

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 199/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„GRANA PADANO”

EK- sz.: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [kérjük, határozza meg]

2. Módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

3.1. A termék leírása:

A „félzsíros” meghatározás törlésre kerül és azt a következő kifejezés váltja fel: „részben természetes főlőzéssel előállított [...] tejből [...] készült” (a termékleírás 1. cikke);

a hatályos előírások értelmében a sajt akkor nevezhető „félzsírosnak”, ha szárazanyagra vetített zsírtartalma nem éri el a 35 %-ot, a Grana Padano szárazanyagra vetített zsírtartalma ezzel szemben átlagosan 40–42 %, így a „félzsíros” jelző használata a fogyasztók számára megtévesztő lehetett.

A „gyártás” kifejezést – amely gépesített és ipari jellegű előállításra utal – a semlegesebb és e jelentéstartalmaktól mentes, ennél fogva megfelelőbb „előállítás” kifejezés váltja fel (a termékleírás 1. cikke).

A tej leírása a „nyers” jelzővel bővül (a termékleírás 1. cikke): mivel a tej „nyers” mivolta lényegi elem a területtel való kapcsolat megőrzése szempontjából, a „nyers” megjelölés kifejezetten azért került be a termékleírásba, hogy eloszlassa azokat a kétértelműségeket, amelyek a múltban – egészen a bírósági tárgyalótermekig begyűrűző – értelmezési kérdéseket vetettek fel annak lehetőségét illetően, hogy a tejet hőkezelésnek vetik alá (amely kezelés egyébként a jóváhagyott termékleírásban nem szerepel).

A következő kitélt törlik: „érlelődéssel szembeni ellenállás: 1–2 év” (a termékleírás 2. cikke). Ennek oka az, hogy a kérdéses kitélt azt a veszélyt hordozta magában, hogy zavart kelt azon legrövidebb érlelési időszak (kilenc teljes hónap) vonatkozásában, amelyet követően a termék a Grana Padano oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel jogosan kerülhetett forgalomba. A szóban forgó kitélt ezen túlmenően potenciálisan hátrányos helyzetbe hozta azokat a sajtokat, amelyek a két éves időkorláton túl is elálltak, tehát rendelkeztek a termékleírásban szereplő vagy annál talán még magasabb szintű jellemzőkkel, de a fenti kitélt alapján – paradox módon – mégis fennállt a leminősítésük lehetősége.

Bevezetik a következő pontosítást: „bármilyen mesterséges színezés kifejezetten tilos” (a termékleírás 2. cikke): e tilalom kifejezett felvétele azt a célt szolgálja, hogy eloszlassa azokat a kételyeket, amelyek a gyakorlatban a sajtkorongok mesterséges színezésének lehetőségét illetően merültek fel.

Kifejezetten feltüntetik a zsír/kazein tartályban mért arányát (a termékleírás 5. cikkének (5) bekezdése): „(...) A zsír/kazein-aránynak a tartályban 0,80 és 1,05 között kell lennie. A Trentingrana esetében a tartályban a tej zsír/kazein-aránya legfeljebb 1,15”. Ez a pontosítás azért került be, mert a zsír/kazein arány képezi azt a paramétert, amely a késztermék zsíranyagtartalma tekintetében egyedül megbízható és irányadó.

3.2. Földrajzi terület:

A földrajzi terület körbehatárolásának jelenlegi módja (a termékleírás 3. cikke) lényegében az annak idején benyújtott szöveg frissítése, amely frissítés azokra az új megyékre terjed ki, amelyeket az előállítási területben már szereplő többi megye közigazgatási területén belül alakítottak ki.

Az előállítási terület a Bolzano autonóm megyéhez tartozó alábbi 5 település felvételével bővült ki: Anterivo, Trodena, Lauregno, Proves, Senale-San Felice. Ez az 5 település – noha közigazgatásilag Bolzano megye területén található – hegyrajzilag Trento megye völgyeihez – nevezetesen a Val di Fiemméhez (Anterivo és Trodena), illetve a Val di Nonhoz (Lauregno, Proves, Senale-San Felice) tartozik és értelemszerűen Trento megye területével határos. A jelenleg a Bolzano Autonóm megyéhez (*Provincia Autonoma di Bolzano*) tartozó települések 1948-ig ugyanis egy olyan területi egységhez tartoztak (példa gyanánt a Fiemme Cavalese-beli Magnifica Comunità említhető), amely az érintett gazdasági tömörülések között nem tett különbséget az alapján, hogy azok Trento vagy Bolzano autonóm megye közigazgatási határaihoz tartoznak-e.

