

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1856/2004

z dne 26. oktobra 2004

o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih imen v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ (Lardo di Colonnata)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

prostora proizvodnje in predelave primarne surovine, Španija pa je dala soglasje za vpis v register.

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

- (6) Podrobnosti so bile dane v listini oziroma povzetku seznama stroškov poimenovanja, še posebej v odstavku 4.3 o geografskem prostoru.

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992 o zaščiti geografskih oznak in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽¹⁾ in zlasti člena 7(5)(a) in prve alinee člena 6(4) Uredbe,

- (7) Poimenovanje „Lardo di Colonnata“ je zato treba vnesti v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ in mora biti zaščiten na področju Skupnosti kot geografska označba.

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 5(5) Uredbe (EGS) št. 2081/92 je Italija Komisiji predložila zahtevo o vnosu imena „Lardo di Colonnata“ kot geografske označbe.

- (8) Prilogo k Uredbi Komisije (ES) št. 2400/96⁽³⁾ je zato treba ustrezno dopolniti –

- (2) V skladu s členom 6(1) Uredbe (EGS) št. 2081/92 je bilo ugotovljeno, da zahteva izpolnjuje vse zahteve iz te uredbe in zlasti, da vsebuje vse podatke, zahtevane v členu 4 Uredbe.

SPREJELA NASLEDJO UREDBO:

Člen 1

- (3) Španija je po objavi zahteve o vnosu v *Uradnem listu Evropske unije*⁽²⁾ Komisiji v skladu s členom 7 Uredbe (EGS) št. 2081/92 predložila ugotovitev o možnih kršitvah.

Priloga Uredbe (ES) št. 2400/96 se dopolni z imenom iz Priloge I k tej uredbi.

- (4) Ugotovitev o možnih kršitvah se je nanašala na neizpolnjevanje pogojev iz člena 2 Uredbe (EGS) št. 2081/92 in je bila sprejeta v skladu s členom 7(4) te uredbe. Po pritožbi izvoznika svežega mesa je Španija ugovarjala postopku razmejevanja geografskega prostora proizvodnje primarne surovine, namenjene za proizvodnjo slanine „Lardo di Colonnata“.

Ime iz prve alinee se vnese kot zaščiten geografska označba (ZGO) v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ iz člena 6(4) Uredbe (EGS) št. 2081/92.

Člen 2

Usklajena listina povzema glavne elemente specifikacije iz Priloge II k tej uredbi.

- (5) Komisija je s pismom z dne 29. januarja 2004 zadevni državi članici pozvala, da med seboj dosežeta dogovor v skladu z njunimi notranjimi postopki. Italija je podrobneje pojasnila postopek razmejevanja geografskega

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

⁽¹⁾ UL L 208, 24.7.1992, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1215/2004 (UL L 232, 1.7.2004, str. 21).

⁽²⁾ UL C 131, 5.6.2003, str. 10.

⁽³⁾ UL L 327, 18.12.1996, str. 11. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1486/2004 (UL L 273, 21.8.2004, str. 9).

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 26. oktobra 2004

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOGA I

PROIZVODI IZ PRILOGE I K POGODBI, NAMENJENI ZA PREHRANO LJUDI

Proizvodi iz mesa (kuhani, v slanici, prekajeni, itn.)

ITALIJA

Lardo di Colonnata (ZGO)-

PRILOGA II

ZBIRNI SEZNAM

UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92

„LARDO DI COLONNATA“

ES št.: IT/00269/15.01.2003

ZGP () ZGO (X)

Seznam se uporablja kot povzetek informacij za namen obveščanja. Za popolne informacije in zlasti za proizvajalce proizvodov, ki jih pokrivata zadevna ZOP ali ZGO, je treba poiskati pojasnila v popolni verziji specifikacij na državni ravni ali pri službah Evropske Komisije⁽¹⁾.

1. Pooblaščen služba države članice:

Naziv: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

E-pošta: qualita@politicheagricole.it

2. Skupina prosilca:

2.1. Naziv: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Sestava: proizvajalec/predelovalec (x) drugo ()

3. Vrsta proizvoda: Razred 1.2 – Priprava mesa iz Priloge II – slanina.

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev iz člena 4(2))

4.1. Ime: „Lardo di Colonnata“

4.2. Opis:

Proizvod se pridobiva z razkosanjem svinjskega mesa, ki izhaja iz vzgoje na ozemlju regij Toskana, Emilija-Romana, Benečija, Furlanija-Julijska krajina, Lombardija, Piemont, Umbrija, Marke, Lacij in Molise, in ki je del obloge tolišče, ki pokriva hrbet od zatilja do zadnje krače in bočno do prsi.

