

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 199/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zatwierdzenia zmian składany na podstawie art. 9

„GRANA PADANO”

NR WE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Skreśla się określenie „półtusty”, które zastępuje się wyrażeniem „wytworzony [...] z mleka [...] częściowo odtłuszczonego przez naturalne wytrącanie się śmietany” (pkt 1 specyfikacji):

w myśl obowiązujących przepisów ser można określić jako „półtusty” wówczas, gdy zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi mniej niż 35 %, natomiast ser „Grana Padano” zawiera średnio 40–42 % tłuszczu w suchej masie, dlatego też użycie przymiotnika „półtusty” mogło wprowadzać konsumenta w błąd.

Termin „produkowany”, który wywołuje skojarzenia z produkcją zmechanizowaną i przemysłową, zastępuje się słowem „wytworzony” – bardziej neutralnym i pozbawionym takich konotacji, a zatem bardziej odpowiednim (pkt 1 specyfikacji).

Do opisu mleka dodaje się przymiotnik „surowe” (pkt 1 specyfikacji): fakt, że mleko powinno być „surowe” jest zasadniczym warunkiem zachowania związku z obszarem pochodzenia, dlatego też dodano wyraźnie słowo „surowe”, aby uniknąć dwuznaczności, które w przeszłości budziły wątpliwości interpretacyjne – rozstrzygane nawet na drodze sądowej – co do możliwości zastosowania obróbki termicznej mleka (która nie jest przewidziana w zatwierdzonej specyfikacji).

Skreśla się wyrażenie „okres dojrzewania od 1 roku do 2 lat” (pkt 2 specyfikacji). Skreślenie to wynika z faktu, że przedmiotowe wyrażenie mogło spowodować nieporozumienia co do minimalnego okresu dojrzewania, po którym produkt może być zgodnie z przepisami wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Grana Padano” (po upływie pełnych dziewięciu miesięcy). Ponadto stosowanie przedmiotowego wyrażenia mogło odbywać się ze szkodą dla tych serów, które mogą dojrzewać dłużej niż dwa lata, a zatem spełniają wymagania specyfikacji w stopniu znacznie wyższym niż minimalny, a które paradoksalnie w związku z ww. wyrażeniem mogłyby zostać zdeklasowane.

Dodaje się wyrażenie „wyraźnie zabrania się stosowania jakiegokolwiek sztucznego barwienia” (pkt 2 specyfikacji): wyraźne sformułowanie tego zakazu ma na celu rozwianie wątpliwości, jakie w praktyce budziła możliwość barwienia kręgow w sposób sztuczny.

Wyraźnie podaje się stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kotle serowarskim (pkt 5 akapit 5 specyfikacji): „... stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kotle serowarskim wynosi od 0,80 do 1,05. W przypadku sera »Trentingrana« stosunek tłuszczu do kazeiny w mleku w kotle serowarskim wynosi nie więcej niż 1,15”. Informację tę dodano, ponieważ stosunek tłuszczu do kazeiny stanowi jedyny wiarygodny i miarodajny parametr wskazujący zawartość tłuszczu w wyrobie gotowym.

3.2. Obszar geograficzny:

Obecne określenie obszaru geograficznego (pkt 3 specyfikacji) stanowi zasadniczo aktualizację uprzednio zatwierdzonego tekstu. Aktualizacja ta dotyczy nowych prowincji, które powstały w obrębie obszaru administracyjnego innych prowincji, składających się na obszar produkcji.

Rozszerzono obszar produkcji, dodając pięć gmin, należących do Autonomicznej Prowincji Bolzano: Anterivo, Trodena, Lauregno, Proves, Senale-San Felice. Mimo że z administracyjnego punktu widzenia gminy te położone są w prowincji Bolzano, pod względem orograficznym leżą na terenie dolin położonych w prowincji Trento, a ściślej Val di Fiemme (Anterivo i Trodena) oraz Val di Non (Lauregno, Proves, Senale-San Felice) i graniczą z terytorium prowincji Trento. Gminy obecnie należące do Autonomicznej Prowincji Bolzano należały do 1948 r. do kompleksu terytorialnego (wspomina się na przykład o *Magnifica Comunità di Fiemme Cavalese* – Wielkiej Wspólnocie doliny Fiemme Cavalese), który nie dzielił ośrodków gospodarczych według przynależności do obszaru administracyjnego Autonomicznych Prowincji Trento lub Bolzano.

