KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1856/2004

(2004. gada 26. oktobris),

ar ko papildina Regulas (EK) Nr. 2400/96 pielikumu attiecībā uz nosaukuma reģistrēšanu "Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfisko nosaukumu reģistrā" (*Lardo di Colonnata*)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1992. gada 14. jūlija Regulu (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1], un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta a) apakšpunktu un 6. panta 4. punkta pirmo ievilkumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2081/92 5. panta 5. punktu Itālija ir nosūtījusi Komisijai prasību reģistrēt nosaukumu "*Lardo di Colonnata*" kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

(2) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2081/92 6. panta 1. punktu tika konstatēts, ka tā atbilst minētajai regulai, jo īpaši, ka tajā ietilpst visi elementi, kas paredzēti minētās regulas 4. pantā.

(3) Pēc reģistrācijas prasības publikācijas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [2] Spānija ir nosūtījusi Komisijai iebildumus saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2081/92 7. pantu.

(4) Iebildumos tika norādīts uz neatbilstību Regulas (EEK) Nr. 2081/92 2. pantā paredzētajiem nosacījumiem, un tie bija pieņemami saskaņā ar minētās regulas 7. panta 4. punktu. Būtībā pēc sūdzības, ko bija iesniedzis kāds svaigas gaļas eksportētājs, Spānija apstrīdēja metodi, pēc kuras bija definēts ģeogrāfiskais apgabals, kur ražo izejvielas, kas domātas *Lardo di Colonnata* ražošanai, kā arī pārstrādes ģeogrāfiskais rajons.

(5) Komisija savā 2004. gada 29. janvāra vēstulē aicināja attiecīgās dalībvalstis savstarpēji vienoties saskaņā ar savām iekšējām procedūrām. Itālija sniedza skaidrojumus attiecībā uz metodi, pēc kuras definēti ģeogrāfiskie apgabali, kur ražo izejvielas un veic pārstrādi, un Spānija piekrita reģistrācijai.

(6) Tika precizēta attiecīgā nosaukuma specifikācijas veidlapa, jo īpaši tās 4.3. punkts attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu.

(7) Tādējādi nosaukums "*Lardo di Colonnata*" ir jāiekļauj "Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfisko nosaukumu reģistrā" un Kopienā jāaizsargā kā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

(8) Tādējādi ir jāpapildina Komisijas Regulas (EK) Nr. 2400/96 [3] pielikums,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 2400/96 pielikumu papildina ar šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu.

Pirmajā daļā paredzēto nosaukumu kā aizsargātu ģeogrāfisku norādi ieraksta "Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfisko nosaukumu reģistrā", kas paredzēts Regulas (EEK) Nr. 2081/92 6. panta 4. punktā.

2. pants

Konsolidētā veidlapa, kas aptver visus galvenos specifikācijas elementus, pievienota šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

[1] OV L 208, 24.7.1992., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1215/2004 (OV L 232, 1.7.2004., 21. lpp.).

[2] OV C 131, 5.6.2003., 10. lpp.

[3] OV L 327, 18.12.1996., 11. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1486/2004 (OV L 273, 21.8.2004., 9. lpp.).

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2004. gada 26. oktobrī

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Franz FISCHLER

I PIELIKUMS

LĪGUMA I PIELIKUMĀ UZSKAITĪTIE PRODUKTI, KAS DOMĀTI IZMANTOŠANAI PĀRTIKĀ

Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti utt.)

ITĀLIJA

Lardo di Colonnata (AĢN)

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS SARAKSTS

PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2081/92

"***LARDO DI COLONNATA***"

Nr. EK: IT/00269/15.1.2003

CAN ( ) AĢN (X)

Šā kopsavilkuma veidlapa ir sniegta informācijas nolūkā. Lai iegūtu visu informāciju, konkrēti par CAN vai AĢN produktiem, ir jāiepazīstas ar visām specifikācijām, kas ir pieejamas vai nu konkrētā valstī, vai Eiropas Komisijas dienestos [1].

1. **Dalībvalsts kompetentā iestāde**:

Nosaukums: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adrese: Via XX Settembre n. 20 – I-00187 Roma
Tālr.: (39-6) 481 99 68
Fakss: (39-6) 420 131 26

E-pasts: qualita@politicheagricole.it

2. **Pieteikumu**:

2.1. *Nosaukums:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Sastāvs:* ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( ).

