

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 584/2011

av den 17 juni 2011

om godkännande av större ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Grana Padano [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel, särskilt artikel 7.4 första stycket ⁽¹⁾, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i kommissionens förordning (EG) nr 510/2006 granskat Italiens ansökan om godkännande av ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Grana Padano". Denna har registrerats i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Eftersom de aktuella ändringarna inte är mindre i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006, har kommissionen offentliggjort ansökan om ändringar i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽³⁾. Detta har skett i enlighet med artikel 6.2 första stycket i samma förordning.
- (3) Kommissionen har mottagit en invändning, i enlighet med artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006, via de

schweiziska myndigheterna från företaget Chäs & Co Käsehandel GmbH, ägt av Urs Reichen, Grubenstr 39, 8045 Zürich, SCHWEIZ. Genom en skrivelse av den 6 april 2010 uppmanade kommissionen de berörda parterna att inleda lämpliga samråd.

- (4) Eftersom en överenskommelse om mindre ändringar av produktspecifikationen nåtts inom sex månader, bör kommissionen fatta ett beslut.
- (5) Mot denna bakgrund bör ändringarna godkännas och det ändrade sammanfattande dokumentet offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Härmed godkänns ändringarna av produktspecifikationen i bilaga II till beteckningen i bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Det ändrade sammanfattande dokumentet i bilaga II till denna förordning ska gälla.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 juni 2011.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ EUT C 199, 25.8.2009, s. 24.

BILAGA I

Jordbruksprodukter som anges i bilaga I till fördraget och är avsedda att användas som livsmedel:

Klass 1.3 Ost

ITALIEN

Grana Padano (SUB)

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT
RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006
"GRANA PADANO"
EG nr: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006
SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"GRANA PADANO"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp (samma som i bilaga III)*

Klass 1.3 – Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Hårdost med kokt massa och långsam mognad som tillverkas hela året och används som bordsost eller för rivning. Osten framställs av delvis skummad obehandlad mjölk från två dagliga mjölkningar av kor vars basfoder består av färskt eller konserverat grovfoder. Bearbetning av mjölk från en enda mjölkning eller från en blandning av två mjölkningar är också tillåten. Osten har cylindrisk form, en lätt rundad eller nästan rak kant och plan ovan- och undersida med lätt markerad kant.

Ostens diameter varierar mellan 35 och 45 cm och kanten är 18–25 cm hög, beroende på de tekniska produktionsförhållandena.

Vikt: 24–40 kg. Skorpa: hård och slät, med en tjocklek på 4–8 mm.

Ostmassan är hård, med lätt grynig struktur, spricker radially och har knappt synliga pipor. Fetthalten i torrsubstansen är minst 32 %. Skorpan färg är mörk eller naturligt gyllengul. Ostmassan är vit eller halmgul och har välluktande doft och utsökt smak.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Obehandlad komjölk, naturliga jäsningssämnen och kalvlöpe.

Mjölk kommer från kor som föds upp i det avgränsade område som anges i punkt 4.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Mjölkkornas basfoder består av färskt eller konserverat grovfoder och ges till lakterande kor, sinkor och kor över 7 månader.

Foderbasen kommer från företagets odlingar eller odlingar inom produktionsområdet för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO".

Minst 50 % av dagsintagets torrsubstans ska bestå av foder där förhållandet grovfoder/kraftfoder är minst 1 med avseende på torrsubstansen.

Minst 75 % av torrsubstansen i dagsintagets grovfoder ska komma från mjölkens produktionsområde.

Det tillåtna fodret räknas upp i en positivlista med följande element:

— Grovfoder: färskt foder, hö, halm, ensilage (ej tillåtet för produktion av osten "Trentingrana").