Glavne značilnosti slanine „Lardo di Colonnata“ so naslednje:

— Oblika: raznolika, večinoma pravokotna, debelina ni tanjša od 3 cm.

— Zunanji izgled: manjši del je pokrit s svinjsko kožo, večji del pa s soljo, ki je med dozorevanjem zaradi aromatičnih zelišč in začimb potemnela, ob tem je lahko tudi del pustega mesa. Proizvod je navlažen, enotne čvrstosti in mehkobe, bele ali rahlo rožnate ali rjavkaste barve.

⁽¹⁾ Evropska komisija – Generalni direktorat za kmetijstvo – Urad za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov – B-1049 Bruselj.

— Aroma: odišavljen in z bogato aromo.

— Okus: izvrsten okus, skoraj sladek, rahlo pikanten, če je z zadnjega dela živali, obogaten z aromatičnimi zelišči in začimbami, uporabljenimi med proizvodnjo.

4.3. Geografsko območje:

Omejen geografski prostor za proizvodnjo primarne surovine vključuje regije Toskana, Emilija-Romana, Benečija, Furlanija-Juljska krajina, Lombardija, Piemonto, Umbrija, Marke, Lacij in Molise. To so italijanske pokrajine, kjer tradicionalno redijo velike prašiče. Vzreja in prehrana sta se skozi čas prilagodili proizvodnji primarne surovine, ki ima potrebne značilnosti za predelavo. Podjetja za zakol in razkosanje imajo prav tako svoje sedeže v zgoraj omenjenih regijah.

Geografski prostor proizvodnje slanine „lardo di Colonnata“ je ozemlje imenovano Colonnata, ki je del občine Carrare province Massa Carrare.

4.4. Dokazilo o izvoru:

Po nekaterih virih je ime Colonnata dobilo po koloniji rimskih sužnjev, ki so delali v kamnolomu marmorja. Številna zgodovinska in arheološka pričanja dokazujejo obstoj te kolonije. Ni izključeno, da načini hranjenja svinjskega mesa izvirajo iz obdobja rimske vladavine. Izgleda, da so Rimljani zelo dobro poznali pomembno vlogo slanine pri prehrani delavcev, obremenjenih s težkimi deli. Po Justinijanovem kodeksu so legijonarji dobivali obrok s slanino vsake tri dni. Visoka kakovost lokalnih materialov je poleg arhitekture in umetnosti spodbujala tudi proizvodnjo vsakdanjih predmetov, kot sta možnar za trenje soli in slavne marmorne kadi, v teh krajih poznane kot „conche“, ki so jih uporabljali za shranjevanje slanine. Ta odkritja dokazujejo povezavo med edinstvenim proizvodom, kot je „Lardo di Colonnata“, in današnjo civilizacijo na območju, od koder ta izvira, se pravi civilizacijo, ki v vsej svoji zgodovini najbrž ni doživela prevelikih pretresov. Viri nakazujejo, da je predelava svinjskega mesa doživela razcvet v času Langobardov. Zanimivo je tudi, da je bil običaj dati zidarskim mojstrom deset funtov svinjine (približno 5 kg) pred začetkom del, ki so jim bila zaupana. To se da dokazati za celotno obdobje srednjega veka, ki je bilo zaznamovano s pomembnim razvojem načinov predelave in shranjevanja svinjine.

Ne moremo reči, kdaj točno je to vplivalo na način predelave in shranjevanja svinjine v Colonnati. Po nekaterih avtorjih je vzgoja prašičev in poznavanje umetnosti predelave njihovega mesa (ki so jo prinesli Langobardi) omogočila vasi Colonnata, da je preživela med srednjim vekom, ko so prenehali izkopavati marmor.

Kljub temu, da je težko natančno določiti ali so tradicijo shranjevanja svinjine v marmornih kadeh prinesli Kelti, Rimljani ali Langobardi, je jasno, da gre za staro in uveljavljeno tradicijo.