3. **Produkta tips**: Klase 1.2. – II pielikumā minētais gaļas produkts – speķis.

4. **Specifikācijas apraksts**:

(noteikumu apkopojums saskaņā ar 4. panta 2. punktu)

4.1. *Nosaukums: Lardo di Colonnata*

4.2. *Apraksts:*

Produkts, ko iegūst no tādas cūkgaļas izcirtņiem, kura nāk no saimniecībām, kas atrodas kādā no turpmāk norādītajiem reģioniem – Toskāna, Emīlija Romanja, Veneta, Friuli-Venēcija-Džūlija, Lombardija, Pjemonta, Umbrija, Marke, Lacija un Molīze – un atbilst tauku slānim, kas nosedz muguru no pakauša līdz gurnu daļai un sānos līdz krūtiņai.

Lardo di Colonnatan galvenās pazīmes ir šādas:

— forma: dažāda, parasti taisnstūra, ar biezumu ne mazāku par 3 cm,

— izskats: speķis ir ar ādu, no ārpuses to sedz nogatavināšanas sāls, kas kļuvusi tumša no aromātiskajiem augiem un garšvielām, klāt var būt liesas gaļas joslas. Produkts kopumā izskatās mitrs, ir viendabīgas un mīkstas konsistences, baltā krāsā ar sārtu vai brūnu nokrāsu,

[1] Eiropas Komisija, Lauksaimniecības ģenerāldirektorāts – Lauksaimniecības produktu kvalitātes nodaļa, B-1049 Brisele.

— smarža: smaržīgs un aromātiem bagāts,

— garša: īpaša garša, gandrīz maiga, nedaudz pikanta, ja speķis iegūts no dzīvnieka gurnu daļas; to bagātina aromātiskie augi un pagatavošanā izmantotās garšvielas.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals:*

Definētais aizsargātais ģeogrāfiskais apgabals, no kura nāk izejvielas, aptver tādus reģionus kā Toskāna, Emīlija Romanja, Veneta, Friuli-Venēcija-Džūlija, Lombardija, Pjemonta, Umbrija, Marke, Lacija un Molīze. Tie ir tradicionāli treknas cūkgaļas ražošanas reģioni Itālijā, kur laika gaitā nostiprinājušās audzēšanas un nobarošanas metodes, kas ir piemērotas tam, lai ražotu izejvielu, kuru raksturo īpašības, kas vajadzīgas turpmākai apstrādei. Kaušanas un sadalīšanas uzņēmumi tāpat atrodas iepriekš minētajos reģionos.

Lardo di Colonnata ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido par *Colonnata* saukta teritorija; tā ir daļa no *Carrare* komūnas *Massa Carrare* provincē.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums:*

Atbilstoši dažiem avotiem nosaukuma *Colonnata* izcelsme ir saistīta ar kādu vergu koloniju, kur romieši tos nodarbināja marmora raktuvēs. Daudzas vēsturiskas un arheoloģiskas liecības liecina par to, ka šāda veida kolonija ir pastāvējusi. Nav izslēgts, ka cūkgaļas uzglabāšanas metodes izmantoja jau romiešu impērijas laikā. Vismaz ir skaidrs, ka romieši labi zināja, cik nozīmīgs ir speķis smaga darba darītāju uzturā. Atbilstoši Justiniāna laikā izstrādātajam likumu kodeksam paši leģionāri uzturā saņēma speķi reizi trijās dienās. Uz vietas pieejamā materiāla īpašā kvalitāte nevarēja nesekmēt līdz ar tā izmantojumu arhitektūrā un mākslā tā plašu izmantojumu ražošanā, kas ir saistīts ar tādiem ikdienas dzīvē izmantotajiem priekšmetiem kā piestas sāls smalcināšanai, slavenie marmora krāvumi, vietēji saukti par "*conche*" (bļodas), ko izmanto speķa uzglabāšanai. Šie atklājumi pierāda saiknes, kas vienmēr eksistējušas starp tādu neatkārtojamu produktu kā *Lardo di Colonnata* un iedzīvotājiem teritorijā, kur tas tika radīts.

