

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 584/2011 VAN DE COMMISSIE

van 17 juni 2011

tot goedkeuring van niet-minimale wijzigingen van het productdossier voor een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Grana Padano (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de door Italië ingediende aanvraag beoordeeld tot goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Grana Padano”, die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ⁽²⁾ is geregistreerd.
- (2) Aangezien de betrokken wijzigingen niet minimaal zijn in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, heeft de Commissie de wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, van die verordening bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (3) Overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 hebben de Zwitserse autoriteiten namens de firma Chäs & Co Käsehandel GmbH, eigenaar Urs Reichen, Grubenstraße 39, 8045 Zürich, Zwitserland, bij de

Commissie een bezwaarschrift ingediend. De Commissie heeft de betrokken partijen bij brief van 6 april 2010 verzocht op gepaste wijze overleg te plegen.

- (4) Aangezien binnen een termijn van zes maanden een overeenkomst is bereikt die minimale wijzigingen van het productdossier omvat, moet de Commissie een besluit nemen.
- (5) In het licht van deze elementen moeten de wijzigingen worden goedgekeurd en moet het gewijzigde enig document worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De wijzigingen in het productdossier die zijn opgenomen in bijlage II en die betrekking hebben op de benaming in bijlage I bij de onderhavige verordening zijn goedgekeurd.

Artikel 2

Het enig document in bijlage II bij onderhavige verordening wordt toegepast.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 17 juni 2011.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

⁽³⁾ PB C 199 van 25.8.2009, blz. 24.

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.3. Kaas

ITALIË

Grana Padano (BOB)

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) NR. 510/2006 VAN DE RAAD

„GRANA PADANO”

EG-nummer: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

BGA () BOB (X)

1. Naam

„GRANA PADANO”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie (bijlage III)

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Grana Padano” is een harde, gekookte en langzaam rijpende kaas die als tafelkaas en geraspt wordt gebruikt en het hele jaar door wordt geproduceerd met door middel van natuurlijke oproming gedeeltelijk ontroomde melk. Deze wordt in twee dagelijkse melkwinningen verkregen van koeien waarvan het basisrantsoen uit groen- of droogvoer bestaat. Het is toegestaan melk van een enkele melkwinning of een mengsel van twee melkwinningen te verwerken. De kaaswielen zijn cilindervormig, met een enigszins convexe of bijna recht opstaande zijkant en een vlakke onder- en bovenkant met een licht opstaand randje.

De diameter van een kaaswiel is 35 tot 45 cm en de hoogte van de zijkant is 18 tot 25 cm. De afmetingen zijn afhankelijk van de technische productiefactoren.

Gewicht: van 24 tot 40 kg. Korst: hard, glad en 4 tot 8 mm dik.

Het zuivel is hard met een fijnkorrelige structuur en nauwelijks zichtbare ogen en brokkelt radiaal in schilfers af. Het vetgehalte in de droge stof is ten minste 32 %. De korst is donker of natuurlijk goudgeel van kleur; het zuivel is wit of strogeel van kleur. De kaasmassa heeft een aangename geur en een verfijnde smaak.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Rauwe koemelk, natuurlijke startcultuur, kalverstremsel.

De melk is afkomstig van koeien die in het in punt 4 omschreven gebied worden gehouden.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het basisvoer van de melkkoeien bestaat uit verse of gedroogde voedergewassen en is bestemd voor lacterende koeien, droogstaande koeien en koekalveren van meer dan zeven maanden oud.

De melkkoeien worden hoofdzakelijk gevoederd met voedergewassen die op het gemengde bedrijf of elders in het afgebakende productiegebied van de „GRANA PADANO BOB” worden geteeld.

Ten minste 50 % (berekend op de droge stof) van het dagelijkse rantsoen moet bestaan uit voedergewassen. Uitgaande van het drogestofgehalte mag de verhouding voedergewassen/droogvoer niet minder zijn dan 1.

Ten minste 75 % van de droge stof van de voedergewassen in het dagelijkse rantsoen moet afkomstig zijn van voedermiddelen die verkregen zijn in het productiegebied van de melk.

De positieve lijst van toegestane voedermiddelen vermeldt de volgende producten:

- voedergewassen: groene voedergewassen, hooi, stro, kuilvoer (dat niet mag worden gebruikt voor de productie van „Trentingrana”);
- in categorieën onderverdeelde grondstoffen voor diervoeders, die als aanvulling op de voedergewassen mogen worden toegediend: granen en daarvan afgeleide producten, oliehoudende zaden, knol- en wortelgewassen en producten daarvan, gedehydrateerde voedergewassen, afgeleide producten van de suikerindustrie, zaden van peulvruchten, vetten, mineralen en hulpstoffen.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De bereiding en de rijping van de kaas moeten plaatsvinden in het in punt 4 vermelde afgebakende gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

De kaas moet worden geraspt en vervolgens worden verpakt in het in punt 4 vermelde afgebakende productiegebied. Omdat de vers geraspte kaas erg gevoelig is voor omgevingsinvloeden, is het voor het behoud van de organoleptische eigenschappen noodzakelijk dat het geraspte product onmiddellijk wordt verpakt en wel onder zodanige voorwaarden dat uitdroging uitgesloten is. Wanneer de geraspte kaas onmiddellijk wordt verpakt in een omhulsel waarop de oorsprongsbenaming voorkomt, bestaan er bovendien meer garanties voor de authenticiteit van het product dat vanwege de specifieke aard en vergeleken met een kaaswiel met een duidelijk zichtbaar merkteken, minder gemakkelijk kan worden geïdentificeerd (wat bevestigd wordt door de uitspraak van het Hof van Justitie van 20 mei 2003).