— Kategorier av tillåtna råvarutillsatser till kraftfoder: Spannmål och spannmålsprodukter, oljefröväxter och produkter av dessa, lökar och rötter och produkter av dessa, dehydriserat foder, derivat från sockerindustrin, baljväxtfrön, fetter, mineraler och tillsatser.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktion och mognad måste ske i det avgränsade produktionsområde som anges i punkt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Rivning och förpackning måste ske i det avgränsade produktionsområde som anges i punkt 4. Färsk rivost är nämligen en mycket känslig produkt och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper kräver omedelbar förpackning på sådant sätt att uttorkning undviks. Omedelbar förpackning med anbringande av ursprungsbeteckningen ger dessutom bättre garantier för den rivna produktens äkthet, som av naturliga skäl är svårare att bestämma än för en hel ost (enligt domstolens dom av den 20 maj 2003).

För produktion av riven "GRANA PADANO" får endast på följande villkor restbitar användas från tillskärning och förpackning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO" i bitar av varierande och/eller fastställd vikt, i block, bitar, kuber, portionsbitar etc.: Andelen skorpa får inte överstiga 18 %. Ostspånen måste alltid kunna spåras till hela ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO". Spån för andra ändamål eller för överföring från en anläggning till en annan måste vara sorterade efter registreringsnummer och produktionsmånad. Transport är bara tillåten inom samma företag eller företagsgrupp, förutsatt att dessa ligger inom det avgränsade området. Det är följaktligen förbjudet att saluföra restbitar avsedda för produktion av riven "GRANA PADANO".

3.7 Särskilda regler för märkning

Den officiella märkning som intygar att produkten uppfyller kriterierna för att få använda den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO" och som måste finnas både på de hela ostarna och på alla ostförpackningar med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO", i portionsbitar och riven form, består av en romb med "GRANA" och "PADANO" i versala tryckbokstäver. I de övre och nedre hörnen av romben med rundade spetsar står initialerna "G" respektive "P".

De märkningsband med vilka ursprungsmärkningen kalltrycks på ostarna vid formningen består av en serie streckade romber som växelvis innehåller orden "GRANA" och "PADANO" samt nödvändiga uppgifter om ostproducenten och produktionsmånad respektive produktionsår.

Användning av föreskrivna märkningsband för "Trentingrana" är bara tillåten för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO" som producerats i den autonoma provinsen Trento. Förutsättningen är att osten enbart är framställd av mjölk från kor som utfodrats med kraftfoder, som under hela året inte får innehålla någon form av ensilage. Märkningsbanden består av två rader streckade romber som genomkorsas av ordet "Trentino". I mitten, mellan några stiliserade berg står ordet "TRENTINO", skrivet från vänster till höger och tvärtom.

Ursprungsmärkningen med hjälp av märkningsbanden kompletteras av en kaseinplatta med texten "GRANA PADANO", produktionsåret och en alfanumerisk kod som entydigt identifierar varje ost.

"GRANA PADANO" som i produktionsområdet mognadslagrats i minst 20 månader efter formningen får klassificeras som "RISERVA". Klassificeringen som "GRANA PADANO RISERVA" anges genom ett andra brännmärke, som på operatörernas begäran anbringas på ostens kant på samma sätt som märkningen med den skyddade ursprungsbeteckningen. Märkningen i fråga består av en cirkelformad teckning som genomkorsas av ordet "RISERVA". I ovdelen står ordet "OLTRE" [över] och antalet "20", medan ordet "MESI" [månader] står i nederdelen.

För den förpackade produkten föreskrivs följande kategorier: "GRANA PADANO OLTRE 16 MESI" ["GRANA PADANO" över 16 månader] och "GRANA PADANO RISERVA".

På ostförpackningar av kategorin "GRANA PADANO OLTRE 16 MESI", åtföljs logotypen "GRANA PADANO" av frasen "OLTRE 16 MESI", som står på en enda rad mellan två parallella linjer.

På ostförpackningar av "GRANA PADANO RISERVA" finns en reproduktion av brännmärket "RISERVA" som kompletterar logotypen "GRANA PADANO".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Följande provinser ingår i området för produktion och rivning av osten med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO": Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua väster om Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna – öster om Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna och Rimini. I produktionsområdet ingår dessutom följande kommuner i provinsen Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice och Tredena.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Osten med den skyddade ursprungsbezeichnung "GRANA PADANO" har ett produktionsområde som till stora delar sammanfaller med Poslätten. Det kännetecknas av marker längs fördämningar, alluviala marker med glacifluvialt ursprung och svag lutning. Markerna är vattenrika och hör till världens fruktbaraste och mest lämpade för foderproduktion.