Należy podkreślić, że łączna powierzchnia ww. pięciu gmin wynosi niecałe 92 km², a zatem rozszerzenie terytorialne jest nieznaczne zważywszy na już zatwierdzonej powierzchni obszaru produkcji „Grana Padano” CHNP, który obejmuje 5 regionów.

3.3. Dowód pochodzenia:

Wprowadza się parametry analityczne, które pozwalają zapewnić pochodzenie produktu poprzez specjalne badania, umożliwiające monitorowanie specyficznych cech charakterystycznych „Grana Padano” CHNP.

W szczególności dodano następujące fragmenty (pkt 2 akapit 2, 3 i 5):

„Skład aminokwasów właściwy dla »Grana Padano« CHNP jest taki, jak określono w specyfikacji złożonej w Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano (Konsorcjum na rzecz Ochrony Sera Grana Padano) i w Ministerstwie Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej i jest on ustalany metodą chromatografii jonowymiennej z post-kolumnową reakcją ninhydrynową przez detekcję fotometryczną”;

„Skład izotopowy specyficzny dla sera »Grana Padano« CHNP jest taki, jak określono w specyfikacji złożonej w Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano i w Ministerstwie Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej i jest on ustalany przez pomiar spektrometrem masowym do określania składu izotopowego (IRMS)”;

„Zawartość lizozymu w wyrobie gotowym, jeśli jest stosowany w procesie przekształcania mleka w masę serową, ustalana jest metodą chromatografii płynnej w fazie odwróconej i przez pomiar fluorescencji i musi odpowiadać ilości zadeklarowanej i stwierdzonej w procesie przekształcania mleka w masę serową”.

W szczególności dzięki analizie stosunku izotopów stałych bioelementów i analizie makro- i mikroelementów stworzono bazę danych, określających i charakteryzujących ser „Grana Padano” która umożliwia – przez porównanie z tymi danymi wyników analiz przeprowadzanych na pojedynczych próbkach wyrobu – ustalenie, czy przedmiotowy produkt pochodzi z określonego obszaru i czy posiada cechy specyficzne dla oznaczonego znakiem sera, którego użycie do produkcji przedmiotowej próbki sera tartego deklaruje przedsiębiorstwo pakujące.

Zestawienia porównawcze analiz izotopów, aminokwasów i zawartości lizozymu tworzą mechanizm, który pozwala w sposób pewny zagwarantować pochodzenie produktu „Grana Padano” CHNP.

Wprowadza się zalecenie dotyczące stosowania znacznika mikrobiologicznego (pkt 2 akapit 4 specyfikacji): „Ser »Grana Padano« CHNP zawiera mikroorganizmy specyficzne dla mleka, pełniące funkcję systemu zabezpieczającego przed fałszowaniem i stosowane jako detektor, dodawane do mleka w kotle serowarskim podczas procesu przekształcania mleka w masę serową. Znacznik ten posiada takie cechy jakościowe i stosowany jest w takich ilościach, jakie podano w dokumentach złożonych w Ministerstwie Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej i jakie są znane Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano w celu zapewnienia autentyczności sera »Grana Padano« CHNP. Mikroorganizm stosowany jako znacznik, zawsze wybierany spośród już obecnych we florze bakteryjnej mleka, jest co pewien czas zmieniany, aby zapobiec temu, by w dłuższym okresie zewnętrzne podmioty, nie będące producentami sera »Grana Padano« CHNP, mogły rościć sobie prawo do produktu, dodając ten sam znacznik”.

