

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1856/2004 DER KOMMISSION**

**vom 26. Oktober 2004**

**zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 zur Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Lardo di Colonnata)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 4 erster Gedankenstrich und Artikel 7 Absatz 5 Buchstabe a),

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 hat Italien bei der Kommission die Eintragung der Bezeichnung „Lardo di Colonnata“ als geografische Angabe beantragt.
- (2) Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der genannten Verordnung wurde festgestellt, dass dieser Antrag der Verordnung entspricht und insbesondere alle dort in Artikel 4 vorgesehenen Angaben enthält.
- (3) Nach Veröffentlichung des Eintragungsantrags im *Amtsblatt der Europäischen Union*<sup>(2)</sup> hat Spanien bei der Kommission Einspruch gemäß Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingelegt.
- (4) Der Einspruch galt der Nichtbeachtung von Artikel 2 der genannten Verordnung und war zulässig im Sinne von Artikel 7 Absatz 4 der Verordnung. Auf die Klage eines Ausführers von frischem Fleisch hat Spanien die Abgrenzung des geografischen Gebiets, in dem das Rohmaterial für „Lardo di Colonnata“ erzeugt wird, sowie des Verarbeitungsgebiets in Frage gestellt.
- (5) Mit Schreiben vom 29. Januar 2004 hat die Kommission die beiden Mitgliedstaaten gebeten, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu kom-

men. Italien hat näher erläutert, wie es das Gebiet, in dem das Rohmaterial erzeugt wird, und das Verarbeitungsgebiet abgrenzt, und Spanien hat der Eintragung zugestimmt.

- (6) Die Zusammenfassung der Spezifikation für die genannte Bezeichnung, namentlich Absatz 4.3 über das geografische Gebiet, wurde genauer formuliert.
- (7) Die Bezeichnung „Lardo di Colonnata“ ist daher als geografische Angabe in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen und in der Gemeinschaft zu schützen.
- (8) Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission<sup>(3)</sup> wird entsprechend ergänzt —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 wird durch die Bezeichnung in Anhang I der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Die betreffende Bezeichnung wird gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

*Artikel 2*

Anhang II dieser Verordnung enthält den konsolidierten Antrag mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1215/2004 der Kommission (ABl. L 232 vom 1.7.2004, S. 21).

<sup>(2)</sup> ABl. C 131 vom 5.6.2003, S. 10.

<sup>(3)</sup> ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1486/2004 (ABl. L 273 vom 21.8.2004, S. 9).

Sie ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 26. Oktober 2004

*Für die Kommission*  
Franz FISCHLER  
*Mitglied der Kommission*

---

ANHANG I

**UNTER ANHANG I EG-VERTRAG FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG  
BESTIMMT SIND**

**Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)**

ITALIEN

Lardo di Colonnata (IGP)

---

## ANHANG II

**KONSOLIDierter ANTRAG**

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

„LARDO DI COLONNATA“

EG-Nr.: IT/00269/15.01.2003

g.U. ( ) g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben, insbesondere zu den Erzeugern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A., ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission<sup>(1)</sup> zu konsultieren.

**1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaats:**

Name: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Anschrift: 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. Vereinigung:**

2.1 Bezeichnung: Associazione Tutela Lardo di Colonnata

2.2 Anschrift: Piazza Palestro, 3 — I-54030 Colonnata-Carrara (MS)

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( ).

**3. Art des Erzeugnisses:** Klasse 1.2 — Fleischzubereitungen nach Anhang II — Speck.**4. Beschreibung des Erzeugnisses:**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name: „Lardo di Colonnata“.

4.2 Beschreibung:

Aus Schweinefleisch gewonnenes Erzeugnis. Die Tiere stammen aus Haltungsbetrieben in den Regionen Toscana, Emilia Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Lombardei, Piemont, Umbrien, Marken, Latium oder Molise. Verwendet wird die Speckschicht, die vom Hinterhauptbein bis zur Nuss und seitlich bis zum Bauch verläuft.

Hauptmerkmale des „Lardo di Colonnata“:

— Form: unterschiedlich, zumeist ein unregelmäßiges Rechteck, Dicke: mindestens 3 cm.