Megjegyzendő, hogy a fent nevezett 5 település teljes területe mintegy 92 négyzetkilométer, tehát a terület bővítése teljes mértékben elenyésző a „Grana Padano” OEM már elismert termőterületének alapterületéhez képest, amely 5 tartományt ölel fel.

3.3. A származás igazolása:

Olyan analitikus paramétereket vezetnek be, amelyek lehetővé teszik a termék származásának olyan specifikus vizsgálatokon keresztüli szavatolását, amelyek segítségével figyelemmel követhetők a „Grana Padano” OEM sajátos jellemzői.

Konkrétan a következő mondatok kerültek be a termékleírásba (a 2. cikk (2)–(3) és (5) bekezdése):

„A Grana Padano OEM sajt sajátos aminosav-összetételét a Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano-nál (Grana Padano Sajtvédelmi Konzorcium) és a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztériumnál letétbe helyezték, beazonosítása pedig ioncserés kromatográfiával, ninhidrines oszlop utáni fotometrikus felméréssel történt”;

„A Grana Padano OEM sajt specifikus izotóp-összetételét a Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano-nál (Grana Padano Sajtvédelmi Konzorcium) és a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztériumnál letétbe helyezték, beazonosítása pedig izotóparány-mérő tömeg-spektrométeres módszerrel történt (IRMS)”;

„A késztermék fordított fázisú folyadékkromatográfiával és fluoreszcencia-érzékeléssel mért lizozin-tartalmának – ahol ezt a sajt készítés során használják – meg kell egyeznie a bejelentett és a sajt készítési eljárás során ellenőrzött mennyiséggel”.

Ezen belül is, a bioelemek állandó izotóparányainak elemzésének, valamint a makro- és mikroelemek elemzésének köszönhetően olyan adatbázis jött létre, amely meghatározza és jellemzi a Grana Padano-t és amely tehát – az egyes termékmintákon végzett elemzések eredményének az említett adatokkal való összevetése útján – lehetővé teszi annak meghatározását, hogy a vizsgált termék a származási területről származik-e, valamint hogy rendelkezik-e annak a sajtnek a sajátos egyedi jellemzőivel, amelyet az a lajstromszám különböztet meg, amelyből a gyártó a nyilatkozata szerint a szóban forgó reszelt sajt-mintát vette.

Az izotópokra, az aminosavakra és a lizozintartalomra vonatkozó elemzések keresztezett összevetésének köszönhetően olyan mechanizmus jön létre, amely lehetővé teszi, hogy biztosan szavatolni lehessen a Grana Padano OEM származását.

Bevezetik a mikrobiológiai jelzőanyag alkalmazására vonatkozó előírást (a termékleírás 2. cikkének (4) bekezdése): „A Grana Padano OEM sajt olyan, a tejre jellemző mikroorganizmusokat tartalmaz, amelyeket – hamisításelleni rendszer gyanánt – egyfajta detektorként alkalmaznak és amelyeket a sajt készítési folyamat során adnak az üsttejhez. Ez a jelzőanyag a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztériumnál letétbe helyezték és a Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano (Grana Padano Sajtvédelmi Konzorcium) által ismert minőségi és mennyiségi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek célja a Grana Padano OEM sajt hitelességének biztosítása. A jelzőanyag gyanánt használt mikroorganizmus – amelyet mindig a tej baktériumflórájában már eleve meglévők közül választanak ki – meghatározott időközönként módosításokon esik át, megakadályozandó, hogy az idő múlásával kivülálló – nem Grana Padano OEM-termelők – ugyanezen jelzőanyag hozzáadása révén a terméket elbitorolhassák”.

Az intézkedés lényege abban áll, hogy a sajt készítési folyamat során meghatározott mennyiségű olyan mikroorganizmust adagolnak az üsttejbe, amely már eleve megtalálható a „Grana Padano” OEM készítésére felhasználni kívánt tej baktériumflórájában. E tejbaktériumok inaktíváltak, tehát nem reprodukálhatók és nem képesek a termék kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőit módosítani. Ez olyan beazonosítási, azaz hamisításelleni rendszert képez a „Grana Padano” OEM sajt tekintetében, ami olyan természetes biológiai detektorok segítségével jelöli meg a sajtot, amelyeket a Grana Padano OEM sajtján történő átalakításra szolgáló tejben természetes módon már jelen lévő flórából választottak ki.

