KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1856/2004,

annettu 26 päivänä lokakuuta 2004,

asetuksen (EY) N:o 2400/96 liitteen täydentämisestä tietyn nimityksen kirjaamiseksi suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (Lardo di Colonnata)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 14 päivänä heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 ([1]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan a alakohdan ja 6 artiklan 4 kohdan ensimmäisen luetelmakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Italia on lähettänyt komissiolle hakemuksen nimityksen ”Lardo di Colonnata” rekisteröimiseksi maantieteellisenä merkintänä asetuksen (ETY) N:o 2081/92 5 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

(2) Asetuksen (EY) N:o 2081/92 6 artiklan 1 kohdan mukaisesti on todettu, että hakemus on asetuksen säännösten mukainen ja että siinä on kaikki sen 4 artiklassa edellytetyt tiedot.

(3) Espanja on esittänyt sen jälkeen, kun tämän asetuksen liitteessä oleva nimitys julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]), asetuksen (ETY) N:o 2081/92 7 artiklan mukaisesti rekisteröinnin vastaisia väitteitä.

(4) Rekisteröinnin vastaisen väitteen mukaan asetuksen (ETY) N:o 2081/92 2 artiklassa säädettyjä edellytyksiä ei ollut noudatettu, ja väite voitiin hyväksyä kyseisen asetuksen 7 artiklan 4 kohdan mukaisesti. Espanja kiisti Lardo di Colonnatan tuotantoon tarkoitetun raaka-aineen maantieteellisen tuotanto- ja jalostusalueen määrityksen erään tuoreen lihan viejän esittämän valituksen vuoksi.

(5) Komissio kehotti 29 päivänä tammikuuta 2004 päivätyllä kirjeellään kyseisiä jäsenvaltioita sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään. Italia toimitti raaka-aineen maantieteellisen tuotanto- ja valmistusalueen määritystä koskevia selityksiä, ja Espanja myöntyi kannattamaan rekisteröintiä.

(6) Kyseiseen nimitykseen liittyvän eritelmän pääkohtia koskevaa yhteenvetoa ja erityisesti maantieteellistä aluetta koskevaa kohtaa 4.3 on täsmennetty.

(7) Sen vuoksi nimitys ”Lardo di Colonnata” olisi kirjattava suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin, jolloin se saa yhteisössä suojan suojattuna maantieteellisenä merkintänä.

(8) Sen vuoksi komission asetuksen (EY) N:o 2400/96 ([3]) liitettä olisi täydennettävä,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Täydennetään asetuksen (EY) N:o 2400/96 liite tämän asetuksen liitteessä I olevalla nimityksellä.

Kirjataan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettu nimitys suojattuna maantieteellisenä merkintänä (SMM) asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 4 kohdassa säädettyyn suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.

2 artikla

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

([1]) EYVL L 208, 24.7.1992, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1215/2004 (EUVL L 232, 1.7.2004, s. 21).

([2]) EUVL C 131, 5.6.2003, s. 10.

([3]) EYVL L 327, 18.12.1996, s. 11. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1486/2004 (EUVL L 273, 21.8.2004, s. 9).

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 26 päivänä lokakuuta 2004.

Komission puolesta
Franz FISCHLER
Komission jäsen

LIITE I

PERUSTAMISSOPIMUKSEN LIITTEEN I IHMISRAVINNOKSI TARKOITETUT TUOTTEET

Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

ITALIA

Lardo di Colonnata (SMM).

LIITE II

TIIVISTELMÄLOMAKE

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

"LARDO DI COLONNATA"

EY N:o: IT/00269/15.01.2003

SAN ( ) SMM (X)

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuotteiden tuottajia kehotetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission yksiköistä [1].

1 **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Osoite: Via XX Settembre n. 20 – I-00187 Roma
P. (39-6) 481 99 68
F. (39-6) 420 131 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2 **Eritelmä**:

2.1 *Nimi:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

2.2 *Osoite:* Piazza Palestro, 3 – I-54030 Colonnata-Carrara (MS)

2.3 *Kokoonpano:* Tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3 **Tuotelaji**: Luokka 1.2 – Liitteessä II luetellut lihajalosteet – Silava.

