

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1856/2004**z dnia 26 października 2004 r.****uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” (Lardo di Colonnata)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 lit. a) i jego art. 6 ust. 4 tiret pierwsze,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 5 ust. 5 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 Włochy przekazały Komisji wniosek o rejestrację nazwy „Lardo di Colonnata” jako oznaczenia geograficznego.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 stwierdzono, że wniosek jest zgodny z rozporządzeniem, a w szczególności, że zawiera wszystkie elementy przewidziane w jego art. 4.
- (3) Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 po opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾ wniosku o rejestrację Hiszpania zgłosiła Komisji sprzeciw.
- (4) Zgłoszony sprzeciw dotyczył nieprzestrzegania warunków przewidzianych w art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 i zgodnie z art. 7 ust. 4 rozporządzenia, o którym mowa, spełniał kryteria formalne. Rzeczywiście, w następstwie skargi eksportera świeżego mięsa Hiszpania zakwestionowała sposób wyznaczania stref geograficznych produkcji surowca służącego do wytwarzania „Lardo di Colonnata”, jak również stref geograficznych, na których obszarze odbywa się przetwórstwo.
- (5) W liście z 29 stycznia 2004 r. Komisja zachęciła Państwa Członkowskie, których problem ten dotyczył, do poszukiwania wspólnego rozwiązania zgodnego z ich

wewnętrznymi procedurami. Włochy przedstawiły wyjaśnienia dotyczące sposobu określania stref geograficznych względem produkcji surowców oraz przetwórstwa i Hiszpania wyraziła zgodę na rejestrację.

- (6) Sprecyzowano streszczenie specyfikacji nazwy, o której mowa, w szczególności w ust. 4.3 dotyczącym strefy geograficznej.
- (7) Należy więc wpisać do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” nazwę „Lardo di Colonnata” oraz objąć ją wspólnotową ochroną prawną jako oznaczenie geograficzne.
- (8) Należy zatem odpowiednio uzupełnić Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 Komisji⁽³⁾,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 uzupełniony zostaje o nazwę znajdującą się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Nazwa, o której mowa w akapicie pierwszym, wpisana zostaje jako chronione oznaczenie geograficzne (PGI) w „Rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” przewidzianym w art. 6 ust. 4 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Artykuł 2

Zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1215/2004 (Dz.U. L 232 z 1.7.2004, str. 21).

⁽²⁾ Dz.U. C 131 z 5.6.2003, str. 10.

⁽³⁾ Dz.U. L 327 z 18.12.1996, str. 11. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1486/2004 (Dz.U. L 273 z 21.8.2004, str. 9).

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 października 2004 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKTY WYMIENIONE W ZAŁĄCZNIKU I PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Produkty mięsne (na bazie mięsa grzanego, solonego, wędzonego itp.)

WŁOCHY

Lardo di Colonnata (PGI).

ZAŁĄCZNIK II

PEŁNE ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„LARDO DI COLONNATA”

NR WE: IT/00269/15.01.2003

PDO () PGI (X)

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych PDO lub PGI, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej⁽¹⁾.

1. Właściwy Departament w Państwie Członkowskim:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20 – I-00187 Roma

Tel.: (39-6) 481 99 68

Fax: (39-6) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Ugrupowanie wnioskodawców:

2.1. Nazwa: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

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

2.3. Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ().

3. **Typ produktu:** Klasa 1.2 – Przygotowywanie mięs z załącznika II – Ślonina.

4. Opis dokumentu specyfikacji:

(Podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Lardo di Colonnata”

4.2. Opis:

Produkt otrzymywany z kawałków mięsa wieprzowego, pochodzącego z hodowli znajdujących się na terenie następujących regionów: Toskanii, Emilii-Romanii, Wenecji Euganejskiej, Friuli-Wenecji Julijskiej, Lombardii, Piemontu, Umbrii, Marche, Lacjum i Molise, wytwarzany z warstwy tłuszczu, która pokrywa grzbiet zwierzęcia od części potylicznej aż po zad i po bokach aż do klatki piersiowej.

