



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „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(s) in Publicatieblad C 188 van 4 juni 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 augustus 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad (¹) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking (2019/C 188/04)

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„GRANA PADANO”

EU-nr.: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

BOB (X) BGA ()

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

De 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

- ☐ Naam van het product
- ☐ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband



- ☐ Etikettering
- ☒ Overige: het gebruik van afsnijsels in geraspte „Grana Padano”, kwaliteitsinspectie van de kaas

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 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Bewijs van oorsprong

Er wordt een specifiek mineraalprofiel voor „Grana Padano” toegevoegd aan het productdossier, waardoor de reeks parameters die kunnen worden gebruikt om de oorsprong van het product nauwkeurig aan te wijzen, wordt uitgebreid.

Meer in het bijzonder wordt de volgende passage ingevoegd in artikel 2, na de informatie over de aminozuur- en isotopensamenstelling van de kaas:

„Het specifieke mineraalprofiel van „Grana Padano” (BOB), dat is bepaald aan de hand van isotopenmassaspectrometrie (IRMS), is ingediend bij de Consorzio Tutela „Grana Padano” en bij het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid.”

Aangezien deze gegevens al deels zijn vervat in de isotopensamenstelling die momenteel bij het ministerie is ingediend, versterkt deze wijziging de reeds in gebruik zijnde databank.

Het gaat derhalve om twee verschillende parameters die, wanneer ze worden gecombineerd, helpen de thans gebruikte databank te versterken, en zo de authenticiteit van „Grana Padano” (BOB) waarborgen, met name wanneer deze in kleine porties of als geraspte kaas wordt verkocht.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De volgende wijziging betreft de schrapping van de passage die het mogelijk maakt af te wijken van de regels voor de microbiële belasting van de voor de bereiding van „Trentingrana” gebruikte melk. De verwijzingen naar deze afwijking moeten worden geschrapt uit de eerste zin van de eerste alinea van artikel 4.

De eerste alinea van artikel 4 van het productdossier luidt momenteel als volgt:

„„Grana Padano” (BOB) wordt gemaakt van rauwe koemelk van koeien die tweemaal per dag worden gemolken. Behalve ten aanzien van in de regio Trentingrana geproduceerde melk worden geen van de in de geldende wetgeving vastgestelde afwijkingen van de bacteriële belasting en het aantal somatische cellen toegepast.”

Ze wordt vervangen door:

„„Grana Padano” (BOB) wordt gemaakt van rauwe koemelk van koeien die tweemaal per dag worden gemolken, of met gebruikmaking van een robotisch melksysteem met vrij koeverkeer dat ervoor zorgt dat de melk de gewenste eigenschappen behoudt.”

Deze wijziging is noodzakelijk, omdat wet nr. 131 van 5 juni 2003, waarbij deze afwijking is vastgesteld, een toepassingstermijn vermeldde, die thans is verstreken.

De volgende correctie moet worden aangebracht aan de verwijzingen naar vaarzen in de passage over de lijst van toegestane diervoeders:

Van „*vaarzen van meer dan zeven maanden*” in „*vaarzen die meer dan zeven maanden drachtig zijn*”.

De derde alinea van artikel 4 van het productdossier luidt thans als volgt:

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

Ze wordt als volgt gewijzigd:

„Het basisvoer van de melkkoeien bestaat uit verse of gedroogde voedergewassen en is bestemd voor lacterende koeien, droogstaande koeien en vaarzen die meer dan zeven maanden drachtig zijn.”

De zevende alinea van artikel 4 wordt ook gewijzigd. De huidige tekst luidt:

„Hierna volgt de lijst van grondstoffen voor voeder, ingedeeld in categorieën, die mogen worden toegevoegd aan veevoeder dat wordt gebruikt voor het voederen van lacterende koeien, droogstaande koeien en vaarzen van meer dan zeven maanden waarvan de melk wordt gebruikt om „Grana Padano” (BOB) te maken.”

Hij wordt als volgt gewijzigd:

„Hierna volgt de lijst van grondstoffen voor voeder, ingedeeld in categorieën, die mogen worden toegevoegd aan veevoeder dat wordt gebruikt voor het voederen van lacterende koeien, droog-



staande koeien en vaarzen die meer dan zeven maanden drachtig zijn waarvan de melk wordt gebruikt om „Grana Padano” (BOB) te maken.”.

Deze wijziging is ook van invloed op de eerste alinea van punt 3.3 van het enig document.

Die luidt momenteel als volgt:

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

Ze wordt vervangen door:

„Het basisvoer van de melkkoeien bestaat uit verse of gedroogde voedergewassen en is bestemd voor lacterende koeien, droogstaande koeien en vaarzen die meer dan zeven maanden drachtig zijn.”.