— Aussehen: Am unteren Teil bleibt die Schwarte erhalten, der obere Teil ist von einer Salzkruste bedeckt, die zur Reifung aufgetragen wurde und durch die zugefügten aromatischen Pflanzen und Gewürze eine dunkle Färbung aufweist, gelegentlich ist der Speck von einem Streifen magerem Fleisch durchzogen. Das Erzeugnis erscheint saftig und hat eine weiche, gleichmäßige Konsistenz; die Farbe ist weiß bis leicht rosa oder bräunlich.

<sup>(1)</sup> Europäische Kommission — Generaldirektion Landwirtschaft — Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse — B-1049 Brüssel.

— Duft: duftend und aromatisch.

— Geschmack: Milder, frischer, leicht süßlicher Geschmack, bei Speck aus der Nussgegend von feiner Würze, mit dem typischen Aroma der verwendeten Pflanzen und Gewürze.

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet, in dem das Rohmaterial erzeugt wird, umfasst die Regionen Toskana, Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Lombardei, Piemont, Umbrien, Marken, Latium und Molise. In diesen Regionen Italiens werden traditionell schwere Hausschweine erzeugt. Das Rohmaterial, das die für die spätere Verarbeitung notwendigen Eigenschaften aufweist, wird durch eine typische Haltung und Fütterung erzeugt, deren Verfahren sich im Laufe der Zeit entwickelt und gefestigt haben. Auch die Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sind in den vorstehend genannten Regionen ansässig.

Das geografische Gebiet, in dem „Lardo di Colonnata“ erzeugt wird, wird durch das als Colonnata bezeichnete Teilgebiet der Gemeinde Carrara in der Provinz Massa Carrara repräsentiert.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Der Überlieferung zufolge geht der Name „Colonnata“ auf eine Kolonie von Sklaven zurück, die von den Römern in den Marmorbrüchen eingesetzt wurden. Die Existenz einer solchen Kolonie ist durch zahlreiche historische und archäologische Zeugnisse belegt. Es ist durchaus möglich, dass bereits in der Römerzeit an diesem Ort Verfahren zur Haltbarmachung von Schweinefleisch eingeführt wurden. Zudem ist erwiesen, dass die Römer wussten, wie wichtig Speck für die Ernährung derjenigen war, die Schwerarbeit verrichten mussten. Aus dem Codex Iustinianus geht hervor, dass sogar die Legionäre jeden dritten Tag ihre Speckration erhielten. Aufgrund der hohen Qualität des vor Ort gewonnenen Marmors war es nur natürlich, dass dieser nicht nur in der Architektur und der Kunst, sondern zunehmend auch im Handwerk verwendet wurde, also für Dinge des täglichen Gebrauchs, wie z. B. Salzmörser und die berühmten, lokal als „Conche“ bezeichneten Marmorgefäße, in denen der Speck gelagert wurde. Auch hierdurch lässt sich die Verbindung zwischen einem unnachahmlichen Produkt wie dem „Lardo di Colonnata“ und der in dem Gebiet, die dieses Produkt hervorgebracht hat, verbreiteten Kultur nachweisen. Die Kultur dieses Gebiets dürfte sich ohne wesentliche Brüche bis in die Antike zurückverfolgen lassen. Aus historischen Quellen geht hervor, dass in der Langobardenzeit die Verarbeitung von Schweinefleisch wichtige Impulse erhielt. So erhielten beispielsweise Maurermeister üblicherweise zehn Pfund (also etwa 5 kg) Speck, bevor sie mit den ihnen übertragenen Arbeiten begannen. Ähnliches wird für die gesamte Zeit des Mittelalters berichtet, während dem die Verarbeitung und Haltbarmachung von Schweinefleisch erheblich weiterentwickelt wurden.

