

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 584/2011

2011 m. birželio 17 d.

kuriuo patvirtinami reikšmingi saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (*Grana Padano* (SKVN))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos⁽¹⁾, ypač į jo 7 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą,

kadangi:

- (1) Remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Grana Padano“, kuri buvo įregistruota pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1107/96⁽²⁾, specifikacijos pakeitimo paraišką.
- (2) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio nuostatas šie pakeitimai yra reikšmingi, todėl pakeitimų paraišką Komisija paskelbė *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*⁽³⁾, kaip reikalaujama minėto reglamento 6 straipsnio 2 dalies pirmoje pastraipoje.
- (3) Komisija per Šveicarijos valdžios institucijas gavo įmonės *Chäs & Co Käsehandel GmbH*, Inhaber Urs Reichen, adresas Grubenstr 39, 8045 Ciurichas, Šveicarija, prieštaravimo

pareiškimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. 2010 m. balandžio 6 d. raštu Komisija suinteresuotąsias šalis paragino pradėti atitinkamas konsultacijas.

- (4) Per šešis mėnesius buvo pasiektas susitarimas dėl nereikšmingų specifikacijos pakeitimų, todėl Komisija privalo priimti sprendimą.
- (5) Atsižvelgiant į tai, pakeitimus reikėtų patvirtinti ir paskelbti iš dalies pakeistą bendrąjį dokumentą,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodyto pavadinimo specifikacijos pakeitimai, nurodyti II priede, patvirtinami.

2 straipsnis

Taikomas šio reglamento II priede nurodytas pakeistas bendrasis dokumentas.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2011 m. birželio 17 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

⁽²⁾ OL L 148, 1996 6 21, p. 1.

⁽³⁾ OL C 199, 2009 8 25, p. 24.

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.3 klasė. Sūriai

ITALIJA

Grana Padano (SKVN)

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„GRANA PADANO“

EB Nr. IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Grana Padano“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis (III priedas)

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Kietas, lėtai brandintas sūris, gaminamas ištusus metus ir valgomas paprastas arba tarkuotas; tai produktas, pagamintas iš žalio pusiau nugriebto pieno, gauto iš du kartus per dieną melžiamų karvių, kurių pagrindinį racioną sudaro žalieji pašarai ar silosas. Taip pat galima naudoti vieno melžimo arba sumaišytą dviejų melžimų pieną. Sūris yra cilindro formos, šiek tiek išgaubtas ar beveik lygus, kraštai šiek tiek užlinkę.

Galvos skersmuo – 35–45 cm, aukštis – 18–25 cm, priklausomai nuo gamybos technikos.

Svoris: 24–40 kg; plutelė: kietą ir lygi, 4–8 mm storio.

Sūris kietas, skylantis gabaliukais nuo vidurio į kraštus, su vos matomomis akutėmis, jo struktūra labai smulkiai granuliuota. Riebalų kiekis sausosiose medžiagose ne mažesnis kaip 32 %. Plutelės spalva yra tamsi arba natūrali aukso geltonumo, pats sūris yra baltas arba šiaudų geltonumo. Sūris švelnaus aromato ir subtilaus skonio.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Žalias karvės pienas, natūralūs pieno fermentai, šliužo fermentas.

Pienas gaunamas iš 4 punkte nurodytoje vietovėje auginamų karvių.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Pagrindinis melžiamų karvių racionas sudarytas iš žaliųjų pašarų ar siloso, jis taikomas ir pieningoms, ir nepieningoms karvėms bei karvėms, kurių amžius didesnis nei 7 mėnesiai.

Melžiamų karvių pašaro pagrindą sudaro ūkyje arba „Grana Padano SKVN“ gamybos vietovėje auginamos kultūros.

Ne mažiau kaip 50 % sausųjų medžiagų kasdieniniame racione turi būti pašarai, kurių santykis su sausosiomis medžiagomis ne mažesnis už 1.

Ne mažiau kaip 75 % kasdieninio raciono sausųjų medžiagų pašaruose turi būti iš pašarų pagamintų pieno gaminių teritorijoje.

Leidžiami pašarai išvardyti teigiamame apraše, kuriame nurodyta:

— pašarai: švieži pašarai, šienas, šiaudai, silosas (neleistini gaminant „Trentingrana“ rūšies sūrį),

— žaliavos, skirtos gyvulių pašarui, išskirstytos kategorijomis ir kurias galima dėti į pašarus: grūdai ir jų produktai, pusiau aliejingi augalai ir jų produktai, šakniagumbiai, šaknys ir jų produktai, dehidraduoti pašarai, cukraus pramonės produktai, ankštiniai augalai, riebalai, mineralai, priedai.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gamyba ir brandinimas vyksta 4 punkte nustatytoje gamybos vietovėje.