Deze wijziging verhelpt een kennelijke fout die in de tekst is geslopen doordat koeien in Italiaanse landbouwkringen bekendstaan als vaarzen („manze”) vanaf de leeftijd van ongeveer 18 maanden, wat samenvalt met de tijd dat ze worden bevrucht. Deze wijziging betreft dus een correctie, aangezien het woord „drachtig” louter per vergissing was weggelaten.

Tevens maakt deze wijziging het mogelijk robotische melksystemen met vrij koeverkeer te gebruiken. Bijgevolg moeten ook de delen van het productdossier over de mogelijkheid om partijen melk te mengen, worden gewijzigd.

De eerste alinea van artikel 4 en de derde en vierde alinea van artikel 5 van het productdossier worden daarom gewijzigd.

De eerste alinea van artikel 4 van het productdossier luidt thans als volgt:

„„Grana Padano” (BOB) wordt gemaakt van rauwe koemelk van koeien die tweemaal per dag worden gemolken. Behalve ten aanzien van in de regio Trentingrana geproduceerde melk worden geen van de in de geldende wetgeving vastgestelde afwijkingen van de bacteriële belasting en het aantal somatische cellen toegepast.”.

Zij wordt vervangen door:

„„Grana Padano” (BOB) wordt gemaakt van rauwe koemelk van koeien die tweemaal per dag worden gemolken, of met gebruikmaking van een robotisch melksysteem met vrij koeverkeer dat ervoor zorgt dat de melk de gewenste eigenschappen behoudt.”.

De derde en vierde alinea van artikel 5 van het productdossier luiden momenteel als volgt:

„De kaas kan worden gemaakt met melk van één melkbeurt of met een mengeling van partijen van twee melkbeurten, nadat deze hebben gerust zodat ze kunnen bezinken en de room op natuurlijke wijze naar de oppervlakte kan stijgen.

Het is ook mogelijk partijen van twee melkbeurten te gebruiken, waarvan men slechts één partij heeft laten rusten om te bezinken en de room op natuurlijke wijze naar de oppervlakte te laten stijgen.”.

Ze worden vervangen door:

„De kaas kan worden gemaakt met melk van één melkbeurt of met een mengeling van partijen van meer dan een melkbeurt, nadat deze hebben gerust zodat ze kunnen bezinken en de room op natuurlijke wijze naar de oppervlakte kan stijgen.

Het is ook mogelijk om een partij melk te gebruiken waarvan men slechts een deel heeft laten rusten om te bezinken en de room op natuurlijke wijze naar de oppervlakte te laten stijgen.”.

Deze wijziging is ook van invloed op punt 3.2 van het enig document.

Dat luidt momenteel als volgt:

„„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 wordt vervangen door:

„Harde kaas gemaakt van gekookte kaasmassa; een langzaam gerijpte kaas die als tafelkaas en geraspt wordt gebruikt en het hele jaar door wordt geproduceerd; geproduceerd van rauwe, gedeeltelijk ontroomde melk van koeien die tweemaal per dag of met gebruikmaking van een robotisch melksysteem met vrij koeverkeer worden gemolken en waarvan het basisrantsoen uit groen- of droogvoer bestaat. De kaas kan worden gemaakt met melk van één melkbeurt of met een mengsel van partijen van meer dan een melkbeurt.”.

Zodra deze wijziging is goedgekeurd, wordt het mogelijk om de kaas te maken van partijen melk die in meer dan twee melkbeurten zijn verkregen. De kaasmaker moet er via het ontromingsproces voor zorgen dat de melk de kenmerken heeft die reeds in het productdossier zijn vastgesteld. Deze kenmerken worden niet gewijzigd. Uit jaren van testen is gebleken dat de aanwezigheid van de vereiste vet-caseïneverhouding volstaat om ervoor te zorgen dat de kaas de in het productdossier en het enig document vastgestelde kenmerken heeft. Vanuit technisch en wetenschappelijk oogpunt wijzigt het gebruik van robotische melksystemen de eigenschappen van de melk niet. In het bijzonder is de melk statistisch vergelijkbaar met die welke wordt verkregen door traditioneel melken, zowel wat het vetgehalte als wat het eiwitgehalte betreft. Het gebruik van robotische systemen kan het welzijn van de koe zelfs verbeteren, door de stress te verminderen die ontstaat door ze tijdens lactatiepieken slechts tweemaal per dag te melken.

