

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji

(2019/C 188/04)

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„GRANA PADANO”

Nr UE: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Grana Padano
via XXIV Giugno, 8
25015 Desenzano del Garda (Brescia)
WŁOCHY

Tel. +39 030919811
Faks +39 0309010487

Consorzio Tutela Grana Padano zostało założone przez producentów serów Grana Padano i jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Wykorzystywanie skrawków w tartym serze „Grana Padano”, kontrola jakości sera

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Dowód pochodzenia

Do specyfikacji należy dodać szczegółowy profil mineralny dla sera „Grana Padano” w celu zwiększenia zakresu parametrów, które można wykorzystać, aby określić pochodzenie produktu.

W szczególności w art. 2 po informacji na temat aminokwasów i składu izotopowego sera dodaje się następujący fragment:

„Szczególny profil mineralny sera objętego ChNP »Grana Padano« określony z wykorzystaniem spektrometrii mas stosunku izotopów (IRMS) został złożony w Consorzio Tutela »Grana Padano« oraz Ministerstwie Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej”.

Ponieważ informacje te uwzględniono już częściowo w składzie izotopowym, który jest obecnie zgłoszony w ministerstwie, zmiana ta stanowi wzbogacenie już wykorzystywanej bazy danych.

Są to zatem dwa różne parametry, które wzajemnie się uzupełniają, pomagają we wzbogaceniu wykorzystywanej obecnie bazy danych, aby zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP „Grana Padano”, szczególnie gdy jest on sprzedawany w małych porcjach lub w postaci sera tartego.

Metoda produkcji

Kolejna zmiana polega na skreśleniu fragmentu umożliwiającego odstępstwo od przepisów dotyczących całkowitej liczby mikroorganizmów w mleku wykorzystywanym do produkcji sera „Trentingrana”. W art. 4 akapit pierwszy zdanie pierwsze skreśla się odniesienia do tego odstępstwa.

W art. 4 akapit pierwszy specyfikacji fragment:

„Ser objęty ChNP »Grana Padano« produkuje się z surowego mleka krowiego pochodzącego z dwóch udojów dziennych. Z wyjątkiem mleka produkowanego na obszarze produkcji sera Trentingrana nie stosuje się żadnego z odstępstw w odniesieniu do całkowitej zawartości bakterii i komórek somatycznych określonej w obowiązujących przepisach”

otrzymuje brzmienie:

„Ser objęty ChNP »Grana Padano« produkuje się z surowego mleka krowiego pochodzącego z dwóch udojów dziennych lub z wykorzystaniem automatycznych systemów doju, które umożliwiają krowom swobodne przemieszczanie się, co zapewnia zachowanie pożądaných właściwości mleka”.

Zmiana ta jest niezbędna, ponieważ w ustawie nr 131 z dnia 5 czerwca 2003 r., w której ustanowiono to odstępstwo, określono termin jego stosowania, który już upłynął.

Fragment dotyczący jałówek do celów zastosowania wykazu dozwolonych pasz zmieniono w następujący sposób:

zapis „jałówkom mającym więcej niż siedem miesięcy” otrzymuje brzmienie: „jałówkom powyżej siódmego miesiąca ciąży”.

Zatem w art. 4 akapit trzeci specyfikacji produktu fragment:

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

otrzymuje brzmienie:

„Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi zielonka lub pasza konserwowana, która jest podawana krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom powyżej siódmego miesiąca ciąży”.

Należy również zmienić art. 4 akapit siódmy. Fragment:

„Poniżej znajduje się wykaz surowców do pasz, pogrupowanych według kategorii, które można dodać do zielonki podawanej krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom mającym więcej niż 7 miesięcy, których mleko ma zostać wykorzystane do produkcji sera objętego ChNP »Grana Padano«”

otrzymuje brzmienie:

„Poniżej znajduje się wykaz pogrupowanych według kategorii surowców do pasz, które można dodać do zielonki podawanej krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom powyżej siódmego miesiąca ciąży, których mleko ma zostać wykorzystane do produkcji sera objętego ChNP »Grana Padano«”.