W praktyce przewiduje się wprowadzenie do mleka w kotle serowarskim, podczas procesu przekształcania mleka w masę serową, określonej ilości mikroorganizmów już obecnych we florze bakteryjnej mleka przeznaczonego do produkcji sera „Grana Padano” CHNP. Takie bakterie mlekowe są nieaktywne, a więc nie rozmnażają się i nie mogą zmienić cech fizyczno-chemicznych i organoleptycznych produktu. Jest to system identyfikacyjny, a więc zabezpieczający przed fałszowaniem sera „Grana Padano” CHNP, który znaczy ser za pomocą naturalnych detektorów biologicznych izolowanych z naturalnej flory mleka przeznaczonego do przetworzenia na ser „Grana Padano” CHNP.

Kontrola obecności przedmiotowego znacznika w wyrobie gotowym w oczekiwanych i znanych ilościach umożliwia potwierdzenie oryginalności badanego sera, ponieważ możliwe jest ustalenie w sposób pewny ewentualnych domieszek serów innych niż „Grana Padano” CHNP w ilości mniejszej niż 5 %, co powoduje, że mieszanie staje się nieopłacalne.

Zważywszy na fakt, że już w pierwotnej dokumentacji „Grana Padano”, która była podstawą przyznania CHNP, przewiduje się zastosowanie w procesie przekształcania mleka w masę serową „bakterii”, a także fakt, że są to składniki naturalnie obecne w mleku przeznaczonym do produkcji sera „Grana Padano”, oczywiście jest, że zmiana, o którą wystąpiono, nie stanowi zmiany obecnie obowiązującej metody produkcji, ale właśnie umożliwia osiągnięcie znacznych korzyści pod względem identyfikowalności produktu i zagwarantowania jego autentyczności.

Wspomnianą informację o obowiązku dodawania „znacznika” do mleka przygotowywanego w kotle serowarskim powtórzono dla pełnej jasności w opisie metody produkcji (pkt 5 akapit 9 specyfikacji): „W celu zapewnienia autentyczności sera »Grana Padano« CHNP, za wyjątkiem typu »Trentingrana«, obowiązkowe jest dodawanie do mleka przygotowywanego w kotle serowarskim znacznika (o którym mowa w pkt 2), udostępnionego przez Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano wszystkim producentom, którzy złożą odpowiedni wniosek”.

Wprowadza się informację o parametrze analitycznym, jakim jest fosfataza zasadowa w serze (pkt 5: „Tylko ser, który osiąga odpowiednią wartość fosfatazy zasadowej w części masy leżącej w odległości jednego centymetra pod skórką, pobranej w połowie wysokości brzegu, mierzonej metodą fluorymetryczną, i który jest zgodny z zastosowaniem mleka surowego i spełnia wszystkie parametry przewidziane w pkt 2 niniejszej specyfikacji, jest poddawany analizie, przy czym następuje to nie wcześniej niż przed upływem ośmiu miesięcy od zakończenia formowania”). Wprowadzenie tego parametru okazało się niezbędne, ponieważ fosfataza zasadowa jest obecnie jedynym elementem, za pomocą którego można wykazać, że w procesie przekształcania mleka w masę serową zastosowano mleko surowe.

Podaje się informację o oznaczaniu krzyżkami lub odbarwianiu sera niespełniającego warunków do otrzymania znaku towarowego Grana Padano (pkt 5: „... lub będzie stanowić podstawę usunięcia oznaczeń o pochodzeniu odcisniętych w formach przez oznaczenie krzyżkami lub odbarwienie, jeśli produkt nie posiada cech określonych w pkt 2”). Jest to wyszczególnienie czynności następujących po badaniu sera w celu sprawdzenia spełnienia parametrów przewidzianych w specyfikacji dla przyznania lub odebrania CHNP. Ponieważ znak towarowy nanoszony jest na początku, to w przypadku, gdy po zakończeniu dojrzewania organ kontrolny stwierdzi, że produkt nie spełnia wymagań, które pozwalają na posługiwanie się nazwą, konieczne jest usunięcie z kręgów znaków identyfikacyjnych chronionej nazwy pochodzenia. Usunięcie znaków identyfikacyjnych odbywa się właśnie przez oznaczenie krzyżkami lub odbarwienie kręgów.

