VERORDENING (EG) Nr. 1856/2004 VAN DE COMMISSIE

van 26 oktober 2004

tot aanvulling van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 wat betreft de inschrijving van een benaming in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" (Lardo di Colonnata)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad van 14 juli 1992 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name op artikel 7, lid 5, onder a), en artikel 6, lid 4, eerste streepje,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Italië heeft op grond van artikel 5, lid 5, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bij de Commissie voor de benaming „Lardo di Colonnata" een aanvraag tot registratie als geografische aanduiding ingediend.

(2) Overeenkomstig artikel 6, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 is geconstateerd dat deze aanvraag aan de voorschriften van die verordening voldoet en met name alle in artikel 4 van die verordening bedoelde gegevens bevat.

(3) Naar aanleiding van de bekendmaking van de registratieaanvraag in het *Publicatieblad van de Europese Unie* [2] heeft Spanje bij de Commissie een bezwaar ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

(4) Het bezwaar hield verband met de niet-inachtneming van de in artikel 2 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bedoelde voorwaarden en was ontvankelijk in de zin van artikel 7, lid 4, van die verordening. Naar aanleiding van een klacht van een exporteur van vers vlees betwistte Spanje de methode voor de afbakening van het geografisch gebied voor de productie en de verwerking van het basisproduct voor „Lardo di Colonnata".

(5) Bij brief van 29 januari 2004 heeft de Commissie de betrokken lidstaten verzocht overeenkomstig hun interne procedures met elkaar tot een akkoord te komen. Italië heeft uitleg verschaft over de methode voor de afbakening van de geografische gebieden voor de productie en de verwerking van het basisproduct, en Spanje heeft ingestemd met de inschrijving.

(6) Aan de samenvatting van het productdossier van de betrokken benaming zijn preciseringen aangebracht, met name in punt 4.3 met betrekking tot het geografisch gebied.

(7) De benaming „Lardo di Colonnata" moet dus worden ingeschreven in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" en in de hele Gemeenschap worden beschermd als geografische aanduiding.

(8) De bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 [3] van de Commissie moet derhalve worden aangevuld,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 wordt aangevuld met de benaming die in bijlage I bij de onderhavige verordening is vermeld.

De in de eerste alinea bedoelde benaming wordt als beschermde geografische aanduiding (BGA) ingeschreven in het in artikel 6, lid 4, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 bedoelde „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen".

Artikel 2

De geconsolideerde samenvatting met de belangrijkste gegevens uit het productdossier is opgenomen in bijlage II bij de onderhavige verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

[1] PB L 208 van 24.7.1992, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1215/2004 van de Commissie (PB L 232 van 1.7.2004, blz. 21).

[2] PB C 131 van 5.6.2003, blz. 10.

[3] PB L 327 van 18.12.1996, blz. 11. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1486/2004 (PB L 273 van 21.8.2004, blz. 9).

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 26 oktober 2004.

Voor de Commissie
Franz FISCHLER
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

IN BIJLAGE I BIJ HET VERDRAG GENOEMDE PRODUCTEN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

Vleesproducten (verhit, gezouten, gerookt, enz.)

ITALIË

Lardo di Colonnata (BGA).

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERDE SAMENVATTING

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

„LARDO DI COLONNATA"

EG-nr.: IT/00269/15.1.2003

BOB ( ) BGA (X)

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name ten behoeve van de producenten van het product met de betrokken BOB of BGA, dient de volledige versie van het productdossier te worden geraadpleegd hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie [1].

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**:

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma
Tel. (39-6) 481 99 68
Fax (39-6) 420 131 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Groepering**:

2.1. *Naam:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Samenstelling:* producenten/verwerkers (x) overig ( )

3. **Productcategorie**: Klasse 1.2 — Bereidingen van vlees van bijlage II — Spek.

4. **Overzicht van het productdossier**:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* „Lardo di Colonnata".

4.2. *Beschrijving:*

Beschrijving: product dat verkregen wordt uit bepaalde stukken vlees van varkens die afkomstig zijn van houderijen op het grondgebied van de regio's Toscane, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardije, Piëmonte, Umbrië, Marche, Lazio en Molise, namelijk de vetlaag die de rug bedekt, vanaf het achterhoofdsbeen tot aan de billen, en dat opzij tot aan de buik reikt.