Niniejsza zmiana ma również wpływ na pkt 3.3 akapit pierwszy jednolitego dokumentu.

Fragment:

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

otrzymuje brzmienie:

„Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi zielonka lub pasza konserwowana, która jest podawana krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom powyżej siódmego miesiąca ciąży”.

Zmiana ma na celu poprawkę oczywistego błędu w tekście, ponieważ we włoskich kręgach rolniczych za jałówki („manze”) uznaje się krowy powyżej 18. miesiąca życia, co pokrywa się z czasem ich zapłodnienia. Zmiana ta jest zatem poprawką błędu, ponieważ wyrażenie „w ciąży” po prostu omyłkowo pominięto.

Dzięki tej poprawce można wykorzystywać również automatyczne systemy doju, które umożliwiają krowom swobodne przemieszczanie się. W konsekwencji należy również zmienić części specyfikacji produktu dotyczące możliwości mieszania partii mleka.

W związku z tym należy zmienić art. 4 akapit pierwszy oraz art. 5 akapit trzeci i czwarty specyfikacji.

W art. 4 akapit pierwszy specyfikacji fragment:

„Ser objęty ChNP »Grana Padano« produkuje się z surowego mleka krowiego pochodzącego z dwóch udojów dziennych. Z wyjątkiem mleka produkowanego na obszarze produkcji sera Trentingrana nie stosuje się żadnego z odstępstw w odniesieniu do całkowitej zawartości bakterii i komórek somatycznych określonej w obowiązujących przepisach”

otrzymuje brzmienie:

„Ser objęty ChNP »Grana Padano« produkuje się z surowego mleka krowiego pochodzącego z dwóch udojów dziennych lub z wykorzystaniem automatycznych systemów doju, które umożliwiają krowom swobodne przemieszczanie się, co zapewni zachowanie pożądanych właściwości mleka”.

W art. 5 akapit trzeci i czwarty specyfikacji fragment:

„Ser można produkować z mleka pochodzącego z jednego udoju lub mieszanki partii pochodzących z dwóch udojów; mleko należy pozostawić do momentu, gdy osiądzie i na jego powierzchni w naturalny sposób zbierze się śmietanka.

Możliwe jest także wykorzystanie partii mleka pochodzącego z dwóch udojów i pozostawienie mleka tylko z jednego udoju, aby mogło osiść i aby na jego powierzchni w naturalny sposób mogła się zebrać śmietanka”

otrzymuje brzmienie:

„Ser można produkować z mleka pochodzącego z jednego udoju lub mieszanki partii pochodzących z więcej niż jednego udoju; mleko należy pozostawić do momentu, gdy osiądzie i na jego powierzchni w naturalny sposób zbierze się śmietanka.

Możliwe jest również wykorzystanie partii mleka, z której tylko część mleka pozostawiono, aby mogło osiść i aby na jego powierzchni w naturalny sposób mogła się zebrać śmietanka”.

Niniejsza zmiana ma również wpływ na pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zatem fragment:

„Ser twardy, z masy gotowanej, wolno dojrzewający, wytwarzany przez cały rok i spożywany w formie tartej lub nie, produkowany z mleka surowego częściowo odtuszczonego uzyskiwanego od krów, których podstawowym pożywieniem jest zielonka lub pasza konserwowana, i pochodzącego z dwóch udojów dziennych; dopuszcza się przetworzenie mleka z jednego udoju lub z mieszanki dwóch udojów”

otrzymuje brzmienie:

„Ser twardy, z masy gotowanej, wolno dojrzewający, wytwarzany przez cały rok i spożywany w formie tartej lub nie, produkowany z mleka surowego częściowo odtuszczonego uzyskiwanego od krów, których podstawowym pożywieniem jest zielonka lub pasza konserwowana, i pochodzącego albo z dwóch udojów dziennych, albo z udojów z wykorzystaniem automatycznego systemu doju, który umożliwia krowom swobodne przemieszczanie się. Ser można produkować z mleka pochodzącego z jednego udoju lub mieszanki partii pochodzących z więcej niż jednego udoju”.