Es lässt sich nicht mehr genau feststellen, wann und zu welcher Gelegenheit diese Faktoren die Verarbeitung und Haltbarmachung von Speck in Colonnata beeinflusst haben. Einigen Autoren zufolge war es die Haltung von Schweinen und das allgemein bekannte Können bei der Fleischverarbeitung (die bekanntermaßen von den Langobarden eingeführt wurden), denen die Gemeinde Colonnata ihren Fortbestand im Mittelalter verdankte, als der Marmorabbau praktisch eingestellt wurde.

Aber auch wenn sich nicht mehr mit Sicherheit feststellen lässt, ob die lokale Tradition der Haltbarmachung von Speck in Marmorgefäßen keltischen, römischen oder langobardischen Ursprungs ist oder aus der Zeit der Stadt-republiken stammt, so handelt es sich doch unzweifelhaft um eine alte, tief verwurzelte Tradition.

Dies zeigt sich auch daran, dass in dem Gebiet Marmorgefäße für die Specklagerung aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert gefunden wurden. Hierbei handelt es sich um Gefäße unterschiedlicher Größe, die jeweils aus einem einzigen Steinblock aus dem als „Canaloni“ bezeichneten Abbaugelände bei Colonnata gehauen wurden. Ebenso bezeichnend ist, dass sich auf den Fassaden einiger Wohnhäuser Halbreiefs aus dem 19. Jahrhundert mit Darstellungen des Heiligen Antonius finden, eines Eremiten aus dem 3. und 4. Jahrhundert, der seit dem 11. Jahrhundert als Schutzpatron gilt, der das „Heilige Feuer“ oder „Feuer des Hl. Antonius“ heilt, eine volkstümliche Bezeichnung für Gürtelrose. Jahrhundertlang galt die Behandlung der Haut mit Speck als einzig wirksames Mittel gegen dieses Leiden. Aus diesem Grund wird der Heilige oft zusammen mit einem Schwein abgebildet. Die Pfarrkirche ist Bartholomäus geweiht, dem Schutzheiligen der Fleischer, und seit vielen Jahren wird gleichzeitig mit dem Fest für diesen Heiligen auch ein Fest veranstaltet, das dem Speck gewidmet ist und viele Besucher aus dem In- und Ausland anzieht.

Herstellung und Verzehr von Speck und entsprechend auch die damit zusammenhängenden Sitten und Gebräuche waren in Colonnata immer mit dem Marmorabbau und den Steinbrucharbeitern verknüpft.

In einem kürzlich erschienenen Zeitungsartikel erklärte der Ingenieur Aldo Mannolini, der Ende der 40er Jahre im Auftrag der Firma Montecatini mehrere Marmorbrüche in Carrara leitete, dass „sich aufgrund der Ernährungsgeohnheiten der Arbeiter unfehlbar deren Wohnort ermitteln ließ,“ weil nur die Arbeiter aus Colonnata Brot mit Speck aßen. „Diese waren stolz auf ihr Produkt und ihr Herstellungsverfahren, bei dem der Speck in Gefäßen, die aus dem Marmor der Canaloni gehauen wurden, im Keller gelagert wurde.“

Außerdem finden sich in einem Ende des 19. Jahrhunderts veröffentlichten Text über die Lebensweise der Arbeiter in den Steinbrüchen von Carrara interessante Hinweise zu der unterschiedlichen Ernährung der Arbeiter, die in der Ebene bzw. in den Bergen tätig waren. Die Ersteren konnten regelmäßig auf den Tag verteilte, recht vielseitige Mahlzeiten einnehmen, während sich letztere weniger regelmäßig ernähren konnten und ihre Nahrung „hauptsächlich aus Brot und Teigwaren bestand, die zusammen mit Bohnen oder Gemüse gekocht und mit Öl oder Speck gewürzt wurden“.

Was die Zutaten betrifft, so hat die Verwendung des leicht zu beschaffenden Meersalzes eine lange Tradition. Knoblauch und viele andere Kräuter wie z. B. Rosmarin, Salbei oder Oregano wuchsen vor Ort, während Gewürze aus fernen Ländern wie z. B. schwarzer Pfeffer, Zimt oder Muskatnuss angesichts des nahe gelegenen Handelswegs zwischen Livorno/Pisa und der Emilia Romagna/Lombardei wohl leicht zu finden waren.