3.6. Specialios taisyklės, taikomos pjaustymui, trynimui, pakavimui ir kt.

Sūris tarkuojamas ir pakuojamas 4 punkte nustatytoje gamybos vietovėje, nes tarkuotas sūris yra lengvai pažeidžiamas produktas; kad būtų išsaugotos jo organoleptinės savybės ir kad jis nesudžiūtų, tokį sūrį reikia iš karto pakuoti natūraliomis sąlygomis. Be to, iš karto pakuojant į SKVN pažymėtas pakuotes geriau užtikrinamas tarkuoto produkto autentiškumas, kurį sunkiau patikrinti, nei visos sūrio galvos atveju (kaip tai patvirtinta 2003 m. gegužės 20 d. Teisingumo Teismo nutarimu).

Pjaustant ir pakuojant „Grana Padano SKVN“ sūrį įvairaus ir (arba) skirtingo svorio gabaliukais, gabalais, kubeliais, vieno kąsnio gabaliukais ir pan. atsiradusias drožles tarkuotam „Grana Padano“ sūriui gaminti galima naudoti tik tada, jei laikomasi šių sąlygų: didžiausia leistina plutos procentinė dalis yra 18 %; nuolat užtikrinamas „Grana Padano SKVN“ sūrio galvų, iš kurių gaminamos šios drožlės, atsekamumas; drožlės, skirtos naudoti vėliau ar vežti iš vienos įmonės į kitą, turi būti surūšiuotos pagal pagaminimo mėnesį ir identifikaciją; jas vežti galima tik to paties ūkio ar ūkių grupės ribose; ūkiai turi būti gamybos vietovėje. Todėl pardavinėti tarkuotam „Grana Padano“ sūriui gaminti skirtas drožles draudžiama.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Oficiali žyma, liudijanti, kad produktas atitinka SKVN „Grana Padano“ naudojimo reikalavimus, yra rombo formos, kuriame didžiosiomis raidėmis įrašyta „GRANA“ ir „PADANO“; ja žymimos ir sūrinių galvos, ir visos sūrio „Grana Padano SKVN“, taip pat ir tarkuoto, pakuotės. Viršutiniame ir apatiniame rombo kampuose, kurie yra suapvalinti, yra atitinkamai „G“ ir „P“ raidės.

Spaudų juostos, kurios išspaudžia žymę ant formuojamų sūrinių, yra iš rombų, kurie sudaryti iš mažų taškelių, o rombų viduje pakaitomis išspausdinti žodžiai „GRANA“ ir „PADANO“ bei sūrio gamintoją nustatyti reikalingos nuorodos kartu su pagaminimo mėnesiu ir metais.

Naudoti spaudų juostas specialiai numatytas „Trentingrana“ sūrio rūšiai leidžiama tik „Grana Padano SKVN“, pagaminto autonominėje Trento provincijoje, atveju, su sąlyga, kad sūris pagamintas tik iš karvių, šertų pašarais ir kurioms nebuvo duodama jokių siloso produktų jokių metų laiku, pieno. Spaudų juostos yra iš dviejų eilių rombų, sudarytų iš mažų taškelių, per rombus eina užrašas „TRENTINO“; centre, ant stilizuotų kalnų piešinio, iš kairės į dešinę ir iš dešinės į kairę parašytas žodis „TRENTINO“.

Identifikavimas naudojant spaudų juostas papildytas kazeino plokštelės, ant kurios užrašyta „Grana Padano“, nurodyti pagaminimo metai ir raidinis skaitmeninis kodas, kuriuo nedviprasmiškai nurodoma bet kokia sūrio forma, naudojimui.

Ilgiau nei 20 mėnesių po pagaminimo gamybos vietovėje brandintas „Grana Padano“ gali būti žymimas kaip „RISERVA“ (rezervas). Priklausymas „Grana Padano RISERVA“ kategorijai ūkio veiklos vykdytojų prašymu nurodomas papildoma išdeginama žyma, kuri dedama ant sūrio šono, taikant tokias pačias, kaip ir žymėjimo SKVN žyma, taisykles. Tokia žymė yra apskritimo, skersai kurį užrašyta „RISERVA“, formos. Viršutiniame pusrutulyje yra žodis „OLTRE“ (senesnis) ir skaičius „20“, apatiniame pusrutulyje – „MESI“ (mėnesių).

Supakuotos produkcijos atveju numatytos tokios kategorijos: „Grana Padano OLTRE 16 MESI“ (senesnis nei 16 mėnesių „Grana Padano“) ir „Grana Padano RISERVA“ („Grana Padano“ rezervas).

Ant pakuočių su kategorijai „Grana Padano OLTRE 16 MESI“ priskiriamu sūriu prie *Grana Padano* logotipo tarp dviejų paralelių linijų vienoje eilutėje yra įrašas „OLTRE 16 MESI“.

Ant pakuočių su kategorijai „Grana Padano RISERVA“ priskiriamu sūriu prie *Grana Padano* logotipo yra išdeginto užrašo „RISERVA“ imitacija.