Po zatwierdzeniu tej zmiany możliwe będzie wytwarzanie sera z partii mleka uzyskanych w trakcie więcej niż dwóch udojów. Serowar musi dopilnować podczas dalszego procesu wytrącania się tłuszczu, aby mleko uzyskało określone uprzednio w specyfikacji produktu cechy, które nie mogą podlegać jakimkolwiek zmianom. W wyniku wieloletnich badań wykazano, że obecność wymaganego stosunku tłuszczu do kazeiny jest wystarczająca, aby zapewnić posiadanie przez ser cech określonych w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie. Z technicznego i naukowego punktu widzenia stosowanie automatycznych systemów doju nie wpływa na właściwości mleka. W szczególności dane mleko jest statystycznie porównywalne z mlekiem uzyskiwanym w wyniku udoju tradycyjnego zarówno pod względem zawartości tłuszczu, jak i białka. Korzystanie z automatycznych systemów doju może w istocie poprawić dobrostan krów, ograniczając stres wywołany przez dojenie ich zaledwie dwa razy dziennie w szczytowych okresach laktacji.

Minimalny czas, jaki ser musi spędzić w formach, należy skrócić z 48 do 36 godzin.

W szczególności w art. 5 akapit jedenasty fragment:

„Następnie umieszcza się go na co najmniej 48 godzin w formach, w których następuje znakowanie jego pochodzenia. Potem ser zanurza się w solance na 14–30 dni”

otrzymuje brzmienie:

„Następnie umieszcza się go na co najmniej 36 godzin w formach, w których następuje znakowanie jego pochodzenia. Potem ser zanurza się w solance na 14–30 dni”.

Badania przeprowadzone na przestrzeni lat wykazały, że 36 godzin w formach jest czasem wystarczającym, by zapewnić właściwe utwardzenie i ukształtowanie sera oraz jego przygotowanie do etapu solankowania. Zmiana ta stała się konieczna ze względu na fakt, że pojedyncze przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją serów stopniowo zwiększają produkcję, oraz ze względu na przeprowadzane fuzje, które spowodowały centralizację produkcji w większych zakładach. Doprowadziło to nieuchronnie do ograniczenia przestrzeni i czasu przeznaczonego na poszczególne procesy serowarskie. Biorąc pod uwagę czas potrzebny na umycie i odkażenie form przed ich ponownym wykorzystaniem w nowym cyklu produkcyjnym, wnioskowana zmiana przyczyniłaby się znacząco do poprawy zarządzania produkcją sera.

Dopuszcza się stosowanie „komory cieplnej” („camera calda”).

W art. 5 specyfikacji produktu dodano zatem następujące zdanie:

„Po wyjęciu serów z solanki można je spłukać lub pozostawić w środowisku podgrzanym do temperatury 25–60 °C przez nie dłużej niż 24 godziny”.

Od kilku lat niektórzy producenci testują ponowne wprowadzenie dawnej praktyki polegającej na pozostawieniu serów – po wyjęciu ich z solanki i ewentualnym przepłukaniu wodą – w przeznaczonych do tego celu komorach, które są podgrzewane do temperatury 25–60 °C w czasie 3–24 godzin. Jak stwierdzono w licznych dokumentach historycznych, jest to tradycyjna technika, której celem jest doprowadzenie do odparowania wilgoci i soli z powierzchni sera; przyczynia się ona do uformowania bardziej jednolitej powierzchni skórki i spowolnienia rozwoju pleśni powierzchniowej. Ponieważ próby ponownego wprowadzenia tej praktyki przyniosły bardzo zadowalające wyniki, podjęto decyzję o tym, by zezwolić na jej stosowanie.