3.4. Metoda produkcji:

Dla rodzaju sera „tartego” przewiduje się wykorzystanie resztek powstałych podczas krojenia i pakowania sera „Grana Padano” (pkt 2 akapit 6: „Zgodnie z limitami i na warunkach podanych w pkt 7 poniżej dozwolone jest używanie resztek powstałych podczas krojenia i pakowania sera »Grana Padano« w porcjach o zmiennej lub stałej wadze, blokach, kostkach, kawałkach itd. w przypadku produkcji »Grana Padano« tartego”), pod warunkiem, że są identyfikowalne i że zapewnione jest pochodzenie produktu (jak podano w pkt 7 specyfikacji, przedostatni akapit: „Limity i warunki wykorzystania resztek sera »Grana Padano« CHNP w produkcji sera »Grana Padano« tartego”). Zapis ten był konieczny, ponieważ brak możliwości wykorzystywania resztek, jakie powstają nieuchronnie a więc i w sposób naturalny podczas porcjowania kręgu „Grana Padano” CHNP, okazał się nieekonomiczny i krzywdzący producentów.

Do pkt 4 dodaje się opis pożywienia krów mlecznych. Okazało się zasadne podanie bardziej szczegółowego i precyzyjnego opisu. W celu poprawy aspektów jakościowych sera „Grana Padano” CHNP zastosowano w odniesieniu do pożywienia zwierząt kryteria zaostrzone, będące owocem obserwacji empirycznych i weryfikacji zgodności z właściwościami mleka przeznaczonego do produkcji „Grana Padano” CHNP.

Ustala się temperaturę przechowywania mleka (pkt 5 akapit 2: „Mleko surowe przechowywane w oborze i transportowane musi mieć temperaturę nie niższą niż 8 °C”). Wskazany limit uzasadniony jest faktem, że w temperaturze niższej niż 8 °C, dochodzi do przesylenia frakcji β -kazeiny, co utrudnia późniejszą koagulację i oczyszczanie masy serowej i nieuchronnie wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Ustala się wartość 2,5 g na 100 kg mleka dla maksymalnego poziomu zawartości lizozymu (pkt 5 akapit 8: „Dopuszczalne jest stosowanie lizozymu, za wyjątkiem sera »Trentingrana«, w ilości nie większej niż 2,5 g na 100 kg mleka”). Zastosowanie lizozymu było przewidziane już w dokumentacji, która stanowiła podstawę przyznania produktowi CHNP, ale nie ustalono wówczas wartości maksymalnej. W praktyce zaobserwowano, że ilość lizozymu wyższa od wskazanego poziomu nie stanowi żadnych dodatkowych korzyści dla ograniczenia fermentacji gazowej, którą wywołuje *Clostridium tyrobutyricum*.

Wyklucza się stosowanie lizozymu w przypadku sera „Trentingrana”, ponieważ w tym przypadku krowy mleczne nie są karmione kiszunkami, dlatego też nie jest konieczne stosowanie lizozymu.

3.5. *Etykietowanie:*

Umieszcza się wyraźną informację o dodaniu do sera tartego w czystej postaci wszelkich rodzajów sera i części pozbawionych brzegu (pkt 7 akapit 2) i dlatego już nieidentyfikowalnych.

Zaraz po wejściu w życie przepisów, które regulowały używanie nazwy Grana Padano dla rodzaju sera „tartego”, uświadomiono sobie, że ryzyko związane z tą produkcją było i jest podobne, jak w przypadku produkcji samego sera tartego ze względu na brak oznakowania pochodzenia, a więc niemożność zidentyfikowania produktu.

Wprowadza się stosowanie plakietki kazeinowej (pkt 8: „Oznaczanie pochodzenia przez odciskanie formami znakującymi uzupełniane jest naniesieniem plakietki kazeinowej, na której umieszczony jest napis »Grana Padano«, rok produkcji i kod alfanumeryczny, identyfikujący w sposób jednoznaczny każdy krąg.”) w celu zapewnienia lepszej i dokładniejszej identyfikowalności produktu, co jest korzystne dla kontroli jakości produktu i zagwarantowania jej konsumentowi.

