A BIZOTTSÁG 1856/2004/EK RENDELETE

(2004. október 26.)

az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartása” elnevezésű nyilvántartásba való bejegyzéséről szóló 2400/96/EK rendelet mellékletének a kiegészítéséről (Lardo di Colonnata)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 7. cikke 5. bekezdésének a) pontjára és 6. cikke 4. bekezdésének első francia bekezdésére,

mivel:

(1) A 2081/92/EGK rendelet 5. cikkének 5. bekezdésével összhangban Olaszország oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzése iránti kérelmet nyújtott be a „Lardo di Colonnata” elnevezésre.

(2) A 2081/92/EGK rendelet 6. cikkének 1. bekezdésével összhangban megállapítást nyert, hogy a kérelem megfelel az említett rendeletnek, és tartalmazza az annak 4. cikkében előírt összes elemet.

(3) Spanyolország, a bejegyzési kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* [2] történt közzétételét követően, a 2081/92/EGK rendelet 7. cikke szerinti tiltakozó nyilatkozatot juttatott el a Bizottsághoz.

(4) A tiltakozó nyilatkozat a 2081/92/EGK rendelet 2. cikkében előírt feltételek be nem tartására vonatkozott, és az említett rendelet 7. cikkének 4. bekezdése szerint átvehető volt. Ugyanis egy frisshús-exportőr panaszára Spanyolország vitatta a „Lardo di Colonnata” előállítására szolgáló alapanyag termelése földrajzi zónája, valamint a feldolgozás földrajzi övezete kijelölésének a módszerét.

(5) A Bizottság 2004. január 29-i levelében felkérte az érintett tagállamokat, hogy belső eljárásaik szerint próbáljanak megállapodásra jutni. Olaszország magyarázattal szolgált az előállításra szolgáló alapanyag termelése földrajzi zónája, valamint a feldolgozás földrajzi övezete kijelölésének a módszerére, és Spanyolország beleegyezését adta a bejegyzéshez.

(6) Az érintett elnevezésre vonatkozó megállapított eljárást összefoglaló laphoz, különösen az oltalom alatt álló földrajzi övezetre vonatkozó 4.3. cikkhez, pontosításokat fűztek.

(7) A „Lardo di Colonnata” elnevezést tehát be kell jegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”, és a Közösség szintjén oltalom alatt álló földrajzi jelzésként kell védeni.

(8) Következésképpen a 2400/96/EK bizottsági rendelet [3] mellékletét ki kell egészíteni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2400/96/EK bizottsági rendelet melléklete kiegészül az e rendelet I. mellékletébe foglalt elnevezéssel.

Az első bekezdés tárgyát képező elnevezést mint oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ) bejegyzik a 2081/92/EGK rendelet 6. cikkében előírt „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”.

2. cikk

A megállapított eljárás fő elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

[1] HL L 208., 1992.7.24., 1. o. A legutóbb az 1215/2004/EK rendelettel (HL L 232., 2004.7.1., 21. o.) módosított rendelet.
[2] HL C 131., 2003.6.5., 10. o.
[3] HL L 327., 1996.12.18., 11. o. A legutóbb az 1486/2004/EK rendelettel (HL L 273., 2004.8.21., 9. o.) módosított rendelet.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2004. október 26-án.

a Bizottság részéről
Franz FISCHLER
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A SZERZŐDÉS I. MELLÉKLETÉBEN FELSOROLT, EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT TERMÉKEK

Hús alapú termékek (melegítve, sózva, füstölve stb.)
OLASZORSZÁG
Lardo di Colonnata (OFJ)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„LARDO DI COLONNATA"

EK-szám: IT/00269/15.01.2003

OEM ( ) OFJ (X)

Ez a nyomtatvány csupán információs célzattal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem, igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól [1].

1. **A tagállamban felelős hivatal**:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **A kérvényező testület**:

2.1. *Név:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Összetétel:* termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. **Terméktípus**: 1.2. osztály – A II. melléklet szerinti húskészítmények – Szalonna.