4 **Tavaraerittely**:

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Tuotteen nimi:* "Lardo di Colonnata"

4.2 *Tuotteen kuvaus:*

Sianlihapaloista valmistettava tuote, jonka raaka-aine on peräisin seuraavien alueiden karjatiloilta: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio ja Molise. Liha on peräisin rasvakerroksesta, joka peittää selkärangan takaraivosta kinkkuihin ulottuvalla alueella, joka sivusuunnassa ulottuu mahanalusihraan saakka.

"Lardo di Colonnatan" tärkeimmät ominaispiirteet ovat seuraavat:

— Muoto: vaihteleva, lähellä suorakulmaista, paksuus vähintään 3 cm.

— Ulkonäkö: Alaosa on siankamaraa, ja yläosan peittää kypsytyksessä käytetty suola, joka on aromaattisten yrttien ja mausteiden tummentama; myös rasvatonta lihaa voi olla ohut kerros. Kokonaisuutena tuote on kostean oloinen, koostumukseltaan homogeeninen ja pehmeä, väriltään valkoinen, hieman punertava tai ruskehtava.

[1] Euroopan komissio – Maatalouden pääosasto – Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö – B-1049 Bryssel.

— Haju: tuoksuva ja aromikas.

— Maku: hieno ja raikas, miltei makea, kinkkujen alueelta peräisin olevassa lihassa hienostuneen täyteläinen, kypsytyksessä käytettyjen aromaattisten kasvien ja mausteiden maustama.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Raaka-aineen maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat alueet: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio ja Molise. Näillä Italian alueilla on perinteisesti tuotettu painavia sikoja. Eläinten kasvatusmenetelmät ja niiden saama jodipitoinen ravinto, jotka antavat raaka-aineelle jalostusta varten tarvittavat ominaisuudet, ovat kehittyneet aikojen kuluessa. Myös teurastamot ja lihanleikkaamot sijaitsevat mainituilla alueilla.

”Lardo di Colonnatan” maantieteellinen tuotantoalue on Colonnata-niminen alue, joka on osa Massa Carraran provinssiin kuuluvaa Carraran kuntaa.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Joidenkin lähteiden mukaan nimi ”Colonnata” viittaa roomalaisten marmorikaivoksissa työskennelleiden orjien siirtokuntaan, koloniaan. Tällaisten siirtokuntien olemassaolosta on paljon historiallisia ja arkeologisia todisteita. Saattaa olla, että sianlihan säilöntämenetelmien käyttöönotto alueella ajoittuu juuri roomalaisvallan aikaan. On myös vahvistettu, että roomalaiset tiesivät hyvin, mikä merkitys silavalla on raskasta työtä tekevien ihmisten ruokavaliossa. Itse legioonalaiset saivat, kuten Justinianuksen lakikoonnoksesta käy ilmi, silava-annoksen joka kolmas päivä. Erittäin korkealaatuisen marmorin löytyminen paikan päältä edisti luonnollisesti materiaalin käyttöä paitsi arkkitehtuurissa ja taiteessa myös käsiteollisuudessa, arkielämään liittyvissä esineissä, kuten suolamortteleissa ja kuuluisissa marmoriarkuissa, joita paikalliset kutsuivat altaiksi ja joissa säilytettiin silavaa. Nämä löydökset todistavat historiallisista sidoksista Lardo di Colonnatan kaltaisen ainutkertaisen tuotteen ja sen syntyseudun aineellisen kulttuurin välillä. Kyseinen kulttuuri on luultavasti jatkunut ammoisista ajoista aina meidän päiviimme ilman merkittäviä keskeytyksiä. Lähteistä käy itse asiassa ilmi, että sianlihan käsittely koki voimakkaan sysäyksen myös longobardien aikakaudella. On muun muassa mielenkiintoista todeta, että muurarimestareille oli tapana antaa ennen sovitun työn aloittamista 10 paunaa (noin viisi kiloa) silavaa. Vastaavia esimerkkejä voidaan todeta myös keskiajalta, jolloin sianlihan käsittely- ja säilöntätekniikoissa tapahtui merkittävää kehitystä.

Ei tiedetä tarkkaan, milloin ja millä tavalla tämä kaikki kytkeytyy Lardo di Colonnatan käsittely- ja säilöntätapaan. Joidenkin kirjallisten lähteiden mukaan juuri ”sikojen kasvatus ja kuuluisa lihankäsittelytaito (jonka, kuten todettu, longobardit toivat mukanaan alueelle)” takasivat Colonnatan kylän säilymisen keskiajalla, jolloin marmorikaivostoiminnassa tapahtui selkeä romahdus.

