

**REGLAMENTO (CE) Nº 1856/2004 DE LA COMISIÓN**

**de 26 de octubre de 2004**

**por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 en lo que respecta al registro de una denominación en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» (Lardo di Colonnata)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, la letra a) del apartado 5 de su artículo 7 y el primer guión del apartado 4 de su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el apartado 5 del artículo 5 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Italia ha presentado a la Comisión una solicitud de registro de la denominación «Lardo di Colonnata» como indicación geográfica.
- (2) Se ha comprobado, según lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, que esa solicitud se ajusta al citado Reglamento y, en particular, que incluye todos los elementos previstos en el artículo 4 del mismo.
- (3) España ha enviado a la Comisión una declaración de oposición al amparo de lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 tras la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup> de la solicitud de registro.
- (4) La declaración de oposición se fundamentaba en el incumplimiento de las condiciones previstas en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 y era admisible de acuerdo con el apartado 4 del artículo 7 del citado Reglamento. En esa declaración de oposición, presentada a raíz de una queja de un exportador de carne fresca, España recusaba el método de delimitación de la zona geográfica de producción de la materia prima destinada a la producción de «Lardo di Colonnata» y de la zona geográfica de transformación.
- (5) La Comisión instó a los Estados miembros interesados, mediante carta de 29 de enero de 2004, a que llegaran a un acuerdo, de conformidad con sus respectivos procedimientos internos. Italia ha aportado precisiones sobre el

método de delimitación de las zonas geográficas de producción de la materia prima y de transformación de ésta y España ha dado el visto bueno al registro de la denominación.

- (6) Se han precisado algunos extremos en la ficha resumen del pliego de condiciones de la denominación en cuestión, particularmente en el punto 4.3, relativo a la zona geográfica.
- (7) La denominación «Lardo di Colonnata» debe, pues, inscribirse en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» y quedar protegida como indicación geográfica a escala comunitaria.
- (8) Para ello, debe completarse el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión <sup>(3)</sup>.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 se completa con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

La denominación a que se refiere el primer párrafo queda inscrita como indicación geográfica protegida (IGP) en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» que se establece en el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

*Artículo 2*

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1215/2004 de la Comisión (DO L 232 de 1.7.2004, p. 21).

<sup>(2)</sup> DO C 131 de 5.6.2003, p. 10.

<sup>(3)</sup> DO L 327 de 18.12.1996, p. 11; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1486/2004 (DO L 273 de 21.8.2004, p. 9).

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 2004.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---

ANEXO I

**PRODUCTOS DEL ANEXO I DEL TRATADO DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA**

**Productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)**

ITALIA

Lardo di Colonnata (IGP).

---

## ANEXO II

## FICHA CONSOLIDADA

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

«LARDO DI COLONNATA»

N° CE: IT/00269/15.01.2003

DOP ( ) IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos cubiertos por la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a autoridades nacionales o a los servicios de la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

*Nombre:* Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

*Dirección:* Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma  
Tel. (39-6) 481 99 68  
Fax (39-6) 420 131 26

*Correo electrónico:* qualita@politicheagricole.it

**2. Solicitante:**

2.1. *Nombre:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Composición:* Productores/Transformadores (x) Otros ( )

**3. Tipo de producto:** Clase 1.2 — Preparado cárnico del anexo II — Tocino**4. Descripción del pliego de condiciones:**

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre del producto:* «Lardo di Colonnata»

4.2. *Descripción del producto:*

Producto obtenido de cortes de carne de porcino procedente de granjas situadas en el territorio de las regiones de Toscana, Emilia-Romaña, Véneto, Friul-Venecia Julia, Lombardía, Piamonte, Umbria, Las Marcas, Lacio y Molise, correspondientes a la capa de grasa que recubre el dorso de la región occipital hasta las nalgas y que llega lateralmente hasta la panceta.

Las principales características del «Lardo di Colonnata» son las siguientes:

— Forma: variable, indicativamente rectangular, espesor no inferior a 3 centímetros.

— Aspecto externo: la parte inferior conserva la piel mientras que la superior está recubierta por sal de curación mezclada con plantas aromáticas y especias que le dan un color oscuro; puede haber trazas de carne magra. En conjunto, el producto tiene una apariencia húmeda, una consistencia homogénea y blanda, es de color blanco ligeramente rosado o parduzco.