I förening med områdets specifika mikroklimat är dessa markegenskaper gynnsamma för produktion av majs, som utgör det viktigaste basfodret för de mjölkkor vars mjölk används till att producera "GRANA PADANO". Majs kan i praktiken utgöra upp till 50 % av torrsubstansintaget.

Poslättnens uppodling och bevattning inleddes på 1000-talet och har gjort det möjligt att utveckla den lokala uppfödningen av nötkreatur. Förekomsten av stora mängder mjölk som överstiger landsbygdsbefolkningens vardagsbehov har främjat och nödvändiggjort en bearbetning av mjölken till lagringsbar ost. Den rika tillgången på vatten och lokalt foder, framför allt majs, är än i dag grundläggande för bevarandet av nötkreatursuppfödningen och mjölkproduktionen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Särarten hos ost med den skyddade beteckningen "GRANA PADANO" kan hänföras till följande:

- Formens storlek och vikt.
- Ostmassans särskilda morfologiska egenskaper, som beror på produktionstekniken och handlar om en grymig textur som gynnar uppkomsten av typiska flagor.
- Ostmassans vita eller halmgula färg, dess utsökta smak och väluktande doft, som huvudsakligen beror på att stora mängder "vaxmajs" (*Zea mays* convar. *ceratina*) används i kornas foder.
- Vatten- och fetthalten, som i huvudsak är identiska med proteinhalten.
- Den höga graden av naturlig nedbrytning av proteiner till peptoner, peptider och fria aminosyror.
- Hållbarheten vid långvarig lagring, även längre än 20 månader.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Orsakssambandet mellan osten med den skyddade ursprungsbezeichnung "GRANA PADANO" och dess ursprungsområde hänför sig till följande faktorer:

- De stora bevattningsmöjligheterna på Poslätten och fodertillgången som detta leder till, framför allt på "vaxmajs" (*Zea mays* convar. *ceratina*) som ger ostmassan dess specifika egenskaper som den vita eller halmgula färgen, smaken och aromen enligt punkt 5.2.
- Att majsensilage – eller "vaxmajs" – används minskar tillskottet av färgämnen som karoten, antocyaner och klorofyll i mjölkornas foder, jämfört med motsvarande innehåll i foder som baseras på grönfärgade foder eller olika typer av hö. Denna utfodring med låga halter av färgämnen är direkt relaterad till silolagringen av majs.
- Användningen av obehandlad mjölk, som vid ystningen bidrar med de för området typiska mjölksyrabakterierna.
- Användningen av naturliga mjölksyrabakterier som skapar ett obrutet mikrobiologiskt band till produktionsområdet. Den med naturlig vassel ympade mjölken binder ystningen till produktionsområdet, men mjölken svarar också för det kontinuerliga och konstanta tillskottet av mjölksyrabakterier som är typiska för ursprungsområdet och som ger osten med den skyddade ursprungsbezeichnung "GRANA PADANO" dess viktigaste specifika egenskaper.

Orsakssambandet mellan produktens egenskaper och dess ursprungsområde svarar även ostmästaren för, som alltid har haft en central och grundläggande roll i produktionen av ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "GRANA PADANO".

Än i dag är det ostmästarna som ansvarar för bearbetningen av mjölk till ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO", inte tekniker eller vetenskapliga experter.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Den italienska myndigheten har inlett det nationella invändningsförfarandet för ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "GRANA PADANO".

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen återfinns

— på följande webbplats:

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

eller

— på jordbruks- och skogsbruksministeriets webbsida (www.politicheagricole.it): klicka på "Qualità e sicurezza" (längst upp till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)" (Produktspecifikationer som prövas av EU [i enlighet med förordning (EG) nr 510/2006]).