4. **A termék leírása**:

(A 4. cikk (2) bekezdésében kitűzött követelmények összefoglalása)

4.1. *Név:* „Lardo di Colonnata"

4.2. *Leírás:*

A Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Veneto-Julia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marcha, Latium és Molise tartományokban található sertéstenyészetekből származó, az állat hátát a nyakszirttől a farig, oldalirányban pedig a mellig borító zsírszövetrétegből vágott, disznóhúsból készült termék.

A „Lardo di Colonnatana" fő jellemzői az alábbiak:

— Alak: változó, többnyire négyszögletes, vastagsága legalább 3 cm.

— Külső megjelenése: az alsó részén megmarad a szalonnabőr, míg a felső részét az aromatikus füvek és fűszerek miatt sötétté vált érlelősó borítja; vékony sóványhús-réteg lehet benne. A termék összességében nedves jellegű, homogén és puha állagú, fehér színű, kissé rózsaszínes vagy barnás.

[1] Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

— Aroma: illatos és aromákban gazdag.

— Íze: delikát íz, majdnem édeskés, ha az állat farából származik, kissé csípős, aromás füvekkel és fűszerekkel a gyártás során gazdagított.

4.3. *Földrajzi terület:*

Az alapanyag előállítására kijelölt földrajzi övezet az alábbi tartományokat foglalja magában: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Veneto-Julia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marcha, Latium és Molise. Hagyományosan a nehéz disznóhús termelésében specializált tartományokról van szó, ahol az alapanyag előállítására szolgáló állattenyésztési és állatetetési technikák megfelelőek az olyan alapanyag előállítására, amely rendelkezik a későbbi feldolgozáshoz szükséges jellemzőkkel, és amelyek az idők múltával konszolidálódtak. A vágóhidak és húsfeldolgozók szintén az előbb említett tartományokban találhatók.

A „Lardo di Colonnatana" előállításának földrajzi övezete a Colonnata területről kapta a nevét, amely Massa Carrara tartomány Carrara község egy része.

4.4. *Eredetbizonyíték:*

Egyes források szerint Colonnata a márványbányákban a rómaiak által foglalkoztatott, idetelepített rabszolgák telepéről kapta a nevét. Több történelmi és archeológiai jelzés mutat arra, hogy volt egy ilyen település. Nincs kizárva, hogy a disznóhús konzerválási módszereinek az e helyen történt bevezetése a római uralom időszakára nyúlik vissza. Egyébként bizonyított, hogy a rómaiak jól ismerték a szalonna fontos szerepét a fárasztó munkát végző munkások étkeztetésében. A justitianusi törvénykönyv szerint maguk a legionáriusok háromnaponként szalonnaadagot kaptak. A helyszínen használt anyagok magas minősége csak elősegíthette, az építészeti és művészi felhasználáson túl, az olyan, mindennapi élethez kapcsolódó tárgyak kézműves munka jellegű felhasználását és széles körű elterjedését, mint a sótörő mozsarak és a híres márványedények, amelyeket helyileg „conche"-nak (tál) neveztek el, és amelyek a szalonna konzerválására szolgáltak. Ezek a felfedezések bizonyítják a kapcsolódást, ami mindig is fennállt az olyan utánozhatatlan termék, mint a „Lardo di Colonnata" és a területén azóta létrejött civilizáció között. Ezt a civilizációt ugyanis a régi idők óta minden bizonnyal nem sújtotta jelentősebb megszakítás. Általában véve a források arra utalnak, hogy a disznóhús feldolgozása jelentős lökést kapott a longobárd időszakban. Egyébként érdekes megemlíteni, hogy szokás volt a kőművesmestereknek tíz font (kb. 5 kg) szalonnát adni, mielőtt a rájuk bízott munkát elkezdték. Az ilyen feljegyzések az egész középkort végigkísérik, amit a disznóhús-feldolgozási és -tartósítási technikák jelentős fejlődése jellemzett.