Dodaje się wyrażenia „Riserva” i „Oltre 16 mesi” (Ponad 16 miesięcy) (pkt 8). Wyszczególnienie tych informacji na etykiecie ma na celu dostarczenie podmiotom uczestniczącym we wprowadzaniu produktu na rynek i konsumentom precyzyjnych informacji o dojrzewaniu produktu (tzw. „segmentacja”). Jest to wymaganie, którego konieczność spełnienia potwierdziły również odpowiednie badania rynku przeprowadzone wśród konsumentów. Przedmiotowa zmiana jest więc uzasadniona koniecznością przekazania możliwie jak najwyraźniejszej i kompletnej informacji podmiotom uczestniczącym we wprowadzaniu produktu na rynek, a przede wszystkim konsumentom: jeśli „Grana Padano” dojrzewa przez dłuższy okres, posiada oczywiście inne cechy organoleptyczne niż ten sam produkt krócej dojrzewający; podkreślenie tej różnicy jest obowiązkiem względem konsumenta, a zarazem uzasadnieniem różnicy w cenie, co w momencie zakupu umożliwia konsumentowi dokonanie odpowiedniego wyboru.

Należy podkreślić, że podczas gdy kategoria „Ponad 16 miesięcy” dotyczy produktu pakowanego, to kategoria „Riserva” zakłada stosowanie drugiego znaku, który jest nanoszony na gorąco tylko na obszarze produkcji i tylko na serach, które nigdy nie zostały wywiezione poza obszar produkcji, zważywszy że zgodnie ze specyfikacją produkcji, aby było możliwe umieszczenie znaku, produkt musi zostać poddany kontroli.

3.6. *Wymogi krajowe:*

Uchyła się odstępstwo przewidziane w art. 9 dekretu prezydenta republiki nr 54/97, dotyczące zawartości bakterii i zawartości komórek somatycznych (pkt 4 akapit 1: „... za wyjątkiem mleka produkowanego na obszarze Trentingrana, nie mają zastosowania odstępstwa przewidziane w obowiązujących przepisach sanitarnych w zakresie całkowitej zawartości bakterii i zawartości komórek somatycznych”).

Zmiana ta stanowi ważny etap w procesie stałego podnoszenia poziomu jakości sera „Grana Padano”. Ogólnie wiadomo, że aby otrzymać ser doskonałej jakości konieczne jest, by podstawą był surowiec jak najwyższej jakości.

Zaproponowana zmiana nie dotyczy sera noszącego znak towarowy Trentingrana ze względu na specyfikę tego sera, uznaną i zatwierdzoną dekretem prezydenta republiki z dnia 26 stycznia 1987 r.: w tym (i tylko w tym) przypadku odstępstwo jest utrzymane w mocy, ponieważ przedmiotowa wartość jest trudna do osiągnięcia na obszarze Trentingrana oraz ze względu na znaczenie społeczno-gospodarcze tej produkcji na tym obszarze.

3.7. *Inne:*

W zakresie cech charakterystycznych „Grana Padano” CHNP w momencie wprowadzania na rynek dodano uściślenie, przydatne w momencie przeprowadzania kontroli, że wagę „należy rozumieć jako odnoszącą się do średniej wagi całej partii poddanej analizie z tolerancją 2,5 % dla każdego kręgu, pod warunkiem że kręgi, których dotyczy tolerancja, należą do tej samej partii, spełniającej ww. parametry (pkt 2 specyfikacji)”.

Zważywszy na fakt, że rocznie produkuje się ponad 4 mln kręgów sera „Grana Padano” CHNP i ze względu na wymiary kręgów, oczywisty staje się fakt, że choć organ kontrolny powinien ważyć każdy pojedynczy krąg, czasy kontroli wydłużyłyby się w sposób nadmierny, co powodowałoby w konsekwencji znaczne zwiększenie kosztów dla producentów.

Doprecyzowuje się, że „zbiór mleka winien odbywać się w ciągu 24 godzin od rozpoczęcia pierwszego udoju” (pkt 4 akapit 2). Poprzednie sformułowanie nie było wystarczająco jasne.

Wprowadza się zakaz podzlecania obróbki stronom trzecim lub powierzania jej wykonania na zasadach dzierżawy (pkt 5 akapit 1). Przedmiotowy zakaz wynika z konieczności zapewnienia lepszej identyfikowalności i zwiększenia odpowiedzialności każdego z produkujących zakładów serowarskich.