Podstawowe cechy charakterystyczne „Lardo di Colonnatan” są następujące:

— Kształt: zmienny, zwykle prostokątny, grubość nie mniejsza niż 3 cm.

— Wygląd zewnętrzny: na dolnej części pozostawiona jest skóra, natomiast górna część, pokryta solą pekującą, ma ciemny kolor spowodowany użyciem ziół aromatycznych i przypraw; w kawałkach słoniny mogą pojawić się skrawki chudego mięsa. Produkt jest wilgotny, o jednolitej i miękkiej konsystencji, w kolorze białym, lekko różowym lub brązowym.

⁽¹⁾ Komisja Europejska – Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Departament ds. Polityki Jakości produktów rolnych – B-1049 Bruksela.

— Zapach: pachnący i bogaty w aromaty.

— Smak: delikatny, niemal słodki, lekko pikantny, jeśli pochodzi z tylnej części zwierzęcia, wzbogacony o zioła aromatyczne i przyprawy używane w czasie produkcji.

4.3. Obszar geograficzny:

Strefa geograficzna wytyczająca granicę produkcji surowca obejmuje regiony Toskanii, Emilii-Romanii, Wenecji Euganejskiej, Friuli-Wenecji Julijskiej, Lombardii, Piemontu, Umbrii, Marche, Lacjum i Molise. Są to regiony włoskie tradycyjnie związane z produkcją ciężkiego żywca wieprzowego, w których techniki hodowli i żywienia umożliwiające produkcję surowca posiadającego niezbędne cechy charakterystyczne do późniejszego przetwórstwa ugruntowały się od wieków. Firmy zajmujące się ubojem i oprawianiem mięsa mają również swoje siedziby w wyżej wymienionych regionach.

Strefa geograficzna, w której produkuje się „Lardo di Colonnata” odpowiada terytorium zwanym Colonnata, która jest częścią gminy Carrare w prowincji Massa Carrare.

4.4. Dowód pochodzenia:

Według niektórych źródeł nazwa Colonnata pochodzi od kolonii niewolników zatrudnianych przez Rzymian w kamieniołomach marmuru. Liczne źródła historyczne i archeologiczne potwierdzają istnienie tego typu kolonii. Nie jest wykluczone, że wprowadzenie technik przechowywania mięsa wieprzowego pochodzi z epoki panowania rzymskiego. Poza tym udowodniono, że Rzymianie bardzo dobrze wiedzieli, jak ważna jest rola słoniny w żywieniu robotników wykonujących ciężkie prace. Według Kodeksu Justyniana nawet legionieści otrzymywali co trzy dni porcję słoniny. Wysoka jakość materiałów znalezionych na tym obszarze nie mogła nie pociągnąć za sobą, oprócz użycia ich w architekturze i sztuce, szerokiego wykorzystania ich w rzemiośle do wykonywania przedmiotów codziennego użytku, jak na przykład urządzeń do mielenia soli czy sławnych marmurowych naczyń służących do przechowywania słoniny, nazywanych gwarowo „conche” (misy). Odkrycia te świadczą o związkach, jakie od zawsze istniały między wyjątkowym produktem „Lardo di Colonnata” i cywilizacją zamieszkującą na tym terytorium, która go stworzyła. Chodzi tu o cywilizację, która prawdopodobnie istniała bez przerwy od najstarszych czasów. Źródła historyczne wskazują, że przetwórstwo mięsa wieprzowego znacznie się polepszyło w epoce longobardzkiej. Poza tym warto wspomnieć, że panował zwyczaj przydziału dziesięciu funtów słoniny (około 5 kg) majstrowi murarskiemu, zanim rozpoczął on wykonywanie powierzonych mu prac. Takie wzmianki dotyczą całej epoki średniowiecza, podczas której nastąpił znaczny rozwój technik przetwórstwa i konserwowania wieprzowiny.