<sup>(1)</sup> Comisión Europea: Dirección General de Agricultura, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

— Olor: fragante y aromático.

— Sabor: delicado y fresco, casi dulce, ligeramente aromático si procede de la zona de las nalgas, potenciado por las hierbas aromáticas y las especias utilizadas en el adobo.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica de producción de la materia prima abarca las regiones de Toscana, Emilia-Romaña, Véneto, Friul-Venecia Julia, Lombardía, Piamonte, Umbria, Las Marcas, Lacio y Molise. Son éstas las regiones italianas que se dedican tradicionalmente a la producción de ganado porcino pesado y en las que, a lo largo del tiempo, se han ido consolidando técnicas de cría y alimentación idóneas para la producción de materia prima de las características necesarias para la transformación posterior. Las empresas de sacrificio y despiece también tienen sus sedes en las regiones antes indicadas.

La zona geográfica de producción de «Lardo di Colonnata» está conformada por el territorio denominado Colonnata, que es una parte del municipio de Carrara, en la provincia de Massa Carrara.

#### 4.4. Prueba del origen:

Según algunos autores, el nombre de Colonnata se debe a la presencia de una colonia de esclavos que los romanos utilizaban como mano de obra en las canteras de mármol. Existen numerosas pruebas históricas y arqueológicas de la existencia de este tipo de colonias y no se excluye que la introducción en esa zona de las técnicas de conservación de la carne de porcino se remonte precisamente a la época de la dominación romana. De hecho, está demostrado que los romanos conocían perfectamente la importancia del tocino en la dieta de quienes debían efectuar trabajos pesados. Los mismos legionarios recibían una ración de tocino cada tres días, según evidencia el Código Justiniano. La gran calidad del mármol de la zona no podía por menos que favorecer una utilización amplia y extendida, de tipo artesanal, junto a la utilización arquitectónica y artística, dirigida a la confección de objetos de uso cotidiano como los morteros para machacar sal o las famosas pilas de mármol, bautizadas localmente como «cubas» y destinadas a la conservación del tocino. Este elemento no debe perderse de vista en la reconstrucción histórica de los nexos que siempre ha habido entre un producto irreplicable como el «Lardo di Colonnata» y la cultura material del territorio que lo ha generado, una cultura que probablemente no ha sufrido interrupciones relevantes desde épocas remotas. En general, las fuentes nos dicen que en la época lombarda el adobo de la carne de cerdo recibió un fuerte impulso. Entre otras cosas, es interesante observar que era habitual atribuir a los maestros albañiles diez libras de tocino (unos cinco kilogramos) antes de que comenzaran la obra encargada. Observaciones de este género existen a lo largo de toda la Edad media, que se caracterizó por un fuerte desarrollo de las técnicas de adobo y conservación de la carne de cerdo.

No podemos decir en qué momento o circunstancia precisa todo esto caló directamente en el modo de adobar y conservar el tocino en Colonnata. Algunos autores opinan, por el contrario, que fueron la cría de cerdos y la reputación en el adobo de viandas (que, como es sabido, fueron introducidas en la zona por los lombardos) las que permitieron a la villa de Colonnata subsistir durante el medioevo, cuando la actividad de extracción de mármol se desmoronó.

Aun cuando es difícil determinar con toda certeza si la tradición local de conservar el tocino en pilas de mármol es de origen celta, romano, lombardo o si se remonta a la época de las comunas, de lo que no hay dudas es de que es una tradición antigua y arraigada.

Lo demuestra, entre otros hechos, el que se hayan encontrado en la zona cubas de mármol para curar tocino de los siglos XVII, XVIII y XIX. Se trata en todos los casos de cubas de diferentes dimensiones esculpidas en un solo bloque compacto procedente de la zona de los *Canaloni* (corredores) de Colonnata. También es significativo el que haya viviendas en la zona con bajorrelieves del siglo XIX que representan a San Antonio Abad, un ermitaño que vivió entre los siglos III y IV y al que se atribuyó, a finales del siglo XI, la facultad de curar el «fuego sagrado» o «fuego de San Antonio», denominación popular del herpes zóster. Durante siglos, la aplicación de tocino en la piel fue el único remedio eficaz para este mal. Por eso, es muy común que el santo aparezca representado en compañía de un cerdo. Además, no parece que sea un mero detalle el hecho de que la iglesia parroquial esté dedicada a San Bartolomé, el patrono de los carniceros, y que, coincidiendo con la fiesta de este santo, se celebre desde hace muchos años una fiesta del tocino que atrae a numerosos visitantes y conocedores de toda Italia y del extranjero.