De belangrijkste kenmerken van de „Lardo di Colonnata" zijn de volgende:

— Vorm: varieert, min of meer rechthoekig, dikte niet minder dan 3 cm.

— Uiterlijk: aan het onderste deel zit de zwoerd nog vast, terwijl de bovenkant, die voor de rijping met zout is bestreken, donker is geworden door de aromatische kruiden en de specerijen; er kan ook een beetje mager vlees bij zitten. Over het geheel genomen ziet het product er vochtig uit, homogeen en zacht van consistentie, en wit van kleur, neigend naar roze of vaag bruin.

[1] Europese Commissie — Directoraat-generaal Landbouw — Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

— Geur: geurig en rijk aan aroma's.

— Smaak: delicaat en vers, bijna zoet, fijn van smaak indien het van de bilstreek afkomstig is, verrijkt met de aromatische kruiden en de specerijen die bij de bewerking worden gebruikt.

4.3. *Geografisch gebied:*

Het geografisch gebied voor de productie van het basisproduct omvat de regio's Tosane, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardije, Piëmonte, Umbrië, Marche, Lazio en Molise. Het betreft Italiaanse regio's waarin van oudsher zware varkens worden geproduceerd en waar de teelt- en voedertechnieken in de loop der jaren zo zijn geperfectioneerd dat ze een basisproduct opleveren dat uitermate geschikt is voor verdere verwerking. Ook de slachthuizen en uitsnijderijen zijn in de eerder vermelde regio's gevestigd.

Het geografisch gebied voor de productie van „Lardo di Colonnata" wordt gevormd door het grondgebied van Colonnata, een gehucht van de gemeente Carrara in de provincie Massa Carrara.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Volgens sommigen dankt Colonnata zijn naam aan een daar aanwezige kolonie slaven die daar voor de Romeinen in de marmergroeven moesten werken. Van het bestaan van dergelijke koloniën bestaan talrijke historische en archeologische getuigenissen. Het is niet uitgesloten dat de introductie ter plaatse van methoden om varkensvlees te conserveren nu juist heeft plaatsgevonden in de periode van de Romeinse overheersing. Het is overigens aangetoond dat de Romeinen heel goed wisten dat spek vooral een belangrijke rol speelde in de voeding van mensen die zwaar werk moesten verrichten. Uit de Codex Iustiniani vernemen wij dat soldaten om de drie dagen een rantsoen spek kregen. Dat ter plaatse de beste kwaliteit marmer werd gevonden, moest er wel toe leiden dat dit materiaal niet alleen voor bouwkundige en artistieke doeleinden werd gebruikt, maar ook op ruimere schaal voor meer ambachtelijke doeleinden, dat wil zeggen voorwerpen voor dagelijks gebruik, zoals vijzels om zout mee fijn te stampen en de beroemde marmeren vaten die ter plaatse ook wel „conche", dat wil zeggen „kommen", worden genoemd, voor het bewaren van het spek. Deze kennis maakt het ook mogelijk de banden te reconstrueren die altijd hebben bestaan tussen een uniek product als „Lardo di Colonnata" en de materiële cultuur van het gebied waaruit het is voortgekomen. Waarschijnlijk is het een cultuur die sinds de Oudheid geen belangrijke onderbrekingen heeft gekend. Uit bronnenonderzoek blijkt namelijk dat de verwerking van varkensvlees ook in de Longobardische periode een sterke impuls kreeg. Zo is het bijvoorbeeld interessant om te weten dat het gebruikelijk was om aan meester-metselaars vóór het begin van het werk dat hun was opgedragen, tien pond spek (ongeveer vijf kilo) te geven. Eigenlijk kunnen dergelijke feiten worden aangehaald over de hele Middeleeuwen. De technieken voor de verwerking en bewaring van varkensvlees ontwikkelden zich toen verder.