Nie jesteśmy w stanie określić, w którym dokładnie momencie wszystko to miało bezpośredni wpływ na sposób przetwarzania i konserwowania słoniny w Colonnata. Według niektórych autorów to właśnie hodowla żywca wieprzowego i umiejętności w sztuce przetwórstwa mięs (rozpowszechniona przez Longobardów) pozwoliły miasteczku Colonnata przeżyć epokę średniowiecza, podczas gdy kamieniołomy marmuru wstrzymały swoją działalność.

Nawet jeśli nie można z całą pewnością stwierdzić, czy lokalna tradycja polegająca na konserwowaniu słoniny w marmurowych misach jest celtycka, rzymska, longobardzka, czy nawet gminna, z całą pewnością można powiedzieć, że jest to stara i głęboko zakorzeniona tradycja.

Świadczą o tym między innymi znalezione na terenie samego miasteczka marmurowe misy z XVII, XVIII i XIX wieku, służące do peklowania mięsa. Są to misy o zróżnicowanych rozmiarach, pochodzące z rejonu „Canaloni di Colonnata”. Znaczący jest również fakt, że na fasadach niektórych domów zachowały się płaskorzeźby z XIX wieku przedstawiające świętego Antoniego, pustelnika z III-IV wieku, któremu od końca XI wieku przypisywano umiejętność leczenia „ognia świętego Antoniego”, w nazwie gwarowej: półpaśca. Przykładanie słoniny na skórę było przez wieki jedynym skutecznym lekarstwem przeciw tej chorobie. To właśnie dlatego święty Antoni przedstawiany jest bardzo często ze świnią. Poza tym warto wspomnieć, że tutejszy kościół parafialny jest pod wezwaniem świętego Bartłomieja, patrona rzeźników. Jego święto obchodzone jest tego samego dnia, co święto słoniny, i przyciąga do miasteczka wielu turystów włoskich i zagranicznych.

Produkcja, spożycie i, w szerszym znaczeniu, kultura słoniny w miasteczku Colonnata były zawsze związane z działalnością wydobywczą marmuru oraz z robotnikami.

W cennym świadectwie, opublikowanym niedawno w artykule prasowym, inżynier Aldo Mannolini, który pod koniec lat 40. kierował dla przedsiębiorstwa Montecatini częścią prac w kamieniołomach marmuru w regionie Carrare, oświadcza, że „można z całą pewnością określić miejsce zamieszkania robotników, na podstawie artykułów spożywczych składających się na ich posiłki, ponieważ wyłącznie mieszkańcy Colonnata mieli w zwyczaju jeść chleb i słoninę. Robotnicy ci byli dumni ze swojego wyrobu i systemu jego produkcji, według którego słonina przechowywana była w marmurowych misach znajdujących się w piwnicach”.

Należy również odnotować, że w tekście opublikowanym pod koniec XIX wieku, zawierającym wyniki badań higieny społecznej robotników kamieniołomów marmuru w Carrare, znajdują się informacje objaśniające różnice w sposobie żywienia robotników pracujących na terenach równinnych i robotników pracujących w kamieniołomach w górach. Ci pierwsi mieli dostęp do zróżnicowanych produktów regularnie spożywanych w ciągu dnia, podczas gdy pożywienie robotników pracujących na terenach górzystych było mniej zróżnicowane i składało się głównie z chleba, różnego rodzaju makaronów z dodatkiem warzyw, doprawionych oliwą lub słoniną.

Jeśli chodzi o przyprawy, od dawna używano soli morskiej, w którą łatwo było się zaopatrzyć. Czosnek oraz wiele innych roślin aromatycznych, takich jak rozmaryn, szaflwia czy oregano – znajdowały się na miejscu, natomiast przyprawy pochodzące z odległych krajów – jak czarny pieprz, cynamon czy gałka muszkatołowa – były prawdopodobnie również łatwo dostępne, zważywszy na bliskość szlaków drogowych Livorno/Piza – Emilia/Lombardia.