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich das Verfahren der Herstellung und der Reifung in den traditionellen Marmorgefäßen nicht wesentlich geändert. Erwähnenswert ist, dass in früherer Zeit der Herstellungszyklus ein Jahr dauerte: Die Schweine wurden nur in den kältesten Monaten (Januar/Februar) geschlachtet und verarbeitet, wohingegen heute im Jahresverlauf mehrere Herstellungszyklen möglich sind. Damit der Herstellungsprozess möglichst natürlich bleibt, findet die Verarbeitung jedoch hauptsächlich in den kältesten und niederschlagsreichsten Monaten des Jahres, d. h. von September bis Mai, statt.

Seit vielen Jahren ist „Lardo di Colonnata“ über die lokalen Grenzen hinaus in ganz Italien und ebenso im Ausland geschätzt.

Vermutlich wurden seine gastronomischen Qualitäten in den 50er Jahren wieder entdeckt. Schon damals wurde in einem Reiseführer bei den historischen, landschaftlichen und gastronomischen Besonderheiten der Provinz Massa Carrara zum einen auf die Steinbrüche und zum anderen auf den dort hergestellten Speck hingewiesen.

Zu erwähnen ist auch die umfangreiche Literatur zu diesem Thema, einschließlich landesweiter Veröffentlichungen aus jüngerer Zeit, die darin übereinstimmen, dass „Lardo di Colonnata“ ausschließlich im Gebiet von Colonnata hergestellt wird.

Schließlich sei auch erwähnt, dass Speck derzeit die wichtigste Einnahmequelle von Colonnata darstellt, denn die neuen Fördertechnologien für Marmor haben zu hoher Arbeitslosigkeit geführt, weswegen viele Menschen abwandern..

Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses wird durch die Eintragung der Haltungs-, Schlacht-, Verarbeitungs- und Verpackungsbetriebe in ein spezielles Verzeichnis gewährleistet, das von der Kontrolleinrichtung gemäß Artikel 7 geführt wird.

#### 4.5 *Herstellungsverfahren:*

Die Erzeugung ist saisonabhängig, wobei die Saison von September bis einschließlich Mai reicht. Der Speck muss frisch verarbeitet werden. Spätestens 72 Stunden nach der Schlachtung wird er abgetrennt, mit Salz eingerieben und in die „Conche“, also die Marmorgefäße, gelegt, die vorher mit Knoblauch eingerieben wurden. Dabei wird der Speck abwechselnd mit den Gewürzen (frischer zerstoßener Pfeffer, frischer Rosmarin und geschälter, grob gehackter Knoblauch) in das Gefäß geschichtet, bis der obere Rand erreicht ist; dann wird das Gefäß mit einem Deckel verschlossen. „Conche“ sind trogförmige Gefäße aus weißem Marmor aus den Marmorbrüchen der „Canaloni“ von Colonnata, dessen Zusammensetzung und Struktur für die optimale Lagerung und Reifung des Erzeugnisses unverzichtbar ist. Der Speck muss in den Gefäßen mindestens sechs Monate reifen. Die Reifung erfolgt in Räumen mit geringer Frischluftzufuhr ohne künstliche Klimatisierung.

#### 4.6 Zusammenhang mit der geografischen Umgebung:

Herstellung und Verzehr des „Lardo di Colonnata“ sind traditionell mit den Arbeitern der Marmorbrüche von Colonnata verknüpft.

Hierbei handelt es sich um ein besonderes Umfeld, das durch das Zusammenwirken von geografischen ebenso wie klimatischen, produktiven, wirtschaftlichen und sozialen Faktoren gekennzeichnet ist. Diese Faktoren, die sich unter einzigartigen Bedingungen herausgebildet und jahrhundertlang ihre besondere Bedeutung bewahrt haben, sind untrennbar miteinander verwoben und lassen sich nicht isoliert voneinander bewerten.

Denn das Erzeugnis ist im speziellen Umfeld von Colonnata entstanden und verdankt ihm seine Eigenart. Das Bewahren der Zusammenhänge zwischen den wichtigen Faktoren dieses einmaligen Umfelds ist eine unverzichtbare Voraussetzung dafür, dass dessen Eigenart erhalten bleibt.