De minimale tijd dat de kaas in de vormen moet doorbrengen, wordt teruggebracht van 48 tot 36 uur. Meer bepaald wordt de elfde alinea van artikel 5, die thans als volgt luidt:

„Hij wordt vervolgens ten minste 48 uur in vormen geplaatst, die de oorsprongs aanduiding in de kaas

persen. De kaas wordt vervolgens gedurende 14-30 dagen in pekels ondergedompeld.”. vervangen door:

„Hij wordt vervolgens ten minste 36 uur in vormen geplaatst, die de oorsprongs aanduiding in de kaas persen. De kaas wordt vervolgens gedurende 14-30 dagen in pekels ondergedompeld.”. In de loop der jaren is uit testresultaten gebleken dat 36 uur in de vormen voldoende tijd is om de kaas op correcte wijze te verharden en te vormen en klaar te maken voor het pekelen. Deze wijziging is noodzakelijk geworden door de geleidelijke productiestijging in afzonderlijke kaasmakerijen alsook door de fusies die hebben plaatsgevonden, waardoor de productie in grotere faciliteiten is gecentraliseerd. Dit heeft onvermijdelijk tot beperkingen op het gebied van de ruimte en tijd die beschikbaar zijn voor de verschillende kaasbereidingsprocedures geleid. Gezien de tijd die nodig is om de vormen te wassen en schoon te maken voordat ze weer kunnen worden gebruikt in een nieuwe productiecyclus, zou de aangevraagde wijziging aanzienlijk bijdragen tot een beter beheer van de kaasbereidingsbewerkingen.

Het gebruik van de „warmtekamer” („camera calda”) is toegestaan.

Dit betekent dat de volgende zin moet worden ingevoegd in artikel 5 van het productdossier:

„Wanneer de kazen uit de pekels worden gehaald, mogen ze worden afgespoeld en/of uiterlijk 24 uur in een omgeving worden geplaatst die tot een temperatuur tussen 25 °C en 60 °C is verwarmd.”.

Bepaalde producenten beproeven ondertussen al enkele jaren de herinvoering van een oude praktijk die erin bestaat dat de kazen – zodra ze uit de pekels zijn gehaald en na de optionele spoeling met water – in daartoe bestemde kamers gedurende 3 tot 24 uur tot een temperatuur tussen 25 °C en 60 °C worden verwarmd. Zoals blijkt uit talrijke historische documenten is dit een traditionele techniek die is bedoeld om de verdamping van vocht en zout uit het oppervlak te bevorderen en zo de korst te helpen een steviger oppervlak te ontwikkelen en de groei van oppervlakteschimmel te vertragen. Omdat de proeven met de herintroductie van deze praktijk zeer bevredigende resultaten hebben opgeleverd, is besloten het gebruik ervan toe te staan.

Overige

De regel die de overbrenging van afsnijdsels binnen een kaasmakerij tot het oorsprongsgebied beperkte, wordt geschrapt.

Meer bepaald wordt artikel 7, punt d), dat thans als volgt luidt:

„d) Afsnijdsels mogen enkel worden overgebracht binnen dezelfde kaasmakerij of tussen bedrijven binnen dezelfde groep en enkel binnen het oorsprongsgebied. Afsnijdsels voor geraspte „Grana Padano” mogen derhalve niet als een op zich zelf staand product worden verkocht.”

vervangen door:

„Afsnijdsels mogen enkel worden verplaatst binnen dezelfde kaasmakerij of tussen ondernemingen binnen dezelfde ondernemingsgroep. Afsnijdsels voor geraspte „Grana Padano” mogen derhalve niet als een op zich zelf staand product worden verkocht.”.

Deze wijziging is ook van invloed op punt 3.5 van het enig document, dat momenteel als volgt luidt: „overblijfsels mogen uitsluitend binnen eenzelfde in het productiegebied gevestigde onderneming of ondernemingsgroep worden verplaatst.”

Het wordt vervangen door:

„Afsnijdsels mogen enkel worden overgebracht binnen dezelfde kaasmakerij of tussen ondernemingen binnen dezelfde ondernemingsgroep.”.

Deze wijziging heeft een beperkte impact: ze is enkel van invloed op kaasmakerijen met faciliteiten voor het verdelen in porties buiten het productiegebied die ook geraspte kaas mogen verpakken (dit wordt uiteraard enkel toegestaan aan faciliteiten die zich in het oorsprongsgebied bevinden). De bedoeling is deze bedrijven in staat te stellen afsnijdsels van hun faciliteiten buiten het productiegebied over te brengen naar faciliteiten binnen het productiegebied die geraspte „Grana Padano” mogen vervaardigen, met inachtneming van de reeds in het productdossier vervatte limieten met betrekking tot het gebruik van afsnijdsels bij de vervaardiging van geraspte kaas. De werkelijke bedoeling achter deze aangevraagde wijziging bestaat erin dit beperkte aantal bedrijven op gelijke voet te brengen met die waarvan beide faciliteiten zich binnen het oorsprongsgebied bevinden en die bij de bereiding van „Grana Padano” geproduceerde afsnijdsels bijgevolg zonder beperkingen tussen hun faciliteiten kunnen overbrengen.