Przez wieki system produkcji i peklowania w tradycyjnych marmurowych misach nie uległ istotnym zmianom. Należy również wspomnieć, że w przeszłości cykl produkcyjny był cyklem rocznym. Ubój oraz przygotowanie mięsa wieprzowego miało miejsce wyłącznie w miesiącach najzimniejszych (styczeń/luty), podczas gdy obecnie możliwe jest wykonanie więcej niż jednego cyklu produkcyjnego rocznie. Czynności związane z produkcją wykonywane są jednak głównie w miesiącach o najniższej temperaturze i wysokiej wilgotności (od września do maja), aby zachować naturalny charakter procesu produkcji.

Od wielu lat słonina z Colonnata nie jest wyłącznie produktem przeznaczonym na rynek lokalny, ale podbija szersze grono konsumentów we Włoszech i za granicą.

Jej gastronomiczny renesans związany jest prawdopodobnie z latami 50. Rzeczywiście, już w tym okresie jeden z przewodników turystycznych opisujących ciekawostki historyczne i gastronomiczne prowincji Massa Carrara pisał o sławie miasteczka, nie ze względu na jego położenie, blisko kamieniołomów marmuru, ale ze względu na produkowaną tu słoninę.

Należy podkreślić, że całość obszernej literatury temu poświęconej, w tym współczesnej literatury włoskiej, jest zgodna co do tego, że produkcja „Lardo di Colonnata” związana jest wyłącznie z obszarem Colonnata.

Wreszcie, nie należy również zapominać, że wyrób ten stanowi obecnie główne źródło zasobów gospodarczych Colonnata. Pojawienie się nowych technologii wydobycia marmuru spowodowało wzrost stopy bezrobocia oraz znaczną emigrację.

Możliwość śledzenia wyrobu na każdym etapie procesu produkcji potwierdza wpis zawodów związanych z wyżej wymienionym procesem do rejestru prowadzonego *ad hoc* przez organ kontrolny wymieniony w art. 7.

4.5. Sposób wytwarzania:

Produkcja jest sezonowa i odbywa się od września do maja włącznie. Słonina do przetwórstwa musi być świeża. W ciągu 72 godzin po uboju musi być oczyszczona, nasolona, a następnie ułożona w specjalnych marmurowych misach, lokalnie nazywanych „conche”, wcześniej natartych czosnkiem. Na przemian układa się warstwę słoniny i warstwę roślin aromatycznych (świeżo mielony pieprz, świeży rozmaryn, obrany i grubo pokrojony czosnek), aż do całkowitego wypełnienia misy. Gdy misa jest już pełna, zamyka się ją. „Conche” jest to pojemnik z białego marmuru w formie misy, wykonany z materiału pochodzącego z pokładów marmuru z „Canaloni”, z pokładu Colonnata. Skład oraz struktura tego marmuru stwarzają optymalne warunki do peklowania produktu. Słonina pozostaje w misach co najmniej przez sześć miesięcy. Proces peklowania powinien odbywać się w pomieszczeniach o małym przepływie powietrza, nadających się w sposób naturalny do tego procesu.

4.6. Związek:

Produkcja i konsumpcja „Lardo di Colonnata” są tradycyjnie związane ze środowiskiem robotniczym kamieniołomów marmuru.

Jest to środowisko szczególne, które ukształtowało się nie tylko pod wpływem czynników geograficznych i klimatycznych, ale również produkcyjnych, gospodarczych i społecznych. Czynniki te są efektem wyjątkowych warunków lokalnych, nierozdzielnie ze sobą powiązanych, które nie mogą być analizowane z osobna.

W efekcie to właśnie te wyjątkowe warunki obszaru Colonnata pozwalają na produkcję tego wyrobu i tworzą jego specyfikę. Zachowanie więzi między zasadniczymi aspektami tych wyjątkowych uwarunkowań stanowi niezbędną warunek zachowania tej typowości.

