

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1856/2004 НА КОМИСИЯТА

от 26 октомври 2004 година

относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията относно вписването на наименование в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” (Лардо ди Колоната /Lardo di Colonnata/)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. относно защитата на географските указания и наименования за произход на земеделски продукти и хранителни продукти¹, и по-специално член 7, параграф 5, буква а) и първо тире от член 6, параграф 4 от него,

като има предвид, че:

(1) в съответствие с разпоредбите на член 5 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета, Италия е предала на Комисията заявление за регистрация на наименованието „Lardo di Colonnata” /„Лардо ди Колоната”/ като географско указание.

(2) в съответствие с член 6, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета, е било констатирано, че заявлението отговаря на всичките изисквания, определени в упоменатия регламент, и по-специално, че съдържа цялата информация, която е необходима в съответствие с член 4 от него.

(3) Испания е изпратила на Комисията декларация за възражение, в съответствие с разпоредбите на член 7 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета, след публикуването в *Официален вестник на Европейския съюз*² на основните елементи, отнасящи се до заявлението за регистрация.

(4) възражението се отнася до неспазването на условията, посочени в член 2 от Регламента (ЕИО) № 2081/92 на Съвета и е допустимо в съответствие с член 7, параграф 4 от упоменатия регламент. В действителност, след оплакване от износител на прясно месо, Испания е оспорила метода, използван за определянето на географската зона за производство на суровината, предназначена за производството на „Lardo di Colonnata”, както и на географската зона за преработка.

(5) с писмо от 29 януари 2004 г., Комисията е поискала от засегнатите държави-членки да потърсят споразумение помежду си в съответствие с техните вътрешни

¹ ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 1. Регламент, последно изменен от Регламент (ЕО) № 1215/2004 на Комисията (ОВ L 232, 1.7.2004 г., стр. 21).

² ОВ L 131, 5.6.2003 г., стр. 10.

процедури. Италия представи в по-големи подробности обяснения относно метода, използван за определянето на географските зони, отнасящи се до производството на суровината и до преработката, и Испания даде своето съгласие за регистрацията.

(6) допълнителна информация е била добавена към резюмето на продуктите спецификации за въпросното указание, по-специално за параграф 4, алинея 3, отнасяща се за географската зона.

(7) наименованието „Lardo di Colonnata” /„Лардо ди Колоната”/ трябва, следователно, да бъде вписано в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” и да бъде защитено в цялата Общност като географско указание.

(8) приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията ¹, следователно, следва съответно да бъде допълнено,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Наименованието в приложение I към настоящия регламент се добавя към приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията.

Наименованието, визирано в първия параграф, се вписва като защитено географско указание в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания”, както е предвидено в член 6, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 2081/92 на Съвета.

Член 2

Актуализираното резюме, обхващащо основните елементи на спецификацията, фигурира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел, на 26 октомври 2004 година.

За Комисията:
Franz Fischler
Член на Комисията

¹OBL 327, 18.12.1996 г., стр. 11. Регламент, последно изменен от Регламент (ЕО) № 1486/2004 на Комисията (ОВ L 273, 21.8.2004 г., стр. 9).

ПРИЛОЖЕНИЕ I

**ПРОДУКТИ, ВКЛЮЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ I КЪМ ДОГОВОРА ЗА
СЪЗДАВАНЕ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА
КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Продукти на месна основа (топлинно обработени, осолени, опушени, и т.н.)

ИТАЛИЯ

„Lardo di Colonnata”/„Лардо ди Колоната”/ (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2081/92 НА СЪВЕТА

„LARDO DI COLONNATA”/„Лардо ди Колоната”/

ЕО № : IT/00269/15.01.2003

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме е съставено само за информационни цели. За пълни подробности, по-специално за производителите на продукти, обхванати от въпросните ЗНП и ЗГУ, е подходящо да се направи справка с пълната версия на продуктова спецификация, която може да бъде получена на национално равнище или от Европейската комисия ¹.

1. Компетентна служба в държавата-членка:

Наименование: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali /Министерство на селскостопанската политика и горите

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

Tel.: (39-6) 481 99 68

Fax: (39-6) 420 131 26

Електронна поща: qualita@politicheagricole.it

2. Група:

2.1. *Наименование:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Състав:* производители/преработватели (x) друг ()

3. Вид на продукта: Клас 1.2. – Пригответени продукти от месо, изброени в приложение II – свинска сланина.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията, посочени по силата на член 4, параграф (2)).