Tā ir sabiedrība, kas, iespējams, nav piedzīvojusi būtiskas pārmaiņas kopš vissenākajiem laikiem. Kopumā avoti liecina par to, ka cūkgaļas pārstrāde pieredzēja stipru impulsu Longobardijas laikā. Turklāt ir interesanti piezīmēt, ka brīvmūrnieku vadītājam parasti piešķīra desmit mārciņas speķa (aptuveni 5 kg), pirms viņiem uzticēto darbu sākšanas. Šādas piezīmes atrodamas visā viduslaiku periodā, kuru iezīmēja būtiskas pārmaiņas cūkgaļas pārstrādes un uzglabāšanas metodēs.

Nav iespējams pateikt precīzi, kad tas viss tieši ietekmēja to, kā tiek pārstrādāts un uzglabāts speķis *Colonnata*. Pēc atsevišķu autoru domām, tieši cūkkopība un plaši atzītās iemaņas savas cūkgaļas pārstrādes mākslā (kuru šeit bija ieviesuši longobardieši) ļāva *Colonnata* ciematiņam pārdzīvot viduslaikus, kad marmora ieguve tika krasi pārtraukta.

Pat tad, ja ir grūti pavisam droši noteikt, ka šai vietējai tradīcijai uzglabāt speķi marmora bļodās ir ķeltu, romiešu vai longobardiešu izcelsme, ir skaidrs, ka tā ir sena un dziļi iesakņojusies tradīcija. To jo īpaši pierāda speķa nogatavināšanai izmantotās marmora bļodas, kuras atrastas pašā ciematā un kuras datējamas ar XVII, XVIII un XIX gadsimtu. Tās ir dažādu izmēru bļodas, kas nāk no *Canaloni di Colonnata*. Zīmīgi ir arī tas, ka uz dažu māju fasādēm ir saglabājušies XIX gadsimta bareljefi, uz kā ir attēlots Svētais Antuāns, III–IV gadsimta vientuļnieks, kurš no XI gs. bija pazīstams ar to, ka izārstējis "*feu de Saint Antoine*", kas ir tautā plaši lietots *zoster* herpes vīrusa nosaukums. Daudzu gadsimtu gaitā slimajai vietai pielikts speķis bija vienīgās efektīvās zāles pret šo slimību. Šā iemesla dēļ Svēto Antuānu bieži attēlo kopā ar sivēnu. Turklāt ir interesanti piezīmēt arī to, ka draudzes baznīca ir veltīta Svētajam Bartolomejam, miesnieku aizbildnim, un ka šā aizbildņa svētki vienlaikus ir speķa svētki, kas ir saistoši daudziem tūristiem no visas Itālijas un arī no ārvalstīm.

Ražošana, patēriņš un, plašāk, speķa kultūra *Colonnata* ciematā jebkurā gadījumā vienmēr bijusi saistīta ar marmora ieguvi un šajā jomā strādājošajiem.

Kādā vērtīgā liecībā, kas nesen parādījās kāda laikraksta rakstā, *Montecatini* sabiedrības inženieris Aldo Mannolini, kas 40. gadu beigās vadīja darbus *Carrare* reģiona atradnēs, izteicās, ka "varēja pavisam droši noteikt strādnieku dzīves vietu pēc tā, ko viņi mēdza ēst, jo vienīgi *Colonnata* strādnieki parasti ēda maizi un speķi. Viņi lepojās ar savu produktu un tā pagatavošanas metodi, kas paredz speķa uzglabāšanu marmora bļodās, kas novietotas apakšzemes pagrabos".

Ir svarīgi piezīmēt, ka kādā XIX gs. beigās publicētā tekstā, kurā bija izvērtēta *Carrare* marmora atradņu strādnieku pārtika, ir ziņas, kas parāda, kā atšķīries uzturs strādniekiem, kas strādā līdzenumā, un uzturs tiem, kas strādā kalnos, akmeņlauztuvēs. Pirmie minētie varēja rēķināties ar pietiekami daudzveidīgu uzturu, regulārām ēdienreizēm, tajā pašā laikā pēdējo minēto uzturs bija mazāk regulārs; galvenokārt tā bija maize, vārīti makaroni vai nūdeles ar dārzeņiem, kam garšai pievienota eļļa vai speķis.