Colonnata liegt in den Apuanischen Alpen in einer Höhe von etwa 550 m. Die klimatischen Bedingungen dort sind von starken Niederschlägen und geringen Temperaturschwankungen geprägt. Vom Tyrrhenischen Meer strömen warme Luftmassen heran, die nach Überqueren der schmalen Küstenebene auf das Bergmassiv prallen, an diesem hochsteigen und sofort kondensieren. Die dadurch verursachten hohen Niederschläge werden mit der Annäherung an die Marmorfelsen häufiger und stärker.

Dies bringt eine hohe Luftfeuchtigkeit mit sich, die in den regenreichsten Monaten, d. h. von September bis Januar und von April bis Juni am höchsten ist.

Das Gebiet von Colonnata liegt am Ende einer engen, geraden, zum Meer gewandten Schlucht und ist in Schönwetterperioden durch tägliche leichte Winde gekennzeichnet. Im Winter streichen die Winde vom Berg ins Tal, während im Sommer der Wind vom Meer Richtung Berge weht, so dass vor allem an sonnigen Nachmittagen auch bei stärkstem Sonnenschein im Schatten noch angenehme Temperaturen herrschen. In den Kellerräumen der Häuser von Colonnata, die häufig in die Felsen geschlagen wurden, sind die täglichen Temperaturschwankungen kaum zu spüren. In diesen Zeiten kondensiert die feuchte Luft an den kühlen Marmorgefäßen, in denen der Speck reift, und aus dem Salz entsteht Salzlake. Die besondere geografische Lage des Gebiets und die starke Sonneneinstrahlung ist für ein Mikroklima verantwortlich, das wie folgt aussieht:

- In der Ortschaft Colonnata ist auch im Winter die Sonnenscheindauer hoch, so dass die dortigen Temperaturen etwas höher sind als im Tal; die Luftfeuchtigkeit ist niedriger, liegt aber immer noch im mittleren bis hohen Bereich;
- die ständige Brise sorgt in dem Gebiet für einen starken Luftaustausch, der Temperaturschwankungen während des Tages ausgleicht und sich hierdurch günstig auf die allgemeinen Umweltbedingungen auswirkt.

Außerdem trägt die dichte Vegetation im Umland mit ihren Kastanienbäumen, Eichen und Buchen zur Erhaltung der hohen Luftfeuchtigkeit bei.

Diese geografischen und klimatischen Bedingungen bieten die idealen Voraussetzungen für die natürliche Reifung und Lagerung des Specks, für die neben der Höhenlage auch folgende Faktoren erforderlich sind, die sich in Colonnata in optimalen, einzigartigen Bedingungen finden: hohe Luftfeuchtigkeit, gemäßigte Temperaturen im Sommer sowie geringe Temperaturschwankungen sowohl im Tages- als auch im Jahresverlauf.

Ein weiterer Faktor sind die Betriebe und unterirdischen Lagerräume, deren Lage und Beschaffenheit die idealen klimatischen Voraussetzungen für die Erzielung der geschätzten organoleptischen Merkmale bieten.

Ebenso wichtig ist der Zusammenhang mit der Arbeit in den Marmorbrüchen, da diese voraussetzte, dass die Arbeiter aus Colonnata stets energiereiche Nahrung zu sich nahmen.

Die wirtschaftlichen Bedingungen des Gebiets mit seiner sehr ertragsarmen Landwirtschaft brachten es mit sich, dass mit den Vorräten hausgehalten werden musste, indem der Fleischverbrauch über das ganze Jahr gestreckt wurde (mageres Fleisch wurde in den Sommermonaten und fettes Fleisch in den Wintermonaten verzehrt). Denn es mussten ständig genügend Kalorien aufgenommen werden können, um der Schwerstarbeit im Marmorbruch gewachsen zu sein.

