NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1856/2004

z 26. októbra 2004,

ktorým sa dopĺňa príloha nariadenia (ES) č. 2400/96 o registráciu názvu v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení (Lardo di Colonnata)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1], najmä na jeho článok 7 odsek 5 písm. a) a jeho článok 6 odsek 4 prvá zarážka,

keďže:

(1) V súlade s článkom 5 ods. 5 nariadenia (EHS) č. 2081/92 Taliansko odovzdalo Komisii žiadosť o registráciu názvu Lardo di Colonnata ako zemepisného označenia.

(2) V súlade s článkom 6 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 2081/92 sa zistilo, že je v súlade s týmto nariadením, a najmä že obsahuje všetky náležitosti stanovené v jeho článku 4.

(3) Po uverejnení žiadosti o registráciu v *Úradnom vestníku Európskej únie* [2] Španielsko zaslalo Komisii námietku v súlade s článkom 7 nariadenia (EHS) č. 2081/92.

(4) Námietka sa týkala nedodržiavania podmienok uvedených v článku 2 nariadenia (EHS) č. 2081/92 a bola oprávnená v súlade s článkom 7 ods. 4 tohto nariadenia. Po sťažnosti vývozcu čerstvého mäsa totiž Španielsko poprelo (odmietlo) metódu vymedzenia zemepisnej oblasti výroby suroviny určenej na výrobu Lardo di Colonnata, ako aj zemepisnej oblasti spracovania.

(5) Listom z 29. januára 2004 Komisia vyzvala dotyčné členské štáty, aby uzavreli vzájomnú dohodu v súlade so svojimi vnútornými postupmi. Taliansko poskytlo vysvetlenia o metóde vymedzenia zemepisných oblastí spojených s výrobou suroviny a spracovaním a Španielsko dalo svoj súhlas na registráciu.

(6) Do súhrnu špecifikácie predmetného názvu, obzvlášť do odseku 4.3, ktorý sa týka zemepisnej oblasti, boli doplnené podrobné údaje.

(7) Názov Lardo di Colonnata musí byť teda zapísaný do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení a byť tak chránený v celom spoločenstve ako zemepisné označenie.

(8) Príloha nariadenia Komisie (ES) č. 2400/96 [3] sa preto musí doplniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha nariadenia (ES) č. 2400/96 sa dopĺňa názvom uvedeným v prílohe I tohto nariadenia.

Názov uvedený v prvom pododseku sa zapíše ako chránené zemepisné označenie (CHZO) do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení v zmysle článku 6 odseku 4 nariadenia (EHS) č. 2081/92.

Článok 2

Upravený súhrn, ktorý obsahuje hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II tohto nariadenia.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v dvadsiaty deň nasledujúci po dni jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

[1] Ú. v. ES L 208, 24.7.1992, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1215/2004 (Ú. v. EÚ L 232, 1.7.2004, s. 21).

[2] Ú. v. EÚ C 131, 5.6.2003, s. 10.

[3] Ú. v. ES L 327, 18.12.1996, s. 11. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1486/2004 (Ú. v. EÚ L 273, 21.8.2004, s. 9).

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. októbra 2004

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

PRÍLOHA I

VÝROBKY UVEDENÉ V PRÍLOHE I ZMLUVY, URČENÉ NA ĽUDSKÚ VÝŽIVU

Mäsové výrobky (varené, solené, údené atď.)

TALIANSKO

Lardo di Colonnata (CHZO)

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ VÝKAZ

NARIADENIE RADY (EHS) č. 2081/92

LARDO DI COLONNATA

ES č.: IT/00269/15.01.2003

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento stručný výkaz je vytvorený na informačné účely. Úplnú informáciu najmä pre výrobcov produktov chránených CHOP alebo CHZO môžete získať prostredníctvom konzultácie úplnej verzie špecifikácie výrobku buď na národnej úrovni, alebo na oddeleniach Európskej komisie [1].