Nem tudjuk megmondani, melyik volt az a pillanat, amely közvetlen hatással volt a Colonnata szalonna feldolgozásának és konzerválásának a módjára. Egyes szerzők szerint éppen a sertéstenyésztés és az előállított sertéshús feldolgozásában (amit e helyszínen a longobárdok vezettek be) szerzett szinte művészet az, ami lehetővé tette, hogy Colonnata falu túlélje a középkort akkor, amikor a márvány kitermelése leállt.

Még ha nehéz is biztonsággal állítani a kelta, római vagy longobárd eredetet, vagy akár a helyi tradíciót, miszerint márványedényekben konzerválták a szalonnát, bizonyos, hogy régi és kipróbált hagyományról van szó.

Ezt bizonyítja többek között a szalonna érlelésére használt márványedények felfedezése a XVII., a XVIII. és a XIX. században, magában a városban. Változó méretű márványedényekről van szó, amelyek a „Canaloni di Colonnata" zónából származnak. Ugyancsak jelentős, hogy egyes házak homlokzatai XIX. századi reliefeket őriznek, amelyen Szent Antal, egy III–IV. századi remete látható, aki arról volt híres, hogy már a XI. század végétől gyógyítani tudta a nép nyelvén „Szent Antal tüzének" nevezett zoster herpeszt. Évszázadokon át erre a betegségre az egyetlen hatékony gyógymód szalonna felhelyezése volt a bőrre. Ezért van az, hogy Szent Antalt gyakran egy disznó kíséretében ábrázolják. Ezenkívül érdekes megemlíteni, hogy a falusi plébániát Szent Bartolomeusnak szentelték, aki a mészárosok patrónusa, és hogy a patrónusi ünnep szintén alkalom a szalonna megünneplésére, amely számos olasz és külföldi látogatót vonz.

A Colonnata szalonna előállítása, fogyasztása és innen fogva a kultúrája mindig is kötődött a márványbányászathoz és az azt végző munkásokhoz.

Egy értékes tanulmányban, amely nemrégen jelent meg egy újságcikk formájában, Aldo Mannolini mérnök, aki az 1940-es évek végén a Montecatini cég megbízásából több márványkitermelő telephelyet vezetett, kijelentette, hogy „bizonyossággal meg lehetett állapítani a munkások lakóhelyét azzal, hogy meg lehetett szemlélni, mi volt a táplálékuk, amennyiben csak Colonnata munkásainak volt az a szokásuk, hogy kenyeret és szalonnát ettek. Büszkék voltak a termékükre és a tartósítási módszerükre, amely föld alatt elhelyezett márványedényekben történt".

Fontos megjegyezni, hogy egy, a XIX. század végén megjelent szövegben, amely a carrarai márványbányákban dolgozó munkások társadalomhigiéniájáról szólt, tanulságos információk találhatók az alföldön, illetve a hegyekben, a kőbányákban dolgozó munkások étrendje közötti különbségekről. Az előbbiek elég változatos étkezésre számíthattak, amely rendszeresen oszlott meg a nap folyamán, míg a másik csoport étrendje kevésbé volt változatos, elsősorban kenyérből, tésztából vagy vékony főtt tésztából állt, zöldséggel, olajjal vagy szalonnával kiegészítve.

Ami a hozzávalókat illeti, a tengeri só használata nagyon régi szokás, és beszerzése könnyű. A fokhagyma és számos más aromás növény – mint a rozmaring, a zsálya és az oregano – rendelkezésre álltak a helyszínen, míg a távoli országokból érkező fűszerek – mint a feketebors, a fahéj és a szerecsendió – bizonyára könnyen hozzáférhetőek voltak, tekintettel a Livorno/Pisa és az Emilia/Lombardia közlekedési csomópontok közelségére. Az előállítás és a márványedényekben való érlelés módja évszázadokon át nem ment át lényeges változáson. Fontos megjegyezni, hogy a régi időkben az előállítás éves ciklusban történt, a disznó levágását és feldolgozását csak a leghidegebb hónapokban végezték (január/februárban), míg manapság lehetőség van egynél több gyártási ciklusra egy évben, bár az ezzel kapcsolatos munkák továbbra is a leghidegebb és legnedvesebb hónapokra koncentrálódnak (szeptembertől májusig), hogy fenn lehessen tartani a termelés természetes jellegét.