Miasteczko Colonnata położone jest w Alpach Apuańskich, na wysokości średnio 550 m. Panują tam specyficzne warunki klimatyczne charakteryzujące się silnymi opadami i niskimi amplitudami temperatur. Silne masy wilgotnego powietrza pochodzące ze stoków tyreńskich, po przejściu przez krótką nadbrzeżną dolinę natychmiast kondensują się pod wpływem napotkanej przeszkody w postaci łańcucha górskiego, tworząc idący ku górze prąd powietrza powodujący znaczne opady. Częstotliwość i intensywność tych opadów rośnie w miarę zagłębiania się mas powietrza w boczne skaliste łańcuchy górskie.

Jedną z głównych konsekwencji tej sytuacji jest wysoki poziom wilgotności powietrza, związany z częstotliwością i ilością opadów, które osiągają swoje maksimum od września do stycznia i od kwietnia do czerwca.

W pogodne dni powstaje bryza wiejąca w stronę miasteczka Colonnata, położonego u wejścia do wąskiego i prostoliniowego korytarza zwróconego w stronę morza. Zimą bryza wieje od gór w stronę doliny, a latem od morza w kierunku gór, zwłaszcza w słoneczne popołudnia. W cieniu temperatura jest przyjemna, nawet w godzinach maksymalnego nasłonecznienia. W piwnicach domów miasteczka Colonnata, często wykutych w skałach, osiągane w ciągu dnia wysokie temperatury są zaledwie odczuwalne. Misy wykonane z białego marmuru, służące do peklowania słoniny, zachowują się jak zimne ciała ułatwiające kondensację wilgotności powietrza, dzięki czemu sól zmienia się w solankę. Wyjątkowe położenie geograficzne i szczególne nasłonecznienie mają duży wpływ na tworzenie się lokalnego mikroklimatu.

— Colonnata jest miejscem bardzo dobrze nasłonecznionym, nawet zimą, kiedy temperatury są tu nieco wyższe niż na dnie doliny, a wilgotność powietrza nieco niższa, mimo że i tak cechuje się ona stosunkowo wysokimi wartościami średnimi.

— Cyrkulacja powietrza jest tu optymalna dzięki bryzom, które utrzymują niską dobową amplitudę temperatur. Ma to pozytywny wpływ na ogólne warunki środowiskowe.

Intensywna pokrywa roślinności w okolicy, na którą składają się głównie kasztanowce, dęby, graby i buki, pomagają utrzymać wysoką wilgotność powietrza na tym obszarze.

Położenie geograficzne i warunki klimatyczne opisane powyżej stanowią doskonałe przesłanki dla naturalnego procesu peklowania i przechowywania słoniny, który poza wysokością geograficzną wymaga jeszcze trzech innych warunków. Miasteczko Colonnata jako jedyne zapewnia je w sposób optymalny: wysoka wilgotność, umiarkowane temperatury latem, ograniczone dobowe i roczne amplitudy temperatur.

Występowanie tych czynników jest jeszcze lepiej odczuwalne w piwnicach, których usytuowanie i układ pomagają utrzymać idealne warunki klimatyczne i pozwalają odtworzyć wszystkie tak cenione cechy organoleptyczne tego produktu.

Związek z wydobywaniem marmuru w tych okolicach nie jest bez znaczenia, ponieważ czynność ta wymagała od robotników z Colonnata wysokiej wartości energetycznej ich pożywienia.

Zważywszy na specyficzne warunki lokalnej gospodarki, charakteryzującej się niewielką produkcją rolniczą, niebagatelną kwestią było dokonywanie racjonalnego podziału zapasów żywnościowych poprzez wydłużenie okresu spożywania mięsa (mięso chude w okresie letnim i mięso tłuste zimą) na cały rok. Niezbędne było dysponowanie w każdej chwili wystarczającą ilością kalorii, pozwalającą podołać trudnym warunkom pracy w kamieniołomach.