1. **Zodpovedný orgán v členskom štáte**:

Názov: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresa: 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. **Skupina**:

2.1. *Názov:* Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. *Zloženie:* Výrobcovia/spracovatelia (x) ostatné ( )

3. **Typ výrobku**: Skupina 1.2 – Úprava mäsa podľa prílohy II – Slanina.

4. **Špecifikácia**:

(zhrnutie podmienok podľa čl. 4 odsek 2)

4.1. *Názov:* Lardo di Colonnata

4.2. *Opis:*

Výrobok získaný z rezov bravčového mäsa pochádzajúceho z chovov umiestnených na území krajov Toskánsko, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marche, Lazio a Molise, ktoré zodpovedajú tukovej vrstve pokrývajúcej chrbát od oblasti záhlavia až po zadok a zboku až po hruď.

Základné charakteristické znaky „Lardo di Colonnata“ sú tieto:

— Tvar: premenlivý, spravidla obdĺžnikový (pravouhlý), hrúbka nie menšia než 3 cm.

— Vonkajší vzhľad: na spodnej časti je zachovaná bravčová koža, zatiaľ čo vrchná časť je kvôli dozrievaniu pokrytá soľou, ktorá pôsobením aromatických bylín a korení stmavla; môže sa vyskytovať aj pásik chudého mäsa. Výrobok sa celkovo javí vlhký (humídny), s homogénnou a jemnou konzistenciou, s bielym, ľahko ružovkastým alebo hnedastým sfarbením.

[1] Európska komisia – Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo – oddelenie pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov – B-1049 Brusel.

— Aróma: Voňavá a bohatá na vône.

— Chuť: delikátna, takmer sladká, ľahko pikantná, ak pochádza zo zadku (zadnej časti) zvieraťa, obohatená o aromatické byliny a korenia, ktoré boli použité pri výrobe.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Zemepisná oblasť vymedzená na výrobu suroviny zahŕňa kraje Toskánsko, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemont, Umbria, Marche, Lazio a Molise. Ide o talianske kraje, ktoré sa tradične venujú výrobe tučného bravčového mäsa, v ktorých sa v priebehu času ustálili techniky chovu a výkrmu vhodné na výrobu suroviny, ktorá má charakteristické znaky potrebné na neskoršie spracovanie. Bitúnky a podniky, v ktorých sa mäso porciuje rozdeľuje, majú rovnako svoje sídlo vo vyššie spomenutých krajoch.

Zemepisnú oblasť výroby Lardo di Colonnata predstavuje územie nazývané Colonnata, ktoré je súčasťou obce Carrare v provincii Massa Carrare.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Podľa niektorých prameňov odvodzuje Colonnata svoje pomenovanie od prítomnosti kolónie otrokov, ktorých Rimania používali v mramorových lomoch. Množstvo historických a archeologických dôkazov potvrdzuje existenciu takéhoto typu kolónie. Nie je vylúčené, že miestne zavedenie postupov konzervovania bravčového mäsa sa datuje až do obdobia rímskej nadvlády. Je ostatne dokázané, že Rimania veľmi dobre poznali dôležitú úlohu slaniny v strave robotníkov, ktorí sú vystavení namáhavým prácam. Podľa Justiniánovho zákonníka samotní legionári dostávali prídel slaniny každé tri dni. Veľká kvalita materiálu nájdeného na mieste musela napomôcť, vedľa využitia v architektúre a umení, širšie a manufaktúrne rozptýlené využitie spojené s predmetmi každodenného života ako mažiare na drvenie soli a povestné mramorové batérie, miestne premenované na „conche“ (guľaté plytké nádrže), ktoré slúžia na konzervovanie slaniny. Tieto objavy dokazujú spojitosť, ktorá vždy existovala medzi nenapodobiteľným výrobkom ako Lardo di Colonnata a civilizáciou prítomnou v oblasti, ktorá ju generovala. Civilizáciou, ktorá pravdepodobne od najstarších čias nezakúsila významné prerušenie. Vo všeobecnosti pramene naznačujú, že spracovanie bravčového mäsa zažilo v longobardskom období silný impulz. Napokon je zaujímavé poznamenať, že bolo zvykom prideľovať murárskym majstrom 10 libier slaniny (približne 5 kg) ešte pred začiatkom prác, ktoré im boli zverené. Takéto správy sa vyskytujú počas celého obdobia stredoveku, ktoré bolo poznamenané významným rozvojom techník (postupov) spracovania a konzervovania bravčového mäsa.