Inne

Zniesiono przepis ograniczający transport skrawków sera przedsiębiorstwa serowarskiego, do obszaru pochodzenia.

W szczególności w art. 7 lit. d) fragment:

„d) Skrawki można przekazywać wyłącznie w ramach tego samego przedsiębiorstwa serowarskiego lub w ramach przedsiębiorstw należących do tej samej grupy przedsiębiorstw i wyłącznie w obrębie obszaru pochodzenia. Skrawków, które mają być wykorzystane do produkcji tartego sera »Grana Padano«, nie można zatem sprzedawać jako osobnego produktu”

otrzymuje brzmienie:

„Skrawki można przekazywać wyłącznie w ramach tego samego przedsiębiorstwa serowarskiego lub w ramach przedsiębiorstw należących do tej samej grupy przedsiębiorstw. Skrawków, które mają być wykorzystane do produkcji tartego sera »Grana Padano«, nie można zatem sprzedawać jako osobnego produktu”.

Niniejsza zmiana ma również wpływ na pkt 3.5 jednolitego dokumentu, a zatem fragment:

„transport resztek jest dopuszczalny wyłącznie w obrębie tego samego zakładu produkcyjnego lub tej samej grupy przedsiębiorstw i wyłącznie na obszarze pochodzenia”

otrzymuje brzmienie:

„skrawki można przekazywać wyłącznie w ramach tego samego przedsiębiorstwa serowarskiego lub w ramach przedsiębiorstw należących do tej samej grupy przedsiębiorstw”.

Zmiana ta ma ograniczony wpływ, ponieważ dotyczy jedynie tych przedsiębiorstw serowarskich, które posiadają urządzenia do porcjowania znajdujące się poza obszarem produkcji i które otrzymały również zezwolenie na pakowanie sera tartego (zezwolenie to jest oczywiście wydawane wyłącznie zakładom położonym na obszarze pochodzenia). Ma to na celu umożliwienie tym przedsiębiorstwom przekazywania skrawków z należących do nich zakładów znajdujących się poza obszarem produkcji do zakładów znajdujących się na obszarze produkcji, które posiadają zezwolenie na przygotowanie sera tartego „Grana Padano”, z zachowaniem już istniejących ograniczeń określonych w specyfikacji produktu w odniesieniu do użycia skrawków przy produkcji sera tartego. Rzeczywistym celem tej wnioskowanej zmiany jest traktowanie tych kilku przedsiębiorstw na równi z tymi, które posiadają oba typy zakładów w obrębie obszaru pochodzenia i w związku z tym mają swobodę w zakresie przekazywania skrawków pochodzących z produkcji sera „Grana Padano” między swoimi zakładami bez żadnych ograniczeń.

Kontrola jakości

Dodano klasyfikację, która ma być stosowana podczas oceny „Grana Padano” w trakcie kontroli jakości: „scelto sperlato” [„certyfikowana najwyższa jakość”], „zero” (0) i „uno” (1).

W art. 5 dodaje się fragment:

„»Grana Padano« klasyfikuje się jako »scelto sperlato«, »zero« (0) i »uno« (1).

Kategoria »Grana Padano« scelto sperlato (najwyższej jakości) odnosi się do sera, który nie wykazuje żadnych wad wewnętrznych ani zewnętrznych.

Kategoria »Grana Padano« 0 (zero) odnosi się do sera, który – mimo że wciąż jest produktem najwyższej jakości pod względem masy sera – wykazuje niewielkie wady skórki, fachowo określane jako „correzioni” („korekty”).

Kategoria »Grana Padano« 1 (uno) – zwana także *sottoscelto* [»poniżej najwyższej jakości«] – odnosi się do sera, który wykazuje „korekty” lub drobne wady w skórce lub strukturze sera, ma nieco większe dziury, a także dość wolno odzyskuje swój kształt w przypadku uderzenia próbnikiem do sera”.