Attiecībā uz sastāvdaļām var teikt, ka kopš seniem laikiem tiek izmantota jūras sāls, un tās apgāde nesagādā grūtības. Ķiploki un daudzi citi aromatizētājaugi, piemēram, rozmarīns, salvija un raudene, bija pieejami uz vietas, tajā pašā laikā garšvielas no tālākām zemēm, melnie pipari, kanēlis, muskatrieksti nebija grūti iegūstami, ņemot vērā to, ka pavisam netālu bija tirdzniecības ceļi *Livourne/Pise – Emilie/Lombardie*.

Laika gaitā ražošanas un nogatavināšanas sistēma, izmantojot tradicionālās marmora bļodas, būtiski nav mainījusies. Ir svarīgi piezīmēt, ka senākos laikos ražošanas ciklam bija sezonas raksturs, sivēnu kāva un pagatavoja vienīgi aukstākajos gada mēnešos (janvāris/februāris), turpretī mūsdienās ir iespējams vairāk nekā viens ražošanas cikls gadā; ar to saistītās darbības tomēr koncentrējas gada aukstākajos un mitrākajos mēnešos (laikā no septembra līdz maijam), lai tiktu saglabāts ražošanas procesa dabiskais raksturs.

Nu jau daudzus gadus *Colonnata* speķis nav tikai vietējo iedzīvotāju iecienīts, tas ir guvis plašāku atzinību Itālijā un ārvalstīs.

Iespējams, ka tas bija 50. gados, kad šis speķis daudziem kļuva par gastronomisku atklājumu. Būtībā jau šajā laikā kāds gids, apkopojot galvenos neparastos vēsturiskos un gastronomiskos faktus, kas ir saistīti ar *Massa Carrara* provinci, atzina, ka ciemats ir slavens, pirmkārt, ar to, ka tas atrodas netālu no akmeņlauztuvēm, un, otrkārt, ar šejienes speķi.

Jāpasvītro, ka šim jautājumam veltītā plašā literatūra, tostarp visnesenākā nacionālā literatūra, *Lardo di Colonnata* ražošanu viennozīmīgi saista ar *Colonnata* teritoriju.

Visbeidzot, nevajadzētu aizmirst, ka produkts pašreiz ir galvenais ienākumu avots *Colonnata* ciematā. Jaunās marmora apstrādes tehnoloģijas faktiski ir iemesls augstajam bezdarba līmenim un augstajam izceļošanas rādītājam.

Produkta izsekojamību apliecina attiecīgās tehnoloģijas darbību apraksts *ad hoc* reģistrā, ko kārto 7. pantā paredzētā kontroles iestāde.

4.5. *Iegūšanas metode:*

Ražošanai ir sezonas raksturs, un tā aptver laiku no septembra līdz maijam ieskaitot. Speķis ir jāapstrādā, kamēr tas ir svaigs. Pēc kaušanas 72 stundu laikā tam ir jābūt gatavam un pārklātam ar sāli, tad to ievieto īpaši šim nolūkam domātās marmora bļodās, ko vietēji sauc par "*conche*" un kas iepriekš ir ierīvētas ar ķiploku, pa kārtām liekot speķi un aromātiskos augus (svaigus maltos piparus, svaigu rozmarīnu, nomizotu un lielās šķēlēs sagrieztu ķiploku), līdz bļodas ir pilnas. Piepildītās bļodas noslēdz. Šīs bļodas, "*conche*", ir baltā marmora tilpnes lielas bļodas formā no materiāla, kas iegūts no *Colonnata* atradņu *Canaloni* marmora, bez kura sastāvam un struktūrai raksturīgajām īpašībām nav iespējama produkta optimāla nogatavināšana. Speķis jāglabā bļodās vismaz sešus mēnešus. Ir svarīgi, lai nogatavināšana noritētu vietās, ko gandrīz nemaz nevēdina, bez mākslīgas kondicionēšanas.

4.6. *Saikne:*

Lardo di Colonnata ražošana un patēriņš tradicionāli ir saistīts ar marmora atradņu strādniekiem.

Tā ir īpaša vide, ko nosaka virkne faktoru, kas ir ne tikai ģeogrāfiski un klimatiski, bet arī ar ražošanu saistīti, ekonomiski un sociāli. Šie faktori ir unikālu vietēju apstākļu auglis, tie nav nošķirami un analizējami atsevišķi.

