C/2026/5199

19.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5199)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Grana Padano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0011-AM06 – 13. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Grana Padano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MASAF (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu nebo změnu použití názvu, nemohou způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 4 specifikace produktu týkající se počtu hodin skladování mléka po prvním dojení

Popis

Po získání výjimky udělené ministerstvem zdravotnictví se zavádí možnost shromažďovat mléko během 26 hodin od zahájení prvního dojení za předpokladu, že je uchováváno při teplotě nepřesahující 12 °C. V každém případě je nutné dodržet prahovou hodnotu na konci doby skladování stanovenou právními předpisy na 100 000 KTJ (kolonii tvořících jednotek)/ml.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu týkající se podmínek používání lysozymu

Popis

Doplňuje se možnost přidání lysozymu po usazení tukové složky na povrchu, a to buď ve směsi nebo přímo do nádoby.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu týkající se doby nasolení

Popis

Doba nasolení se zkracuje ze současných 14–30 dnů na 12–25 dnů.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu týkající se identifikačního označení

Popis

Ruší se vypalování loga a zavádí se použití upraveného loga „Grana Padano“ přímo na tvarovací obruči.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu týkající se popisu nového loga

Popis

V souvislosti se zrušením vypalovaného loga dochází k několika změnám specifikace produktu a doplňuje se popis nového loga, které musí být umístěno na tvarovací obruči a na obalu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu týkající se kaseinového štítku

Popis

Doplňuje se popis kaseinového štítku, na němž je uveden jedinečný číselný kód sloužící k identifikaci jednotlivých bochníků sýra.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Grana Padano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0011-AM06 – 13. 7. 2026

1. **Název / názvy**

„Grana Padano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Tvrdý sýr s dohřívanou sýřeninou, který se vyznačuje pomalým zráním, produkuje se po celý rok a užívá se jako stolní sýr nebo sýr ke strouhání. Produkuje se ze syrového částečně odtučněného mléka pocházejícího ze dvou denních dojení od krav, jejichž základní krmivo tvoří zelené pícniny nebo konzervované krmivo. Používané mléko může pocházet z jednoho dojení nebo ze dvou smíšených dojení.

Sýr se tvaruje do bochníků s mírně vypouklými nebo téměř rovnými stranami a s mírně zvednutým okrajem na plochých podstavách.

Průměr bochníku se pohybuje od 35 do 45 cm a boční strana je vysoká 18 až 25 cm v závislosti na technických podmínkách produkce.

Hmotnost: 24 až 40 kg; kůrka: tvrdá a hladká o tloušťce 4 až 8 mm.

Těsto sýra je tvrdé s drobně zrnitou strukturou, drolí se na odštěpky podél paprskovitých trhlin a má téměř neznatelné otvory. Obsah tuku v sušině činí minimálně 32 %. Barva kůrky je přirozeně zlatožlutá, barva těsta je bílá nebo nažloutlá. Těsto má pronikavou vůni a jemnou chuť.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Alespoň 50 % sušiny obsažené v krmivu pro krávy (za rok) pochází z oblasti produkce.

Základ krmiva dojnic tvoří zelené pícniny nebo konzervované krmivo a podává se kravám v období dojivosti nebo v období zastavení produkce mléka a rovněž kravám starším 7 měsíců. Dojnice jsou krmeny především krmivy, která se produkují v rámci daného zemědělského podniku nebo v oblasti produkce sýra „Grana Padano“ CHOP.

Nejméně 50 % suché složky denní dávky musí tvořit pícniny, přičemž poměr pícnin a krmiva – vztaženo k suché složce – nesmí být nižší než 1. Nejméně 75 % suché složky pícnin, které tvoří denní dávku, musí pocházet z krmiv vypěstovaných na území produkce mléka.

Existuje seznam povolených krmiv, který zahrnuje:

— pícniny: čerstvé pícniny, seno, sláma a siláž (není přípustná u produkce sýra typu Trentingrana),

— suroviny pro nepícninná krmiva seskupená podle kategorií, které lze použít navíc k pícninám: obiloviny a produkty z nich, semena olejnin a produkty z nich, hlízy a kořeny a produkty z nich, dehydratovaná krmiva, produkty cukrovarnického průmyslu, semena luštěnin, tuky, minerály, doplňkové látky.

Suroviny: syrové kravské mléko, přírodní kontinuální syrovátková kultura a telecí syřidlo. Mléko pochází od krav chovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 5.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a zrání se musejí uskutečnit v rámci území produkce podle bodu 5.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Strouhání a balení se musejí uskutečnit v rámci území produkce podle bodu 4 vzhledem k tomu, že čerstvý strouhaný sýr je velmi citlivý produkt a pro zachování jeho organoleptických vlastností je nezbytné, aby byl okamžitě zabalen v podmínkách, které zabrání jeho oschnutí. Okamžité zabalení do obalu s vyznačeným označením původu bude navíc spolehlivější zárukou pravosti strouhaného produktu, který je ze své podstaty hůře identifikovatelný než celý bochník sýra s viditelnými značkami identity (jak bylo potvrzeno rozsudkem Soudního dvora ze dne 20. května 2003).