Dies wurde durch eine Verarbeitung und Haltbarmachung erreicht, die sich das reichhaltige Angebot an Rohmaterial, Zutaten und Marmor ebenso zunutze machten wie das handwerkliche Können bei der Speckverarbeitung und -lagerung.

Die Besonderheit dieses Produkts war schon immer mit der Originalität der Verarbeitung und Haltbarmachung verknüpft.

Auch unter rein herstellungstechnischen Gesichtspunkten ist der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ebenso wichtig wie die Verarbeitungsverfahren.

Der Erfolg des „Lardo di Colonnata“ ist also nicht nur auf die optimale Dosierung von Rohwaren und Gewürzen oder die Verwendung der typischen Marmorgefäße zurückzuführen, sondern auf ein Zusammenwirken von Faktoren, mit denen diese Ausgangsvoraussetzungen erst zur Geltung gebracht werden können. Ein wichtiger Faktor ist dabei das handwerkliche Können, das sich im Laufe der Zeit mit der Ausübung einer Tätigkeit herausgebildet hat, die — und dies muss betont werden — in Colonnata nie nur ein Spezialgebiet der Fleischer oder Wursthersteller war, sondern ein eigenständiger Beruf. Besondere Fertigkeiten erfordern dabei insbesondere die Auswahl und Verarbeitung der Rohware, die Kontrolle der Lake, der sog. „Salamora“, die gegebenenfalls nachgefüllt werden muss, oder die Nutzung der Luftfeuchtigkeit und geringen Belüftung in den unterirdischen Lagerräumen.

Die Wertschätzung des „Lardo di Colonnata“ muss nicht mehr bewiesen werden. Das Erzeugnis ist allgemein bekannt und geschätzt, wie auch die immer zahlreicheren Versuche zeigen, Nachahmungen herzustellen oder die Bezeichnung vorschriftswidrig zu verwenden.

#### 4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: AGROQUALITÀ

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

#### 4.8 Etikettierung:

Das Erzeugnis wird in Kunststoff oder ein anderes geeignetes Material verpackt in unterschiedlich großen Stücken mit einem Gewicht von 250 g bis 5 kg in den Handel gebracht. Der Speck kann in geeigneter Verpackung auch in Scheiben oder gehackt angeboten werden.

Auf der Verpackung muss ein Etikett angebracht sein, das das gemeinschaftliche Bildzeichen mit den entsprechenden Angaben (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1726/98<sup>(1)</sup> in ihrer aktuellen Fassung), die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben und in gut lesbarer Schrift Folgendes enthält:

Die Bezeichnung „Lardo di Colonnata“ gefolgt von den Worten „Indicazione geografica protetta“ (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung IGP (g.g.A.), für die eine größere Schrift verwendet wird als für die übrigen Angaben des Etiketts, außerdem Name, Rechtsform, Anschrift des Herstellungs- und Verpackungsbetriebs und das Bildzeichen des Erzeugnisses. Dieses besteht aus einem auf der Spitze stehenden Quadrat von 73 × 73 mm mit unregelmäßig gezeichneten Rändern, in dessen Mitte der Umriss eines Schweins und dahinter ein Bergkamm abgebildet ist. Unter der Raute ist gemittelt auf zwei Zeilen der 73 mm breite Schriftzug „Lardo di Colonnata“ und darunter IGP angebracht. Der Hintergrund im Quadrat ist grün, das Schwein rosa gehalten, der Schriftzug (Schrift: Galliard) schwarz. Die Größe des Bildzeichens kann je nach Verpackung unterschiedlich sein. Vor dem Verpacken bringt der Hersteller auf einer der Schmalseiten des Stücks ein besonderes, nicht wieder verwendbares Siegel an, das das Produktbildzeichen oder ein kleines Papierschild mit dem Produktbildzeichen enthält.

Das Etikett darf nur die in der Spezifikation vorgesehenen Bezeichnungen enthalten. Verboten sind außerdem Hinweise, die Werbezwecken dienen oder den Verbraucher in die Irre führen.

Die Angabe des Herstellers und des Verpackungsorts ist zulässig.

#### 4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —

<sup>(1)</sup> ABl. L 224 vom 11.8.1998, S. 1.