Tā ir *Colonnata* īpašā vide, kur šis produkts ir izstrādāts un ieguvis savas īpašās iezīmes. Saiknes šīs ekskluzīvās vides būtisko aspektu starpā ir obligāts nosacījums tā īpašā rakstura saglabāšanai.

Colonnata ciemats atrodas Apenīnos, vidējais augstums virs jūras līmeņa ir 550 m. Klimatiskos apstākļus raksturo liels nokrišņu daudzums un niecīgas temperatūras izmaiņu amplitūdas. Spēcīgas mitra gaisa masas, kas nāk no kalnu Tirēnu jūras puses nogāzes, tūlīt kondensējas, saskaroties ar negaidīto kalnu ķēdes barjeru pēc tam, kad šķērsots neliels piekrastes līdzenums, veidojot gaisa augšupejošu plūsmu, kas ir pamatā lielajam daudzumam nokrišņu, kuri ir arvien biežāki un intensīvāki, virzoties starp klinšu izvirzījumiem.

No šiem apstākļiem vispirms jau izriet tas, ka mitruma saturs gaisā ir augsts; tas ir saistīts ar nokrišņu biežumu un daudzumu, kas savu maksimumu sasniedz laikā no septembra līdz janvārim un no aprīļa līdz jūnijam.

Skaistā laikā *Colonnata* ciematā, kas atrodas pie ieejas taisnā taisnstūra pret jūru vērstā alejā, pūš viegls dienas vējš. Ziemā šis vējs pūš no kalniem pretī ielejai un vasarā – no jūras pretī kalniem, jo īpaši saulainās pēcpusdienās. Ēnā ir patīkami pat maksimālās saules stundās. *Colonnata* māju pagrabos, kas bieži vien izcirsti klintī, temperatūras paaugstināšanos dienā gandrīz nevar sajust. Baltā marmora bļodas, ko izmanto speķa nogatavināšanai, saglabā zemu temperatūru, kas sekmē gaisa mitruma kondensēšanos; tas savukārt sekmē sāls pārveidošanos sālījumā. Īpašā ģeogrāfiskā situācija un tas, ka ciematam nav nekāda aizsega no saules, būtiski ietekmē vietēja mikroklimata veidošanos.

— *Colonnata* ciemats ir ļoti saulains pat ziemā ar temperatūrām, kas ir nedaudz augstākas par tām, kādas ir ielejā, un mitrumu, kas ir relatīvi mazāks pat tad, ja te ir raksturīgas relatīvi augstākas vidējās svārstības.

— Pozitīvs vispārējo apkārtējās vides apstākļu faktors ir viegla vēja cirkuklācija ar nelielu dienas temperatūras izmaiņu amplitūdu.

Intensīvais augu segums, ko veido kastaņas, ozoli, skābārži un dižskābārži, sekmē to, ka mitruma līmenis šajā zonā ir augsts.

Iepriekš aprakstītā ģeogrāfiskā situācija un klimatiskie apstākļi ir ideāli priekšnoteikumi tam, lai dabiski nogatavinātu un uzglabātu speķi, kam bez augstuma virs jūras līmeņa, kādā atrodas *Colonnata*, vajadzīgi vēl trīs faktori, kas optimāli un neatkārtojami apvienojas ciematā: paaugstināts mitrums, mērenas vasaras temperatūras, nelielas dienas un gada temperatūru izmaiņu amplitūdas.

Šie faktori jo izteiktāki ir pagrabos, kuru atrašanās vieta un forma sekmē to, ka tiek saglabāti tādi klimatiskie apstākļi, kuru rādītāji ir ideāli un ļauj iegūt tik augstu vērtētās produkta organoleptiskās iezīmes.

Saistībā ar marmora ieguvi tāpat bijusi nozīmīga, jo, lai *Colonnata* strādnieki varētu piekopt šo īpašo darbību, viņiem bija vajadzīgs enerģētiski bagāts uzturs.

Ņemot vērā vietējās ekonomikas īpašos apstākļus, kam ir raksturīgs niecīgs lauksaimniecības sektora ieguldījums, bija jādomā, kā pārtikas rezerves racionāli sadalīt visa gada garumā, panākot ilgāku gaļas patēriņu (liesā gaļa tika patērēta vasaras sezonā un treknā gaļa ziemas sezonā). Faktiski bija svarīgi, lai vienmēr varētu uzņemt pietiekami daudz kaloriju, lai izturētu grūtos darba apstākļus akmeņlauztuvēs.