¹ Европейска комисия, Генерална дирекция по земеделие, Политика по качеството на земеделски продукти. В-1049 Брюксел.

4.1. *Наименование:* „Lardo di Colonnata” („Лардо ди Колоната”/„Сланина от Колонато”/)

4.2. *Описание:*

Продукт, получен от нарязано свинско месо от животни, отглеждани в регионите на Тоскана /Toscany/, Емилия Романя /Emilia-Romagna/, Венето /Veneto/, Фриули – Венеция Джулия /Friuli-Venezia Giulia/ Ломбардия /Lombardy/, Пиемон /Piedmont/, Умбрия /Umbria/, Марше /Marche/, Лацио /Lazio/ и Молисе /Molise/, съответстващ на мастния слой, който покрива гърба от тилната област до задната част /задницата/ и, странично, до гърдите.

Основните характеристики на „Lardo di Colonnata” са, както следва:

- Форма: променлива, обикновено правоъгълна, дебелина не по-малка от 3 сантиметра.
- Външен вид: долната част запазва външната дебела свинска кожа докато горната част е покрита с сол за зреене /консервиране/, потъмняла под въздействието на ароматни треви и подправки, понякога може да се види лента от крехко месо. Като цяло, продуктът изглежда влажен, с хомогенна и мека консистенция, с бял, леко порозовял или кафеникав цвят.
- Мирис: парфюмиран и богат на аромати.
- Вкус: деликатен вкус, почти сладък, леко пикантен когато е от задната част /задницата/ на животното, обогатен с ароматни треви и подправки, използвани при производството.

4.3 *Географска област:*

Географската област за производство на суровината обхваща регионите на Тоскана /Toscany/, Емилия Романя /Emilia-Romagna/, Венето /Veneto/, Фриули – Венеция Джулия /Friuli-Venezia Giulia/, Ломбардия /Lombardy/, Пиемон /Piedmont/, Умбрия /Umbria/, Марше /Marche/, Лацио /Lazio/ и Молисе /Molise/. Става дума за италиански региони, които традиционно са предназначени за производството на тежки прасета, където техниките за отглеждането на животните и техниките за хранене с фураж, годни за производството на суровина, имаща характеристиките, необходими за последващата преработка, са се консолидирали през годините. Кланиците и заводите за разфасовки също се намират в тези региони.

Географската област за производство на „Lardo di Colonnata” е регионът на Колоната /Colonnata/, която е част от общината Карара /Carrara/ в провинция Маса Карара /Massa Carrara/.

4.4. *Доказателства за произход:*

Според някои източници Колоната /Colonnata/ е взела своето име от римски роби, които са работели в мастните мраморни кариери. Наличието на такава колония е засвидетелствано от редица исторически и археологически доказателства. Методите, използвани за консервиране на свинското месо, са добре познати от римски времена; доказано е, че римляните са били много добре запознати с важната роля, която играе сланината от свинско месо в диетата, по-специално в диетата на хората, които извършват тежък физически труд. Юстиниановият сборник от правила постановява, че legionerите е трябвало да получават на всеки три дни порция сланина от свинско месо. Високото качество на материалите, които са се намирали на това място, не би могло да не благоприятства тяхната употреба не само за архитектурни и артистични цели, но и също така за производството на широк асортимент предмети, свързани с ежедневието като, например, хаванчета за смачкване на сол и прочутите мраморни дълбоки съдове, известни с местното наименование "conche" /басейн/, използвани за консервирането на сланина от свинско месо. Тези предмети доказват историческите връзки, които винаги са съществували между един уникален продукт като „Lardo di Colonnata” и сегашната цивилизация, която се намира на територията, която го е родила. Една цивилизация, която по всяка вероятност не е претърпяла каквито и да са значителни прекъсвания от най-стари времена. Като общо правило, източниците показват, че преработката на свинско месо се е разширила значително през епохата на ломбардите. Интересно е също така да се отбележи, че е било обичайно майсторите каменоделци да получават 10 фунта сланина от свинско месо преди да са започнали възложената им работа. Такива доказателства се намират през целия средновековен период, който е белязан със значителното развитие на техниките за преработка и консервиране на свинското месо.