Annak utólagos ellenőrzése, hogy a szóban forgó jelzőanyag az ismert és elvárt mennyiségben jelen van-e a késztermékben, lehetővé teszi az elemzett sajt eredetisége felől való meggyőződést, mivel képes biztonsággal kimutatni azt, ha akár 5 %-nál kisebb mértékben is nem Grana Padano OEM sajtot kevertek bele, ily módon nem érdemes a keveréssel próbálkozni.

Tekintettel arra, hogy már a „Grana Padano” elismerésének alapjául szolgáló eredeti iratanyagban is szerepel „baktériumoknak” a sajt készítési folyamat során történő használata, valamint arra, hogy a „Grana Padano” készítésére szolgáló tejben természetes módon már amúgy is jelen lévő összetevőkről van szó, magától értetődő, hogy a kért változtatás nem jelenti a már meglévő előállítási módszerek megváltoztatását, másrészt viszont jelentős előnyöket biztosít a termék nyomon követhetősége, valamint eredetiségének szavatolása tekintetében.

Az egyértelműség kedvéért az előállítási módszereknél hangsúlyozták a fent említett azon kötelezettséget, hogy az üsttejhez „jelzőanyagot” kell hozzáadni (a termékleírás 5. cikkének (9) bekezdése): „A Trentingrana kivételével az üsttejhez minden esetben kötelező (a 2. cikk szerinti) jelzőanyag hozzáadása, amelyet a Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano (a Grana Padano Sajtvédelmi Konzorcium) bocsát az azt igénylő termelők rendelkezésére a Grana Padano OEM sajt eredetének szavatolása érdekében”.

Bevezetik a sajtban lévő alkalikus foszfát az analitikus paraméterére vonatkozó következő kitélt (5. cikk: „Csak azt a sajtot vetik szakértői vizsgálat alá – leghamarabb a formázástól számított nyolcadik hónap elteltét követően –, amelyeknek a kéreg alatt egy centiméterrel található és a sajtkorong peremének felénél vételezett térszája a fluorimetrikus módszerrel végzett mérés során olyan alkalikus foszfátértéket mutat, amely összeegyeztethető a nyerstej felhasználásával és amely megfelel a jelen termékleírás 2. cikkében szereplő valamennyi paraméternek”). Ennek bevezetése azért bizonyult szükségesnek, mert – a mai állás szerint – az alkalikus foszfát az egyetlen olyan elem, amely képes annak bizonyítására, hogy a sajt készítés során nyerstejet használtak fel.

Megemlítendő, hogy áthúzzák vagy lekaparják azon sajtok peremét, amelyek nem alkalmasak arra, hogy a Grana Padano védjegyet elnyerjék (5. cikk: „(...) vagy pedig az eredet feltüntetésére szolgáló, a forma által belenyomott jelzések áthúzás vagy lekaparás útján történő törlését vonja magával, amennyiben a termék nem rendelkezik a 2. cikk által előírt jellemzőkkel”). Ebben az esetben is egyszerűen arról van szó, hogy jobban meghatározzák azokat a tevékenységeket, amelyek abból a szakértői sajtvizsgálati tevékenységből következnek, amely az OEM-jelzés odaítélése vagy megtagadása céljából a termékleírás által előírt paraméterek betartásának ellenőrzésére irányul. A védjegyet a folyamat elején helyezik el a sajton, ezért – amennyiben az érlelési időszak végén az ellenőrző szerv úgy találja, hogy a termék nem felel meg mindazoknak a kívánalmaknak, amelyek feljogosítanak az elnevezés használatára – a korongokról el kell távolítani az OEM azonosító jeleit. Az azonosító jelek eltávolítása pedig a korongok áthúzása vagy lekaparása útján történik.