Afsnijdsels en resten die overblijven nadat „GRANA PADANO BOB” in stukken met een vast en/of variabel gewicht of in blokjes, dobbelstenen dan wel tot borrelhapjes is versneden en verpakt, mogen onder de volgende voorwaarden voor de productie van geraspte „GRANA PADANO” worden gebruikt: het percentage korsten is ten hoogste 18 %; de traceerbaarheid van de wielen „GRANA PADANO BOB” waarvan de afsnijdsels afkomstig zijn, is steeds gegarandeerd; wanneer de afsnijdsels niet in één keer worden opgebruikt en/of van een productie-inrichting naar een andere worden overgebracht, moeten ze op basis van de partijcode en de productiemaand gescheiden van elkaar worden bewaard; overblijfsels mogen uitsluitend binnen eenzelfde in het productiegebied gevestigde onderneming of ondernemingsgroep worden verplaatst. Dientengevolge is de handel in resten en afsnijdsels die bestemd zijn voor de productie van de geraspte „GRANA PADANO”, verboden.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het officiële merkteken dat bewijst dat het product voldoet aan de eisen voor een rechtmatig gebruik van de oorsprongsbenaming „GRANA PADANO” en dat derhalve moet voorkomen op alle hele kazen en op alle verpakkingen van versneden en geraspte „GRANA PADANO BOB”, bestaat uit een ruitvormig teken met daarop de woorden „GRANA” en „PADANO” in hoofdletters. In de afgeronde punten van de ruit staan de initialen „G” respectievelijk „P”.

De matrijsbanden die het oorsprongsstempel koud in de kaas drukken wanneer de wrongel in kaasmvormen wordt overgebracht, bevatten een reeks gepointilleerde ruitvormen waarin afwisselend de woorden „GRANA” en „PADANO” voorkomen, alsmede de identificatiegegevens van de kaasfabriek en de maand en het jaar waarin de kaas is geproduceerd.

Voor „GRANA PADANO BOB” die in de autonome provincie Trento wordt geproduceerd, mogen de speciale matrijsbanden voor het type „Trentingrana” worden gebruikt, mits de kaas uitsluitend is bereid met melk die afkomstig is van koeien die met voedergrassen worden gevoederd en die het hele jaar door geen enkele soort kuilvoer toegediend krijgen. Dergelijke matrijzen bevatten een rij gepointilleerde ruitvormen die worden doorkruist met het woord „TRENTINO”; in het centrale deel van de opstaande zijde staan tweemaal in spiegelbeeld de woorden „TRENTINO” tussen de gestileerde afbeelding van enkele bergtoppen.

Behalve door de merktekens van de matrijsbanden wordt de oorsprong van de kaas tevens aangetoond door middel van een caseïneplaatje met het opschrift „GRANA PADANO”, het productiejaar en een alfanumerieke code dat elk kaaswiel op ondubbelzinnige wijze identificeert.

„GRANA PADANO” die gedurende ten minste 20 maanden na het overbrengen van de wrongel in kaasmallen in het productiegebied is gerijpt, mag worden aangeduid met de term „RISERVA” [Reserve]. „Grana Padano”-kaas die tot de categorie „GRANA PADANO RISERVA” behoort, is herkenbaar aan een tweede merkteken dat op verzoek van de betreffende producent op de opstaande kant van de kazen wordt gebrand. Hiervoor wordt dezelfde werkwijze als die voor het inbranden van het BOB-merk gevolgd. Het merk bestaat uit een cirkelvormig figuur dat in het midden wordt doorkruist door het woord „RISERVA”. In de bovenste halve maan staan het woord „OLTRE” (meer dan) en het cijfer „20”, en in de onderste halve maan het woord „MESI” (maanden).

Het verpakte product is onderverdeeld in de volgende categorieën: „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI” [Grana Padano van meer dan 16 maanden] en „GRANA PADANO RISERVA” [Grana Padano Reserve].

Op de verpakkingen van kaas die tot de categorie „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI” behoort, gaat het logo GRANA PADANO vergezeld van de extra vermelding „OLTRE 16 MESI” op een enkele regel en tussen parallelle horizontale strepen.

