata con farina forte, acqua, zucchero, uova, pasta madre e lardo, senza ripieno. Peso da 60 a 2 000 grammi. Le caratteristiche chimiche sono le seguenti: umidità dal 10 al 20 % m/m e tenore di grassi dal 20 al 45 % m/m.
- «Ensaïmada de Mallorca de cabell de àngel», lavorata sulla base degli stessi ingredienti che la precedente e farcita di «cabell de àngel», prodotto risultante dalla cottura della polpa di zucca addizionata di zucchero. Peso tra i 100 e i 3 000 grammi. Le caratteristiche chimiche sono le seguenti: umidità dal 15 al 35 % m/m e tenore di grassi dal 15 al 40 % m/m.

Il prodotto si presenta a forma di spirale con due o più volute nel senso delle lancette dell'orologio. L'aspetto della superficie è ondulato e di colore dorato. La crosta è ferma, croccante e friabile; l'interno è morbido, non friabile, di elevata coesione e scarsa elasticità, con gli strati di pasta sfoglia facilmente visibili all'interno, di gusto dolce e odore di pasta cotta al forno. La base si caratterizza per la sua superficie vellutata. Nell'«ensaïmada de Mallorca de cabell de àngel» si osservano, all'interno della pasta, i filamenti del «cabell de àngel».

Una volta lavorati, entrambi i tipi di «ensaïmada» possono essere cosparsi di zucchero in polvere; in tal caso la crosta assumerà un colore biancastro.

- 4.3. Zona geografica: La lavorazione dell'«ensaïmada de Mallorca» si estende a tutte le «comarcas», i comuni e le località dell'isola di Maiorca, appartenente alla «Comunitat Autònoma de les Illes Balears».
- 4.4. Prova dell'origine: Le imprese produttrici di «ensaïmada de Mallorca» dovranno iscriversi ad un registro dei produttori.

L'organismo di controllo istituita un piano di vigilanza su tutte le imprese iscritte che coprirà tanto la lavorazione, l'imballaggio e l'etichettatura del prodotto tutelato, quanto le condizioni dei locali di lavorazione. Una controetichetta numerata, controllata e rilasciata dall'organismo di controllo garantisce che le «ensaïmadas» che si fregiano della IGP soddisfino tutti i requisiti contenuti nel disciplinare.

- 4.5. Metodo di ottenimento: La lavorazione della «ensaïmada de Mallorca» deve comprendere imprescindibilmente tutte le fasi descritte ai paragrafi seguenti, nell'ordine descritto:

a) impastatura: Vengono impastati gli ingredienti descritti nelle relative proporzioni:

- farina forte, tra 45 e 55 % m/m
- acqua, tra 18 e 20 % m/m

- zucchero, tra 16 e 20 % m/m
 - uova, tra 6 e 10 % m/m
 - pasta madre, tra 4 e 6 % m/m;
- b) spianatura. L'impasto viene steso fino ad ottenere una pasta fine che viene coperta completamente di lardo e stirata fino ad ottenere una pellicola fine;
- c) forma. La pasta sottile così ottenuta viene avvolta su se stessa in modo da formare una spirale ad angoli eguali con al minimo due volute;
- d) fermentazione. La massa così formata deve essere fermentata in armadi o camere di fermentazione per almeno 12 ore;
- e) cottura in forno della pasta fermentata così da produrre «ensaimadas» aventi le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche proprie del prodotto tradizionale.

Nel caso dell'«ensaimada de Mallorca de cabello de ángel», l'operazione di farcitura deve essere realizzata una volta spianata la pasta e prima di darle forma, e il contenuto minimo del ripieno dev'essere pari a 40 grammi di «cabello de ángel» per 100 grammi di pasta.

Una volta lavorate, e fino al momento della commercializzazione, le «ensaimadas» vengono immagazzinate in idonee condizioni di conservazione e igiene, in modo che vengano salvaguardate le loro caratteristiche chimiche e organolettiche. Il prodotto viene commercializzato intero e confezionato in cartoni di base ottagonale o circolare o avvolto in materiale tale da garantire un'adeguata protezione.

Le operazioni di lavorazione, magazzinaggio, confezionamento ed etichettatura del prodotto devono essere realizzate esclusivamente nei locali iscritti al registro dei produttori e ispezionati dall'organismo di controllo della IGP.

4.6. Legame

a) Storico

La «ensaimada de Mallorca» è un prodotto di pasticceria tradizionale dell'isola che viene prodotto e consumato ininterrottamente a Maiorca da tempi molto antichi.

I primi riferimenti scritti a questo prodotto risalgono al secolo XVII, epoca in cui, sebbene la farina di frumento venisse utilizzata principalmente per la lavorazione del pane, i documenti esistenti danno atto della produzione di «ensaimadas» in occasione di feste e celebrazioni.

