STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39772
20 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Grana Padano” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5199 van 19 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/5199)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Grana Padano”
EU-referentienummer: PDO-IT-0011-AM06 – 13.7.2026

1. Naam van het product

“Grana Padano”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

De wijziging betreft artikel 4 van het productdossier over het aantal uren dat de melk na de eerste melkbeurt wordt opgeslagen.

Beschrijving

Door een afwijking van het Ministerie van Volksgezondheid is het mogelijk dat de melk binnen 26 uur na het begin van de eerste melkbeurt slechts één keer opgehaald wordt, op voorwaarde dat ze bewaard wordt bij een temperatuur van ten hoogste 12 °C en dat in elk geval aan het einde van de opslagperiode de wettelijke grenswaarde van 100.000 kve/ml in acht wordt genomen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier over de manier om lysozym te gebruiken.

Beschrijving

Het wordt mogelijk om lysozym toe te voegen nadat de room in een mengsel omhoog is gekomen, of rechtstreeks in een ketel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier over de rijpingsperiode.

Beschrijving

De rijpingsperiode wordt teruggebracht van de huidige 14–30 dagen tot 12–25 dagen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier over het merkteken.

Beschrijving

Het brandmerk wordt verwijderd, en het nieuwe merkteken van “Grana Padano” wordt rechtstreeks in de mal aangebracht.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en punt 4.6 van het enig document over de beschrijving van het nieuwe logo.

Beschrijving

Het nieuwe logo, dat in de mal en op de verpakking moet worden aangebracht, wordt op verschillende plaatsen gewijzigd vanwege de schrapping van het brandmerk.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en punt 4.6 van het enig document over het caseïneplaatje.

Beschrijving

Er wordt een beschrijving toegevoegd van het caseïneplaatje, dat een unieke numerieke code bevat om elk kaaswiel te identificeren.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Grana Padano"
EU-referentienummer: PDO-IT-0011-AM06 – 13.7.2026

1. Naam van het product

"Grana Padano"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0406 – Kaas en wrongel

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde 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 rauwe, gedeeltelijk ontroomde koeienmelk. Die wordt in twee dagelijkse melkbeurten verkregen van koeien waarvan het basisrantsoen uit groen- of droogvoer bestaat. Het is toegestaan melk van een enkele melkbeurt of een mengsel van twee melkbeurten te gebruiken.
De kaaswielen hebben enigszins convexe of bijna recht opstaande zijkanten 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.
De kaasmassa is hard met een fijnkorrelige textuur 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; de kaasmassa is wit of strogeel van kleur en heeft een aangename geur en een verfijnde smaak.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Op jaarbasis komt ten minste 50% van de droge stof van het voeder voor de koeien uit het productiegebied.
Het basisvoer van de melkkoeien bestaat uit groen- of droogvoer 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 bedrijf of elders in het afgebakende productiegebied van "Grana Padano" (BOB) worden geteeld.
Ten minste 50% van 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.
– Er is een lijst met toegestane diervoeders:
– voedergewassen: groene voedergewassen, hooi, stro, kuilvoer (dat niet mag worden gebruikt voor de productie van "Trentingrana");
– grondstoffen voor niet-voedergewassen, per categorie gegroepeerd, die naast voedergewassen mogen worden gebruikt: 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 5 omschreven gebied worden gehouden.

4.4. 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 5 omschreven afgebakende gebied.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen 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 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 onderneming of binnen dezelfde ondernemingsgroep. Afsnijdsels voor geraspte "Grana Padano" mogen derhalve niet als een op zichzelf staand product worden verkocht.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct 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 dus op het hele kaaswiel van "Grana Padano" (BOB) moet voorkomen, bestaat uit een ruitvormig teken dat doorkruist wordt door een brede band die op de korte diagonaal ligt en door twee evenwijdige lijnen begrensd wordt. In het midden van de band staan de woorden "GRANA" en "PADANO" in drukletters, verspreid over twee regels, in het merklettertype "Padano".
De matrijsbanden die het oorsprongsstempel koud in de kaas drukken wanneer de wrongel in kaasvormen wordt overgebracht, bevatten het officiële merkteken hierboven, en daarnaast een reeks 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 "TRENTINGRANA"-matrijsbanden worden gebruikt, die een rij 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. De matrijsbanden in kwestie zijn ook voorzien van het hierboven beschreven officiële merkteken van de BOB.
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" en een code die elk kaaswiel ondubbelzinnig identificeert.

– “Grana Padano” die gedurende ten minste 20 maanden na het overbrengen van de wrongel in kaasmallen in het productiegebied is gerijpt en die de volgende kenmerken heeft, mag worden aangeduid met de term “RISERVA” [“reserve”]:
– geclassificeerd als “scelto sperlato” [“gecertificeerde topkwaliteit”];
– kaasmassa met zichtbare korrels en een textuur die radiaal in schilfers afbrokkelt;
– uniforme witte of strogele kleur;
– afwezigheid van abnormale geuren;
– geurig aroma en delicate smaak.