A Colonnata szalonna évek óta kilépett a helyi fogyasztási körből, hogy nagyobb ismertségre tegyen szert, úgy Olaszországban, mint külföldön.

Gasztronómiai felfedezése bizonyára az ötvenes évekre nyúlik vissza. Valójában már ebben az időben egy turisztikai kézikönyv, amely Massa Carrara tartomány fő nevezetességeit ismertette, a kőbányák mellett elsősorban a szalonnának tudta be a falu hírnevét.

Ki kell emelni, hogy az e témának szentelt hatalmas irodalom egésze – beleértve a legutóbb írt hazai műveket – a „Lardo di Colonnata" előállítását kizárólag Colonnata területéhez köti.

Végül nem szabad elfelejteni, hogy jelenleg ez a termék Colonnata fő gazdasági jövedelemforrása. A márványkitermelésben bevezetett új technológiák következtében ugyanis magas lett a munkanélküliség és jelentős lett az elvándorlás.

A termék nyomonkövethetőségét az érintett szakmák képviselőinek egy *ad hoc* nyilvántartásba történő bejegyzése biztosítja, amit a 7. cikk szerinti ellenőrző szervezet ír elő.

4.5. *Előállítási eljárás:*

A termelés szezonális, szeptembertől májusig tart, e hónapokat is beleértve. A szalonnát friss állapotában kell feldolgozni. A vágást követő 72 órán belül már kikészítettnek és sóval bedörzsöltnek kell lennie, majd ezután a „conche"-nak nevezett, erre a célra gyártott márványedényekbe kerül, úgy, hogy előzőleg bedörzsölik fokhagymával, váltakozva helyezik el a szalonna és az aromásító rétegeket (friss őrölt bors, friss rozmaring, hámozott és nagy darabokra szeletelt fokhagyma), addig, amíg az edények meg nem telnek. Ha megtelt, az edényt lezárják. A „conche"-k fehér, dísztál formájú márványedények, amelyeket a márványbányákból származó anyagból készítenek, és amelyek képesek biztosítani a termék optimális érlelődéséhez szükséges anyagösszetételt és anyagszerkezetet. A szalonnát legalább hat hónapon át kell az edényekben pihentetni. Az érlelésnek csak kissé szellőző és minden erőltetett kondicionálást nélkülöző helyiségekben kell történnie.

4.6. *Kapcsolat:*

A „Lardo di Colonnata” termelése és fogyasztása hagyományosan kötődik a márványbányák munkáskörnyezetéhez.

Egy különleges közegről van szó, amely a pusztán földrajzi és klimatikus tényezőkön kívül még további termelési, gazdasági és szociális tényezőknek az együtteséből keletkezett. Ezek a tényezők egyedülálló helyi feltételekből keletkeztek, amelyek elválaszthatatlanul összekapcsolódnak, és amelyeket nem lehet elkülönülten tanulmányozni.

Colonnata különleges kontextusában történik ugyanis a termék kidolgozása, és itt válik egyedivé. E különleges kontextus lényegi tulajdonságai közötti kapcsolatok megőrzése nélkülözhetetlen feltétele a termék tipikus jellegének fenntartásához.