To je dokazano tudi z odkritjem marmornih kadi iz XVII., XVIII. in XIX. stoletja, ki so bile namenjene za zorenje slanine na samem trgu. To so kadi različnih dimenzij iz območja „Canaloni di Colonnata“. Pomembno je tudi, da so na fasadah določenih hiš ohranjeni nizki ploski reliefi iz XIX. stoletja, ki prikazujejo sv. Antona puščavnika iz III. oz. IV. stoletja, ki je od XI. stoletja slovel po zdravljenju „ognja sv. Antona“, kar je ljudsko poimenovanje za herpes zoster. Polaganje slanine na kožo se je skozi stoletja uveljavilo kot edino učinkovito zdravilo proti tej bolezni. Zato je torej sv. Anton pogosto v spremstvu svinje. Poleg tega je zanimivo, da je župna cerkev posvečena sv. Jerneju, zaščitniku mesarjev, in da je prošenje prav tako priložnost za praznik svinjine, ki pritegne številne italijanske in tuje obiskovalce.

Proizvodnja, poraba in kultura svinjine v Colonnati je bila vedno povezana z dejavnostmi pridobivanja marmorja in z delavci.

V dragocenem pričanju, ki je nedavno izšlo v časopisnem članku, je inženir Aldo Mannolini, ki je konec 40-ih let vodil določena skladišča za najdišča marmorja v regiji Carrare za družbo Montecatini, izjavil, da „... je mogoče z gotovostjo določiti poreklo delavcev z opazovanjem njihovih obrokov, ker so samo delavci iz Colonnate imeli navado jesti kruh in svinjino. Bili so ponosni na svoj proizvod in na svoj način proizvodnje, ki je pomenil shranjevanje svinjine v marmornih kadeh, shranjenih v podzemnih jamah ...“.

Pomembno je tudi, da so v besedilu, objavljenem ob koncu XIX. stoletja, ki omenja študijo o družbeni higieni delavcev v kamnolomih marmorja v Carrari, predstavljene jasne informacije o različnih prehranjevalnih navadah med delavci, ki so delali na prostem, in tistimi, ki so delali v rudniku. Prvi so imeli precej raznoliko prehrano, porazdeljeno čez dan, drugi pa so uživali manj raznoliko prehrano, sestavljeno večinoma iz kruha, testenin ali kuhanih rezancev z zelenjavo, zabeljeno z oljem ali slanino.

Kar se tiče sestavin, je uporaba morske soli starodavna, oskrba z njo pa je zelo preprosta. Česen in veliko drugih dišavnic, na primer rožmarin, žajbelj in origano – rastejo na kraju samem, začimb, ki izvirajo iz oddaljenih dežel – na primer črni poper, cimet in muškatni orešek – pa verjetno ni bilo težko najti, če pri tem upoštevamo bližino cestnih osi Livorno/Pisa – Emilia/Lombardija.

V naslednjih stoletjih se način pridelave in dozorevanja v tradicionalnih marmornatih kadeh ni veliko spremenil. Povedati je treba, da je bil v starih časih izpeljan en cikel pridelave na leto, saj so prašiče zaklali in pripravljali izključno v najbolj mrzlih mesecih (januar/februar), danes pa je mogoče izpeljati več kot en cikel pridelave na leto, postopki, ki so povezani s tem, pa so kljub temu še vedno zgoščeni v najbolj mrzlih in vlažnih mesecih (od septembra do maja), s čimer se ohranjajo naravne značilnosti postopka pridelave.

Čez čas je slanina iz Colonnate prestopila meje lokalne porabe, saj je pridobivala vse večji sloves v Italiji in v tujini.

Do njenega ponovnega odkritja v gastronomiji je verjetno prišlo v petdesetih letih. Pravzaprav je že v tistem času nek turistični vodič, ki je ocenjeval glavne zgodovinske in gastronomske zanimivosti province Massa Carrara, sloves vasi poleg tega, da leži v bližini kamnolomov, pripisal predvsem slanini.

Treba je poudariti, da obsežna literatura na to temo, vključno z najnovejšo nacionalno literaturo, soglasno povezuje izdelovanje slanine „Lardo di Colonnata“ izključno s področjem Colonnata.

Ne smemo pozabiti, da je ta proizvod trenutno glavni gospodarski vir v Colonnati. Pojav novih tehnologij pri pridelavi marmorja je povzročil večjo brezposelnost in veliko razseljevanje.

Sledljivost proizvoda je potrjena z vpisom zadevnih poklicev oseb v začasni register, ki ga pripravi organ, ki opravlja preglede, iz člena 7.