Ние не сме в състояние да кажем точно в кой момент това е оказало пряко въздействие върху метода на преработка и консервиране на сланина от свинско месо в Колоната. Според някои автори, това е „увеличаването на отглежданите прасета и прочутото майсторство в изкуството за преработката на свинско месо (което, както е известно, е било въведено в областта от ломбардите), което е дало възможност на Колоната да оцелее пред Средновековието, когато ваденето на мрамор от кариерите рязко е спаднало.

Въпреки че е трудно да се установи със сигурност дали това са били келтите, римляните или ломбардите, които са въвели местната традиция за консервиране на сланина от свинско месо в мраморни дълбоки съдове или дали води началото си от времената на градовете-държави, няма съмнение, че става дума за стара и утвърдена традиция.

Това е доказано, между другите неща, с откриването в самата област на мраморни дълбоки съдове, използвани за зреене на сланина от свинско месо, датиращи от 17-ти, 18-ти и 19-ти век. Става дума за дълбоки съдове /басейни/ с различни размери, издълбани в самостоятелен блок от твърд мрамор от областта „Каналони ди Колоната”. Също така е показателно, че на фасадите на някои сгради може да се видят барелефи от 19 век, показващи Свети Антоний, отшелник, който е живял през трети и четвърти век, който е имал репутацията,

от края на 11 век, че е излекувал „свещения огън” или „огъня на Свети Антоний”, популярното наименование на херпес зостер. Налагането на сланина върху кожата от векове се счита, че е единственото ефикасно лекарство срещу болестта. Това е причината поради която Свети Антоний много често е представян придружен от прасе. Интересно е също така да се отбележи, че енорийската църква е посветена на Свети Бартоломей, патрон на месарите и че от много години в деня на Свети Бартоломей се провежда фестивал на сланината от свинско месо, който привлича голям брой италиански и чуждестранни посетители.

Производството, потреблението и, с разширено тълкуване, културата на сланината от свинско месо в Колоната, винаги са били свързани с работата по извличането на мрамор от кариерите и с живота на работниците.

В едно ценно свидетелство, публикувано неотдавна във вестник, Алдо Манолени, който в края на 40-те години на 20-ти век е управлявал редица места /работилници/ в мраморните находища на Карареze за сметка на компанията „Монтекатини”, декларира, че „е било възможно да се установи със сигурност мястото, където са живели работниците, като гледаме състава на храната, която са яли”, тъй като само работниците от Колоната са имали навика да ядат хляб и сланина от свинско месо. „Те са се гордеели със своя продукт и с метода на производство, който включваше консервиране на сланината от свинско месо в дълбоки съдове, изработени от мрамор от Каналони, инсталирани в мазета.”.

Важно е също така да се отбележи, че в едно проучване, публикувано в края на 19-ти век, отнасящо се до „социалната хигиена” на работниците в мраморните кариери в Карара се съдържа информация, разкриваща разликата в диетите на работниците в равнината и тези, работещи в кариерите в планините. Първите, до известна степен, са могли да разчитат на доста разнообразно хранене, разпределено равномерно през целия ден, докато при вторите храната е била неравномерно разпределена и се е състояла главно от хляб и макаронени изделия или талиерини (фини макаронени изделия), сготвени с боб и зеленчуци, подправени с маслиново масло или сланина от свинско месо”.

По отношение на съставките, морската сол е била използвана от много години и безспорно не е било трудно тя да бъде получена. Чесънът и много подправки като, например, розмарин, градински чай и риган, са могли да бъдат намерени на място, докато използването на подправки, произхождащи от отдалечени страни, като например, черен пипер, канела и индийско орехче, вероятно е било лесно да се намерят като се има предвид близостта на търговските пътища Ливорно/Пиза и Емилия/Ломбардия.

През вековете системата за преработка и консервиране чрез сушене в традиционните мраморни дълбоки съдове не се е променила съществено. В миналото производственият цикъл е бил годишен, прасето е било заколвано и преработвано само през най-студените месеци (януари/февруари), докато днес може да бъде извършван повече от един производствен цикъл годишно, въпреки че операциите остават концентрирани през най-студените и най-

влажните месеци (от септември до май), за да се запази естественият характер на производствения процес.

От много години насам сланината от свинско месо „Lardo di Colonnata” е излязла от местната област на консумация, за да завоюва по-широка репутация в Италия и в чужбина.

Нейното преоткриване от любителите на фини храни по всяка вероятност датира от 50-те години на 20-ти век. В действителност, туристическо ръководство по това време, изброяващо основните любопитни неща в историята, околността и гастрономията в провинция Маса Карара, приписва известността на областта на сланината от свинско месо, наред с наличието на кариери в близост.

