

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 358/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„GRANA PADANO”****Nr UE: PDO-IT-02296 – 1.3.2017****ChNP (X) ChOG () GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consortio Tutela Grana Padano
Via XXIV Giugno 8
25015 Desenzano del Garda (Brescia)
ITALIA

Tel. +39 030919811
Faks +39 0309010487

Consortio 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

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Poprawka odnosi się do sposobu pakowania serów Grana Padano typu „Trentingrana”.

W art. 8 pkt B specyfikacji dodano tekst w brzmieniu:

„Na opakowaniach zawierających ser Grana Padano (ChNP) należący do określonego typu TRENTINGRANA, jak wskazano powyżej, tj. produkowany z wykorzystaniem szczególnych form znakujących przewidzianych dla tej kategorii, umieszcza się następujący wizerunek, zarówno na materiałach opakowaniowych i reklamowych:



Poprawkę tę wprowadza się na wniosek producentów serów Grana Padano typu Trentingrana, którzy pragną, aby etykiety umieszczane na opakowaniach miały taką szatę graficzną.

W art. 8 pkt B ostatni akapit specyfikacji dodano tekst w następującym brzmieniu:

„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 powyżej, 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 zamieszczanie dwóch szczególnych logo określonych powyżej; zamieszczanie 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”.

Ta zmiana okazała się konieczna, aby umożliwić producentom wskazanie na etykiecie liczby miesięcy dojrzewania sera, a zarazem uniknąć pomylenia oficjalnych kategorii z dodatkowymi dobrowolnymi oznakowaniami.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GRANA PADANO”

Nr UE: PDO-IT-02296 – 1.3.2017

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 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. 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 „luski” 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. 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 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 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 (nie dopuszczalne 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.

Materiał wyjściowy: 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 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 na obszarze pochodzenia. W związku z powyższym zabrania się sprzedaży resztek z przeznaczeniem na produkcję „Grana Padano” tartego.

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” porcjonowanego 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:



Oznaczenie pochodzenia przez odciskanie form znakujących uzupełniane jest naniesieniem plakiety 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 zamieszczanie dwóch szczególnych logo określonych powyżej; zamieszczanie 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, Werona, Vicenza, Bolonia na prawym brzegu Reno, Ferrara, Forli 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, wynikających 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 produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:
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 otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.