4.5. Metoda pridobivanja:

Proizvodnja je sezonska in poteka od septembra do vključno maja. Slanina mora biti predelana v hladnem stanju. V 72 urah po zakolu mora biti slanina pripravljena in nasoljena, nato pa naložena v marmorne kadi, oblikovane izključno v ta namen. Lokalno te kadi imenujejo „conche“. Pred uporabo se namažejo z oljem, nato pa se vanje izmenoma nalagajo sloji slanine in sloji začimb (sveže zmlet poper, svež rožmarin, oluščen in grobo zmlet česen), dokler kadi niso polne. Ko je kad polna, jo zaprejo. „Conche“ so nekakšne kadi iz belega marmorja, ki izhaja iz nahajališča „Canaloni“ v Colonnati in ima značilno sestavo in strukturo, nepogrešljivo za optimalno dozorelost proizvoda. Slanina mora v teh kadeh počivati vsaj šest mesecev. Dozorevanje mora potekati na mestih, ki niso preveč zračna, in v katerih ni nenaravnih pogojev.

4.6. Povezava:

Proizvodnja in uživanje slanine „Lardo di Colonnata“ sta tradicionalno povezani z okoljem delavcev v kamnolomu marmorja.

Gre za posebno okolje, ki je posledica številnih dejavnikov, ne samo geografskih in podnebnih, ampak tudi predevalnih, gospodarskih in socialnih. Ti dejavniki so plod posebnih lokalnih pogojev, ki so med seboj neločljivo povezani in ki jih ni mogoče proučevati ločeno.

Pravzaprav je ta proizvod razvil in pridobil svoje značilnosti v posebnem okolju Colonnate. Ohranjanje vezi med bistvenimi vidiki tega izjemnega okolja je nepogrešljiv pogoj za ohranjanje teh značilnosti.

Vas Colonnata leži v Apuanskih Alpah na povprečni nadmorski višini 550 metrov. Za tamkajšnje klimatske pogoje so značilne velike količine padavin in majhne temperaturne razlike. Močni tokovi vlažnega zraka, ki nastajajo na strmih pobočjih, se takoj zgostijo zaradi nepredvidene ovire – namreč gorske verige – potem ko prečkajo kratko obalno ravnino. Povzročijo dviganje zraka, zaradi česar nastane več padavin, ki so v smeri proti skalnatim predelom predgorja vse pogostejše in močnejše.

Ena od glavnih posledic takšnih razmer je povečana količina vlage v ozračju, ki je povezana s pogostostjo in količino padavin, ki dosežejo višek v času od septembra do januarja in od aprila do junija.

V lepem vremenu po vasi Colonnata, ki leži na začetku ozke doline, ki je usmerjena proti morju, pihlja lahen veter. Pozimi veter piha v smeri z gora proti dolini, poleti pa v smeri z morja proti goram, kar je značilno predvsem za sončne popoldneve. V senci je ozračje prijetno tudi v največjem soncu. V hišah v Colonnati so kleti pogosto vklesane v skalo, zato so v njih visoke vsakodnevne temperature pogosto komaj opazne. Kadi iz belega marmorja, ki so namenjene dozorevanju slanine, tako delujejo kot hladilno telo, ki izkorišča kondenziranje vlage v ozračju, kar pripomore k tem, da se sol spremeni v slanico. Poseben geografski položaj in sončna lega vasi imata opazen učinek na oblikovanje lokalne mikroklima.

— Colonnata je dobro izpostavljena soncu tudi pozimi, ko so temperature nekoliko višje kot v spodnjem delu doline, relativna vlaga zraka pa je manjša, tudi če so zanje značilne višje povprečne vrednosti.

— Vas je dobro prepišna zaradi učinka kroženja vetra, ki prispeva k rahli vsakodnevni temperaturni razliki, ki ima pozitiven učinek na splošne pogoje v okolju.

Ker je okolje prekrito z bujnim rastjem, sestavljenim iz kostanjev, hrastov, gabrov in bukev, to prispeva k zadrževanju vlage na višjem območju.

Zgoraj omenjeni geografski položaj in klimatski pogoji pomenijo idealne pogoje za naravno dozorevanje in shranjevanje slanine, ki poleg tega, da je na ustrezni nadmorski višini, potrebuje še tri druge dejavnike, ki so vsi v neponovljivih optimalnih pogojih prisotni v Colonnati: povečana vlaga, zmerne poletne temperature, omejene vsakodnevne in letne temperaturne razlike.

Ti dejavniki se še bolj okrepijo v kletih, saj lokacija in oblika kleti pomagata ohraniti idealne klimatske pogoje, prav tako pa omogočata posnemanje organoleptičnih značilnosti, ki so pri tem proizvodu tako cenjene.

Povezava z učinkom izvlečkov iz marmorja ima prav tako nezanemarljiv učinek, saj ta posebna dejavnost pomeni, da delavci v Colonnati razpolagajo s hrano, ki je bogat vir energije.