Цялата обширна литература, посветена на този въпрос, включително най-съвременната италианска литература, е единодушна при приписването на производството на „Lardo di Colonnata” изключително на областта Колоната.

Най-накрая, не трябва да се забравя, че продуктът понастоящем представлява основният икономически ресурс на Колоната. Появяването на нови технологии при експлоатацията на мрамора /вадене и обработка на мрамора/ е довело в действителност до висок процент на безработица и допълнителна емиграция.

Проследяемостта на продукта е гарантирана чрез вписването на земеделските стопани, отглеждащи прасета, кланиците, производителите и опаковчиците в *ad hoc* регистър, държан от контролния орган, както е упоменато в член 7.

4.5. Метод на производство:

Производството е сезонно и се извършва от септември до май включително. Сланината трябва да бъде прясна. В рамките на 72 часа след клането тя трябва да бъде изчистена и покрита със сол и след това поставена в специални мраморни дълбоки съдове, известни с местното наименование „conche”, които преди това са били натъркани с чесън, редувайки редове със сланина и редове с други съставки (пресен млян пипер, пресен розмарин, белен и нарязан на едри парчета чесън) до напълването на тези мраморни дълбоки съдове. Веднъж напълнен, мраморният дълбок съд се затваря с капаци. „Conche” представляват големи корита, направени от бял мрамор от Каналони от находището в Колоната, съставът и структурата на който са необходими за оптималното консервиране и зреене на продукта. Сланината трябва да остане вътре в дълбоките съдове най-малко шест месеца. Зреенето трябва да се извърши в помещения със слаба вентилация и без изкуствена климатична инсталация.

4.6. Връзка:

Производството и консумацията на „Lardo di Colonnata” са традиционно свързани със средата на работниците от мраморните кариери в Колоната.

Става дума за една уникална среда, която е продукт на редица не само географски и климатични, но също така и на производствени, икономически и социални фактори. Тези фактори, които са плод на условията в една специфична местност, чийто основни характеристики не са се променили от векове, са неразривно взаимосвързани и не могат да бъдат изучавани поотделно. Продуктът се произвежда и придобива специфичния си характер в специалната околна среда на Колоната и съхранявайки връзките между съществените аспекти на тази изключителна среда е жизнено важно да се запази типичния характер на продукта.

Село Колоната е разположено в Апуанските Алпи на средна височина от 550 метра над морското равнище. Климатът се характеризира с голямо количество валежи и слаби температурни колебания. Силните течения от влажен въздух, идващи от Тиррхенийския склон, след като пресекат късата крайбрежна равнина, се кондензират незабавно под въздействието на непредвидената преграда на планинската верига, създавайки възходящо движение на въздуха, което е причина за високото ниво на валежите, все по-чести и интензивни при по-нататъшното им постепенно навлизане между скалистите предпланини.

Една от основните последици е високата средна атмосферна влажност, причинена от честотата и количеството на валежите, достигащи максимални равнища пред дъждовните периоди от септември до януари и от април до юни. Село Колоната е разположено на входа на един тесен и праволинеен пролом, обърнат към морето и в дните, когато времето е добро, бриз духа върху селото. През зимата този бриз духа от планините/долините. През лятото морският бриз е често явление и духа от морето към планината, особено в слънчевите следобедни дни. На сянка атмосферата е приятна дори в часовете на максимално огряване от слънцето. В мазетата на къщите в Колоната, които често са изкопани в скалата, високите дневни температури едва се чувстват. Студените бели мраморни дълбоки съдове, използвани за зреенето и консервирането на сланината, благоприятстват кондензацията на влажността в атмосферата, превръщайки солта в саламура. Особеното географско положение на селото и неговото изложение на слънцето имат значително влияние върху формирането на местния микроклимат.

- Селището Колоната има добро изложение на слънцето, дори през зимата, с малко по-високи температури отколкото тези в дъното на долината и с относително по-ниска влажност, дори когато тя все още е със средни до високи стойности.
- Местността е много добре проветрявана под въздействието на циркулацията на бриза, който допринася за малките колебания на дневната температура, с положително влияние върху общите условия на околната среда.

Гъстата растителност в околностите, състояща се от кестени, дъбове, габъри и букове, спомага влажността в областта да се задържа на високо ниво.