Colonnata falu az Apuai-Alpokban található, átlag 550 m tengerszint feletti magasságban. A klimatikus feltételeket itt az erős esőzések és a kismértékű hőmérsékleti kilengések jellemzik. A tirrén lejtők felől érkező jelentős nedves légáramok, miután áthaladnak a keskeny part menti síkságon, azonnal összesűrűsödnek a hegylánccal, mint váratlan akadállyal való találkozásukkor, felszálló légáramokat idézve elő, amelyek a jelentős esőzéseket okozzák, és amelyek egyre gyakoribbak és intenzívebbek, ahogy a sziklás közegben egyre beljebb haladunk.

E helyzet egyik fő következménye a magas légköri nedvességtartalom, amely a gyakori és nagy mennyiségű csapadékra vezethető vissza, melynek maximuma a szeptember és január, valamint az április és június közötti időszakokra esik.

Szép időben naponta fújnak a friss szelek Colonnata faluban, amely egy szűk, egyenes, a tenger felé nyíló folyosó bejáratánál helyezkedik el. Télen e szelek a hegytől a völgy felé fújnak, nyáron pedig a tenger felől a hegyek felé, különösen a napos délutánokon. Az árnyékban a légköri viszonyok kellemesek, még a maximális benapozási órákban is. Colonnata házainak pincéiben, amelyeket gyakran a sziklába vájtak, a napi hőmérséklet-különbségek alig érzékelhetők. A fehér márványedények, amelyek a szalonna érlelésére szolgálnak, ilyenkor mint hűtőtestek működnek, amelyek elősegítik a légköri nedvesség kondenzációját, ami pedig elősegíti, hogy a sóból sós páclé váljék. A különleges földrajzi helyzet és a falu napnak kitett fekvése jelentős hatással vannak a helyi mikroklíma kialakulására.

— Colonnata helységben magas a napsütéses órák száma, még a téli időszakban is, mivel ott a hőmérséklet valamivel magasabb, mint a völgy mélyén, és a nedvesség is alacsonyabb fokú, még akkor is, ha annak az átlagértéke elég magas.

— A falu szellőzése a friss szelek hatása következtében igen jó, e szelek elősegítik a kis nappali termikus terhelést, ami pozitív hatással van az általános környezeti feltételekre.

A környék intenzív vegetációja, amely gesztenyefákból, tölgyfákból, gyertyánból és bükkfákból áll, hozzájárul a zóna magas nedvességtartalmának a fenntartásához.

A fentebb leírt földrajzi helyzet és klimatikus viszonyok biztosítják az ideális feltételeket a szalonna érlelődésének és tartósításának természetes folyamatához, amelynek, a magassági elhelyezkedésen kívül, még három tényező együttes hatására van szüksége, és Colonnatában e három feltétel mindegyike utánozhatatlan, ideális szinten van jelen: a magas nedvességtartalom, a mérsékelt nyári hőmérsékletértékek, a korlátozott mértékű, nappali és éjszakai, termikus terhelések.

E tényezők még hatásosabban vannak jelen a pincékben, amelyeknek a helyszíne és a kialakítása hozzájárul a klimatikus feltételek ideális szinten tartásához, és amelyek elősegítik, hogy elérhető legyen a termék magasra értékelt ízértékeinek a tartós biztosítása.

A márványkitermelő tevékenységgel való kapcsolat szintén nem elhanyagolható befolyást gyakorolt, hiszen ez a különleges tevékenység követelte meg Colonnata munkásaitól, hogy jelentős energiabevitellel járó étkezési szokásokat alakítsanak ki.

Tekintettel a helyi gazdaság különleges körülményeire, amelyet a mezőgazdasági szektor igen csekély értéktermelése jellemez, az élelmiszer-tartalékok racionális kontingálása – amely a húsfogyasztás időszakának a kitolásából adódik az év teljes időtartamára (sovány hús fogyasztása a nyári időszakban és kövér hús fogyasztása a téli időszakban) – nem volt elhanyagolható probléma. Feltétlenül szükséges volt ugyanis, hogy mindig elegendő kalória álljon rendelkezésre, hogy el lehessen viselni a súlyos munkafeltételeket a kőbányákban.

