

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 584/2011**ze dne 17. června 2011,****kterým se schvalují změny specifikace názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, které nejsou menšího rozsahu (Grana Padano (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 4 první pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Grana Padano“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96⁽²⁾.
- (2) Jelikož dané změny nejsou menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, Komise zveřejnila žádost o změnu podle čl. 6 odst. 2 prvního pododstavce uvedeného nařízení v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽³⁾.
- (3) Komisi byla prostřednictvím švýcarských orgánů podána námitka podle článku 7 nařízení (ES) č. 510/2006, kterou vznesla společnost Chäs & Co Käsehandel GmbH, Inhaber Urs Reichen, se sídlem na Grubenstr

39, 8045 Curych ve Švýcarsku. Dopisem ze dne 6. dubna 2010 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby zahájily odpovídající konzultace.

- (4) Jelikož ve lhůtě šesti měsíců bylo dosaženo dohody ohledně změn specifikace menšího rozsahu, Komise musí přijmout rozhodnutí.
- (5) S ohledem na tyto skutečnosti musí být tyto změny schváleny a pozměněný jednotný dokument musí být zveřejněn,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Změny specifikace uvedené v příloze II týkající se názvu uvedeného v příloze I tohoto nařízení se schvalují.

Článek 2

Použije se pozměněný jednotný dokument uvedený v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. června 2011.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.⁽³⁾ Úř. věst. C 199, 25.8.2009, s. 24.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.3 Sýry

ITÁLIE

Grana Padano (CHOP)

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„GRANA PADANO“

č. ES: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„GRANA PADANO“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu (podle přílohy III)*

Třída 1.3 – Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Tvrdý sýr s dohřívanou sýřeninou, který se vyznačuje pomalým zráním, produkuje se po celý rok a užívá se jako stolní sýr nebo sýr ke strouhání. Produkuje se ze syrového částečně odtučněného mléka pocházejícího ze dvou denních dojení od krav, jejichž základní krmivo tvoří zelené píce nebo konzervované krmivo. Přípustné je rovněž zpracování mléka z jednoho dojení nebo ze směsi dvou dojení. Sýr má válcovitý tvar, boční stranu vypouklou mírně ven nebo téměř rovnou a ploché, slabě vroubkované podstavy.

Průměr bochníku se pohybuje od 35 do 45 cm a boční strana je vysoká 18 až 25 cm v závislosti na technických podmínkách produkce.

Hmotnost: 24 až 40 kg; kůra: tvrdá a hladká o tloušťce 4 až 8 mm.

Těsto sýra je tvrdé s drobně zrnitou strukturou paprskovitě se drolící na odštěpky, s téměř neznatelnými otvory. Obsah tuku v sušině činí minimálně 32 %. Barva kůry je tmavá nebo přirozeně zlatožlutá, barva těsta je bílá nebo nažloutlá. Těsto má pronikavou vůni a jemnou chuť.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Syrové kravské mléko, přírodní kysací kultury, telecí syřidlo.

Mléko pochází od krav chovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.4. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Základ krmiva dojníc tvoří zelené píce nebo konzervované krmivo a podává se kravám v období dojivosti nebo v období zastavení produkce mléka a rovněž kravám starším 7 měsíců.

Základ krmiva dojníc tvoří krmivo získané z plodin vypěstovaných v rámci hospodářství nebo v oblasti produkce sýra „GRANA PADANO“ CHOP.

Nejméně 50 % suché složky denní dávky musí tvořit píce, přičemž poměr pícnin a krmiva – vztaženo k suché složce – nesmí být nižší než 1.

Nejméně 75 % suché složky pícnin, které tvoří denní dávku, musí pocházet z krmiv vypěstovaných na území produkce mléka.

Výčet povolených krmiv je uveden v pozitivním seznamu, který zahrnuje následující položky:

— píce: čerstvé píce, seno, sláma a siláž (není přípustná u produkce sýra „Trentingrana“);

— suroviny pro krmivo seskupené do kategorií, které je možno přidat k pícninám: obiloviny a produkty z nich, semena olejnin a produkty z nich, hlízy a kořeny a produkty z nich, dehydratovaná krmiva, produkty cukrovarnického průmyslu, semena luštěnin, tuky, minerály, doplňkové látky.

