

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 263/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „GRANA PADANO”

Nr UE: PDO-IT-0011-AM05 – 19.1.2022

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„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, gotowany, wolno dojrzewający, wytwarzany przez cały rok i spożywany jako ser stołowy lub tarty; produkowany z mleka surowego częściowo odtłuszczonego uzyskiwanego od krów, których podstawowym pożywieniem jest świeża pasza lub pasza konserwowana, i pochodzącego z dwóch udojów dziennych; dopuszcza się przetworzenie mleka z jednego udoju lub z mieszanki dwóch udojów. Ser jest produkowany w kształcie kręgów z lekko wypukłymi lub prawie płaskimi bokami oraz powierzchnią górną i dolną o lekko zawiniętych brzegach.

Kręgi mają średnicę 35–45 cm i wysokość 18–25 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 delikatnie ziarnistej konsystencji, pęka 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.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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, krowom w okresie zasuszenia i jałówkom mającym więcej niż 7 miesięcy. 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 z ilości nie mniejszej niż 50 % suchej masy z pasz, w których stosunek zielonki do produktów paszowych innych niż zielonka 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.

Dopuszczone produkty paszowe są wymienione w wykazie, który obejmuje:

zielonkę: świeżą paszę, siano, słomę, kiszonki (nie dopuszczalne w przypadku produkcji sera typu „Trentingrana”);

surowce do produktów paszowych innych niż zielonka, podzielone według kategorii, i które mogą być stosowane 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 wyznaczonym 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 tartym 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 wyrok Trybunału Sprawiedliwości z dnia 20 maja 2003 r.).

Wykorzystanie skrawków 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: procentowa zawartość skórki nie może przekraczać 18 %; należy zawsze zapewnić identyfikowalność całych kręgów sera objętego ChNP „Grana Padano”, z których pochodzą skrawki; w przypadku późniejszego wykorzystania lub transportowania z jednego zakładu produkcyjnego do innego, przechowywane skrawki 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”, składa się z rysunku w kształcie rombu, w którym widnieją słowa „GRANA” i „PADANO” wydrukowane wielkimi literami. W górnym i dolnym rogu rombu, których wierzchołki są zaokrąglone, widnieją odpowiednio litery „G” i „P”.

Obręcze 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 obręczy znakujących 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” zapisane normalnie i do góry nogami.

Oznaczanie pochodzenia za pomocą obręczy 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 i który ma następujące właściwości, może być określony jako „RISERVA” (zastrzeżony):

- zaklasyfikowany jako „scelto sperlato” (certyfikowana najwyższa jakość);
- masa z widocznymi ziarnami i o konsystencji, która pęka promieniście, rozdzielając się na „łuski”;
- jednorodna biała lub słomkowa barwa;
- brak nietypowych zapachów;
- aromatyczny i delikatny smak.

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 podzielonego poprzecznie w środku przez duży pas ograniczony równoległymi górnymi i dolnymi liniami; słowo „RISERVA” jest napisane wielkimi literami w środku tego pasa. W górnej części wpisane jest wielkimi literami słowo „OLTRE” (ponad) i liczba „20”, a słowo „MESI” wpisane jest wielkimi literami w dolnej części (całość oznacza „ponad 20 miesięcy”).

Ser pakowany przez autoryzowane podmioty pakujące musi być opatrzony logo „Grana Padano” umieszczonym na opakowaniu.

Po wydrukowaniu na opakowaniu cechy urzędowego znaku potwierdzającego, że produkt spełnia wymogi uzasadniające stosowanie chronionej nazwy pochodzenia „Grana Padano”, jak opisano na początku niniejszego pkt 3.6, różnią się nieco od siebie, ponieważ na górnych i dolnych rogach rombu brakuje liter „G” i „P”. Znak ten widnieje na tle w kolorze Pantone 109 C, ma taki sam kształt co czarny element wzoru, lecz jest nieco większy.

