

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 584/2011**z dnia 17 czerwca 2011 r.****zatwierdzające inne niż nieznaczące zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Grana Padano (AOP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 4 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Grana Padano” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Jako że proponowane zmiany nie są nieznaczące w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit pierwszy tego rozporządzenia Komisja opublikowała w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽³⁾ wniosek o wprowadzenie zmian.
- (3) Za pośrednictwem władz szwajcarskich firma Chäs & Co Käsehandel GmbH, Inhaber Urs Reichen, Grubenstr 39, 8045 Zürich, Szwajcaria skierowała do Komisji oświad-

czenie o sprzeciwie zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Pismem z dnia 6 kwietnia 2010 r. Komisja wezwała zainteresowane strony do rozpoczęcia odpowiednich konsultacji.

- (4) Biorąc pod uwagę, że w terminie sześciu miesięcy osiągnięto porozumienie uwzględniające nieznaczące zmiany specyfikacji, Komisja musi podjąć decyzję.
- (5) W związku z powyższym należy zatwierdzić zmiany i opublikować zmieniony jednolity dokument,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Niniejszym zatwierdza się zmiany specyfikacji znajdujące się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia dotyczące nazwy wymienionej w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Stosuje się zmieniony jednolity dokument znajdujący się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

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

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 17 czerwca 2011 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.1.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. C 199 z 25.8.2009, s. 24.

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.3. Sery

WŁOCHY

Grana Padano (ChNP)

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GRANA PADANO”

NR WE: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„GRANA PADANO”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu (załącznik III)

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, produkowany z mleka surowego częściowo odtłuszczonego 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. 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, 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 żółtożółtawa, 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 cielęca.

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 zielonka lub pasza konserwowana, która jest podawana krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom mającym więcej niż 7 miesięcy.

Żywienie 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 z 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.

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 tartý 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 znakowanie jest widoczne (co potwierdza również wyrok Trybunału Sprawiedliwości 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; transport resztek jest dopuszczalny wyłącznie 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 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 żywnych 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.

Oznaczenie 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” (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.

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, Werona, 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

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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 najlepiej odpowiadających produkcji paszy.

Te cechy glebowe w połączeniu ze specyficznym mikroklimatem obszaru sprzyjają produkcji kukurydzy, która stanowi najważniejszą podstawową paszę krów mlecznych, od których uzyskiwane jest mleko przeznaczone do produkcji sera objętego ChNP „GRANA PADANO”. Kukurydza 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 w 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.

5.2. Specyfika produktu

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.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

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, 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 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 w ser objęty ChNP „GRANA PADANO” powierza się w ręce serowarów, a nie technologów czy naukowców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu odnośnie do propozycji zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Grana Padano”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny do wglądu:

— na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/335>

lub

— bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa (www.politicheagricole.it), po kliknięciu w zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze po prawej stronie ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)” [specyfikacje w trakcie oceny przez UE (zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006)].