4. Vietovės ribos

„Grana Padano SKVN“ gamybos ir tarkavimo vietovė sutampa su šių provincijų teritorijomis: *Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova* – kairysis Po krantas, *Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna* – dešinysis Reno krantas, *Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna* ir *Rimini*. Be to, į gamybos vietovę įeina šios Bolcano provincijos komunos: *Anterivo, Laregno, Proves, Senale-San Felice* ir *Trodona*.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

„Grana Padano SKVN“ gamybos vietovė didžiąja dalimi sutampa su Po lygumos regionu, t. y. Po upės apylinkėmis, kuris apibūdinamas kaip užtvankinis, sąnašinis, ledynų kilmės ir nedidelio nuolaidumo bei laikomas vienu derlingiausių ir tinkamiausių pašarų gamybai regionu pasaulyje.

Dėl šių dirvožemio savybių ir specifinio zonos mikroklimato gerai auga kukurūzai – svarbiausia melžiamoms karvėms, kurių pienas skirtas „Grana Padano“ gamybai, duodamų pašarų dalis. Kukurūzai pašaruose gali sudaryti net iki 50 % sausųjų medžiagų.

Nuo XI a. pradėjus dirbti ir drėkinti Po lygumos regioną, tapo įmanoma vystyti galvijų auginimą. Dėl didelio pieno kiekio – pernelyg didelio, atsižvelgiant į kasdieninius kaimo gyventojų poreikius – atsirado būtinybė pieną perdirbti į sūrį, kuris gali ilgiau laikytis. Dar ir dabar dėl gausios drėgmės didelis vietoje pagaminamas pašarų, ypač kukurūzų, kiekis yra pagrindinis veiksnys, dėl kurio klesti galvijininkystė ir pieno gamyba.

5.2. Produkto ypatumai

„Grana Padano SKVN“ specifškumas susijęs su šiais dalykais:

- dydžiu ir svoriu,
- su gamybos technika susijusiomis ypatingomis morfologinėmis sūrio masės savybėmis – granuliuota struktūra, dėl kurios sūris skyla nuo vidurio link kraštų,
- balta ar šiaudų geltonumo sūrio spalva, švelniu aromatu ir subtiliu skoniu, atsirandančiais visų pirma dėl karvių pašaruose esančio didelio vaškinių kukurūzų kiekio,
- vandens ir riebalų kiekiu, kurie beveik tokie pat, kaip ir baltymų kiekis,
- natūraliu ir pastebimu baltymų skilimu į peptonus, peptidus ir laisvasias amino rūgštis,
- atsparumu ilgam, net daugiau nei 20 mėnesių trunkančiam, brandinimui.

5.3. Priežastinis vietovės ir produkto kokybės ar ypatybių (SKVN atveju) arba produkto ypatingos kokybės, reputacijos ar kitų ypatybių (SGN atveju) ryšys

Priežastinis „Grana Padano SKVN“ ir jo kilmės vietovės ryšys susijęs su:

- dideliu Po lygumos drėkinimo potencialu ir dėl to didele gausa pašarų, kuriuose dominuoja vaškiniai kukurūzai, dėl kurių atsiranda 5.2 punkte nurodyti specifinė balta ar šiaudų spalva, skonis ir aromatas,
- kukurūzų arba vaškinių kukurūzų siloso naudojimu; dėl to melžiamų karvių racione yra mažesnis chromatinių junginių – karoteno, antociano ir chlorofilo – kiekis, palyginti su žaliuosiuose pašaruose ar įvairių rūšių šiene esančiu kiekiu. Toks mažai chromatinių junginių turintis pašaras tiesiogiai susijęs su kukurūzų silosavimu,
- žalio pieno, dėl kurio koaguliacijos metu susidaro tipiškos regionui pieno bakterijos, naudojimu,
- natūralių pieno fermentų, dėl kurių atsiranda tamprus mikrobiologinis ryšys su gamybos teritorija, naudojimu. Pieno išrūgos, taigi ir natūralus pieno fermentas, viena vertus, yra grandis, jungianti gamybos teritoriją su koaguliacijos procesu, kita vertus, tai yra kilmės vietai tipiškų pieno bakterijų šaltinis, dėl kurių „Grana Padano SKVN“ įgyja pagrindines tipiškas savybes.

Priežastinis kilmės vietovės ir produkto savybių ryšys atsiranda taip pat ir dėl sūrio gamintojų – jie visada buvo svarbiausia „Grana Padano SKVN“ gamybos grandis.

Net ir šiandien pieno perdirbimas į „Grana Padano SKVN“ patikėtas sūrio gamintojams, o ne technologams ar mokslininkams.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę užprotestavimo procedūrą, paskelbdamos saugomos kilmės vietos nuorodos „Grana Padano“ pakeitimų pasiūlymų paraišką.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti

— interneto svetainėje

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

arba

— ministerijos (www.politicheagricole.it) svetainėje, ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“ (ES nagrinėjamos specifikacijos (pagal Reglamentą (EB) Nr. 510/2006)).