Zważywszy na korzyści, jakie system ten może przynieść, byłoby nad wyraz niewłaściwe udaremnienie ogromnych wysiłków, zarówno finansowych jak i innych, poczynionych ze strony Konsorcjum i naukowców, którym powierzono prowadzenie badań w tym zakresie, które doprowadziły do zdefiniowania systemu, umożliwiającego w sposób pewny i wiarygodny ustalenie faktycznego pochodzenia produktu i surowca.

Dodaje się pkt 6, dotyczący kontroli, którego nie było w dokumentacji stanowiącej podstawę przyznania CHNP.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GRANA PADANO”

NR WE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Grana Padano”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.3 – Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ser twardy, z masy gotowanej, wolno dojrzewający, wytwarzany przez cały rok i spożywany w formie tartej lub nie, wytwarzany z mleka surowego częściowo odtuszczonego uzyskiwanego od krów, których podstawowym pożywieniem jest pasza świeża lub konserwowana i pochodzącego z dwóch udojów dziennych; dopuszcza się przetworzenie mleka z jednego udoju lub z mieszanki dwóch udojów. Produkt ma kształt okrągły, z lekko wypukłym lub płaskim brzegiem i powierzchnią górną i dolną o lekko zawiniętych brzegach.

Średnica od 35 do 45 cm, wysokość brzegu od 18 do 25 cm z możliwością wystąpienia różnic w zależności od warunków technicznych produkcji.

Waga: od 24 do 40 kg; skórka: twarda, gładka, o grubości 4–8 mm.

Masa jest twarda, o strukturze delikatnie ziarnistej, pękająca promieniście, rozdzielając się na „łuski” i ma ledwie widoczne dziury. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi co najmniej 32 %. Barwa skórki jest ciemna lub żółto-żółtawa, naturalna, a barwa masy jest biała lub słomkowa. Masa ma wyraźny zapach i delikatny smak.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mleko krowie surowe, naturalny szczep serwatki, podpuszczka cieleca.

Mleko pochodzi od krów hodowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi pasza świeża lub konserwowana, która jest podawana krowom w okresie laktacji, w okresie zasuszenia i jałówkom, mającym więcej niż 7 miesięcy.

Żywienie krów mlecznych opiera się na paszy uzyskanej z upraw własnych lub położonych na obszarze produkcji „Grana Padano” CHNP.

Dzienna racja żywnościowa musi składać się w ilości nie mniejszej niż 50 % suchej masy z pasz, w których stosunek pasza/karma w odniesieniu do suchej masy wynosi nie mniej niż 1.

Co najmniej 75 % suchej masy pasz w dziennej racji żywnościowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka.

Dopuszczalne produkty paszowe są wymienione na liście pozytywnej, która obejmuje:

- pasze: pasza świeża, siano, słoma, kiszonki (niedopuszczalne w przypadku produkcji sera typu „Trentingrana”);
- surowce do wytworzenia karm, podzielone wg kategorii, dopuszczalne jako uzupełnienie karm: zboża i ich pochodne, nasiona oleiste i ich pochodne, bulwy, korzenie i ich produkty, susz paszowy, produkty pochodzące z produkcji cukru, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze, minerały, dodatki.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd:*

Czynności tarcia i pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4, ponieważ ser świeżo tarty jest produktem bardzo delikatnym i aby zachować jego cechy organoleptyczne, konieczne jest niezwłoczne pakowanie w takich warunkach, by uniknąć wysuszenia; ponadto natychmiastowe umieszczenie w opakowaniu opatrzonym nazwą pochodzenia lepiej zapewnia autentyczność produktu tartego, który ze względu na swoją formę jest trudniej identyfikowalny w porównaniu z serem w formie całego kręgu, na którym znakowanie jest widoczne (co potwierdza również wyrok Trybunału Sprawiedliwości z dnia 20 maja 2003 r.).