Vaikka onkin vaikeaa saada varmuutta siihen, onko paikallinen tapa säilöä silavaa marmorialtaissa kelttien, roomalaisten, longobardien vai kaupunkivaltioiden aikakauden peruja, on ilmiselvää, että tapa on ikivanha ja vakiintunut.

Tämän osoittaa muun muassa se, että kylästä on löydetty silavan säilytykseen tarkoitettuja marmorialtaita 1600-, 1700- ja 1800-luvuilta. Löydetyt altaat ovat olleet erikokoisia, ja ne on kaivettu esiin kokonaisina Canaloni di Colonnatan alueelta. On myös huomionarvoista, että joidenkin alueen rakennusten julkisivuissa on 1800-luvulta peräisin olevia reliefejä, jotka esittävät San Antonio Abatea, 200- ja 300-luvulla elänyttä erakkoa, joka 1000-luvulla tuli kuuluisaksi, koska hänen kerrotaan parantaneen ”pyhän tulen” tai ”San Antonion tulen”, joksi vyöruusua kansanomaisesti nimitettiin. Silavan levittäminen iholle oli vuosisatojen ajan ainoa tehokkaana pidetty lääke tähän vaivaan. Tästä syystä pyhimyksen hahmon vierestä löytyy usein sika. Toisaalta on myös mielenkiintoista huomata, että seurakunnan kirkko on omistettu San Bartolomeolle, teurastajien suojeluspyhimykselle, ja että vuosien ajan pyhimykselle omistetun juhlan aikaan on järjestetty silavamarkkinat, jotka houkuttelevat lukuisia vierailijoita ja tuotteen ystäviä eri puolilta Italiaa ja ulkomailta.

Colonnatan silavan valmistus, kulutus ja koko silavakulttuuri ovat kuitenkin aina olleet sidoksissa marmorikaivostyöntekijöiden työhön ja elämään.

Eräässä päivälehdessä hiljattain julkaistussa arvokkaassa kertomuslähteessä insinööri Aldo Mannolini, joka 1940-luvun lopussa johti joitakin Montecatinin kaivostyömaita Carraran marmorilaaksossa, muistaa, kuinka ”työläisten asuinpaikan saattoi lähes varmasti päätellä seuraamalla heidän ruokailuaan”, koska vain Colonnatassa asuvilla oli tapana laittaa leivän päälle silavaa. Myöhemmin hän toteaa: ”He olivat ylpeitä tuotteestaan ja valmistusmenetelmästään, jossa silava säilöttiin Canalonin marmorista tehtyihin altaisiin, joita säilytettiin maanalaisissa kellareissa”.

On syytä huomata, että 1800-luvun lopussa julkaistussa tekstissä, joka sisältää Carraran marmorikaivoksien työläisten ”sosiaalihygieniaa” koskevan tutkimuksen, on valaisevia tietoja tasangoilla ja vuorilla sijaitsevissa kaivoksissa työskentelevien työläisten ruokavalioiden eroista. Ensin mainitut saattoivat nauttia jossakin määrin vaihtelevaa ravintoa, joka jakautui tasaisesti useamman aterian kesken, kun taas jälkimmäisten ateriointi oli vähemmän säännöllistä ja koostui ”etupäässä leivästä ja pastasta tai lämpimistä annoksista, joihin kuului papuja ja vihanneksia, jotka tarjottiin öljyn ja silavan kera”.

Valmistusaineiden osalta on todettava, että merisuolan käyttö on hyvin varhaista perua ja että sitä oli helposti saatavilla. Valkosipulia ja monia muita yrttejä – kuten rosmariinia, salviaa ja oreganoa – oli helposti saatavilla alueella, kun taas kaukaisilta alueilta peräisin olevien mausteiden – kuten mustapippurin, kanelin ja muskottipähkinän – käyttö johtui luultavasti Livornon/Pisan ja Emilian/Lombardian välisen pääliikennereitin läheisyydestä.