A partire dal Settecento il consumo delle «ensaimadas de Mallorca» si diffonde tra le classi media e alta; questo prodotto viene consumato abitualmente a merenda, in accompagnamento della tazza di cioccolata. In questo secolo le «ensaimadas mallorquinas» continuano ad essere consumate in occasione di feste ed altre celebrazioni, oltre ad essere offerte in dono.

Nel corso dell'Ottocento la popolarità e la diffusione dell'«ensaimada» travalicano i confini dell'isola. Numerose pubblicazioni (ricettari, trattati di pasticceria e guide di viaggio) fanno riferimento a questo prodotto, o spiegandone il metodo di lavorazione, o descrivendolo come un prodotto tipico e diffuso a Maiorca.

Tra il 1869 e il 1891 l'arciduca d'Austria Ludovico Salvatore d'Asburgo realizzò a Maiorca un esteso lavoro di ricerca e raccolta di documenti sulle tradizioni di Maiorca, *Die Balearen in Wort und Bild geschildert (Le Baleari in parole e immagini)*, in cui appaiono numerosi riferimenti all'«ensaimada de Mallorca», descritta come un pasticcino tipico che le classi medie e alte erano solite prendere a colazione o merenda o come dolce a fine pranzo.

Il primo documento audiovisivo su questo prodotto è stato realizzato agli inizi del XX secolo e aveva lo scopo di diffonderne la conoscenza e promuoverne la vendita all'esterno dell'isola. In questa pellicola vengono mostrate immagini di lavorazione del prodotto, secondo un procedimento praticamente identico a quello attuale, e dell'invio delle «ensaimadas» nella penisola per via marittima, confezionate nelle tradizionali scatole di cartone.

I riferimenti storici dimostrano che l'«ensaimada de Mallorca» fa parte del patrimonio culturale e storico dell'isola e costituisce senza dubbio un punto di riferimento nel locale settore della pasticceria, che a tutt'oggi ha saputo conservare tutte le sue caratteristiche tradizionali.

b) Sociale e umano

L'«ensaimada de Mallorca» è un prodotto artigianale le cui caratteristiche organolettiche sono conferite in maniera fondamentale dall'esperienza del produttore.

Esiste a Maiorca una grande tradizione di panificazione e pasticceria attestata dalla presenza di una corporazione di mestiere fra le più antiche, che risale al secolo XIV. Questa tradizione secolare è inoltre chiaramente attestata dall'età media dei forni di Maiorca, il 5 % dei quali ha più di 300 anni, il 10 % più di 200 anni e il 35 % intorno a 150 anni.

A sottolineare questa continuità è il fatto che circa il 90 % del totale dei forni dell'isola appartiene a piccoli esercizi familiari e che attualmente il 25 % circa è gestito dalla quinta generazione.

Attualmente l'«ensaimada de Mallorca» costituisce il prodotto di pasticceria che per eccellenza simboleggia l'isola, e gode di grande riconoscimento a livello sociale. L'attività turistica ha permesso a questo prodotto di conseguire un riconoscimento internazionale.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Dirección General de Agricultura (Govern de les Illes Balears)

Indirizzo: C/ Foners, 10
E-07006 Palma de Mallorca
Illes Balears

Tel.: (34) 971 17 61 00

Fax: (34) 971 17 61 56

La «Dirección General de Agricultura», in quanto organismo competente in materia di denominazioni di qualità della Comunitat Autònoma de les Illes Balears, assume provvisoriamente le funzioni di controllo fino a quando il Consejo regulador dell'IGP «Ensaimada de Mallorca» soddisferà i requisiti della norma EN-45011.

4.8. *Etichettatura*: Nelle etichette e controetichette figura la menzione «Indicación Geográfica Protegida Ensaimada de Mallorca».

Gli imballaggi nei quali vengono commercializzate le «ensaimadas» tutelate dall'indicazione geografica protetta sono provvisti di un timbro di garanzia o di una controetichetta del Consejo Regulador, da questo numerati e rilasciati, da collocarsi all'interno del locale di lavorazione conformemente alle norme fissate dal Consejo Regulador, e sempre in modo da non consentire un secondo utilizzo.

Nelle etichette proprie delle imprese produttrici che vengono utilizzate sulle «ensaimadas» tutelate figura obbligatoriamente e in forma separata il numero di registro dell'indicazione geografica protetta unitamente ai dati di carattere generale prescritti dalla legislazione vigente.

4.9. *Condizioni*

- Ley 25/1970 del 2 dicembre 1970, statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche.
- Decreto 835/1972, del 28 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970.
- Ordinanza 25 gennaio 1994 di attuazione, nella legislazione spagnola, del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto regio 1643/1999, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

N. CE: ES/00277/03.02.14.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 14 febbraio 2003.