Nie sme schopní povedať, kedy presne malo toto všetko priamy dosah na spôsob spracovania a konzervovania slaniny v Colonnate. Podľa niektorých autorov je to práve chov ošípaných a vyhlásená zručnosť v spracovaní ich mäsa (ktorú na tomto mieste zaviedli Longobardi), ktorá umožnila dedine Colonnata prežiť obdobie stredoveku, keď sa zastavila ťažba mramoru.

Aj keď je ťažké s určitosťou stanoviť keltský, rímsky alebo longobardský, či dokonca obecný pôvod miestnej tradície, ktorá spočíva v konzervovaní slaniny v mramorových nádržiach, je isté, že ide o starodávnu a ustálenú tradíciu.

Je to dokázané najmä objavom mramorových nádrží, ktoré slúžili na dozrievanie slaniny a ktoré sa datujú do 17., 18. a 19. storočia, v samotnom mestečku. Ide o nádrže rozličných veľkostí, ktoré pochádzajú z oblasti Canaloni di Colonnata. Je takisto významné, že na priečeliach niektorých domov sú zachované basreliéfy z 19. storočia, na ktorých je zobrazený svätý Antonín, pustovník z 3. – 4. storočia, o ktorom sa od konca 11. storočia tradovalo, že liečil „oheň svätého Antonína“, čo bol ľudový názov pre pásový opar. Prikladanie slaniny na pokožku predstavovalo počas stáročí jediný účinný liek na túto chorobu. To je dôvod, pre ktorý bol svätý Antonín často zobrazovaný v sprievode prasaťa. Ďalej je zaujímavé poznamenať, že farský kostol je zasvätený svätému Bartolomejovi, patrónovi mäsiarov, a že hody (odpust) sú takisto príležitosťou na slávnosť slaniny, ktorá priťahuje množstvo návštevníkov z Talianska i zo zahraničia.

Výroba, spotreba a v širšom zmysle kultúra slaniny v obci Colonnata boli v každom prípade odjakživa spojené s ťažbou mramoru a robotníkmi, ktorí sa tejto činnosti venovali.

Vo vzácnom svedectve, ktoré sa nedávno objavilo v novinovom článku, inžinier Aldo Mannolini, ktorý pre spoločnosť Montecatini na konci 40.-tych rokov riadil niektoré pracoviská (poruby) v mramorových lomoch v oblasti Carrare, vyhlasuje, že „sledujúc zloženie ich stravy, bolo možné s určitosťou stanoviť miesto bydliska robotníkov v tej miere, že jedine robotníci z obce Colonnata mali vo zvyku jesť chlieb a slaninu. Títo robotníci boli pyšní na svoj výrobok a výrobný postup, pri ktorom sa slanina konzervuje v mramorových nádržiach umiestnených v podzemných pivniciach."

Je dôležité poznamenať, že v texte uverejnenom na konci 19. storočia, ktorý obsahoval prieskum sociálnej hygieny robotníkov pracujúcich v mramorových lomoch v Carrare, sa nachádzajú objasňujúce informácie o rozdiele stravovania medzi robotníkmi, ktorí pracujú na rovine, a tými, ktorí pracujú v lomoch v horách. Tí prví mohli počítať s dosť rozmanitou stravou rozloženou pravidelne v priebehu dňa, zatiaľ čo v prípade tých druhých išlo o menej pravidelnú stravu, ktorá pozostávala hlavne z chleba, varených cestovín alebo tenkých rezancov so zeleninou a ochutených olejom alebo slaninou.

Pokiaľ ide o ingrediencie, morská soľ sa používa oddávna a jej zásobovanie je ľahké. Cesnak a veľa ďalších aromatických bylín ako rozmarín, šalvia a majorán sa nachádza na mieste, zatiaľ čo korenia pochádzajúce z ďalekých krajín ako čierne korenie, škorica, muškátový orech boli ľahko dostupné vzhľadom na blízkosť hlavných cestných ťahov Livorno/Pisa – Emilia/Lombardia.