3.4. Az előállítás módja:

Bevezetnek egy rendelkezést, amelynek értelmében a „Reszelt” kivitel előállításához a „Grana Padano” felvágása és kiszérése során keletkező törmelék felhasználható (a 2. cikk (6) bekezdése: „A 7. cikkben részletezett korlátok között és feltételek mellett a «Reszelt» Grana Padano készítéséhez mindazonáltal engedélyezett a Grana Padano felvágása és kiszérése során különböző vagy állandó súlyú darabkák, rögzők, kockák, falatok stb. formájában keletkező törmelék felhasználása”), feltéve, hogy nyomon követhető és biztonságosan megállapítható a termék származása (ahogy arról a termékleírás „A Grana Padano OEM törmelékének a reszelt Grana Padano előállításához való felhasználásának korlátai és feltételei” című 7. cikkének utolsó előtti bekezdése rendelkezik). Erre a rendelkezésre azért volt szükség, mert gazdaságtalan és hátrányos a termelők számára, ha a „Grana Padano” OEM korongjának feldarabolása során elkerülhetetlenül, tehát természetes módon keletkező törmelék nem használható fel.

A 4. cikkbe beillesztették a tejelő tehenek takarmányozásának ismertetését. Ezen ismertetést pontosabban és szigorúbban kellett kifejteni. A „Grana Padano” OEM sajt minőségi jellemzőinek javítása érdekében a takarmányozásnál szigorúbb követelményeket vezettek be, amelyek azon empirikus megfigyelések valamint vizsgálódások eredményei, amelyeket a „Grana Padano” OEM előállítására felhasználni kívánt tejnek a sajt készítésre való alkalmasságát illetően végeztek.

Rögzítették a tej tárolási hőmérsékletét (az 5. cikk második bekezdése: „A nyerstej hőmérséklete az istállóban és a szállítás során legalább 8 °C.”). A megjelölt határértéket az indokolja, hogy a 8 °C alatti hőmérsékleten a kazein β frakciója oldhatóvá válik, ami megnehezíti a sajt alvadását és a savóelválasztást és óhatatlanul kihat a késztermék minőségére is.

A lizozin felhasználásának felső határát 100 kilogramm tejenként 2,5 grammal rögzítették (az 5. cikk (8) bekezdése: „A Trentingrana kivételével engedélyezett lizozin használata 100 kilogramm tejenként legfeljebb 2,5 gramm mennyiségben”). A lizozin használata már az engedélyezés alapjául szolgáló iratanyagban is szerepelt, anélkül azonban, hogy a felső mennyiségi korlátot rögzítették volna. A felhalmozott tapasztalat lehetővé tette annak megállapítását, hogy a megjelölt határértéket meghaladó mennyiségű lizozin semmilyen további előnnyel nem jár a Clostridium tyrobutyricum által keltett gázos erjedés visszafogása terén.

A Trentingrana esetében értelemszerűen kizárt a lizozin használata, mivel ebben az esetben a tejelő teheneket nem silótakarmánnyal takarmányozzák, ezért nem merül fel a lizozin használatának igénye.

3.5. Címkézés:

Kifejtik, hogy a szó eredeti értelmében vett reszelt sajttal azonos megítélés alá esik valamennyi olyan méretű és fajtájú darab, amelynek nincsen pereme (7. cikk (2) bekezdése) és ezért nem felismerhető.

Egyértelművé vált rögtön azon jogszabály hatálybalépése után, amely a Grana Padano elnevezésnek a „Reszelt” kivitelnél történő alkalmazását szabályozta, hogy az e termékekkel kapcsolatos kockázatok teljes mértékben azonosak voltak és azonosak ma is a reszelt sajtra jellemzőkkel, tekintve, hogy nem szerepel rajta a származási védjegy és ezért lehetetlen a termék beazonosítása.

Bevezették a kazein-adattábla használatát (8. cikk: „A jelölőszalagok által biztosított eredetbeazonosítást egy olyan kazein-adattábla elhelyezése egészíti ki, amely feltünteti a »Grana Padano« feliratot, az előállítás évét, valamint egy alfanumerikus kódot, amely minden egyes korongot egyértelműen beazonosít (...)”) annak biztosítása érdekében, hogy a termék mind teljesebben és alaposabban nyomon követhető legyen, ami elősegíti minőségének ellenőrzését, továbbá amely garanciát biztosít a fogyasztók számára.