En cualquier caso, la producción, el consumo y, por ende, la cultura del tocino en Colonnata han estado ligados siempre al trabajo y a la vida de los canteros.

En un valioso testimonio publicado recientemente en un diario, el ingeniero Aldo Mannolini, que dirigió algunas obras al final de los años cuarenta del siglo XX por cuenta de la Montecatini en las cuencas de producción de mármol de la región de Carrara, recuerda que «se podía decir casi con seguridad de dónde eran los obreros observando lo que comían» pues sólo los de Colonnata acostumbraban comer pan con tocino. Más adelante, dice también: «Estaban orgullosos de su producto y de su sistema de producción, en el que el tocino se conservaba en cubas de mármol de los Canaloni ubicadas en bodegas, en el subsuelo».

Es importante indicar que, en un estudio de «higiene social» sobre los canteros de los mármoles de Carrara publicado a finales del siglo XIX, se señalan aspectos reveladores sobre la diferencia de dieta de los que trabajaban en las llanuras y los que trabajaban en la montaña, en las canteras. Los primeros tenían una alimentación relativamente variada y repartida más regularmente a lo largo de la jornada que la de los segundos, que era menos regular y consistía «básicamente en pan y pasta o tallarines cocidos con judías y verdura, condimentados con aceite o tocino».

En cuanto a los ingredientes, se remonta a muchos años el empleo de sal marina, cuyo abastecimiento no debía ser difícil, por lo que se sabe. El ajo y muchas otras hierbas utilizadas, como romero, salvia y orégano, eran comunes en la zona mientras que el empleo de especias procedentes de países lejanos, como la pimienta, la canela o la nuez moscada, se explica probablemente por la cercanía al eje comercial Liborno-Pisa/Emilia-Lombardia.

El sistema de adobo y curado en las cubas tradicionales de mármol no ha sufrido modificaciones importantes a lo largo de los siglos. Antiguamente, el ciclo de adobo era anual y el cerdo se sacrificaba y transformaba exclusivamente en los meses más fríos (enero y febrero), mientras que en la actualidad se consigue realizar más de un ciclo en un año, si bien concentrando la mayoría de las operaciones en los meses más fríos y húmedos (de septiembre a mayo) para salvaguardar el carácter natural del proceso productivo.

Desde hace muchos años, el consumo de tocino de Colonnata ha dejado de estar circunscrito al ámbito local y ha adquirido una reputación más amplia, en Italia y en el extranjero.

Su redescubrimiento gastronómico se remonta probablemente a los años cincuenta del pasado siglo. En esa época, en una guía turística sobre las cosas dignas de interés de la provincia de Massa Carrara desde el punto de vista histórico, paisajístico y gastronómico, se atribuye la fama del lugar a las canteras cercanas y, sobre todo, al tocino.

Es importante subrayar que toda la extensa bibliografía sobre el tema, incluida la más reciente de carácter nacional, es unánime a la hora de asignar la producción de «Lardo di Colonnata» exclusivamente al territorio de Colonnata.

Por último, no debe dejarse de mencionar que, en la actualidad, el producto representa para Colonnata el principal recurso económico pues, en el sector del mármol, la llegada de nuevas tecnologías de excavación y trabajo ha provocado desempleo y una importante emigración.

Con miras a facilitar la rastreabilidad del producto, los ganaderos, carniceros, productores y envasadores están inscritos en un registro de cuya llevanza se encarga la estructura de control indicada en el punto 7.