Ob upoštevanju posebnih pogojev lokalnega gospodarstva, za katerega so značilni nizki dohodki na področju kmetijstva, je racionalno shranjevanje prehranskih zalog, ki so nastale zaradi podaljšanega uživanja mesa (meso je v poletnem času pusto, v zimskem času pa je mastno) čez celo leto, postalo težava, ki je ni mogoče zanemariti. Pravzaprav je bilo nemogoče, da bi delavci ves čas imeli na voljo dovolj kalorij, ki bi omogočile, da bi prenašali težke delovne pogoje v kamnolomih.

Ta cilj je bil dosežen s posebnimi metodami predelave in shranjevanja, ki so izkoriščale izobilje razpoložljivih primarnih surovin, drugih sestavin in marmorja, pa tudi strokovnega znanja na področju priprave slanine.

Tradicija je posebnost proizvoda vedno povezovala z izvirnim postopkom priprave in shranjevanja.

Izključno s proizvodnega vidika povezava z geografskim okoljem ni nič manj pomembna kot metode priprave.

Uspeh slanine „Lardo di Colonnata“ ni samo posledica optimalnih količin primarnih surovin in ostalih sestavin ali posledica značilne uporabe lokalnega marmorja, ampak je tudi posledica vseh sestavnih delov, ki lahko iz danih surovin naredijo največ. Med njimi pomembno lahko vlogo pripišemo sposobnostim, ki so se sčasoma razvile v okviru dejavnosti, ki – kar je treba poudariti – v Colonnati nikoli niso bile del specializacije dela mesarjev ali trgovcev s svinjskim mesom, ampak so bile nek popolnoma nov poklic. Zadošča že, da pomislimo na primer na sposobnost izbire in priprave primarnih surovin, na sposobnost nadziranja in dodajanja slanice ali pa na izkoriščanje vlage in šibke zračnosti v lokalnih kletih.

Ni več treba poudarjati, kakšen sloves ima slanina iz Colonnate. Proizvod poznajo in cenijo povsod, kar dokazujejo vse številnejši poskusi posnemanja in nezakonitega poimenovanja.

4.7. Kontrola:

Ime: AGROQUALITÀ

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

4.8. Označevanje:

Proizvod se trži v obliki rezin, težkih od 250 do 5 000 gramov, ki so vakuumsko zapakirane v plastični embalaži ali v drugem ustreznem materialu. Slanina se lahko trži tudi narezana na tanke rezine ali sesekljana in zapakirana v ustrezni embalaži.

Na etiketi morajo biti z jasnimi in čitljivimi črkami poleg logotipa Skupnosti in ustreznih zaznamkov (v skladu z Uredbo (ES) št. 1726/98⁽¹⁾ in z naknadnimi spremembami) ter informacij, ki jih zahteva zakon, napisane tudi te označbe:

„Lardo di Colonnata“, čemer pa sledi omemba „zaščitene geografske označbe“ ali o znaka ZGO, ki je napisana z večjimi črkami kot druge omembe na etiketi; ime, socialni izvor, naslov podjetja, ki je zadolženo za proizvodnjo in za embalažo, logotip proizvoda, ki je sestavljen iz romboidne oblike na površini, ki ima nazobčane robove in na kateri je v profilu narisana prašič, ki pleza čez gorski greben. Ta površina je velika 73 × 73 mm, v spodnjem delu na središčnem položaju pa je omenjena oznaka ZGO, ki leži nad navedbo „Lardo di Colonnata“ na dveh črtah, ki zavzemata prostor, ki v vodoravni liniji merita 73 mm. Področja, ki omejujejo figure so zelene in rožnate barve, področja, ki so povezana z značajem Galliarda pa so črne barve. Logotip se sme spremeniti na podlagi dimenzij različnih vrst embalaže. Pred pakiranjem proizvajalec poskrbi, da na kožo svinjske slanine, ob upoštevanju majhnih kosov rezin, nalepi poseben znak za enkratno uporabo, ki predstavlja oziroma vsebuje majhen napis, na katerem je logotip izdelka.

Na etiketo je prepovedano napisati oznake, ki niso določene v tej specifikaciji. Prav tako je prepovedano uporabljati označbe, ki so namenjene hvalisanju in lahko kupca pripeljejo do zmotnega prepričanja.

Dovoljena je uporaba označb v zvezi s proizvajalcem in označb, ki se uporabljajo namesto embalaže.

4.9. Nacionalne zahteve: —

⁽¹⁾ UL L 224, 11.8.1998, str. 1.