Bevezették a „Riserva” (Fenntartva) és „Oltre 16 mesi” (Több, mint 16 hónapos) megjelöléseket (8. cikk). A fent említett megjelöléseknek a címkére való felvétele azt a célt szolgálja, hogy a szakembereknek és a fogyasztóknak pontos tájékoztatást nyújtson a termék érlelését illetően (úgynevezett „Szegegmentálás”). Olyan igényről van szó, amely a fogyasztók körében végzett célirányos piackutatásokból is világosan kirajzolódott. A szóban forgó módosítás jogosultságát tehát annak szükségessége adja, hogy a lehető legvilágosabb és leginkább teljes körű tájékoztatást nyújtson a szakembereknek és legfőképpen a fogyasztóknak: ha a „Grana Padano” érlelése tovább tart, értelemszerűen igencsak más érzékszervi jellemzőkkel bír, mint a kevésbé érlelt ugyanazon termék; a fogyasztó felé jelezni kell ezt a különbséget, indokolva egyben az árkülönbség okát is és lehetővé téve így a számára, hogy a vásárláskor tudatosan választhasson.

Megjegyzendő, hogy míg az „Oltre 16 mesi” kategória a kiszereelt termékre vonatkozik, addig a „Riserva” kategória egy második jelzés beütését feltételezi, amely csak az előállítási zónában és csak olyan sajton kerül elhelyezésre, amely onnan sosem került ki, tekintve, hogy – miként arról a termékleírás rendelkezik – a jelzés beütéséhez a termék ellenőrzése szükséges.

3.6. Nemzeti előírások:

Elhagyják az 54/97. sz. köztársasági elnöki rendelet 9. cikkében a csírák (baktériumok), valamint a szomatikus sejtek szintjét illetően biztosított felmentést (a 4. cikk első bekezdése: „(...) a Trentingrana térségében előállított tej kivételével ne éljenek a hatályos egészségügyi jogszabályokban a teljes baktériumállományt és a szomatikus sejtek szintjét illetően biztosított felmentésekkel.”)

Ez a módosítás fontos célállomás a Grana Padano sajt minőségi szintjének folyamatos emelésére irányuló folyamatban. Köztudomású ugyanis, hogy kitűnő minőségű sajt készítéséhez elsőrangú minőségű alapanyagból kell kiindulni.

A javasolt módosítás a Trentingrana védjeggyel jelölt sajtra nem vonatkozik, tekintettel ezen sajt sajátosságaira, amelyeket az 1987. január 26-i köztársasági elnöki rendelet ismer el és hagy jóvá: ebben (és csak ebben) az esetben a felmentés megmarad, figyelembe véve azt, hogy Trentingrana körzetében a szóban forgó érték nehezen érhető el, valamint e termék előállításának a szóban forgó térségben betöltött társadalmi és gazdasági jelentőségét.

3.7. Egyéb:

A „Grana Padano” OEM termékre a forgalomba hozatalkor jellemző tulajdonságokat kiegészítették – az ellenőrzés során hasznos – azon pontosítással, hogy a tömeg „a szakértői vizsgálatnak alávetett teljes tétel átlagtömegére vetítve értendő, ahol az egyes korongoknál a túréshatár 2,5 %, feltéve, hogy e túréshatár által érintett korongok egy olyan teljes tétel részét képezik, amely megfelel a fent idézett paramétereknek” (a termékleírás 2. cikke).

Figyelembe véve azt a tényt, hogy évente bő 4 millió korongnyi „Grana Padano” OEM-et állítanak elő, valamint az egyes korongok méreteit, kézenfekvő, hogy ha az ellenőrző szervnek minden egyes korongot meg kellene mérnie, akkor az ellenőrzésre fordított idő módfelett megnövekedne és súlyos költségeket róna a termelőkre.

Pontosításra kerül, hogy „a tej begyűjtését az első fejés megkezdésétől számított huszonnégy órán belül el kell végezni” (a 4. cikk második bekezdése). A korábbi megfogalmazás ugyanis e tekintetben nem volt kellőképpen világos.

Bevezették a bedolgozás és a bér munka tilalmát (az 5. cikk (1) bekezdése). A szóban forgó tilalmat az az igény indokolja, amely lényegében az egyes sajtkészítő üzemek jobb nyomon követhetőségére és magasabb szintű felelősségvállalására vezethető vissza.

Figyelembe véve azokat az előnyöket, amelyeket az említett rendszer biztosítani képes, teljesen ésszerűtlen lenne meghiúsítani azokat a Consorzio, valamint az általa megbízott kutatók által kifejlesztett jelentős gazdasági és egyéb jellegű erőfeszítéseket, amelyek egy olyan rendszer kialakítását tették lehetővé, amely végre képes biztos és megbízható válaszokkal szolgálni a termék és az alapanyag tényleges származása és eredete tekintetében.