“Grana Padano”-kaas die tot de categorie “Grana Padano RISERVA” behoort, is herkenbaar aan een speciaal merkteken dat op verzoek van de betreffende producent op de zijkant van de kaaswielen wordt gebrand.
Dat tweede merkteken is een cirkel die in het midden wordt verdeeld door een grote band die met evenwijdige boven- en onderlijnen is begrensd. Het woord “RISERVA” wordt in hoofdletters in het midden van deze band geschreven. Het woord “OLTRE” in hoofdletters en het cijfer “20” staan in de bovenste helft, en het woord “MESI” in hoofdletters in de onderste helft [wat betekent “meer dan 20 maanden”].
Op de kaas die door geautoriseerde verpakkers wordt verpakt, moet het logo “Grana Padano” zijn aangebracht.
Op de verpakking staat het officiële merkteken waaruit blijkt dat het product voldoet aan de eisen voor een rechtmatig gebruik van de BOB “Grana Padano”, zoals beschreven in het begin van dit punt. Dat wordt weergegeven op een gele achtergrond (Pantone 109 C), in dezelfde vorm als de zwarte component van het logo, maar iets groter.

De parameters voor de weergave van het logo op de verpakking zijn:



TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO



Verpakkingen die “Grana Padano” (BOB) bevatten die voldoet aan de eigenschappen van het specifieke TRENTINGRANA-type zoals hierboven beschreven, moeten worden gekenmerkt door de volgende afbeelding op het desbetreffende verpakkings- en reclamemateriaal:



Zodra bij de tweede kwaliteitscontrole is nagegaan of de verpakte producten aan de kwaliteitseisen voldoen, zijn de volgende aanvullende categorieën van toepassing: “Grana Padano” RISERVA Oltre 20 Mesi en “Grana Padano” RISERVA Oltre 24 Mesi [meer dan 24 maanden].
De vermelding van de feitelijke rijping is ook toegestaan op de verpakking van “Grana Padano” vanaf 12 maanden.
Deze specificatie blijft echter facultatief. In geval van toevoeging moet de rijping op alle verpakkingen op uniforme wijze worden aangegeven, door de passende nummering te gebruiken in geel op zwart en met toevoeging van de woorden “Oltre X mesi” [“meer dan X maanden”].

De parameters voor de aanduiding van de rijping zijn met name als volgt:



Op de verpakking van kaas van de categorie "Grana Padano" RISERVA Oltre 20 Mesi wordt naast het hierboven beschreven "Grana Padano"-logo ook het op die kazen aangebrachte "RISERVA"-merkteken gebrand.
Het logo in kwestie bestaat uit: een cirkel, die in het midden wordt verdeeld door een grote band die met evenwijdige boven- en onderlijnen is begrensd; het woord "RISERVA" wordt in hoofdletters in het midden van deze band geschreven.
Het woord "OLTRE" wordt in hoofdletters in de bovenste helft geschreven en het cijfer "20" en het woord "MESI" in hoofdletters in de onderste helft.
Het model is goud op een zwarte achtergrond in dezelfde vorm als het gouden element van het model, maar iets groter.

De parameters voor de weergave van het logo op de verpakking zijn:



De vermelding van de feitelijke rijping vanaf 24 maanden is ook toegestaan op de verpakking van "Grana Padano", die eerder met het logo "RISERVA – Oltre 20 Mesi" is gebrandmerkt.
Deze specificatie blijft echter facultatief. In geval van toevoeging moet de rijping op alle verpakkingen op uniforme wijze worden aangegeven, met het passende logo dat vergelijkbaar is met het hierboven beschreven logo voor de "RISERVA – Oltre 20 Mesi", maar in het zwart geschreven op een gouden achtergrond.

De parameters voor de weergave van het specifieke logo in kwestie zijn:



Net als bij de kaas van de categorie "RISERVA – OLTRE 20 MESI" moet het hierboven beschreven "Grana Padano"-logo ook worden aangebracht op de verpakking waarop dit logo is aangebracht. De logo's met betrekking tot de rijping moeten de voortgang volgen die duidelijk is aangegeven in het volgende diagram:



5. 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, Mantova links van de Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, 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 Trodena.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Het productiegebied van "Grana Padano" (BOB) komt grotendeels overeen met de regio van de Po-vallei, dat wil zeggen het geografische gebied van de rivierbedding van de Po. Dit vrijwel vlakke gebied wordt gevormd door uiterwaarden, aanslibbingen en ijstijdafzettingen 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 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 Po-vallei 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 die 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 kaaswielen;
– de specifieke morfologie van de kaasmassa, die het gevolg is van een productiemethode waarmee de typische korrelige en in schilfers afbrokkelende structuur wordt verkregen;
– de witte of strogele kleur van de kaasmassa, met een verfijnde smaak en een geurig aroma, voornamelijk als gevolg van het wijdverbreide gebruik van kleefmaïs in de voeding van de runderen;
– 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 Po-vallei en daardoor het grote aanbod aan voedergewassen waaronder met name kleefmaïs, waaraan de kaasmassa 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, anthocyanen en chlorofylen in vergelijking met een voederpatroon 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 die in wei wordt omgezet, vormt immers de schakel in de keten die het kaasbereidingsproces verbindt met het productiegebied en zorgt ook voor de voortdurende aanwezigheid van de melkzuurbacteriën die typisch zijn voor het gebied van oorsprong, waardoor "Grana Padano"-kaas zijn belangrijkste bijzondere kenmerken krijgt;
– 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.

C 263/30 IT, Publicatieblad van de Europese Unie, 8.7.2022.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier

www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340