



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL
CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA
E DELLO STATO ITALIANO



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Lardo di
Colonnata
IGP



Lardo di Colonnata



Prodotto IGP:
gusto unico, qualità certificata.

Lardo di Colonnata



NOME PRODOTTO

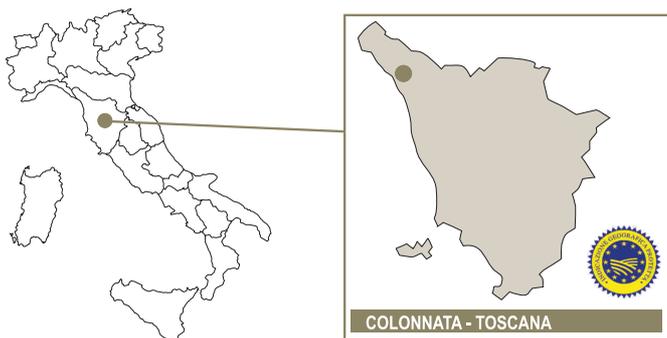
Lardo di Colonnata

RICONOSCIMENTO COMUNITARIO

IGP - REGOLAMENTO (CE) N. 1856/2004 della Commissione del 26 ottobre 2004.

ZONA DI PRODUZIONE

Colonnata, frazione del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara, Toscana, Italia.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dai tagli di carne suina, proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise, corrispondenti allo strato adiposo che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Forma: variabile, indicativamente rettangolare, spessore non inferiore a 3 cm.

Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può 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.

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 dalle spezie usate nella lavorazione.

METODO DI PRODUZIONE

Lavorazione stagionale che si svolge da settembre a maggio, compresi, di ogni anno. Il lardo deve essere lavorato fresco, entro le 72 ore dalla macellazione. Viene rfilato, 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, quali sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente ed eventuali altre erbe aromatiche e spezie, fino al riempimento del recipiente. La stagionatura deve avvenire in locali poco aerati e privi di qualsiasi condizionamento forzato per un periodo non inferiore ai sei mesi. Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5 000 grammi, confezionato sottovuoto in imballaggio in plastica o di altro materiale idoneo. Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato. Tutte le fasi debbono avvenire in zona di produzione.

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, il logo del prodotto.



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. Il rivenditore finale potrà procedere all'affettazione sul banco avendo cura di salvaguardare lo speciale sigillo non riutilizzabile.