Kwaliteitsinspectie

Deze wijziging betreft de toevoeging van een classificatie voor het indelen van „Grana Padano” tijdens de kwaliteitsinspectie: „scelto sperlato” [„gecertificeerde topkwaliteit”], „nul” (0) en „een” (1). Als gevolg hiervan moet de volgende passage worden ingevoegd in artikel 5:

„„Grana Padano” wordt geclassificeerd als „scelto sperlato”, nul (0) en een (1).

„Grana Padano” „scelto sperlato” vertoont geen interne of externe gebreken.

„Grana Padano” 0 (nul) is nog steeds een product van topkwaliteit wat de kaasmassa zelf betreft, maar vertoont enkele kleine korstgebreken die bekendstaan als „correzioni” („correcties”).

„Grana Padano” 1 (een) – ook bekend als „sottoscelto” [„onder topkwaliteit”] – heeft enige lichte



„correcties” of kleine gebreken in de korst of in het zuivel, met iets grotere ogen, en neemt zijn vorm ietwat traag weer aan wanneer er met een testhamer op wordt geklopt.”.

Hoewel „Grana Padano” thans wordt gedefinieerd op basis van de zeer specifieke kenmerken die in het productdossier worden vermeld, is mettertijd duidelijk geworden dat het nuttig zou zijn over de mogelijkheid te beschikken om het product in te delen in categorieën op basis van de aanwezigheid van kleine gebreken van de korst en het zuivel. Deze categorieën, die reeds voor soortgelijke harde kazen worden gebruikt, hebben geen grote impact op de in artikel 2 van het productdossier vastgestelde productkenmerken, maar maken het eerder mogelijk om sectoraal beleid ter verbetering van de kwaliteit van het product te implementeren. De categorieën zijn gedefinieerd op basis van bestaande praktijken in de handel in „Grana Padano” (BOB), waarnaar, onder meer, wordt verwezen in de documentatie die bij de Europese Commissie werd ingediend toen de BOB werd geregistreerd. Meer in het bijzonder wordt een partij kaas onderverdeeld aan de hand van de hierboven beschreven commerciële classificatie wanneer zij ter voorbereiding op het aanbrengen van een brandmerk aan een kwaliteitsinspectie en de „hamertest” wordt onderworpen. Voor elke partij die aan een kwaliteitsinspectie wordt onderworpen, wordt een kwaliteitsclassificatieformulier ingevuld, waarbij de kaas als „scelto sperlato”, nul (0) of een (1) wordt ingedeeld.

ENIG DOCUMENT

„GRANA PADANO”

EU-nr.: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

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 gerijpte kaas die als tafelkaas en geraspt wordt gebruikt en het hele jaar door wordt geproduceerd; geproduceerd van rauwe, gedeeltelijk ontroomde melk van koeien die tweemaal per dag of met gebruikmaking van een robotisch melksysteem met vrij koeverkeer worden gemolken en waarvan het basisrantsoen uit groen- of droogvoer bestaat. De kaas kan worden gemaakt met melk van één melkbeurt of met een mengsel van partijen van meer dan een melkbeurt. 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 vaarzen die meer dan zeven maanden drachtig zijn. De melkkoeien worden hoofdzakelijk gevoederd met voedergewassen die op het gemengde bedrijf of elders in het afgebakende productiegebied van „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 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; Afsnijdsels mogen enkel worden overgebracht binnen dezelfde kaasmakerij of tussen ondernemingen binnen dezelfde ondernemingsgroep. Afsnijdsels voor geraspte „Grana Padano” mogen derhalve niet als een op zich zelf staand product worden verkocht.

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 beschermde 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 merkteken „RISERVA”.

Niettegenstaande het feit dat voor de categorieën die uitdrukkelijk worden vermeld in het productdossier („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 het productdossier.

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-S. Felice en Tredena.

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 ijstijdfazettingen 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 diensgevolge 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 kaas 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 kleeftmaïs 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 kleeftmaïs, 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 kleeftmaïs – is dat het voer in mindere mate is samengesteld uit chromatische bestanddelen als carotenen, anthocyanen 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 diensgevolge 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” (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 volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> ofwel

door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità” (rechts boven aan het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.