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Produkce a zrání se musejí uskutečnit v rámci území produkce podle bodu 4.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Strouhání a balení se musejí uskutečnit v rámci území produkce podle bodu 4 vzhledem k tomu, že strouhaný sýr je velmi citlivý produkt a pro zachování jeho organoleptických vlastností je nezbytné, aby byl okamžitě zabalen v podmínkách, které zabrání jeho doschnutí. Okamžité zabalení do obalu s vyznačeným označením původu bude navíc spolehlivější zárukou pravosti strouhaného produktu, který je ze své podstaty hůře identifikovatelný než celý bochník, na němž je označení vidět (jak bylo potvrzeno rozsudkem Soudního dvora ze dne 20. května 2003).

Využití odřezků vzniklých při krájení a balení sýra „GRANA PADANO“ CHOP na kusy o různé a/nebo pevně stanovené hmotnosti, na bloky, kostky nebo kuličky apod. je při produkci strouhaného sýra „GRANA PADANO“ povoleno pouze při dodržení následujících podmínek: podíl kůry smí činit nejvýše 18 %; je nutno zaručit trvalou sledovatelnost celých bochníků sýra „GRANA PADANO“ CHOP, z nichž dané odřezky pocházejí; odřezky určené k pozdějšímu použití a/nebo k převozu z jednoho zařízení do druhého musí být rozříděny podle čísel a podle měsíce produkce; jejich přeprava je přípustná pouze v rámci jednoho provozovatele nebo téže skupiny provozovatelů pod podmínkou, že se nacházejí v oblasti původu. Prodej odřezků určených k produkci strouhaného sýra „GRANA PADANO“ je tudíž zakázán.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Úřední značku osvědčující, že produkt vyhovuje kritériím pro používání chráněného označení původu „GRANA PADANO“, kterou musí být označeny jak celé bochníky, tak všechna balení porcovaného a strouhaného sýra „GRANA PADANO“ CHOP, tvoří kosočtvercový obrázek, na němž jsou velkými tiskacími písmeny napsána slova „GRANA“ a „PADANO“. Horní a spodní vrchol tohoto kosočtverce jsou zaoblené; v horním rohu je vepsáno začáteční písmeno „G“, ve spodním pak „P“.

Značkovací pásy, s jejichž pomocí se za studena tiskne značka původu na bochníky při tvarování, se skládají ze série kosočtverců tvořených přerušovanou čarou, v nichž jsou střídavě vepsána slova „GRANA“ a „PADANO“ a údaje nezbytné k identifikaci sýrárny, označení měsíce a roku produkce.

Užití zvláštních značkovacích pásek určených pro sýr „Trentingrana“ je povoleno pouze u sýra „GRANA PADANO“ CHOP vyprodukovaného v autonomní provincii Trento za podmínky, že pochází výlučně z mléka od krav krmených píceinami; v průběhu celého roku není přípustné krmit siláží v jakékoli podobě. Značkovací pásy se skládají z jedné řady kosočtverců tvořených přerušovanou čarou, přes něž je napsáno slovo „TRENTINO“; uprostřed jsou umístěny stylizované obrázky hor, mezi nimiž jsou zleva doprava a zprava doleva vepsána slova „TRENTINO“.

Označení původu pomocí značkovacích pásek je doplněno připevněním kaseinového štítku s nápisem „GRANA PADANO“, rokem produkce a alfanumerickým kódem jednoznačně identifikujícím jednotlivé bochníky.

Sýr „GRANA PADANO“, který zrál nejméně 20 měsíců po formování v rámci oblasti produkce, může být označen jako „RISERVA“ (rezerva). Zařazení do kategorie „GRANA PADANO RISERVA“ indikuje druhá značka vypálená na boční stranu bochníku na základě žádosti hospodářských subjektů za stejných podmínek, jaké byly stanoveny pro umístění značky CHOP. Tuto značku tvoří kruh, v jehož středu je vepsáno slovo „RISERVA“. V horním půlkruhu je vepsáno slovo „OLTRE“ (starší) a číslice „20“, ve spodním půlkruhu je vepsáno slovo „MESI“ (měsíců).

V případě baleného produktu se rozlišují následující kategorie: „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI“ (Grana Padano starší 16 měsíců) a „GRANA PADANO RISERVA“ (Grana Padano rezerva).

Na obalech sýrů spadajících do kategorie „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI“ se kromě loga „GRANA PADANO“ nachází rovněž nápis „OLTRE 16 MESI“, který je umístěn na jednom řádku mezi dvěma rovnoběžnými čarami.