Географското положение и климатичните условия, описани по-горе, са идеални за естествения процес на зреене и консервиране на сланината от свинско месо,

която се нуждае освен от разположение на дадена височина, и от три други фактори, като всичките те са събрани в Колоната: висока влажност, умерени летни температури и ограничени дневни и годишни температурни колебания. Тези фактори са още по очевидни в работните помещения/мазетата, чието местонахождение и структура спомагат да се поддържат идеални климатични условия и позволяват да бъдат възпроизвеждани високо ценените органолептични характеристики на продукта.

Връзката с дейността по добива на мрамора, също упражнява значително влияние, което не е за пренебрегване, тъй като тази специална дейност изисква работниците от Колоната винаги да разполагат с богата на енергия храна.

Като се има предвид състоянието на местната икономика, характеризираща се с изключително слаб земеделски сектор, рационалното използване на хранителните запаси, получено чрез продължаването на консумацията на месо (крехко /нетлъсто/ месо през лятото и тлъсто месо през зимата) през цялата година, не е проблем, който да бъде пренебрегнат. От съществено значение е било да разполагат по всяко време с достатъчно калории, за да се справят с трудностите на условията за работа в кариерите.

Това е постигнато чрез използването на методи за преработка и консервиране, които експлоатират местното изобилие на суровини, съставки и мрамор и местното ноу-хау за подготовката и консервирането на сланината от свинско месо.

Характеристиките на продукта винаги са били приписвани на оригиналността на методите за преработка и консервиране.

От стриктно производствена гледна точка, връзката с географската среда не е по-малко важна отколкото производствения метод.

Успехът на „Lardo di Colonnata” се приписва не само на правилното смесване на суровините и съставките и използването на специалните свойства на местния мрамор, но също така и на редица фактори, които са способни да възбудят тези основни елементи. Между тях важна роля играят познанията /уменията/, които са се развили през годините в рамките на дейност, която, трябва да бъде подчертано, в Колоната никога не е била специален бранш на търговията на месаря или колбасаря, но е била истинска, независима професия. Тези познания включват, например, способността да се подбира и приготвя суровината, способността да се контролира „саламурата” или да се възстановява саламурата, когато се изисква и да се използва влажността и слабото проветряване на местните мазета /изби/.

Репутацията на „Lardo di Colonnata” не се нуждае повече да бъде доказвана. Продуктът е известен и оценяван навсякъде, както го доказват все по-честите опити да се имитира продукта и да се злоупотребява с неговото наименование.

4.7. Контролен орган:

Наименование: AGROQUALITA

Адрес: Via Montebello n. 8 — I-00185 Rome.

4.8. Етикетирание:

Продуктът се маркира на части, тежащи между 250 и 5 000 грама, вакуумно пакетирани в опаковки, изработени от полиетилен или друг подходящ материал. Той може също така да бъде продаван нарязан на резени или на кубчета и съответно пакетирани.

Етикетът върху опаковката трябва да съдържа, с ясни и четливи букви, в допълнение към логото на Общността и формулировката (в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1726/98 ¹, както е изменен), както и информацията, изисквана от закона, следните указания:

„Lardo di Colonnata”, следвано от думите „Indicazione geografica protetta” или „ЗГУ” с букви с по-големи размери отколкото са другите указания, фигуриращи върху опаковката: наименование, наименование на фирмата и адрес на производителя и опаковчика; логото на продукта, състоящо се от ромбоид с нарязани краища с размери 73 x 73 mm, във вътрешното пространство на който е показано прасе в профил, над което са планински върхове. В долната част на централно място е указанието „ЗГУ”, над което стоят думите „Lardo di Colonnata” на два реда, заемащи хоризонтално пространство от 73 mm. Пространството около картинките е зелено и розово и надписите, нанесени със шрифт Галиард /Galliard/, са черни. Размерът на логото може да бъде приспособен в такова съотношение, че да подхожда на размерите на различните видове опаковки. Производителят има грижата, преди продуктът да бъде пакетирани, да постави върху кожата на сланината, на една от двете по-къси страни на парчето, специален печат, който не може повторно да се използва и който възпроизвежда или носи малък надпис, възпроизвеждащ логото на продукта.

Забранено е да се посочва върху етикета всяко друго нещо, което е различно от спецификацията. Забранено е също така да се използват хвалебствени думи, които биха въвели в заблуждение консуматора.

Разрешено е използването на указания, отнасящи се до производителя и мястото на пакетиранието.

4.9. Национални изисквания: -

¹ OBL 224, 11.8.1998 г., стр. 1.