Wykorzystanie resztek, pochodzących z krojenia i pakowania „Grana Padano” CHNP w porcjach o zmiennej lub stałej wadze, blokach, kostkach, kawałkach itd. w przypadku produkcji „Grana Padano” tartego, jest możliwe tylko na następujących warunkach: maksymalna procentowa zawartość skórki wynosi 18 %; należy zawsze zapewnić identyfikowalność całych kręgów „Grana Padano” CHNP, z których pochodzą resztki; w przypadku późniejszego wykorzystania lub transportowania z jednego zakładu produkcyjnego do innego, przechowywane resztki muszą być podzielone wg kodu i miesiąca produkcji; transport resztek jest dopuszczalny tylko w obrębie tego samego zakładu produkcyjnego lub tej samej grupy przedsiębiorstw i wyłącznie w ramach obszaru pochodzenia. W związku z powyższym zabrania się sprzedaży resztek z przeznaczeniem na produkcję „Grana Padano” tartego.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oficjalny znak, poświadczający spełnienie wymagań, które uprawniają do stosowania chronionej nazwy pochodzenia Grana Padano, i który musi być umieszczany zarówno na całych kręgach sera, jak i na wszystkich opakowaniach „Grana Padano” CHNP porcjowanego i tartego, składa się z rysunku w kształcie rombu, w którym widnieją słowa „Grana” i „Padano” napisane wielkimi literami. W górnym i dolnym rogu rombu, których wierzchołki są zaokrąglone, umieszczono odpowiednio litery „G” i „P”.

Formy znakujące, które odciskają na zimno znak towarowy na kręgach w momencie formowania, składają się z licznych rombów, w których na przemian wpisane są słowa „Grana” i „Padano” i zawierają oznaczenia identyfikujące produkujący zakład serowarski i oznaczające miesiąc oraz rok produkcji.

Wyłącznie w przypadku sera „Grana Padano” CHNP produkowanego w Autonomicznej Prowincji Trento i pod warunkiem, że do produkcji używa się mleka pochodzącego od krów żywionych paszami, które przez cały rok nie są uzupełniane jakiegokolwiek rodzaju kiszonkami, dopuszcza się zastosowanie specjalnych oznakowań przewidzianych dla typu „Trentingrana”, które składają się z linii rombów, przez które przebiega napis „Trentino”; w części środkowej między wystylizowanymi rysunkami gór widnieją słowa „Trentino” napisane w dwóch kierunkach.

Oznaczanie pochodzenia przez odciskanie formami znakującymi uzupełniane jest naniesieniem plakietki kazeinowej, na której umieszczony jest napis „Grana Padano”, rok produkcji i kod alfanumeryczny, identyfikujący w sposób jednoznaczny każdy krąg.

Ser „Grana Padano”, dojrzewający przez co najmniej 20 miesięcy od uformowania na obszarze produkcji, może być określony jako „Riserva”. Przynależność do kategorii „Grana Padano” Riserva potwierdzana jest drugim znakiem nanoszonym na gorąco na brzegu kręgów na wniosek podmiotów uczestniczących we wprowadzaniu produktu na rynek, w taki sam sposób jak w przypadku nanoszenia znaku CHNP. Przedmiotowy znak składa się z okręgu, przez który przebiega napis „Riserva”. W górnej części wpisane jest słowo „Oltre” (ponad) i liczba „20”, a w dolnej części słowo „Mesi” (miesiące).

W przypadku produktu pakowanego przewiduje się następujące dodatkowe kategorie wyrobu: „Grana Padano” Oltre 16 Mesi (ponad 16 miesięcy) oraz „Grana Padano” Riserva.

Na opakowaniach zawierających ser należący do kategorii „Grana Padano” Oltre 16 Mesi, logo Grana Padano uzupełniane jest wyrażeniem „Oltre 16 Mesi”, umieszczonym w jednej linii między dwoma równoległymi pasami.

Na opakowaniach zawierających ser należący do kategorii „Grana Padano” Riserva, oprócz logo Grana Padano umieszcza się reprodukcję znaku Riserva odciskanego na kręgach na gorąco.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji i tarcia „Grana Padano” CHNP to terytorium prowincji Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova na lewym brzegu Padu, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna na prawym brzegu Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna i Rimini, a także następujące gminy w prowincji Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice i Trodena.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Grana Padano” CHNP w dużej części pokrywa się z regionem Niziny Padańskiej, tj. obszaru geograficznego koryta rzeki Pad, który charakteryzuje się terenami galenowymi, aluwialnymi, rzeczno-lodowcowymi, równinnymi, bogatymi w wodę, jednymi z najżyźniejszych na świecie i najlepiej odpowiadających produkcji paszy.