Tavassa valmistaa silavaa ja säilöä se perinteisiin marmorialtaisiin ei sen sijaan ole tapahtunut merkittäviä muutoksia vuosisatojen saatossa. On huomionarvoista, että ennen vuodessa oli yksi tuotantokausi: siat teurastettiin ja lihat käsiteltiin etupäässä kylmimpinä kuukausina (tammikuu/helmikuu), kun taas nykyään vuoteen ajoittuu useampi tuotantokausi, joskin kyseiset toimet keskittyvät – tuotantoprosessin luonnollisuuden varjelemiseksi – kylmiin ja kosteisiin kuukausiin syyskuusta toukokuuhun.

Jo vuosien ajan Colonnatan silavaa on nautittu myös paikkakunnan ulkopuolella, ja se on saavuttanut laajan maineen Italiassa ja ulkomailla.

Tuotteen gastronominen ”löytyminen” ajoittuu luultavasti 1950-luvulle. Jo tuon ajan turistioppaassa, jossa luetellaan Massa Carraran provinssin historiallisesti, maisemallisesti ja gastronomisesti merkittäviä asioita, kylän kerrotaan olevan tunnettu paitsi läheisistä kaivoksista myös ennen kaikkea silavastaan.

On tärkeää korostaa, että kaikessa aihetta käsittelevässä kirjallisuudessa, myös tuoreemmissa kansallisissa julkaisuissa, Lardo di Colonnatan tuotanto sijoitetaan yksimielisesti ainoastaan Colonnatan alueelle.

Lopuksi pitää muistaa, että tuote on nykyään Colonnatan tärkein taloudellinen resurssi. Uusien tekniikoiden käyttöönotto marmorin louhinnassa ja työstämisessä on vienyt suuren osan työpaikoista ja johtanut laajaan muuttoon pois alueelta.

Tuotteen jäljitettävyys varmistetaan siten, että karjankasvattajat, teurastajat, tuottajat ja pakkaajat kirjataan 7 artiklan mukaisen valvontaelimen ylläpitämään varta vasten perustettuun luetteloon.

4.5 *Valmistusmenetelmä:*

Työskentely on kausiluontoista ja ajoittuu joka vuosi syyskuun ja toukokuun lopun väliseen aikaan. Silava on käsiteltävä tuoreena. Enintään 72 tunnin kuluessa teurastuksesta liha on riiputettava, hierottava suolalla ja sijoitettava valkosipulilla voideltuihin marmorialtaisiin. Altaisiin ladotaan vuorotellen silavakerroksia ja muita valmistusaineita, kuten tuoretta rouhittua pippuria, tuoretta rosmariinia ja karkeaksi pilkottua valkosipulia, kunnes ne täyttyvät. Lopuksi altaan päälle asetetaan kansi. Altaat ovat valkoisesta marmorista valmistettuja, ammeen muotoisia säiliöitä, jotka on tehty Colonnatan laakson Canalonin alueen runsaasta marmoriesiintymästä louhitusta marmorista, jolla on erikoislaatuinen koostumus ja silavan optimaalista kypsymistä edistävä rakenne. Silavan on annettava kypsyä altaissa vähintään kuuden kuukauden ajan. Kypsyttämisen on tapahduttava tiloissa, joissa on vähän ilmaa eikä minkäänlaista keinotekoista ilmastointia.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

”Lardo di Colonnatan” tuotanto ja kulutus liittyvät perinteisesti Colonnatan ympäristöön ja marmorikaivosten työntekijöihin.

Ympäristön erikoislaatuisuus on seurausta paitsi maantieteellisten ja ilmastollisten myös tuotannollisten, taloudellisten ja sosiaalisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta. Nämä tekijät, jotka johtuvat alueen ainutkertaisista oloista ja joiden merkitys on säilynyt läpi vuosisatojen, eivät ole erotettavissa toisistaan eikä niitä voida arvioida toisistaan erillään.

Tuote itse asiassa syntyy ja saavuttaa ainutkertaisuutensa juuri näissä Colonnatan erityisoloissa. Tämän erityisympäristön keskeisten piirteiden ja niiden välisten kytkösten säilyttäminen on tuotteen ominaislaadun suojelemisen elinehto.