#### 4.5. Método de obtención:

La preparación del tocino es estacional y tiene lugar en los meses comprendidos entre septiembre y mayo. El tocino debe ser fresco, por lo que no deben transcurrir más de 72 horas entre el sacrificio del cerdo y el adobo del tocino, que se recorta, frota con sal y coloca en las pilas de mármol, conocidas localmente como cubas, que previamente se han frotado con ajo, alternando capas de tocino con capas de los demás ingredientes (pimienta fresca molida, romero fresco, ajos pelados y cortados en grandes trozos) hasta rellenar las pilas. Al final de la operación, se coloca una tapa. Las pilas son contenedores de mármol blanco en forma de cuba realizados con mármol procedente de la zona de los *Canaloni* de la cuenca orográfica de Colonnata, que tiene peculiaridades de composición y estructura imprescindibles para una maduración óptima del producto. El tocino debe permanecer dentro de las pilas un tiempo no inferior a seis meses. El curado debe efectuarse en locales poco ventilados y carentes de climatización.

#### 4.6. Vínculo:

La producción y el consumo de «Lardo di Colonnata» están tradicionalmente ligados al entorno de los canteros de mármol de Colonnata.

Se trata de un entorno especial que es el resultado de la conjunción de factores no sólo geográficos y climáticos sino también productivos, económicos y sociales. Estos factores, fruto de condiciones derivadas de una situación local única que ha conservado a lo largo del tiempo unas connotaciones específicas, son indisolubles y no pueden valorarse separadamente.

Así pues, es en el contexto especial de Colonnata donde nace y adquiere su peculiaridad este producto y, para que conserve su autenticidad, es imprescindible que se mantenga la conexión entre los aspectos básicos de dicho contexto.

Colonnata está ubicado en los Alpes Apuanes, a una altitud media de 550 metros sobre el nivel del mar. Por ello, su clima se caracteriza por una pluviosidad elevada y escasas amplitudes térmicas. Las fuertes corrientes de aire húmedo que llegan de la vertiente tirrénica, después de haber superado la pequeña llanura costera, se condensan de inmediato al encontrarse con el obstáculo brusco de los montes y dan lugar a precipitaciones que son más frecuentes e intensas cuanto más se adentran en los contrafuertes marmóreos.

Una de las consecuencias de la frecuencia y de la abundancia de precipitaciones es que la humedad media atmosférica es bastante elevada, especialmente en los meses más lluviosos, es decir, de septiembre a enero y de abril a junio.

Con buen tiempo, sopla la brisa en la comarca de Colonnata, situada en la cabecera de un corredor estrecho y recto vuelto hacia el mar. En invierno, sopla del monte o el valle, mientras que en verano es frecuente que sople del mar, lo que es saludable, especialmente en las tardes de solanera pues, a la sombra, el ambiente es agradable incluso en las horas de más insolación. En las bodegas de las casas de Colonnata, generalmente excavadas en la roca, prácticamente no se advierten los excesos térmicos diarios. En esos momentos, las pilas de mármol blanco en las que madura el tocino se comportan incluso como cuerpos fríos y favorecen la condensación de la humedad atmosférica, que contribuye a transformar la sal en salmuera. La peculiar posición geográfica y la exposición al sol de la comarca revisten una importancia capital para el microclima local.

— La localidad de Colonnata tiene una buena exposición solar incluso en invierno, lo que hace que tenga temperaturas ligeramente superiores a las de la parte baja del valle y una humedad relativa menor, si bien con valores medios altos.

— La ventilación es considerable, debido a las brisas, y contribuye a que la diferencia entre la temperatura mínima y la temperatura máxima diaria (amplitud térmica diaria) sea moderada, lo que, a su vez, influye positivamente en las condiciones ambientales generales.

Puede decirse, además, que la abundante vegetación del entorno, compuesta por castaños, encinares, bosques de abedules y hayedos, contribuye a la humedad elevada de la zona.

La situación geográfica y climática antes descrita es la ideal para el proceso natural de maduración y conservación del tocino, que, además de efectuarse a una determinada altitud, necesita estos otros tres factores, que se dan en Colonnata en condiciones óptimas irrepetibles: humedad elevada, temperaturas estivales no excesivas, y amplitudes térmicas diarias y anuales escasas o limitadas.

Estos factores se magnifican aún más en los talleres/bodegas, cuya ubicación y forma contribuyen a mantener unas condiciones climáticas ideales y permiten reproducir las características organolépticas tan apreciadas del producto.