A szöveg kiegészül egy, az ellenőrzésekre vonatkozó 6. cikkel, amely a jóváhagyás alapjául szolgáló iratanyagban nem szerepelt.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GRANA PADANO”

EK-sz.: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Grana Padano”

2. Tagállam vagy harmadik állam:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (II. Melléklet):

1.3. Osztály – Sajtok

3.2. Azon termék leírása, amelyre az (1) pontban található elnevezés vonatkozik:

Kemény sajt főzött és lassan érlelt tésztával, amelyet az év minden szakában gyártanak és tömbben vagy részelve fogyasztanak, és amelynek előállítása zöld vagy tartósított takarmánnyal táplált tehének nyers, részben fölözött, napi két fejből származó tejéből történik; egyazon fejből vagy két fejből keverten származó tej feldolgozása engedélyezett. Henger alakú, pereme enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík felületű, enyhén recés.

Átmérője 35–45 cm, peremének magassága 18–25, ami az előállítás műszaki körülményeinek függvényében változhat.

Tömeg: 24–40 kg; kéreg: kemény és sima, vastagsága: 4–8 mm.

A tészta kemény, szerkezete enyhén szemcsés, sugárirányban, szilánkosan törik, alig láthatóan lyukacsos. Zsíradék a szárazanyag arányában legalább 32 %. A kéreg színe sötét vagy természetes aranysárga, míg a tészta színe fehér vagy szalmaszínű. A tészta aromája illatos, íze zamatos.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

Nyers tehéntej, természetes savó oltóanyag, borjúból származó tejoltó.

A tej a 4. pontban körülhatárolt területen tenyésztett tehenektől származik.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

A tejelő tehenek alaptakarmányozása természetes és tartósított takarmánnyal történik, amelyet a tejelő tehenek, a szárazon álló állatok és a 7 hónaposnál idősebb üszők esetében alkalmaznak.

A tejelő tehenek takarmányozása olyan táplálékok felhasználásán alapul, amelyeket az üzemen belül vagy a Grana Padano OEM előállítási területén belül termesztettek.

A napi adagban a szárazanyag legalább 50 %-ának szálatakarmányokból kell származnia, a szárazanyagra vetítve 1-nél nem alacsonyabb szálatakarmány/kiegészítő takarmány aránnyal.

A napi adagon belül a szálatakarmányok szárazanyagának legalább 75 %-a a tej előállítási területén termelt élelmekből kell, hogy származzon.

Az engedélyezett élelmek listája a következő:

- szálatakarmányok: friss szálatakarmányok, széna, szalma, silózott takarmány (ez a Trentingrana típus előállításánál nem engedélyezett),
- a szálatakarmányok kiegészítésére szolgáló kiegészítő takarmányok készítésére engedélyezett, fajtánként csoportosított alapanyagok: hüvelyesek és származékaik, olajos magvak és származékaik, gumók és gyökerek és az ezekből készült termékek, dehidratált szálatakarmányok, cukoripari származékok, hüvelyesek magvai, zsiradékok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az előállításnak és az érlelésnek a 4. pontban körülhatárolt előállítási területen belül kell történnie.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A reszelésnek és az ezt követő csomagolásnak a 4. pontban körülhatárolt előállítási területen belül kell történnie, mivel a reszelt állapotú friss termék nagyon érzékeny és az érzékszervi jellemzőinek megőrzéséhez a termék kiszáradást elkerülhetővé tevő körülmények közötti, azonnali csomagolás szükséges; másrészt az eredetmegjelölést viselő csomagolásba történő azonnali kiserelés jobban is tudja biztosítani a reszelt termék eredetiségét, ami jellegéből kifolyólag nehezebben beazonosítható, mint egy egész korong, amelyen látható a jelölés (amint azt az Európai Bíróság 2003. május 20-i ítélete is megerősítette).