Het is niet mogelijk aan te geven wanneer precies of onder welke omstandigheden dit de manier van spek verwerken en bewaren in Colonnata beïnvloedde. Sommige auteurs beweren dan weer dat het juist de varkensfokkerij (die door de Longobarden in het gebied is geïntroduceerd) en het alom bekende meesterschap in de verwerkingstechnieken van varkensvlees zouden zijn waaraan het voortbestaan van het gehucht Colonnata in de Middeleeuwen is te danken. In die tijd raakte de marmerwinning in verval.

Hoe moeilijk het ook is om met zekerheid vast te stellen of de lokale traditie om spek in marmeren vaten te bewaren, stamt uit de tijd van de Kelten, Romeinen, Longobarden, of van de Italiaanse stadsstaten, het is boven alle twijfel verheven dat het een antieke en vaststaande traditie is.

Dat blijkt onder meer uit het feit dat in het dorp marmeren vaten voor de rijping van het spek zijn gevonden uit de zeventiende, achttiende en negentiende eeuw. Het gaat steeds om kuipen van verschillende omvang die zijn gehouwen uit één compact blok dat uit het gebied van de „Canaloni di Colonnata" (de canyons) komt. Even belangwekkend is dat in de bebouwde kom op de gevels van enkele gebouwen basreliëfs uit de 19e eeuw te zien zijn met daarop de heilige Antonius, een kluizenaar die op de grens van de derde en vierde eeuw leefde, en aan wie sinds de elfde eeuw de roem kleeft van genezer van „het heilig vuur" of van het „vuur van de heilige Antonius", een populaire benaming van herpes zoster (gordelroos). Het aanbrengen van spek op de huid was eeuwenlang de enige remedie tegen deze ziekte die doeltreffend werd geacht. Daarom is de afbeelding van een varken naast de heiligenfiguur wijdverbreid. Bovendien lijkt het feit dat de parochiekerk aan de heilige Bartolomeüs, patroonheilige van de slagers, is gewijd, zeker geen onbeduidend detail. Sinds jaar en dag wordt op de feestdag van die heilige ook een „spekfeest" georganiseerd dat talrijke bezoekers en liefhebbers uit diverse delen van Italië en uit het buitenland trekt.

De productie en de consumptie van en, bij uitbreiding, de cultuur rond spek zijn in Colonnata in ieder geval altijd gelieerd geweest aan het werk en het leven van de steenhouwers.

In een belangrijke getuigenis, die recentelijk in een dagblad is verschenen, herinnert ingenieur Aldo Mannolini zich dat hij, toen hij eind jaren 40 voor de firma Montecatini leiding gaf aan enkele van de marmergroeven in de buurt van Carrara, bijna met zekerheid kon zeggen waar een arbeider vandaan kwam door te kijken wat hij at, want alleen die uit Colonnata hadden gewoonlijk spek als beleg op hun brood. En verderop zegt hij nog dat ze trots waren op hun product en op hun productiewijze, waarbij het spek werd geconserveerd in kuipen, die waren gemaakt uit het marmer van de Canaloni, en die in ondergrondse kelders werden bewaard.

In een in dit verband interessante, aan het einde van de 19e eeuw gepubliceerde studie over „sociale hygiëne" en de marmerwerkers van Carrara, staan verhelderende opmerkingen over het verschil in dieet tussen de arbeiders die in de laagvlakte werkten en degenen die in de bergen in de steengroeven werkten. Eerstgenoemden konden rekenen op een tot op zekere hoogte gevarieerd en regelmatig over de dag verdeelde voeding, terwijl het voedingspatroon van de tweede groep minder regelmatig was en het eten „voornamelijk uit brood en gekookte pasta of taglierini met bonen en groente bestond, met wat olie of spek erop". Wat de ingrediënten betreft: zeezout wordt al heel lang gebruikt.

Hierover valt met zekerheid te zeggen dat het niet erg moeilijk kon zijn om eraan te komen. Aan knoflook en veel andere kruiden — zoals rozemarijn, salie of oregano — kon men in de buurt ook gemakkelijk komen, terwijl het gebruik van specerijen uit verre landen — zoals zwarte peper, kaneel of nootmuskaat — waarschijnlijk in zwang is geraakt door de nabijheid van de verkeersas Livorno/Pisa — Emilia/Lombardije.