V priebehu storočí neprešiel systém výroby a dozrievania v tradičných mramorových nádržiach podstatnými zmenami. Je dôležité poznamenať, že v minulosti išlo o ročný výrobný cyklus, prasa bolo zabité a spracované výlučne v najchladnejších mesiacoch (január/február), zatiaľ čo v súčasnosti je možné za rok uskutočniť viac výrobných cyklov, príslušné úkony však zostávajú naďalej sústredené do obdobia najchladnejších a najvlhkejších mesiacov (od septembra do mája), aby sa zachoval prirodzený charakter výrobného procesu.

Už dávno prekročila slanina Colonnata oblasť miestnej spotreby, aby si získala väčšie renomé v Taliansku i v zahraničí.

Jej gastronomické znovuobjavenie sa datuje pravdepodobne do obdobia päťdesiatych rokov. Už v tejto dobe totiž turistický sprievodca, v ktorom boli spísané hlavné historické a gastronomické zaujímavosti provincie Massa Carrara, pripisuje slávne meno dediny výlučne slanine, bez ohľadu na blízkosť mramorových lomov.

Je potrebné zdôrazniť, že celá tá široká literatúra venovaná tejto otázke, vrátane najnovšej národnej literatúry, je jednomyseľná v prisudzovaní výroby Lardo di Colonnata výlučne na územie obce Colonnata.

Nakoniec netreba opomenúť, že výrobok v súčasnosti pre obec Colonnata predstavuje hlavný ekonomický zdroj. Zavedenie nových technológií do ťažby mramoru malo totiž za následok vysokú mieru nezamestnanosti a značnú emigráciu.

Sledovateľnosť výrobku je potvrdená zapísaním príslušných cechov do registra, ktorý na tento účel spravuje kontrolný orgán uvedený v článku 7.

4.5. *Metóda výroby:*

Výroba je sezónna a trvá od septembra do mája vrátane. Slanina musí byť spracovaná čerstvá. Do 72 hodín od zabitia (porážky) musí byť pripravená a nasolená, následne umiestnená do guľatých plytkých nádrží z mramoru, zostrojených na tento účel, ktoré miestni nazývajú conche a ktoré sa predtým najprv vytrú cesnakom, pri ukladaní sa striedajú vrstvy slaniny a vrstvy aromatických látok (čerstvé mleté čierne korenie, čerstvý rozmarín, olúpaný a na hrubé plátky nakrájaný cesnak) až do naplnenia nádrží. Po naplnení sa nádrž uzavrie. Tieto conche sú kade z bieleho mramoru v tvare guľatej plytkej nádrže, ktoré sú vyrobené z materiálu pochádzajúceho z ložiska mramoru Canaloni náleziska Colonnata, tento materiál má také charakteristické zloženie a štruktúru, ktoré sú nevyhnutné na optimálne dozrievanie výrobku. Slanina musí ležať (spočívať) vo vnútri týchto nádrží najmenej šesť mesiacov. Dozrievanie musí prebiehať v málo vzdušných (vetraných) miestnostiach bez akejkoľvek neprirodzenej klimatizácie.

4.6. *Súvislosť:*

Výroba a spotreba Lardo di Colonnata sú tradične spojené s prostredím robotníkov v mramorových lomoch.

Ide o osobité prostredie, ktoré je výsledkom celého radu faktorov nie iba zemepisných a klimatických, ale taktiež výrobných, hospodárskych a sociálnych. Tieto faktory sú výsledkom jedinečných miestnych podmienok, ktoré sú neodlučiteľne spojené a ktoré nemôžu byť skúmané osobitne.

Tento produkt sa totiž vyrába a získava svoju špecifickosť len v tomto osobitnom kontexte obce Colonnata. Udržanie spojitostí medzi základnými aspektmi tohto výlučného kontextu (prostredia) predstavuje podmienku, ktorá je nevyhnutne potrebná na zachovanie typickosti.

