



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier „GRANA PADANO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 358 van de Europese Unie van 24 oktober 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 358/10)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie<sup>(1)</sup>.

#### AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad<sup>(2)</sup>**

**„GRANA PADANO”**

**EU-nr.: PDO-IT-02296 – 1.3.2017**

**BOB (X) BGA ( ) GTS ( )**

#### 1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio Tutela Grana Padano  
Via XXIV Giugno 8  
25015 Desenzano del Garda (Brescia)  
ITALIË  
Tel. +39 030919811  
Fax +39 0309010487

Het Consorzio Tutela Grana Padano vertegenwoordigt producenten van „Grana Padano” en heeft het recht een aanvraag tot wijziging in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van 14 oktober 2013 van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid.

#### 2. Lidstaat of derde land

Italië

#### 3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben:

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (nader aan te geven)

#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd, waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

#### 5. Wijziging(en)

Deze wijziging heeft betrekking op de wijze waarop de verpakking van het Grana Padanotype „TRENTINGRANA” wordt gepresenteerd.

In artikel 8, onder B), van de specificaties, is de onderstaande tekst toegevoegd:

„Verpakkingen die „GRANA PADANO BOB” bevatten die voldoet aan de eigenschappen van het specifieke type „TRENTINGRANA” zoals hierboven beschreven, d.w.z. van kaaswielen met de specifieke matrijsband voor dat type, zullen worden gekenmerkt door de volgende afbeelding op het desbetreffende verpakkings- en reclamemateriaal:



Deze wijziging is het gevolg van de door de producenten van het Trentingranatype van „Grana Padano” opgelegde eis van uniformiteit met betrekking tot het ontwerp van etiketten.

In artikel 8, onder B), van de specificaties is na de laatste alinea de onderstaande tekst toegevoegd: „Niettegenstaande het feit dat voor de categorieën die uitdrukkelijk worden vermeld in de specificatie („Oltre 16 Mesi” (van meer dan 16 maanden) en „RISERVA – Oltre 20 Mesi” (Reserve – van meer dan 20 maanden)) geldt dat de logo’s bij voornoemde categorieën moeten worden toegepast, mag de verpakking eveneens melding maken, op vrijwillige basis, van andere rijpingsperioden dan die specifiek voor de twee betreffende categorieën.

Dit dient echter zodanig te gebeuren dat dit niet leidt tot de misvatting dat dit een andere productcategorie is die is vastgesteld en goedgekeurd door de specificatie.

Om redenen van duidelijkheid en ter voorkoming van verwarring van officiële categorieën en vrijwillig toegevoegde informatie die bedoeld is om de consument meer precieze en nauwkeurigere informatie te verschaffen, mag een rijping van 16 maanden en 20 maanden derhalve uitsluitend worden aangeduid aan de hand van de twee specifiek voornoemde logo’s, terwijl andere perioden van rijping (bv. „Stagionatura 12 mesi”, „Stagionatura 14 mesi”, „Stagionatura 18 mesi” (respectievelijk een rijping van 12 maanden, 14 maanden en 18 maanden) of iets dergelijks) alleen mogen worden aangeduid met lettertypes, kleuren, afmetingen en op een locatie die afwijken van de specifieke „GRANA PADANO BOB”-verpakking.”

Deze wijziging was noodzakelijk om producenten in staat te stellen een indicatie van de rijpingsperiode van de kaas op het etiket te vermelden, alsmede om te voorkomen dat dergelijke informatie leidt tot verwarring van officiële categorieën en vrijwillige aanvullende informatie.



## ENIG DOCUMENT

### „GRANA PADANO”

EU-nr.: PDO-IT-02296 – 1.3.2017

#### BOB (X) BGA ()

##### 1. Naam/namen

„GRANA PADANO”

##### 2. Lidstaat of derde land

Italië

##### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

#### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

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

Harde kaas gemaakt van gekookte kaasmassa; een langzaam rijpende kaas die als tafelkaas en geraspt wordt gebruikt en het hele jaar door wordt geproduceerd; geproduceerd met door middel van natuurlijke oproming gedeeltelijk ontroomde melk die in twee dagelijkse melkwinningen wordt 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. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

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;

Grondstoffen: rauwe koemelk, natuurlijke startcultuur, kalverstremsel. De melk is afkomstig van koeien die in het in punt 4 omschreven gebied worden gehouden.

#### 3.4. 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.



### 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

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 in zaak C-469/00). 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.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

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 kaasvormen 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, die een rij gepointilleerde ruitvormen bevatten die worden doorkruist met het woord „TRENTINO”, mits de kaas uitsluitend is bereid met melk die afkomstig is van koeien die met voedergewassen worden gevoederd en die het hele jaar door geen enkele soort kuilvoer toegediend krijgen; in het centrale deel van de opstaande zijde staan tweemaal in spiegelbeeld de woorden „TRENTINO” tussen de gestileerde afbeelding van enkele bergtoppen.

Verpakkingen die „GRANA PADANO BOB” bevatten die voldoet aan de eigenschappen van TRENTINGRANA zoals hierboven beschreven, zullen worden gekenmerkt door de volgende afbeelding op het desbetreffende verpakkings- en reclamemateriaal:



De oorsprong van de kaas wordt niet alleen aangetoond door de met speciale matrijsbanden aangebrachte merktekens, maar ook aan de hand 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".

„Niettegenstaande het feit dat voor de categorieën die uitdrukkelijk worden vermeld in de specificatie („Oltre 16 Mesi" (van meer dan 16 maanden) en „RISERVA – Oltre 20 Mesi" (Reserve – van meer dan 20 maanden)) geldt dat de logo's bij die categorieën moeten worden toegepast, mag de verpakking eveneens melding maken, op vrijwillige basis, van andere rijpingsperioden dan die specifiek voor de twee betreffende categorieën.

Dit dient echter zodanig te gebeuren dat dit niet leidt tot de misvatting dat dit een andere productcategorie is die is vastgesteld en goedgekeurd door de specificatie.

Om redenen van duidelijkheid en ter voorkoming van verwarring van officiële categorieën en vrijwillig toegevoegde informatie die bedoeld is om de consument meer precieze en nauwkeurigere informatie te verschaffen, mag een rijping van 16 maanden en 20 maanden derhalve uitsluitend worden aangeduid aan de hand van de twee specifiek voornoemde logo's, terwijl andere perioden van rijping (bv. „Stagionatura 12 mesi", „Stagionatura 14 mesi", „Stagionatura 18 mesi" (respectievelijk een rijping van twaalf maanden, 14 maanden en 18 maanden) of iets dergelijks) alleen mogen worden aangeduid met lettertypes, kleuren, afmetingen en op een locatie die afwijken van de specifieke „GRANA PADANO BOB"-verpakking."

#### *4. Beknopte beschrijving van het afgebakende 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, Lauregno, Proves, Senale-San Felice en Trodena.

#### *5. Verband met 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 ijstijdafzettingen met een overvloed aan water en heeft één 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 maïsteelt. 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. Grondverbeteringswerkzaamheden en de regulering van de irrigatie die in de 11e 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.

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.

Het causaal 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 specifieke eigenschappen als de witte of strogele kleur, de geur en smaak ontleent; het rechtstreekse gevolg van het gebruik van kuilmaïs – 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. Immers, de melk die wei en tevens entstof wordt, 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**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan op de volgende website worden geraadpleegd:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door de website van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

(<sup>1</sup>) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(<sup>2</sup>) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.