In de loop der eeuwen is de verwerkings- en rijpingsmethode in de traditionele marmeren vaten echter niet sterk veranderd. Het is vermeldenswaard dat in het verre verleden slechts éénmaal per jaar spek werd gemaakt: varkens werden uitsluitend in de koudste maanden (januari/februari) geslacht en verwerkt, terwijl men er tegenwoordig in slaagt dit in de loop van een jaar meer dan één keer te doen; de betrokken werkzaamheden worden echter nog steeds voornamelijk in de koudste en natste maanden van het jaar uitgevoerd, van september tot en met mei, om het natuurlijke karakter van het productieproces te behouden.

Sinds jaar en dag is het spek van Colonnata uit de sfeer van plaatselijke consumptie getreden en heeft het een veel bredere bekendheid gekregen, zowel in Italië als daarbuiten.

De herontdekking ervan als culinair product is waarschijnlijk al in de jaren vijftig begonnen. In een reisgids uit die tijd, waarin opmerkelijke zaken over de geschiedenis, het landschap en de culinaire kwaliteiten van de provincie Massa Carrara de revue passeren, wordt al vermeld dat Colonnata weliswaar beroemd is om de nabijheid van de marmergroeven, maar toch in de eerste plaats om zijn spek.

Onderstreept moet worden hoe alle teksten over dit onderwerp, met inbegrip van de meest recente teksten met een nationaal karakter, unaniem zijn in hun oordeel dat de productie van „Lardo di Colonnata" uitsluitend op het grondgebied van Colonnata plaatsvindt.

Tot slot mag niet worden vergeten dat dit product op dit moment voor Colonnata de belangrijkste bron van inkomsten is. De komst van nieuwe technologieën voor de winning en verwerking van marmer heeft namelijk voor veel werkloosheid en een opmerkelijke migratie gezorgd.

Verder is bewezen dat het product traceerbaar is, omdat de veehouders, de slagers, de producenten en de verpakkers in een daartoe speciaal opgezet register staan ingeschreven, dat door de controlestructuur (zie punt 4.7) wordt bijgehouden.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De productie is seizoensgebonden en vindt ieder jaar plaats in de periode van september tot en met mei. Het spek moet vers worden verwerkt. Binnen 72 uur na de slacht moet het spek in rechte stukken zijn gesneden, met zout zijn ingewreven en in de speciale marmeren kuipen („conche") zijn gelegd, welke uit voorzorg met knoflook zijn ingewreven, waarbij lagen spek worden afgewisseld met lagen van andere ingrediënten, zoals versgemalen peper, verse rozemarijn en gepelde en in grove stukken gehakte knoflook, totdat de kuipen gevuld zijn. Als laatste wordt het deksel erop geplaatst. De witmarmeren kuipen zijn gemaakt van uit de groeve „Canaloni» in het bekken van Colonnata afkomstig marmer, dat een bijzondere samenstelling en structuur heeft, die onmisbaar zijn voor een optimale rijping van het product. Het spek moet ten minste 6 maanden in de kuipen rijpen. De rijping moet plaatsvinden in weinig geventileerde ruimten zonder enige vorm van kunstmatige ventilatie.

4.6. *Verband:*

De productie en de consumptie van „Lardo di Colonnata" zijn traditioneel verbonden met de omgeving van het dorp Colonnata en met de marmerdelvers.

Het betreft een bijzondere omgeving die is ontstaan uit het samenspel van geografische, klimatologische, productie-, economische en sociale factoren. Deze factoren zijn geëvolueerd in een unieke plaatselijke context, die door de eeuwen heen zijn belangrijke betekenis heeft bewaard; ze zijn onverbrekelijk met elkaar verbonden en kunnen niet los van elkaar op hun waarde worden geschat.

Het product is in de bijzondere context van Colonnata ontstaan en verkrijgt er zijn bijzondere eigenschappen. Een noodzakelijke voorwaarde voor het bewaren van die eigenheid is dat de samenhang tussen de essentiële aspecten van die exclusieve context bewaard blijft.