Chociaż „Grana Padano” określa się obecnie na podstawie bardzo dokładnych właściwości wymienionych w specyfikacji produktu, z czasem stało się jasne, że możliwość zaklasyfikowania produktu do kategorii w oparciu o kryterium obecności nieznacznych wad w skórce i strukturze stanowiłaby użyteczne narzędzie. Kategorie te, które stosuje się już w przypadku innych podobnych serów twardych, nie mają istotnego wpływu na właściwości produktu określone w art. 2 specyfikacji produktu, lecz pozwalają na wdrożenie polityk sektorowych mających na celu poprawę jakości produktu. Kategorie te określono na podstawie istniejących praktyk w handlu serem objętym ChNP „Grana Padano”, o których mowa między innymi w dokumentacji przedłożonej Komisji Europejskiej w momencie rejestracji ChNP. W praktyce, kiedy partia sera poddawana jest kontroli jakości i badaniu próbnikiem do sera w ramach przygotowania do znakowania na gorąco, dzieli się ją z wykorzystaniem klasyfikacji handlowej opisanej powyżej. W odniesieniu do każdej przesyłki poddawanej kontroli jakości wypełnia się formularz klasyfikacji jakości, w którym każdemu serowi przypisuje się kategorię „scelto sperlato”, „zero” (0) lub „uno” (1).

JEDNOLITY DOKUMENT

„GRANA PADANO”

Nr UE: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Grana Padano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser twardy, z masy gotowanej, wolno dojrzewający, wytwarzany przez cały rok i spożywany w formie tartej lub nie, produkowany z mleka surowego częściowo odtłuszczonego uzyskiwanego od krów, których podstawowym pożywieniem jest zielonka lub pasza konserwowana, i pochodzącego albo z dwóch udojów dziennych, albo z udojów z wykorzystaniem automatycznego systemu doju, który umożliwia krowom swobodne przemieszczanie się. Ser można produkować z mleka pochodzącego z jednego udoju lub mieszanki partii pochodzących z więcej niż jednego udoju. Ser ma kształt cylindryczny, z lekko wypukłym lub prawie płaskim bokiem i powierzchnią górną i dolną o lekko zawiniętych brzegach.

Średnica kręgu wynosi od 35 do 45 cm, wysokość brzegu od 18 do 25 cm w zależności od warunków technicznych produkcji.

Masa: od 24 do 40 kg; skórka: twarda i 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-złotawa, naturalna, a barwa masy jest biała lub słomkowa. Masa ma wyraźny zapach i delikatny smak.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi zielonka lub pasza konserwowana, która jest podawana krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom powyżej siódmego miesiąca ciąży. Żywnienie krów mlecznych opiera się na stosowaniu paszy uzyskanej z upraw własnych gospodarstwa lub położonych na obszarze produkcji sera objętego ChNP „Grana Padano”.

Dzienna racja żywnościowa musi składać się w ilości nie mniejszej niż 50 % suchej masy z pasz, w których stosunek zielonki do produktów paszowych w odniesieniu do suchej masy wynosi nie mniej niż 1. Co najmniej 75 % suchej masy pasz w dziennej racji żywieniowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka.

Dopuszczalne produkty paszowe są wymienione w wykazie pozytywnym, który obejmuje:

pasze: pasza świeża, siano, słoma, kiszonki (niedopuszczalne w przypadku produkcji sera typu „Trentingrana”);

surowce przeznaczone do wytworzenia pasz dla bydła, podzielone według kategorii i dopuszczalne jako uzupełnienie zielonki: zboża i ich pochodne, nasiona oleiste i ich pochodne, bulwy, korzenie i ich produkty, susz paszowy suszony sztucznie, produkty pochodzące z produkcji cukru, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze, minerały, dodatki.