Na obalech sýrů spadajících do kategorie „GRANA PADANO RISERVA“ je vedle loga „GRANA PADANO“ umístěna reprodukce vypálené značky „RISERVA“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce a strouhání sýra „GRANA PADANO“ CHOP odpovídá území následujících provincií: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova – na levém břehu řeky Pád, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna – na pravém břehu řeky Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna a Rimini. Oblast produkce zahrnuje rovněž obce Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice a Trodena, nacházející se v provincii Bolzano.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce sýra „GRANA PADANO“ CHOP se z velké části překrývá s oblastí Pádské nížiny, tj. zeměpisné oblasti řečiště Pádu, které se vyznačuje suchými částmi, aluviálními půdami fluvio-glaciálního původu a nízkým sklonem; půdy jsou bohaté na vodu a patří mezi nejúrodnější na světě a nejvhodnější pro produkci píce.

Uvedené pedologické vlastnosti dané oblasti společně s jejím specifickým mikroklimatem vytvářejí příznivé podmínky pro produkci kukuřice, která představuje nejvýznamnější základ krmiva dojníc, jejichž mléko je určeno k produkci sýra „GRANA PADANO“ CHOP. Kukuřice může tvořit až 50 % zkrmované suché složky.

Rozvoj chovu skotu v Pádské nížině byl umožněn bonifikací a zavlažováním této oblasti, které se provádí již od 11. století. Díky produkci značného množství mléka, která převyšovala každodenní potřeby obyvatelstva venkova, bylo možné a dokonce nutné toto mléko zpracovávat na sýr, který se snadněji uchovává. Snadná dostupnost lokálních píce, zejména kukuřice, a vody je doposud základním předpokladem zachování chovu skotu a dostupnosti mléka.

5.2 Specifičnost produktu

Specifičnost sýra „GRANA PADANO“ CHOP spočívá v následujících vlastnostech:

- rozměry a hmotnost bochníku,
- charakteristické morfologické vlastnosti těsta vyplývající z technologie produkce, mezi něž patří zrnitá struktura a drobení na typické odštěpky,
- barva těsta bílá nebo nažloutlá, jemná chuť a pronikavá vůně, která je především důsledkem vysokého podílu voskové kukuřice v krmivu krav,
- obsah vody a tuku v podstatě obdobný obsahu bílkovin,
- významné přirozené štěpení bílkovin na peptony, peptidy a volné aminokyseliny,
- dlouhá doba zrání, která někdy přesáhne i 20 měsíců.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Příčinná souvislost mezi sýrem „GRANA PADANO“ CHOP a oblastí jeho původu vyplývá z následujících skutečností:

- značný zavlažovací potenciál Pádské nížiny a z něho vyplývající dostupnost píce, především voskové kukuřice, díky které získává sýr své typické vlastnosti, jako je bílá nebo nažloutlá barva, chuť a vůně uvedené v bodě 5.2,
- přímým důsledkem užívání kukuřičné siláže – nebo voskové kukuřice – je snížení obsahu chromatických složek, jako jsou například karoteny, antokyany a chlorofyl, v krmivu dojníc v porovnání s krmivem na bázi různých druhů sena nebo zelených krmných rostlin. Toto je přímým důsledkem silážování kukuřice,
- užívání syrového mléka, které vnáší do procesu výroby sýra bakterie mléčného kvašení typické pro dané území,
- užívání přírodních kysacích kultur, které vytvářejí nepřetržitě mikrobiologické pouto s územím produkce. Mléko v podobě syrovátky, a tedy přírodního mléčného fermentu, totiž představuje na jedné straně spojovací článek produkce sýra s územím produkce a na druhé straně zaručuje průběžný a stálý přísun bakterií mléčného kvašení typických pro danou oblast původu, kterým sýr „GRANA PADANO“ CHOP vděčí za své hlavní charakteristické vlastnosti.

Příčinná souvislost mezi vlastnostmi produktu a oblastí jeho původu existuje také v osobě sýraře, který odjakživa hraje při produkci sýra „GRANA PADANO“ CHOP ústřední a zásadní roli.

Zpracování mléka na sýr „Grana Padano“ CHOP je do dnešních časů záležitostí sýrařů a nikoli techniků nebo vědců.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce k návrhu na změnu chráněného označení původu „Grana Padano“.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici

— na této internetové stránce:

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

nebo

— lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (www.politicheagricole.it) a kliknout na odkaz „Qualità e sicurezza“ (Jakost a zabezpečení – v pravé horní části obrazovky) a poté na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (v souladu s nařízením (ES) č. 510/2006)).