También ha ejercido una gran influencia la relación existente con la actividad laboral en las canteras que de siempre ha obligado a los obreros de Colonnata a seguir una alimentación muy nutritiva.

Además, habida cuenta de las condiciones en que se movía la economía local, caracterizada por una mínima aportación del sector agrario, era necesario racionar las provisiones prolongando el consumo de la carne a lo largo de todo el año (la carne magra en verano y la grasa en invierno), pues era imprescindible disponer en todo momento de las calorías necesarias para soportar las difícilísimas condiciones de trabajo de las canteras.

Este objetivo se logró mediante métodos de adobo y conservación que se apoyan en la abundancia de materia prima, de ingredientes y de mármol de la comarca y en la pericia para adobar y conservar el tocino.

La tradición ha ligado siempre la peculiaridad del producto a la originalidad del proceso de preparación y conservación.

El vínculo del método de adobo con el entorno también reviste gran importancia desde el punto de vista meramente productivo.

El éxito del «Lardo di Colonnata», efectivamente, no se debe sólo a la dosificación adecuada de la materia prima y de los ingredientes o a la utilización de las características del mármol local, sino a un conjunto de elementos que permiten acentuar los datos de partida. Entre esos elementos, ocupa un lugar destacada la pericia que las gentes han ido desarrollando con el tiempo en una actividad de la que debe destacarse que, en Colonnata, nunca ha representado una especialización del oficio de carnicero o chacinero sino que ha sido una verdadera profesión autónoma. Piénsese, por ejemplo, en la capacidad de selección y preparación de la materia prima, en la capacidad de vigilancia de la salmuera y, en caso necesario, de reconstitución de la misma, o en la capacidad para aprovechar las condiciones de humedad y escasa ventilación de las bodegas locales.

La reputación del «Lardo di Colonnata» no precisa ser demostrada. El producto es conocido y apreciado en todas partes, como demuestran los intentos cada vez más numerosos de imitarlo o de usurpar la denominación.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: AGROQUALITÀ

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

#### 4.8. Etiquetado:

El producto se vende en tajadas de peso variable, comprendido entre 250 gramos y 5 kilogramos, envasadas al vacío en plástico o cualquier otro material idóneo. También podrá comercializarse en lonchas o picado y envasado adecuadamente.

En el etiquetado del envase deben figurar obligatoriamente, en caracteres claros y legibles, las siguientes indicaciones, amén del símbolo gráfico comunitario con sus correspondientes indicaciones [de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) n.º 1726/98 de la Comisión<sup>(1)</sup> y sus sucesivas modificaciones] y de la información exigida legalmente:

«Lardo di Colonnata» seguida de las palabras «Indicazione geografica protetta» (indicación geográfica protegida) o de las siglas IGP en caracteres mayores que cualesquiera otros caracteres que figuren en la etiqueta; el nombre, la razón social, la dirección de la empresa productora y envasadora; el logotipo del producto, consistente en una figura romboidal de 73 × 73 milímetros formada por una superficie de bordes dentados en cuyo interior aparece la figura de un cerdo, vista de perfil, sobre la que se ven unas crestas montañosas y bajo la cual aparecen la indicación «Lardo di Colonnata» y las siglas IGP, en dos líneas que ocupan un espacio horizontal de 73 milímetros. Las zonas que delimitan las figuras son de color verde y rosa, mientras que las inscripciones, realizadas con el carácter tipográfico Galliard, son de color negro. El logotipo se podrá adaptar proporcionalmente a los envases. Antes de envasar el tocino, el productor deberá colocar en la piel, enfrente de uno de los lados menores de la tajada, el sello especial no reutilizable que reproduce el logotipo del producto o una etiqueta con dicho logotipo.

Está prohibido añadir en el etiquetado calificaciones no previstas en el presente pliego de condiciones. Tampoco pueden utilizarse indicaciones de carácter laudatorio o que puedan inducir a engaño al consumidor.

Se autorizan indicaciones sobre el productor y el lugar de envasado.

#### 4.9. Requisitos nacionales: —

<sup>(1)</sup> DO L 224 de 11.8.1998, p. 1.