Surowce: mleko krowie surowe, naturalny szczep serwatki, podpuszczka cielęca. Mleko pochodzi od krów hodowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

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

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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 warunkach pozwalających na uniknięcie 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 znakowana jest widoczna (co potwierdza wyrok Trybunału Sprawiedliwości w sprawie C-469/00 z dnia 20 maja 2003 r.).

Wykorzystanie resztek, pochodzących z krojenia i pakowania sera objętego ChNP „Grana Padano” w porcjach o zmiennej lub stałej wadze, blokach, kostkach, kawałkach itd. w przypadku produkcji „Grana Padano” tartego, jest dozwolone wyłącznie, jeżeli spełnione są następujące warunki: maksymalna procentowa zawartość skórki wynosi 18 %; należy zawsze zapewnić identyfikowalność całych kręgów sera objętego ChNP „Grana Padano”, z których pochodzą resztki; w przypadku późniejszego wykorzystania lub transportowania z jednego zakładu produkcyjnego do innego, przechowywane resztki muszą być podzielone według kodu i miesiąca produkcji; skrawki można przekazywać wyłącznie w ramach tego samego przedsiębiorstwa serowarskiego lub w ramach przedsiębiorstw należących do tej samej grupy przedsiębiorstw. Skrawków, które mają być wykorzystane do produkcji tartego sera „Grana Padano”, nie można zatem sprzedawać jako osobnego produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oficjalny znak poświadczający spełnienie kryteriów, które uprawniają do stosowania chronionej nazwy pochodzenia „GRANA PADANO”, i który musi być umieszczany zarówno na całych kręgach sera, jak i na wszystkich opakowaniach sera objętego ChNP „GRANA PADANO” 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 które zawierają oznaczenia identyfikujące produkujący zakład serowarski i oznaczające miesiąc oraz rok produkcji.

Wyłącznie w przypadku sera objętego ChNP „Grana Padano” produkowanego w Autonomicznej Prowincji Trydent i pod warunkiem że do produkcji używa się mleka pochodzącego od krów żywionych zielonkami, 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.

Na opakowaniach zawierających ser „Grana Padano” ChNP należący do określonego typu TRENTINGRANA, jak wskazano powyżej, umieszcza się następujący wizerunek, zarówno na materiałach opakowaniowych i reklamowych:



Oznaczanie pochodzenia przez odciskanie form znakujących 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” (zastrzeżony). 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 (Grana Padano dojrzewający ponad 16 miesięcy) oraz „Grana Padano” RISERVA (Grana Padano zastrzeżony).

Na opakowaniach zawierających ser należący do kategorii „Grana Padano” Oltre 16 Mesi, logo GRANA PADANO uzupełniane jest określeniem „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.

Przy założeniu, że dla kategorii wyraźnie przewidzianych w specyfikacji produktu („Oltre 16 mesi” [ponad 16 miesięcy] i „RISERVA – Oltre 20 mesi” [Zastrzeżony – ponad 20 miesięcy]) należy stosować logo odpowiednio im przypisane, zezwala się na umieszczenie na opakowaniu – na zasadzie dobrowolności – także informacji o okresach dojrzewania różnych od wymienionych powyżej dwóch kategorii.

Niemniej jednak tego rodzaju informacje umieszcza się w taki sposób, aby nie tworzyć błędnego przekonania, że chodzi o dodatkową kategorię produktu przewidzianą i zatwierdzoną w specyfikacji.