Obec Colonnata sa nachádza v Apuánskych Alpách v priemernej nadmorskej výške 550 m. Klimatické podmienky sú tu charakterizované silnými zrážkami a slabými teplotnými výkyvmi. Silné prúdy vlhkého vzduchu pochádzajúce z tyrrhenského úbočia sa po prechode krátkou pobrežnou rovinou (planinou) okamžite kondenzujú následkom nepredvídanej prekážky v podobe horského pásma, vytvárajúc tak stúpavý pohyb vzduchu zodpovedný za vysokú hladinu zrážok, ktoré sú postupne, ako vnikáme medzi skalnaté výbežky, čoraz častejšie a intenzívnejšie.

Jedným z hlavných dôsledkov tejto polohy je vysoký stupeň vlhkosti ovzdušia spojený s frekvenciou a objemom zrážok, ktoré dosahujú maximum v období od septembra do januára a od apríla do júna.

Za pekného počasia denné brízy fúkajú na dedinu Colonnata, ktorá je umiestnená na vstupe do úzkej a rovnej úžľabiny otočenej smerom k moru. V zime tieto brízy vanú od hôr smerom do údolia a v lete od mora smerom k horám, najmä počas slnečných popoludní. V tieni je ovzdušie príjemné dokonca aj v čase najväčšieho slnečného žiarenia. V pivniciach domov v Colonnate, ktoré sú často vyhĺbené do skaly, sú vysoké denné teploty sotva postrehnuteľné. Nádrže z bieleho mramoru, ktoré slúžia na dozrievanie slaniny, sa správajú ako chladiace telesá, ktoré napomáhajú kondenzácii atmosférickej vlhkosti, čo prispieva k premene soli na soľný roztok. Zemepisná poloha a vystavenie dediny slnečnému žiareniu majú značný dosah na vytvorenie miestnej mikroklímy.

— Osada Colonnata je dokonca aj v zime dobre vystavená slnečnému žiareniu, teploty sú tu trošku vyššie ako teploty dolu v údolí a relatívna vlhkosť nižšia, aj keď sa táto vyznačuje vysokými priemernými hodnotami.

— Je veľmi dobre vetraná následkom prúdenia brízy, ktoré prispievajú k slabému dennému teplotnému výkyvu, čo má pozitívny vplyv na všeobecné vlastnosti okolitého životného prostredia.

Hustý rastlinný porast okolitého prostredia zložený z gaštanov, dubov, hrabov a bukov prispieva k udržovaniu vlhkosti v oblasti na vysokej úrovni.

Zemepisná poloha a klimatické podmienky popísané vyššie predstavujú ideálne predpoklady pre prirodzený proces dozrievania a konzervácie slaniny, ktorý okrem nadmorskej polohy potrebuje zhodu troch faktorov, všetky tri faktory sa v optimálnych nenapodobniteľných podmienkach stretávajú v Colonnate: vysoká vlhkosť, mierne letné teploty, obmedzené, denné aj ročné, teplotné výkyvy.

Tieto faktory sa ešte zosilňujú v pivniciach, ktorých umiestnenie a konfigurácia prispievajú k udržovaniu ideálnych klimatických podmienok a umožňujú reprodukovať charakteristické organoleptické znaky, ktoré sú pri tomto výrobku také cenené.

Spojitosť s ťažbou mramoru mala takisto nie nezanedbateľný vplyv, pretože táto osobitná aktivita vyžadovala od robotníkov z Colonnaty, aby mali k dispozícii energeticky bohatú stravu.

Vzhľadom na osobitné podmienky miestneho hospodárstva, ktoré je charakterizované veľmi slabými poľnohospodárskymi výnosmi, bola racionálna kontingentácia potravinových rezerv, ktorá sa dosiahla predĺžením spotreby mäsa (chudé mäso počas letného obdobia, tučné mäso počas zimného obdobia) počas celého roka, nezanedbateľným problémom. Bolo totiž nevyhnutné mať v každej chvíli k dispozícii dostatočný prísun kalórií, aby sa dala znieť namáhavosť pracovných podmienok v lomoch.