A „Grana Padano” OEM felvágása és kiserelése során különböző vagy állandó súlyú darabkák, rögök, kockák, falatok stb. formájában keletkező törmeléknek a reszelt „Grana Padano” előállításához történő felhasználása kizárólag az alábbi feltételek mellett engedélyezett: ha betartják a maximálisan 18 %-os kéregarányt; ha mindig biztosítva van azoknak a „Grana Padano” O.E.M. korongoknak a nyomon követhetősége, amelyekből a törmelékek származnak; későbbi felhasználás és/vagy egyik üzemből a másikba történő átszállítás esetén a törmelékeket lajstromszám és előállítási hónap szerint meg kell egymástól különböztetni; a törmelék átszállítása csak egyazon vállalaton vagy vállalatcsoporton belül és kizárólag a származási területen belül engedélyezett. Tilos tehát a törmelékek olyan célú forgalmazása, hogy abból reszelt „Grana Padano” készüljön.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az a hivatalos árujelzés, amely a Grana Padano oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára feljogosító követelményeknek való megfelelést tanúsítja és amelynek tehát úgy az egész korongokon, mint valamennyi kiszерelt vagy reszelt Grana Padano OEM sajtot tartalmazó csomagon meg kell jelennie, egy rombusz alakú ábrából áll, amelyen nyomtatott nagybetűkkel a „Grana” és a „Padano” szavak láthatók. A rombusz alakú ábra felső és alsó, lekerekített csücskében felül a „G”, alul pedig a „P” kezdőbetű látható.

A jelölőszalagot – amellyel a sajt formázásakor hidegen az eredetjelzést a korongokba beütik – egy sor csíkozott rombusz alakú négyszög alkotja, amelyekben felváltva a „Grana” és a „Padano” szavak olvashatók és amelyek feltüntetik az előállító sajtüzemet beazonosító jelzéseket, valamint az előállítási évet és hónapot.

Kizárólag a Trento autonóm tartományban előállított Grana Padano OEM esetében és azzal a feltétellel, hogy az előállítás során kizárólag olyan teheneiktől származó tejet használnak fel, amelyeket az egész év során semmiféle silózott takarmányt nem tartalmazó szálatakarmányokkal tápláltak, engedélyezett a Trentingrana fajta számára fenntartott egyedi jelölőszalagok használata, amelyeket olyan csíkozott rombooid alakú négyszögek sorozata alkot, amelyeken a „Trentino” szó látható; a középső részen, néhány stilizált hegyábrázolás között, a tükrözötten írt „Trentino” szó látható.

Az eredetnek a jelölőszalagok általi beazonosítását egy kazein-adattábla egészíti ki, amelyen a „Grana Padano” felirat, az előállítás éve és egy alfanumerikus kód látható, amely minden egyes korongot egyértelműen beazonosít.

Az előállítási területen belül a formázást követően legalább 20 hónapig érlelt „Grana Padano” sajtot engedélyezett a Riserva („fenntartva”) jelöléssel azonosítani. A „Grana Padano” Riserva kategóriához való tartozást egy második jelzés igazolja, amelyet a vállalkozás kérésére a korongok peremén helyeznek el a D.O.P. (O.E.M.) védjeggyel azonos módon. A szóban forgó védjegy egy körkörös rajzból áll, amelynek közepén végigfut a „Riserva” szó. A felső félkörívben az „Oltre” (több, mint) szó és a „20”-as számjegy, míg az alsóban a „Mesi” (hónapos) szó látható.

A kiszерelt termékek esetében a következő további termékkategóriák léteznek: a „Grana Padano” Oltre 16 Mesi és a „Grana Padano” Riserva.

A „Grana Padano” Oltre 16 Mesi kategóriába tartozó sajtot tartalmazó csomagolásokon a Grana Padano logót a két párhuzamos csík között egy vonalon elhelyezett „Oltre 16 Mesi” jelölés egészíti ki.

A „Grana Padano” Riserva kategóriába tartozó sajtot tartalmazó csomagolásokon a Grana Padano logón túlmenően megjelenik a Riserva feliratú jelzés lenyomata is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Grana Padano OEM előállításának és reszelésének területe az alábbi megyék területe: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Vercellia, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a Po folyótól balra, Milánó, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Velence, Verona, Vicenza, Bologna Reno folyótól jobbra fekvő része, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna és Rimini, valamint az alábbi települések Bolzano megyében: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice és Trodena.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Grana Padano” OEM előállítási területe nagyrészt egybeesik a Pó-síkság térségével, vagyis a Pó folyó medencéje képezte földrajzi térséggel, amelyet ártéri, áradásos, fluvioglaciális üledékes, sík, vízben gazdag talajok jellemeznek, amelyek a világon a legtermékenyebbek és a takarmánytermesztésre legalkalmasabbak közé tartoznak.