Colonnata sijaitsee Apuaanisilla Alpeilla keskimäärin 550 metrin korkeudella merenpinnasta. Sen ilmasto-oloja leimaavat siksi runsaat sateet ja pienet lämpötilanvaihtelut. Kun Tyrrhenanmereltä puhaltavat voimakkaat kosteat ilmavirtaukset ylittävät rannikon pienen tasangon, ne tiivistyvät nopeasti, koska kukkuloiden muodostama äkillinen este pakottaa ne nousemaan ylöspäin, ja siten ne aiheuttavat runsaat sateet, joiden esiintyminen on sitä yleisempää, mitä syvemmälle vuoristoon edetään.

Yksi merkittävistä seurauksista on, että ilman keskimääräinen kosteus on yleisten ja runsaiden sateiden vuoksi melko suuri, ja suurimmillaan se on sateisimpina kausina eli syyskuun ja tammikuun välisenä aikana ja huhti–kesäkuussa.

Colonnatan kylässä, joka sijaitsee merta kohti laskeutuvan kapean ja suoran solan päässä, puhaltaa kauniilla ilmalla tuuli päivittäin. Talvella tuulet ovat vuori- ja laaksotuulia; kesällä puhaltaa usein merituuli, josta on toisinaan huomattavaa hyötyä, varsinkin aurinkoisina iltapäivinä: varjossa lämpötila on miellyttävä myös paahteisimpina tunteina. Colonnatan talojen kellareissa, jotka usein on kaivettu kiviseen maahan, päivän lämpötilahuippuja ei juuri huomaa. Näinä hetkinä valkoisesta marmorista tehdyt altaat, joissa silava kypsyy, toimivat eräänlaisina kylmiöinä, jotka edistävät ilman kosteuden tiivistymistä ja siten suolan muuntumista suolaliemeksi. Kylän ainutlaatuinen maantieteellinen sijainti ja auringonvalo vaikuttavat merkittävästi paikalliseen pienilmastoon.

— Colonnatan alue kylpee auringossa myös talvella, minkä vuoksi lämpötilat ovat hieman korkeampia kuin laakson pohjalla ja suhteellinen kosteus on pienempi, mutta säilyy kuitenkin keskisuurena tai suurena.

— Tuulten aiheuttamien ilmavirtojen ansiosta alueella on voimakas ilmankierto, joka osaltaan vaikuttaa siihen, että päivän minimi- ja maksimilämpötilan ero (päivittäinen lämpötilanvaihtelu) on kohtuullinen, mikä vaikuttaa myönteisesti yleisiin ympäristöoloihin.

Lisäksi voidaan todeta, että ympäröivän alueen tiheä kasvillisuus, joka koostuu kastanja-, tammi-, valkopyökki- ja pyökkimetsistä, osaltaan ylläpitää alueen korkeaa ilmankosteutta.

Edellä kuvatut maantieteelliset ja ilmasto-olot tarjoavat ihanteelliset edellytykset silavan luonnolliselle kypsymis- ja säilöntäprosessille, joka edellyttää paitsi kypsytyksen tapahtumista tietyllä korkeudella, myös kolmen muun lisätekijän yhteisvaikutusta, jotka kaikki ovat läsnä Colonnatan ainutlaatuisissa ja jäljittelemättömissä ympäristöoloissa: suuri ilmankosteus, melko alhaiset kesälämpötilat, vähäiset tai pienet päivittäiset ja vuosittaiset lämpötilanvaihtelut.

Nämä tekijät korostuvat entisestään valmistustiloissa/kellareissa, joiden sijainti ja rakenne edistävät ilmasto-olojen säilymistä ihanteellisina ja mahdollistavat suuresti arvostettujen aistinvaraisten ominaisuuksien syntymisen.

Merkittävä vaikutus on ollut myös silavan valmistuksen kytköksellä kaivostyöhön: Colonnatan työläisten on aina täytynyt nauttia ravintoa, josta he saavat runsaasti energiaa.

Kun otetaan huomioon paikallistalouden olot, joille on ollut ominaista maataloussektorin äärimmäisen niukka tuottavuus, myös varastojen järkevä säännöstely, jota harjoitettiin jatkamalla lihansyöntikautta (rasvatonta lihaa syötiin kesällä ja rasvaista talvella) pitkin vuotta, on ollut tärkeä asia. Itse asiassa oli elintärkeää saada kaikkina vuodenaikoina raskaassa työssä tarvittavat kalorit.