Zatem, przez wzgląd na jasność i w celu uniknięcia pomylenia oficjalnych kategorii i dodatkowych dobrowolnych oznakowań pozwalających uzyskać konsumentom bardziej szczegółowe i precyzyjne informacje, nie będzie można zamieszczać informacji o okresie dojrzewania trwającym 16 miesięcy i 20 miesięcy w sposób inny niż przez zamieszczenie dwóch szczególnych logo określonych powyżej; zamieszczenie informacji o innych okresach dojrzewania (np. „Stagionatura 12 mesi” – „dojrzewanie trwające 12 miesięcy”, „Stagionatura 14 mesi” – „dojrzewanie trwające 14 miesięcy”, „Stagionatura 18 mesi” – „dojrzewanie trwające 18 miesięcy” itp.) jest dozwolone jedynie wówczas, gdy krój czcionki, jej kolor, wielkość i rozmieszczenie na opakowaniu tych informacji różnią się od tych umieszczanych na typowym opakowaniu serów ChNP Grana Padano.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i tarcia sera objętego ChNP „Grana Padano” to terytorium prowincji Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turyn, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua na lewym brzegu Padu, Mediolan, Monza, Pawia, Sondrio, Varese, Trydent, Padwa, Rovigo, Treviso, Wenecja, Weronia, Vicenza, Bolonia na prawym brzegu Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Rawenna i Rimini. Obszar produkcji obejmuje także następujące gminy w prowincji Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice i Trodena.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji sera objętego ChNP „Grana Padano” 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 najbardziej nadających się do produkcji paszy.

W szczególności, te właściwości gleby w połączeniu ze specyficznym mikroklimatem tego obszaru sprzyjają uprawie kukurydzy, która jest najważniejszym składnikiem paszy krów mlecznych, których mleko jest wykorzystywane do produkcji sera „Grana Padano” ChNP, a która może stanowić aż do 50 % spożywanej substancji suchej.

Karczowanie i nawadnianie obszaru Niziny Padańskiej, prowadzone począwszy od XI w., umożliwiły rozwój lokalnej hodowli bydła. Wynikająca stąd dostępność znacznych ilości mleka, które były nadmierne w porównaniu z zapotrzebowaniem ludności wiejskiej, stała się bodźcem do przetwarzania go na ser, który można przechowywać przez dłuższy okres. Również obecnie duża dostępność miejscowej paszy, przede wszystkim kukurydzy, związana z dostępnością dużej ilości wody, stanowi zasadniczy element dla utrzymania hodowli bydła i produkcji mleka.

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

- wymiarów i masy kręgu,
- szczególnych cech morfologicznych masy wynikających z technologii produkcji, która nadaje masie budowę ziarnistą, powodującą charakterystyczne rozpadanie się na „łuski”,
- barwy masy, białej lub słomkowej, delikatnego smaku i wyraźnego zapachu, wynikającego w dużej mierze ze stosowania kukurydzy woskowej w żywieniu krów,
- zawartości wody i tłuszczu zasadniczo zbliżonej do zawartości białka,
- wysokiego stopnia naturalnego rozpadu białek na peptony, peptydy i wolne aminokwasy,
- możliwości długiego dojrzewania, nawet ponad 20 miesięcy.

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

- wysokiego potencjału wodnego Niziny Padańskiej i wynikającej stąd dostępności paszy, w tym przede wszystkim kukurydzy woskowej, z której wynikają szczególne cechy masy serowej, takie jak biała lub słomkowa barwa, smak i zapach. Bezpośrednim skutkiem stosowania kiszonki kukurydzianej – lub kukurydzy woskowej – jest niższa zawartość w pożywieniu krów mlecznych związków barwnych, takich jak karoten, antocyjany i chlorofil, niż w przypadku żywienia zielonką z roślin gatunków paszowych lub różnymi rodzajami siana. Jest to w rzeczywistości bezpośredni skutek przechowywania kukurydzy w silosach,

- stosowania surowego mleka z późniejszym dodaniem w procesie przekształcania mleka w masę serową bakterii mlekowych typowych dla przedmiotowego obszaru,
- stosowania naturalnych szczepów serwatki, co tworzy nieprzerwany związek mikrobiologiczny z obszarem produkcji. Mleko, które przekształca się w serwatkę, czyli w naturalny zaczyn mleka, 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 ser objęty ChNP „Grana Padano” zawdzięcza swoje podstawowe cechy szczególne.

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

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

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it), po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