Ezek a talajtani jellemzők a térség sajátos mikroklímájával társulva különösen kedvezőek a kukorica termesztéséhez, amely a „Grana Padano” OEM előállításához felhasznált tejet adó tejelő tehének legfontosabb alaptakarmánya, hiszen az elfogyasztott szárazanyag 50 %-át is kiteheti.

A Pó-síkság térségében a XI. századtól kezdődően végzett lecsapolás/folyamszabályozás és az öntözési rendszerek kialakítása képezte a szarvasmarha-tenyésztés helybéli fejlődésének előfeltételét. Az ebből következően rendelkezésre álló, a falusi lakosság napi szükségleteit meghaladó, jelentős mennyiségű tej serkentette és tette szükségessé a tejnek egy sokáig eltartható sajtá történő feldolgozását. A jelentős vízmennyiség következtében manapság is nagy mennyiségben helyben rendelkezésre álló takarmány – elsősorban a kukorica – alapvető tényező a szarvasmarha-tenyésztés fennmaradásában és az ebből következően rendelkezésre álló tejmennyiségben.

5.2. A termék sajátosságai:

A Grana Padano OEM jellegzetessége az alábbi tényezőkre vezethető vissza:

- a korong mérete és tömege,
- a tésztának az előállítási technikából eredő jellegzetes – szemcsés szerkezet jellemezte – alaktani sajátosságai, amely a jellegzetes szilánkos törést eredményezi,
- a tészta fehér vagy szalmaszíne, zamatos íze és illatos aromája, amely lényegében a szarvasmarhák takarmányozásában széles körben felhasznált viaszos kukoricának tudható be,
- a fehérjetartalommal lényegében megegyező víz- és zsírtartalom,
- a fehérjék peptonokra, peptidekre és szabad aminosavakra természetes úton történő nagymértékű lebomlása,
- hosszú ideig tartó, akár 20 hónapot is meghaladó érlelésnek való ellenállóság.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Grana Padano OEM és a származási területe közötti ok-okozati kapcsolat az alábbi tényezőkre vezethető vissza:

- a Pó-síkság magas fokú vízellátottsága és az ebből eredően a takarmány – főként a viaszos kukorica – bősége, amelyhez kapcsolódnak a tésztának az 5.2. pontban feltüntetett olyan jellemzői, mint fehér vagy szalmaszíne, valamint az íze és az aromája. A silózott kukorica – vagy viaszos kukorica – használatának következményeként ugyanis a táplálkozásban az olyan összetett kromatikus vegyületek, mint a karotín, az antocián vagy a klorofill, alacsonyabb mértékben jelennek meg, mint a vegyes szénán vagy zöldtakarmány-esszenciákon alapuló táplálkozás esetén. Ez ugyanis közvetlen következménye a silózásnak,
- a nyerstej felhasználása, amelynek következtében a sajt készítésben a területre jellemző tejbaktériumok jelennek meg,
- a természetes savó oltóanyag használata, amely folyamatos mikrobiológiai köteléket képez az előállítási területtel. A savóvá – tehát savó oltóanyaggá – átalakuló tej ténylegesen az a láncszem, amely egyrészt a sajt készítést az előállítási területhez köti, másrészt pedig biztosítja a származási területre jellemző tejsavak állandó és folyamatos bevitelét, amelyeknek a Grana Padano OEM sajt legfőbb sajátos jellemzői köszönhetőek.

A termék jellemzői és a származási területe közötti ok-okozati összefüggést továbbá a „sajt készítő mester” szerepköre is biztosítja, amely kezdettől fogva központi és alapvető jelentőséggel bír a Grana Padano OEM előállításában.

A tej „Grana Padano” OEM sajtá történő átalakítása mindmáig sajt készítő mesterek, nem pedig technikusok vagy tudósok feladata.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Szervezetünk megindította a „Grana Padano” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítási javaslatával kapcsolatban a kifogás benyújtására irányuló nemzeti eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható:

— a következő internetcímen:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di Qualità” (Minőségi Termékek) részre, majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (Az 510/2006/EK rendelet szerinti EU-s vizsgálatnak alávetett termékleírások) címszóra kattintva.