Cel ten został osiągnięty dzięki zastosowaniu metod produkcji i konserwowania, które pozwoliły wykorzystać zarówno dużą ilość surowca, jak i składniki potrzebne do jego przygotowania, marmur i oczywiście obszerną wiedzę dotyczącą przyrządzania słoniny.

Według tradycji od zawsze istniał związek między wyjątkowością tego produktu i oryginalnością procesu jego przyrządzania i przechowywania.

Z punktu widzenia *stricte* produkcyjnego, związek ze środowiskiem geograficznym jest nie mniej istotny niż metody przyrządzania.

Powodzenie „Lardo di Colonnata” nie jest wyłącznie wynikiem optymalnego użycia surowców i przypraw, czy też wykorzystania specyficznych cech wydobywanego tu marmuru. Chodzi tu o sumę czynników umożliwiających doprowadzenie do perfekcji elementów wyjściowych. Wśród czynników tych istotną rolę przypisuje się kompetencjom rozwijającym się na przestrzeni wieków, w ramach dziedziny, która – warto to podkreślić – nigdy nie stanowiła jakiegś specjalizacji rzeźniczej czy masarskiej, ale była zawodem samym w sobie. Wystarczy pomyśleć na przykład o umiejętności doboru i przygotowania surowca, o umiejętności kontrolowania roztworu soli i jego przyrządzania czy o wykorzystaniu wilgotności i słabej cyrkulacji powietrza w tutejszych piwnicach.

Sławy słoniny z Colonnata nie trzeba udowadniać. Wyrób ten jest obecnie powszechnie znany i ceniony. Najlepiej świadczą o tym coraz częstsze próby imitowania go i uzurpowania sobie praw do nazwy.

4.7. Struktura kontroli:

Nazwa: AGROQUALITÀ

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

4.8. Oznakowanie:

Produkt sprzedawany jest w plastrach o wadze od 250 do 5 000 gramów, konfekcjonowany, pakowany próżniowo w plastikowe lub inne opakowania z odpowiednich materiałów. Słonina może być również sprzedawana w odpowiednich opakowaniach w postaci cienkich plasterków lub mielona.

Na etykiecie muszą obowiązkowo znajdować się, oprócz wspólnotowego logo i napisów z nim związanych (zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1726/98⁽¹⁾ i jego późniejszymi zmianami) oraz informacji wymaganych przez ustawodawstwo, jasno i czytelnie napisane następujące informacje:

Napis „Lardo di Colonnata”, po którym występuje napis „Chronione oznaczenie geograficzne” lub jego skrót PGI napisany czcionką, której rozmiar jest większy niż rozmiar czcionki, którą napisane są pozostałe informacje znajdujące się na etykiecie; nazwa, nazwa firmy, adres przedsiębiorstwa zajmującego się produkcją i konfekcjonowaniem; logo produktu o romboidalnym kształcie, ząbkowanych brzegach, na którym znajduje się profil świni na tle zboczy górskich, o powierzchni 73×73 mm, z umieszczonym poniżej w centralnym miejscu napisem „PGI”, nad którym napisane jest „Lardo di Colonnata”, w dwóch liniach zajmujących powierzchnię 73 mm w linii poziomej. Powierzchnie wokół konturów postaci są w kolorze zielonym i różowym, natomiast umieszczony tekst napisany czcionką Galliard jest koloru czarnego. Logo może być dostosowywane do wielkości opakowania. Przed opakowaniem producent powinien zadbać o naniesienie na skórze słoniny, na jednej ze stron plastra, specjalnego znaku, który jest kopią logo lub zawiera napis znajdujący się na logo wyrobu i który nie może być powtórnie wykorzystany.

Zabrania się umieszczania na etykiecie innych informacji niż te wymienione w niniejszej specyfikacji. Zabrania się również umieszczania informacji zachwalających towar oraz informacji mogących wprowadzić w błąd konsumenta.

Umieszczanie informacji dotyczących producenta i miejsca konfekcjonowania jest dozwolone.

4.9. Warunki krajowe: —

⁽¹⁾ Dz.U. L 224 z 11.8.1998, str. 1.