Parametry odtwarzania logo na opakowaniach są następujące:





Legenda:

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Tratto per nero   | element czarny |
| Tratto per giallo | element żółty  |
| Marchio completo  | pełen znak     |

Na opakowaniach zawierających ser objęty ChNP „Grana Padano” o właściwościach określonego typu TRENTIN-GRANA, jak wskazano powyżej, należy umieścić następujący wizerunek, zarówno na materiałach opakowaniowych, jak i reklamowych:



W odniesieniu do produktów pakowanych, po zweryfikowaniu zgodności z wymogami jakości w ramach drugiej kontroli jakości, zastosowanie mają następujące dodatkowe kategorie: „Grana Padano” RISERVA Oltre 20 Mesi oraz „Grana Padano” RISERVA Oltre 24 Mesi (ponad 24 miesiące).

Ponadto na opakowaniach sera „Grana Padano” dozwolone jest podanie informacji o rzeczywistym okresie dojrzewania powyżej 12 miesięcy.

Jest to jednak nieobowiązkowe. Jeżeli informacja ta ma być podana, należy wskazać okres dojrzewania jednolicie na wszystkich opakowaniach, przy użyciu odpowiedniej numeracji, w kolorze żółtym na czarnym tle, dodając słowa „Oltre X mesi” (ponad X miesięcy).

W szczególności parametry dotyczące wskazania okresu dojrzewania są następujące:



Na opakowaniach sera należącego do kategorii „Grana Padano” RISERVA Oltre 20 Mesi, oprócz opisanego powyżej logo „Grana Padano” widnieje naniesione na gorąco logo tych serów.

Przedmiotowe logo składa się z następujących elementów: okrąg podzielony poprzecznie przez duży pas ograniczony równoległymi górnymi i dolnymi liniami; słowo „RISERVA” jest napisane wielkimi literami w środku tego pasa. W górnej części widnieje słowo „OLTRE” zapisane wielkimi literami, a w dolnej części – liczba „20” i słowo „MESI” zapisane wielkimi literami.

Przedmiotowe oznaczenie jest złote na czarnym tle, które ma taki sam kształt jak element złoty, ale jest nieco większe.

Parametry odtwarzania przedmiotowego logo na opakowaniach są następujące:



Legenda:

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| C                 | Cyan                      |
| M                 | Magenta                   |
| Y                 | Żółty                     |
| Legenda           | Kolor dominujący (czarny) |
| (Si veda a sotto) | (Zob. poniżej)            |
| Posizione         | Ustawienia                |

Na opakowaniach sera „Grana Padano”, na których uprzednio widniało logo „RISERVA – Oltre 20 Mesi”, dozwolone jest również określenie rzeczywistego okresu dojrzewania powyżej 24 miesięcy.

Jest to jednak nieobowiązkowe. Jeżeli ta informacja ma być dodana, okres dojrzewania należy wskazać jednolicie na wszystkich opakowaniach, przy użyciu odpowiedniego logo, analogicznego do logo opisanego powyżej dla sera „RISERVA – Oltre 20 Mesi”, ale zapisanego czarnym kolorem na złotym tle.

W szczególności parametry odtwarzania konkretnego logo, o którym mowa, przedstawiono poniżej:



Legenda:

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| C                 | Cyan                      |
| M                 | Magenta                   |
| Y                 | Żółty                     |
| Legenda           | Kolor dominujący (czarny) |
| (Si veda a sotto) | (Zob. poniżej)            |
| Posizione         | Ustawienia                |

Podobnie jak w przypadku sera kategorii „RISERVA – OLTRE 20 MESI”, opisane wyżej logo „Grana Padano” musi także zostać odtworzone na opakowaniach opatrzonych przedmiotowym logo.

Do celów jasności logo dotyczące okresu dojrzewania muszą być zgodne z następującym schematem:



Legenda:

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Sviluppo loghi stagionatura | Opracowanie logo dotyczących okresu dojrzewania |
|-----------------------------|---|

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji sera objętego ChNP „Grana Padano”, w całości lub tartego, to terytorium prowincji Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova na lewym brzegu rzeki Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna na prawym brzegu rzeki Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna i Rimini oraz 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 glebami 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 będącej podstawową paszą krów, 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 dobrze się przechowywał. 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 ziarnistą konsystencję, powodującą charakterystyczną tendencję 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 w dużej mierze podobnej 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 kiszenia,
- 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 kwasu mlekowego 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 produktu**

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](http://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”.

---