Mērķis tika sasniegts, pateicoties tam, ka tika piemērotas tādas ražošanas un uzglabāšanas metodes, kurās izmantoja to, ka lielā daudzumā bija pieejamas attiecīgās izejvielas, speķa pagatavošanai vajadzīgās sastāvdaļas, marmors, kā arī zināšanas attiecībā uz to, kā pagatavojams speķis.

Tradicionāli produkta īpašās iezīmes vienmēr tika saistītas ar pagatavošanas un uzglabāšanas procesa oriģinalitāti.

Tieši no ražošanas viedokļa saistība ar ģeogrāfisko vietu nav mazāk nozīmīga kā pagatavošanas metodes.

Lardo di Colonnata panākums nav saistāms vienīgi ar izejvielu un sastāvdaļu optimālu kombināciju vai vietējā marmora īpašajām iezīmēm, tas saistāms arī ar parādību kopumu, kas var pastiprināt pamata apstākļus. Starp tiem jāatzīmē lielā nozīme, kas piešķirama zināšanām, kuras attīstījušās gadu gaitā, pateicoties darbībai, jo jāuzsver, ka ciematā nekad nav bijusi miesnieka darba specializācija, bet tā vienmēr bijusi atsevišķa pilntiesīga profesija. Pietiek norādīt, piemēram, uz izejvielas atlases un sagatavošanas zināšanām, sālījuma kontroles vai iegūšanas zināšanām vai arī mitruma un niecīgas ventilācijas apstākļu izmantošanu vietējos pagrabos.

Vairs nav vajadzības pierādīt to, cik īpašs ir *Colonnata* speķis. Tagad par šo produktu zina visur un to augstu novērtē, kā to pierāda arvien biežāki nosaukuma atdarināšanas vai piesavināšanās mēģinājumu gadījumi.

4.7. *Kontroles iestāde:*

Nosaukums: AGROQUALITÀ

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

4.8. *Etiķete*:

Produktu tirgo gabalos, kuru svars ir robežās no 250 līdz 5 000 gramu, plastmasas vai kāda cita piemērota materiāla vakuumiepakojumā. Var tirgot arī speķi plānās šķēlēs vai kapātu, attiecīgi to iepakojot.

Uz etiķetes skaidriem salasāmiem burtiem papildus Kopienas logo un ar to saistītajām norādēm (saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1726/98 [1] un tās turmākajiem grozījumiem), kā arī ziņām, kas paredzētas likumā, ir jābūt šādām norādēm:

Lardo di Colonnata, kam seko norāde "Aizsargāts ģeogrāfiskas izcelsmes nosaukums" vai tās saīsinājums AĢN, izmantojot burtus, kuru lielums pārsniedz pārējo uz etiķetes esošo norāžu burtu lielumu; nosaukums, firma, adrese uzņēmumam, kurš ražo un iepako produkciju; ražojuma logo, kas ir romba figūra, ko veido virsma un robotas malas; tā iekšpusē ir sivēna profils ar kalnu virsotnēm fonā; figūras izmēri ir 73 × 73 mm, lejpus pa vidu ir norāde "AĢN", virs tās ir norāde "*Lardo di Colonnata*" divās rindās, kuras aizņemtā vieta, ja to mēra horizontāli, ir 73 mm. Laukumi ap figūrām ir zaļā un rozā krāsā, un uzraksti ir *Galliard* fontā melnā krāsā. Logo var pielāgot atkarībā no dažādu iepakojumu izmēriem. Pirms iepakošanas ražotājam ir jāgādā par to, lai uz speķa ādas pret kādu no šaurajām malām tiktu uzlikts speciāls, vienreiz lietojams marķējums, kas ir neliels ieraksts, kurš atspoguļo produkta logo.

Ir aizliegts uz etiķetes norādīt citu nosaukumu kā tas, kas paredzēts šajā specifikācijā. Tāpat ir aizliegts izmantot slavinošas norādes vai tādas, kas varētu maldināt patērētāju.

Ir atļautas norādes attiecībā uz ražotāju un iepakošanas vietu.

4.9. *Valsts prasības*: —

[1] OV L 224, 11.8.1998., 1. lpp.