Tavoite saavutettiin käyttämällä käsittely- ja säilöntämenetelmiä, joilla on hyödynnetty raaka-aineen, muiden valmistusaineiden ja marmorin runsasta saatavuutta ympäröivällä alueella sekä silavan käsittelyä ja säilöntää koskevaa teknistä osaamista.

Tuotteen erityisominaisuudet on perinteisesti aina liitetty lihan ainutlaatuiseen käsittely- ja säilöntäprosessiin.

Puhtaasti tuotannollisesta näkökulmasta maantieteellisen ympäristön ja valmistusmenetelmien välillä vallitsee kiinteä yhteys.

Lardo di Colonnatan menestyksen taustalla ei olekaan yksinomaan raaka-aineiden ja muiden ainesosien oikea annostus tai paikallisen marmorin erityisominaisuudet, vaan joukko tekijöitä, joiden ansiosta raaka-aineista syntyy erittäin korkealuokkainen tuote. Näiden joukossa merkittävä rooli on taidoilla, jotka ovat kehittyneet aikojen myötä työssä, jota – tätä on tärkeää korostaa – ei ole Colonnatassa koskaan harjoitettu teurastajan tai leikkelekauppiaan ammatin ohella vaan se on ollut oma itsenäinen ammattialansa. Ammatti edellyttää esimerkiksi kykyä valikoida ja käsitellä raaka-ainetta, kykyä valvoa tarpeen mukaan lihan kypsymistä ja kykyä hyödyntää paikallisten kellarien kosteusoloja tai vähäistä ilmanvaihtoa.

Lardo di Colonnatan maine ei kaipaa todisteita. Tuote on nykyään tunnettu ja arvostettu kaikkialla, kuten osoittavat aina vain lisääntyvät yritykset jäljitellä tuotetta tai varastaa alkuperänimitys.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: AGROQUALITÀ

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

4.8 *Merkintä*:

Tuote tarjotaan kuluttajille paloina, joiden paino vaihtelee 250 ja 5 000 gramman välillä ja jotka pakataan muovista tai muusta sopivasta materiaalista valmistettuun vakuumipakkaukseen. Silava voidaan tarjota kuluttajille myös viipaleina tai jauhettuna ja asianmukaisesti pakattuna.

Pakkauksen etiketissä on oltava selkein ja luettavin kirjaimin yhteisön tunnus ja sitä koskevat merkinnät (komission asetuksen (EY) N:o 1726/98 [1] ja sen myöhempien muutosten mukaisesti) sekä lain edellyttämät tiedot ja seuraavat merkinnät:

”Lardo di Colonnata”, jonka jälkeen on teksti ”Indicazione geografica protetta” tai sen lyhenne ”IGP” kaikkea muuta tekstiä suuremmilla kirjaimilla; nimi, toiminimi, tuotteen tuottaja- ja pakkausyrityksen osoite; tuotteen logo, jonka muodostaa vinoneliö, jossa on hammastetut reunat. Vinoneliön sisällä on sian profiili, jonka yläpuolella näkyvät kooltaan 73 mm × 73 mm suuruiset vuorenhuiput ja alapuolella kahdella rivillä 73 mm leveä teksti ”Lardo di Colonnata” ja sen alapuolella keskitettynä teksti ”IGP”. Kuvien rajana olevien alueiden väreinä on käytetty vihreää ja vaaleanpunaista, ja tekstit, joissa on käytetty Galliard-kirjasintyyppiä, ovat väriltään mustat. Logoa voidaan käyttää erikokoisena eri tarkoituksiin. Tuottajan on huolehdittava ennen pakkausta myös siitä, että hän merkitsee yhden siankamaran lyhyemmistä sivuista kertakäyttöisellä erikoisleimalla tai lapulla, jossa on kyseinen logo.

Etiketissä ei saa mainita mitään muita luokituksia tässä eritelmässä määritellyn luokituksen lisäksi. Kiellettyjä ovat myös merkinnät, jotka ovat luonteeltaan mainostavia tai voivat johtaa kuluttajia harhaan.

Tuottajaa ja pakkauspaikkaa koskevat merkinnät ovat sallittuja.

4.9 *Kansalliset vaatimukset*: —

[1] EYVL L 224, 11.8.1998, s. 1.