Cieľ bol dosiahnutý vďaka používaniu výrobných a konzervačných postupov, pri ktorých sa využila hojná dostupnosť suroviny, ingrediencií a mramoru, ako aj znalosť spracovania slaniny.

Tradícia vždy spájala osobitnosť výrobku s jedinečnosťou výrobného a konzervačného procesu.

Zo striktne výrobného hľadiska nie je spojitosť s geografickým prostredím menej dôležitejšia než výrobné postupy.

Úspech Lardo di Colonnata nemožno pričítať len optimálnemu dávkovaniu suroviny a ingrediencií alebo využitiu osobitných charakteristických vlastností miestneho mramoru, ale tiež aj súboru zložiek, ktoré sú schopné zvýšiť účinnosť východiskových údajov. Spomedzi týchto údajov možno dôležitú úlohu pripísať schopnostiam (kompetenciám), ktoré sa postupom času vyvíjali v rámci činnosti, ktorá, a to treba zdôrazniť, v Colonnate nikdy nepredstavovala špecializáciu práce mäsiara alebo údenára, ale plnoprávne povolanie. Stačí napríklad spomenúť schopnosť výberu a spracovania suroviny, schopnosť kontroly soľného roztoku alebo jeho opätovného vytvorenia, alebo ešte schopnosť využitia podmienok vlhkosti a slabého vetrania miestnych pivníc.

Dobré meno slaniny Colonnata už nie je potrebné preukazovať. Výrobok je od tejto chvíle všade známy a oceňovaný, ako o tom svedčia čoraz početnejšie pokusy o napodobňovanie a neoprávnené privlastňovanie názvu.

4.7. *Inšpekčný orgán:*

Názov: AGROQUALITÀ

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

4.8. *Označenie*:

Výrobok sa dáva do predaja v plátoch o váhe medzi 250 a 5 000 g, vákuovo balených v plastovom obale alebo v obale z iného vhodného materiálu. Slanina sa takisto môže dodávať do predaja nakrájaná na tenké plátky alebo nadrobno nasekaná a balená vo vhodnom obale.

Na etikete sa musia povinne uvádzať jasnými a čitateľnými písmenami, okrem loga spoločenstva a príslušných údajov [v súlade s nariadením (ES) č. 1726/98 [1]) v znení neskorších zmien a doplnkov], ako aj informácií vyžadovaných zákonom, nasledujúce údaje:

Lardo di Colonnata spolu s údajom Chránená zemepisná oblasť alebo jeho skratkou CHZO, vyznačené väčšími písmenami ako iné údaje na etikete; názov, obchodné meno, adresa podniku povereného výrobou a úpravou (balením); logo výrobku, ktoré pozostáva z kosodĺžnikového obrazca tvoreného plochou so zúbkovaným okrajom, v ktorej je obsiahnutý profil prasaťa pod horskými hrebeňmi s rozmermi 73 × 73 mm a dolu v strede označenie Lardo di Colonnata, pod ktorým je údaj CHZO, na dvoch riadkoch, ktoré sú vodorovne dlhé 73 mm. Polia ohraničujúce obrazce sú zelenej a ružovej farby, zatiaľ čo údaje v písme Galliard sú farby čiernej. Logo sa môže upravovať v závislosti od rozmerov jednotlivých obalov. Pred zabalením sa výrobca postará o to, že na koži slaniny na jednej z kratších strán plátu bude vyrazená (vytlačená) špeciálna, opätovne nepoužiteľná skratka, ktorá bude reprodukovať logo výrobku alebo bude obsahovať malú tabuľku reprodukujúcu toto logo.

Zakazuje sa na etikete uvádzať iné označenie než to, ktoré je uvedené v tejto špecifikácii. Rovnako sa zakazuje používať údaje, ktoré majú vychvaľujúci charakter a ktoré môžu uviesť spotrebiteľa do omylu.

Povoľuje sa použitie údajov o výrobcovi a mieste úpravy (balenia).

4.9. *Národné požiadavky*: —

[1]) Ú. v. ES L 224, 11.8.1998, s. 1.