Colonnata ligt in de Alpi Apuane (Apuaanse Alpen) op een gemiddelde hoogte 550 meter boven zeeniveau. Het dorp heeft daardoor een klimaat dat gekenmerkt wordt door veel neerslag en weinig temperatuurverschillen. De sterke vochtige luchtstromen die van de Tyrreense Zee komen hoeven maar een klein stukje over de smalle kuststrook af te leggen voordat ze naar boven gestuwd worden tegen de plotseling oprijzende bergwanden, waar ze onmiddellijk condenseren. Daardoor valt er veel neerslag, en hoe verder men in het marmerhoudende gebergte doordringt, des te meer neerslag valt er.

Eén van de belangrijkste consequenties is dat de gemiddelde relatieve luchtvochtigheid van de atmosfeer vrij hoog is als gevolg van de hoeveelheid neerslag en de frequentie ervan; de luchtvochtigheid is het hoogst in de maanden met de meeste neerslag, dat wil zeggen van september tot en met januari en van april tot en met juni.

Het dorp Colonnata ligt aan het uiteinde van een nauwe en rechte naar de zee toegekeerde kloof, en wordt derhalve in perioden met mooi weer dagelijks bezocht door briesjes. In de winter komt de wind vanuit de bergen of vanuit het dal; in de zomer is er vaak wind van zee die soms bijzonder aangenaam is, met name 's middags wanneer de zon schijnt. In de schaduw blijft de lucht zelfs op de uren met de meest intense zonneschijn aangenaam koel. In de kelders onder de huizen van Colonnata, die vaak in de rotsen zijn uitgehouwen, merk je weinig van de dagelijkse temperatuurschommelingen. De kuipen van wit marmer waarin het spek wordt bewaard functioneren dan als koude massa die de condensatie van het vocht uit de lucht bevorderen, wat bijdraagt tot de omzetting van zout in pekel. De bijzondere geografische ligging van het dorp en de blootstelling aan de zon zijn van groot belang voor het plaatselijke microklimaat.

— Colonnata krijgt veel zon, ook 's winters, waardoor de temperaturen uiteraard iets hoger liggen dan onderin het dal en waardoor de relatieve vochtigheidsgraad iets lager ligt, hoewel die laatste waarden hoe dan ook aan de hoge kant blijven.

— Er is, zoals gezegd, sprake van een behoorlijke luchtcirculatie waardoor het verschil tussen de dagelijkse minimum- en de maximumtemperatuur beperkt blijft (temperatuurschommeling per dag) en waardoor de omgevingsfactoren positief worden beïnvloed.

Bovendien kan worden gezegd dat ook de omringende dichte vegetatie, bestaande uit kastanje-, eiken-, beuken- en haagbeukenbossen, ertoe bijdraagt dat het gebied een hoge vochtigheidsgraad houdt.

De hierboven beschreven geografische en klimatologische situatie creëert de ideale omstandigheden voor een natuurlijk rijpings- en conserveringsproces van het spek. Behalve de hoge ligging zijn hiervoor ook deze laatste drie factoren nodig. Al deze factoren worden in Colonnata aangetroffen, en wel in optima forma: hoge luchtvochtigheid, niet te hoge zomertemperaturen, beperkte temperatuurschommelingen, zowel per dag als over een heel jaar bekeken.

De betrokken factoren worden in de kelders waar het spek wordt toebereid en bewaard nog versterkt, want de ligging en de vorm dragen ertoe bij dat de omgevingsomstandigheden op ideale waarden blijven en de constante kwaliteit van de zo gewaardeerde organoleptische kenmerken kunnen worden gehandhaafd.

In dit verband is de relatie met het werk in de marmergroeven, dat de arbeiders van Colonnata er altijd toe genoopt heeft zeer energierijk voedsel te eten, ook van grote invloed.

Wanneer men de situatie van de plaatselijke economie, namelijk de zeer geringe bijdrage van de landbouwsector, bij de overwegingen betrekt, wordt duidelijk dat ook een rationeel beheer van de voorraden, dat eruit bestond de consumptie van vlees over het hele jaar te spreiden (mager vlees in de zomer en vet vlees in de winter), geen verwaarloosbaar probleem kon zijn. Het werd namelijk absoluut noodzakelijk om op ieder gewenst moment over de nodige calorieën te beschikken om de bikkelharde werkomstandigheden in de groeven aan te kunnen.