Op verpakkingen van kaas die tot de categorie „GRANA PADANO RISERVA” behoort, gaat het logo GRANA PADANO vergezeld van een afbeelding van het brandmerk „RISERVA”.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het gebied waar „GRANA PADANO BOB” wordt geproduceerd en geraspt omvat het grondgebied van de provincies: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi en Mantova links van de Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza en Bologna rechts van de Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna en Rimini. Het productiegebied bevat bovendien de volgende gemeenten van de provincie Bolzano: Anterivo, Trodena, Lauregno, Proves en Senale-San Felice.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied van „GRANA PADANO BOB” valt grotendeels samen met de grenzen van de Povlakte, dat wil zeggen het geografische gebied van het rivierbed van de Po. Dit vrijwel vlakke gebied wordt gevormd door uiterwaarden, aanslibbingen en ijsstijdfazettingen met een overvloed aan water en heeft een van de meeste vruchtbare bodemtypen ter wereld, dat zich bij uitstek leent voor de productie van voedergewassen.

Een dergelijke bodemgesteldheid, in combinatie met het specifieke microklimaat van het gebied, is gunstig voor de maïssteelt. Maïs is het belangrijkste basisvoer voor de melkkoeien die de melk voor de productie van „GRANA PADANO BOB” leveren en kan tot 50 % van het rantsoen in droge stof vormen.

Grondverbeteringwerkzaamheden en de regulering van de irrigatie die in de XIde eeuw in de Povlakte in gang zijn gezet, hebben een directe aanleiding gevormd voor de ontwikkeling van de plaatselijke melkveehouderij. Aangezien er dientengevolge aanzienlijke hoeveelheden melk beschikbaar waren, die de dagelijkse behoefte van de boerenbevolking ruim overschreden, ontstond de wens en de noodzaak deze grondstof tot een houdbare kaassoort te verwerken. Ook het grote aanbod aan lokale voedergewassen, en met name maïs, dat rechtstreeks verband houdt met de goede watervoorziening, is tot op heden steeds een fundamentele factor geweest voor de instandhouding van de melkveehouderij en de beschikbaarheid van melk.

5.2. Specificiteit van het product

De specificiteit van „GRANA PADANO BOB” kan worden teruggevoerd op de volgende eigenschappen:

- de afmetingen en het gewicht van de kazen;
- de specifieke morfologie van het zuivel, die het gevolg is van een productiemethode waarmee de typische korrelige en in schilfers afbrokkelende structuur wordt verkregen;
- de witte of strogele kleur van het zuivel, de delicate smaak en de aromatische geur die hoofdzakelijk het gevolg zijn van de hoge concentraties kleefmaïs in het veevoer;
- een vrijwel gelijke verhouding tussen het gehalte aan water en vet en het gehalte aan eiwitten;
- een hoge natuurlijke afbraak van eiwitten tot peptonen, peptiden en vrije aminozuren;
- de bestendigheid tegen lange rijpingstijden van zelfs meer dan 20 maanden.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het causale verband tussen de kaas „GRANA PADANO BOB” en het gebied van oorsprong kan worden teruggevoerd op de volgende elementen:

- de uitstekende watervoorziening in de Povlakte en daardoor het grote aanbod aan voedergewassen waaronder met name kleefmaïs, waaraan het zuivel zijn in punt 5.2 beschreven specifieke eigenschappen als de witte of strogele kleur, de geur en smaak ontleent;
- het rechtstreekse gevolg van het gebruik van kuilmáïs — of kleefmaïs — is dat het voer in mindere mate is samengesteld uit chromatische bestanddelen als carotenen, antocyanen en chlorofylen en derhalve in meerdere mate uit voedingselementen op basis van hooi van gemengde gewassen of groenvoer. Dit is een rechtstreeks gevolg van het inkuilen van voer;
- het gebruik van rauwe melk en dientengevolge de toepassing van typische melkzuurbacteriën van het afgebakende gebied bij de kaasbereiding;
- het gebruik van natuurlijke wei als entstof, waardoor er een ononderbroken microbiologisch verband met het productiegebied ontstaat. De melk in de vorm van wei en natuurlijke entstof vormt enerzijds de schakel tussen het productiegebied en de kaasfabrieken en garandeert anderzijds een voortdurend gebruik van typische melkzuurbacteriën uit het oorsprongsgebied die de basis vormen voor de belangrijkste specifieke eigenschappen van „GRANA PADANO BOB”.

Een ander causaal verband tussen de producteigenschappen en het gebied van oorsprong is de figuur van de „casaro”, de kaasmaker, die altijd een centrale en fundamentele rol heeft gespeeld in de productie van de „GRANA PADANO BOB”.

Ook vandaag de dag wordt de verwerking van melk tot de kaas „GRANA PADANO BOB” nog steeds toevertrouwd aan kaasmakers en niet aan technici of wetenschappers.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften tegen de wijzigingsaanvraag voor de beschermde oorsprongsbenaming „Grana Padano” ingeleid.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd:

— via de link

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

of

— door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie (www.politicheagricole.it) te openen en (rechtsboven) te klikken op „Qualità e sicurezza” en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