Te cechy pedologiczne połączone ze specyficznym mikroklimatem strefy są szczególnie sprzyjające produkcji kukurydzy, która stanowi najważniejszą podstawową paszę krów mlecznych, od których uzyskiwane jest mleko przeznaczone do przetworzenia na ser „Grana Padano” CHNP, ponieważ może stanowić aż do 50 % spożywanej suchej masy.

Melioracja gleby i ulepszanie systemu nawadniania obszaru Niziny Padańskiej prowadzone począwszy od XI w. stanowiły podstawę rozwoju lokalnej hodowli bydła. Wynikająca stąd dostępność znacznych ilości mleka, które były nadmierne w porównaniu z zapotrzebowaniem wiejskiej ludności, stała się bodźcem do przetwarzania go w ser, który można przechowywać przez dłuższy okres. Również i dzisiaj duża dostępność miejscowej paszy, przede wszystkim kukurydzy, związana z dostępnością dużej ilości wody, stanowi zasadniczy element dla utrzymania hodowli bydła i wynikającej stąd dostępności mleka.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika sera „Grana Padano” CHNP sprowadza się do następujących elementów:

- wymiary i waga kręgu,
- szczególnie cechy morfologiczne masy, wynikające z technologii produkcji, która nadaje masie budowę ziarnistą, powodującą charakterystyczne rozpadanie się na „łuski”,
- barwa masy jest biała lub słomkowa, smak delikatny i wyraźny zapach, wynikający w dużej mierze ze stosowania kukurydzy woskowej w żywieniu bydła,
- zawartość wody i tłuszczu zasadniczo zbliżona do zawartości białka,
- wysoki stopień naturalnego rozpadu białek na peptony, peptydy i wolne aminokwasy,
- możliwość długiego dojrzewania, nawet ponad 20 miesięcy.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Związek przyczynowy między „Grana Padano” CHNP a obszarem, z którego pochodzi, sprowadza się do następujących elementów:

- wysoki potencjał wodny Niziny Padańskiej i wynikająca stąd dostępność paszy, w tym przede wszystkim kukurydzy woskowej, z której wynikają specyficzne cechy masy, takie jak biała lub słomkowa barwa, smak i zapach, określone w pkt. 5.2. Bezpośrednim skutkiem stosowania kiszonki kukurydzianej – lub kukurydzy woskowej – jest niższa zawartość w diecie związków barwnych, takich jak karoten, antocyjany, chlorofil, niż w przypadku żywienia paszą z pastwisk wielogatunkowych lub zielonymi ekstraktami paszowymi. Jest to w rzeczywistości bezpośredni skutek etapu kiszenia;
- stosowanie surowego mleka z późniejszym dodaniem w procesie przekształcania mleka w masę serową bakterii mlekowych typowych dla przedmiotowego obszaru,
- stosowanie naturalnych szczepów serwatki, co tworzy mikrobiologiczną nieprzerwaną ciągłość z obszarem produkcji. Mleko, które przekształca się w serwatkę, a więc szczep serwatki, jest z jednej strony elementem łączącym obszar produkcji z procesem przekształcania mleka w masę serową, a z drugiej strony gwarantuje ciągły i stały dodatek bakterii mlekowych typowych dla obszaru pochodzenia, którym zawdzięczane są podstawowe cechy specyficzne dla sera „Grana Padano” CHNP.

Związek przyczynowy między cechami produktu a obszarem jego pochodzenia wyraża również osoba „serowara”, która od zawsze miała zasadnicze i fundamentalne znaczenie dla produkcji „Grana Padano” CHNP.

Po dziś dzień przetwarzanie mleka w ser „Grana Padano” CHNP powierza się w ręce serowarów, a nie technologów czy naukowców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Grana Padano”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej

— za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