A célt olyan előállítási és tartósítási módszerek alkalmazásával lehetett elérni, amelyek a szalonna készítésében kihasználták az alapanyag, az adalékanyagok és a márvány nagy mennyiségben való rendelkezésre állását.

A hagyomány a termék jellegzetességét mindig hozzákötötte az elkészítési és a tartósítási eljárás különleges jellegéhez.

Kizárólag termelési szempontból nézve, a földrajzi környezettel való kapcsolat nem kevésbé fontos, mint amilyenek az előállítási módszerek.

A „Lardo di Colonnata" sikere nem csupán az alapanyag és az adalékanyagok optimális adagolásának vagy a helyi márvány különleges tulajdonságai hasznosításának tudható be, hanem olyan összetevők együttesének is, amelyek képesek meghaladni az indulási értékeket. Ezek között nagy jelentősége van a hozzáértésnek, ami az idők folyamán fejlődött ki egy olyan tevékenység keretében – és ezt ki kell hangsúlyozni –, amely Colonnatában sohasem a mészáros vagy a hentes egyik szaktevékenysége volt, hanem mindig is külön szakmának számított. Elég, ha például az alapanyag kiválasztásának és előkészítésének a képességére, a sós páclé ellenőrzésének vagy ismételt előállításának a képességére, vagy akár a helyi pincék nedves feltételeinek és gyenge szellőzésének a kihasználására gondolunk.

A Colonnata szalonna népszerűségét már nem kell bizonyítani. A terméket ma már mindenütt jól ismerik, amint arról az elnevezés utánzására és bitorlására vonatkozó, egyre nagyobb számú kísérlet tanúskodik.

4.7. *Ellenőrző szervezet:*

Név: AGROQUALITÀ

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

4.8. *Címkézés*:

A terméket szeletelve értékesítik, 250 és 5 000 gramm közötti súlyban, műanyag vagy egyéb, megfelelő anyagból készült vákuumcsomagolásban. A szalonna így szeletre vágva vagy felszeletelve és megfelelően csomagolva értékesíthető.

A címkén feltétlenül fel kell tüntetni, világos és olvasható betűkkel, a közösségi logón és az azzal kapcsolatos (az 1726/98/EK rendelet [1] és későbbi módosításai szerinti) feliratokon, valamint a jogszabályok által megkövetelt tájékoztatáson kívül, az alábbi információkat:

„Lardo di Colonnata", melyet az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés" megjelölés vagy annak OFJ betűjele követ, a címkén feltüntetett egyéb jelzéseknél nagyobb méretben; a gyártással és a csomagolással megbízott cég neve, székhelye, címe; a termék logója, amely egy rombusz alakú, egyik részén fogazott szélű, egy disznó profilját mutató alak, mely fölött hegycsúcsok láthatók, 73 × 73 mm-es, az alsó részén, központi helyen az „OFJ" felirattal, felette a „Lardo di Colonnata" megjelöléssel két soron, amely felirat vízszintesen 73 mm tesz ki. Az alakokat határoló zónák színe zöld és rózsaszín, míg a feliratok Gaillard betűtípusúak, fekete színben. A logót a különböző kiszerelések szerint adaptálni lehet. A csomagolás előtt a termelőnek ügyelnie kell arra, hogy a szalonna bőrére, a szelet egyik kis oldalával szemben, elhelyezze azt az újra nem használható pecsétet, ami reprodukálja vagy kicsiben mutatja a termék logóját.

A címkén tilos más minősítést feltüntetni, mint ami ebben a megállapított eljárásban szerepel. Ugyancsak tilos olyan kitételeket használni, amelyek a terméket dicsérik, vagy amelyek esetleg tévedésbe ejthetik a fogyasztót.

A termelőre és a kiszerelés helyére vonatkozó jelölések megengedettek.

4.9. *Nemzeti követelmények*: —

[1] HL L 224., 1998.8.11., 1. o.