27 DIC. 2002
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroalimentari

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "LARDO DI COLONNATA"

Art. 1.
Denominazione

L'Indicazione geografica protetta "Lardo di Colonnata" e' riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Zona di produzione

La zona di produzione del "Lardo di Colonnata" e' rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara, come meglio individuata dalla cartografia allegata.

Art. 3.
Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti.
Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Lardo di Colonnata" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.
Il "Lardo di Colonnata" e' ottenuto dai tagli di carne corrispondenti allo strato adiposo (ripulito dalla parte sugnosa) che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta. Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm.
Gli ingredienti per la lavorazione e la stagionatura del prodotto sono: sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente. Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantita' degli stessi.
Il produttore potra', inoltre, utilizzare altre spezie, intere o macinate, in particolare cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, in particolare salvia e origano.
Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

3.2. Metodo di produzione.
Le caratteristiche microclimatiche presenti nella zona di elaborazione sono determinanti nella dinamica del ciclo produttivo.

27 DIC. 2002

La lavorazione e' stagionale e si svolge da settembre a maggio, compresi, di ogni anno. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente. Al termine dell'operazione, sulla conca verra' apposto il coperchio. Le conche sono contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei "Canaloni" del bacino di Colonnata, che presenta peculiarita' di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Le conche possono essere ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2 cm opportunamente assemblate. Per quanto attiene al coperchio delle conche, questo sara' di marmo o altro materiale idoneo. Il lardo dovra' riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi.La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidita' dell'ambiente. Durante la stagionatura il produttore dovra' verificare la consistenza della c.d. "salamora", che e' il liquido rilasciato dal lardo a seguito del prolungato contatto con il sale.Qualora il lardo non formasse "salamora" in quantita' sufficiente, il produttore potra' integrare il quantitativo della stessa con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio, ottenuta dallo scioglimento di sale marino, nella misura occorrente all'ottimale conservazione del prodotto.

3.3. Caratteristiche del prodotto.
All'atto dell'immissione al consumo il "Lardo di Colonnata" presenta le seguenti caratteristiche:
Caratteristiche fisiche:
Forma: variabile, indicativamente rettangolare; spessore non inferiore ai 3 cm.
Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore e' ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; puo' essere presente una striscia di magro.
Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito.
Caratteristiche organolettiche
Profumo: fragrante e ricco di aromi.
Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

3.4. Confezionamento.
Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5000 grammi, confezionati sottovuoto in imballaggio plastico o di altro materiale idoneo

27 DIC. 2002

ovvero in altre forme tali da garantire il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche.
Il lardo potra' essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato. Le operazioni di preaffettatura e macinatura con successivo confezionamento potranno avvenire esclusivamente nella zona di produzione e non dovranno pregiudicare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il rivenditore finale potra' procedere all'affettatura sul banco, avendo cura di salvaguardare lo speciale sigillo non riutilizzabile di cui all'art. 4.

Art. 4.
Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformita' alte prescrizioni del reg. 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'aziendaproduttrice e confezionatrice; il logo del prodotto, consistente - come da riproduzione sotto riportata - 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 73x73 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 potra' adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il produttore avra' 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.
Nell'ipotesi di preaffettatura o macinatura con relativo idoneo confezionamento, qualora non sia possibile apporre o conservare sul prodotto lo speciale sigillo di cui sopra, il logo dovra' essere apposto unicamente sulla confezione.
I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

27 DIC. 2002
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali

PANTONE® 1767 U

PANTONE® 348 U

Lardo di Colonnata

IGP

27 DIC. 2002



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purche' questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda suinicola dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonche' di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalita' e i contenuti del presente disciplinare.
La designazione "Lardo di Colonnata" e' intraducibile.

Art. 5.
Elementi che comprovano l'origine del prodotto

Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da:

riferimenti storici, quali le molteplici testimonianze attestanti nel tempo il legame esclusivo con il territorio della particolare forma di lavorazione e conservazione del lardo, l'attribuzione della fama del Paese a tale attivita', la presenza in loco di conche di marmo risalenti ai secoli XVII, XVIII e XIX;

riferimenti religiosi, quali il culto locale di S. Antonio Abate, considerato nei secoli ispiratore delle guarigioni del "fuoco sacro" attraverso applicazioni di lardo sulla pelle, nonche' la dedica della chiesa parrocchiale a S. Bartolomeo, patrono dei macellai;

riferimenti culturali, come lo svolgimento di una tradizionale sagra del lardo in coincidenza con la festa di S. Bartolomeo;

riferimenti gastronomici, quali le numerose attestazioni nel tempo sulla bonta' del prodotto unite alle informazioni sulla provenienza esclusiva del prodotto da Colonnata;

riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione con metodi leali e costanti.

La tracciabilita' del prodotto e' comprovata, inoltre, dall'iscrizione degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'art. 7.

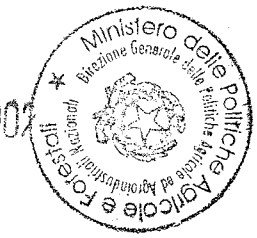
Art. 6.
Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente sono rappresentati da:

fattori geografici e climatici, consistenti nell'altitudine abbastanza elevata, nella accentuata umidita' dell'ambiente, nelle temperature estive non eccessive e nelle limitate escursioni termiche giornaliere e annuali, che nell'insieme generano un microclima esclusivo particolarmente adatto alla lavorazione e conservazione del prodotto in maniera naturale;

fattori economici e sociali, consistenti nel forte radicamento dell'attivita' di produzione nella vita dei cavatori di marmo di Colonnata, i quali hanno potuto disporre di un alimento fortemente calorico, necessario per sopportare le proibitive condizioni di lavoro nelle cave;

fattori produttivi, consistenti nella facile reperibilita' in loco della materia prima, degli ingredienti di base e dello speciale marmo (proveniente dalla localita' dei "Canaloni") necessario per la conservazione del prodotto, nella permanenza del prodotto nella particolare atmosfera delle "cantine" di Colonnata, nonche' nell'utilizzo di metodiche di lavorazione e conservazione consolidate nel tempo in forme leali e costanti.



27 DIC. 200

Art. 7.
Controlli

Il controllo sulla I.G.P. "Lardo di Colonnata" e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del reg. CEE 2081/92.