Dit doel werd bereikt door verwerkings- en conserveringsmethoden te gebruiken waarmee een beroep werd gedaan op het basisproduct, de overige ingrediënten en het marmer, die in de directe omgeving in ruime mate beschikbaar waren, en op de technische knowhow die nodig is om spek te verwerken en de conserveren.

Traditioneel heeft er altijd een verband bestaan tussen de bijzondere eigenschappen van het product en de unieke verwerkings- en conserveringstechnieken.

Vanuit het perspectief van de productie is het verband met de geografische omgeving strikt genomen niet minder belangrijk voor de verwerkingsmethoden.

Aan de basis van het succes van „Lardo di Colonnata" ligt niet alleen de optimale dosering van het basisproduct en de andere ingrediënten, of het gebruik van de bijzondere eigenschappen van het plaatselijke marmer, maar een geheel van elementen die de uitgangsgegevens beter tot hun recht doen komen. Een belangrijke rol kan worden toegeschreven aan de vaardigheden die zich in de loop der tijd hebben ontwikkeld bij de uitoefening van een activiteit die — het zij onderstreept — in Colonnata nooit is gezien als een specialisatie van het werk dat slagers en vleeswarenmakers doen, maar als een echt autonoom beroep. Denk daarbij bijvoorbeeld aan de vaardigheden die gemoeid zijn met het selecteren van het basisproduct en de verwerking daarvan, met de controle van de zogenaamde „salamora" (pekel) of, waar nodig, met het maken daarvan, of met het zo efficiënt mogelijk gebruikmaken van de omstandigheden in de plaatselijke kelders met weinig ventilatie en hoge vochtigheid.

De faam van „Lardo di Colonnata" behoeft geen verdere toelichting. Het product is zo langzamerhand overal bekend en wordt overal gewaardeerd, zoals blijkt uit de steeds talrijker wordende pogingen om het product te imiteren en de benaming wederrechtelijk te gebruiken.

4.7. *Controlestructuur:*

Naam: AGROQUALITÀ

Adres: Via Montebello, 8 — I-00185 Roma.

4.8. *Etikettering*:

Het product wordt op de markt gebracht in stukken met een variabel gewicht, van 250 tot 5 000 g, vacuümverpakt in plastic of in ander geschikt materiaal. Het spek kan ook in plakjes gesneden of gemalen en goedverpakt op de markt worden gebracht.

Op de verpakking moeten, behalve het embleem van de Gemeenschap met de bijbehorende vermeldingen (overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1726/98 [1] en daaropvolgende wijzigingen) en behalve de wettelijk verplichte informatie, de volgende gegevens verplicht in duidelijk leesbare letters op het etiket zijn aangebracht:

„Lardo di Colonnata" gevolgd door de zinsnede „Indicazione geografica protetta" (beschermde geografische aanduiding) of de afkorting IGP (BGA), in grotere lettertekens dan alle andere vermeldingen op het etiket; de naam, de bedrijfsnaam en het adres van het producerende en van het verpakkingsbedrijf; het logo van het product, dat bestaat uit een ruit met een gekartelde rand met daarin een afbeelding „en profil" van een varken met daarboven bergtoppen (afmetingen 73 × 73 mm), met in de ruimte eronder in het midden de letters „IGP" en erboven de woorden „Lardo di Colonnata" in twee regels van elk 73 mm lengte. De gebieden die de figuren scheiden, zijn groen en roze van kleur, terwijl de in het lettertype Galliard geschreven tekst zwart is. Het logo kan worden aangepast aan de grootte van de verpakkingen. De producent moet vóór verpakking ook op de zwoerd van het spek, aan één van de zijkanten van het stuk, het speciale niet-herbruikbare zegel of een kaartje met daarop het bovengenoemde logo van het product aanbrengen.

Op het etiket mogen geen andere aanduidingen of kwalificaties voorkomen dan de in het productdossier vastgestelde. Verder mogen geen aanduidingen voorkomen die in lovende bewoordingen zijn gesteld of die de consument zouden kunnen misleiden.

Vermeldingen die verband houden met de producent en de plaats van verpakking zijn toegestaan.

4.9. *Nationale eisen*: —

[1] PB L 224 van 11.8.1998, blz. 1.