Využití odřezků vzniklých při krájení a balení sýra „Grana Padano“ CHOP za účelem prodeje po kusech o různé a/nebo pevně stanovené hmotnosti, ve formě bloků, kostek nebo kuliček apod. je při produkci strouhaného sýra „Grana Padano“ povoleno pouze při dodržení následujících podmínek: podíl kůrky smí činit nejvýše 18 %; je nutno zaručit trvalou sledovatelnost celých bochníků sýra „Grana Padano“ CHOP, z nichž dané odřezky pocházejí; odřezky určené k pozdějšímu použití a/nebo k převozu z jednoho zařízení do druhého musí být roztříděny podle registračních čísel a podle měsíce produkce; přeprava odřezků se povoluje pouze v rámci téže výrobny sýra nebo mezi výrobnami v rámci skupiny výroben. Odřezky určené pro výrobu strouhaného sýra „Grana Padano“ proto nemohou být prodávány jako samostatný produkt.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Úřední značku osvědčující, že produkt vyhovuje kritériím pro používání chráněného označení původu „Grana Padano“, kterou musí být označeny celé bochníky sýra „Grana Padano“ CHOP, tvoří kosočtvercový obrázek, který je ve směru kratší úhlopříčky rozdělen velkým pásem ohraničeným souběžnými čarami. Uprostřed tohoto pásu jsou na dvou řádcích velkými tiskacími písmeny chráněným písmem s názvem „Padano“ napsána slova „GRANA“ a „PADANO“.

Značkovací pásky, s jejichž pomocí se za studena tiskne značka původu na bochníky při tvarování, se skládají ze série kosočtverců tvořených přerušovanou čarou, v nichž jsou střídavě vepsána slova „GRANA“ a „PADANO“ a údaje nezbytné k identifikaci sýrárny, označení měsíce a roku produkce, jakož i oficiální ochranná známka popsaná výše.

Užití zvláštních značkovacích pásek „TRENTINGRANA“ sestávajících z řady kosočtverců rozdělených slovem „TRENTINO“, je povoleno pouze u sýra „Grana Padano“ CHOP vyprodukovaného v autonomní provincii Trident za podmínky, že pochází z mléka krav krmených pícninami, přičemž v průběhu celého roku není přípustné krmit siláží v jakékoli podobě. Uprostřed jsou umístěny stylizované obrázky hor, mezi nimiž jsou zleva doprava a zprava doleva vzhůru nohama vepsána slova „TRENTINO“. Uvedené značkovací pásky jsou rovněž opatřeny výše popsanou oficiální ochrannou známkou CHOP.

Označení původu pomocí značkovacích pásek je doplněno připevněním kaseinového štítku s nápisem „GRANA PADANO“ a kódem jednoznačně identifikujícím jednotlivé bochníky.

Jako „RISERVA“ (rezerva) může být označen sýr „Grana Padano“, který zrál nejméně dvacet měsíců po tvarování v oblasti produkce a který má všechny tyto vlastnosti:

— zařazení jako „scelto sperlato“ („výběrový“),

— těsto má jasně zrnitou strukturu a drolí se na odštěpky podél paprskovitých trhlin,

— jednotná bílá nebo nažloutlá barva,

— absence neobvyklých pachů,

— pronikavá a jemná chuť.

Zařazení do kategorie „Grana Padano“ RISERVA indikuje zvláštní značka vypálená na straně bochníku na základě žádosti hospodářských subjektů.

Dotčená značka sestává z kruhu, který je uprostřed rozdělen velkým pásem ohraničeným souběžnými horními a spodními čarami; uprostřed tohoto pásu je velkými písmeny napsáno slovo „RISERVA“. V horním půlkruhu je velkými písmeny vepsáno slovo „OLTRE“ a číslice „20“, ve spodním půlkruhu je velkými písmeny vepsáno slovo „MESI“ (čímž se rozumí „déle než 20 měsíců“).

Na obalech sýrů balených schválenými balírnami musí být uvedeno logo „GRANA PADANO“.

Je-li oficiální ochranná známka vyobrazena na obalu, potvrzuje, že výrobek splňuje požadavky opravňující k používání chráněného označení původu „Grana Padano“, jak je popsáno na začátku tohoto bodu. Tato značka je uvedena na podkladové barvě Pantone 109 C ve stejném tvaru jako černá složka návrhu, avšak mírně větší.

Parametry pro reprodukci loga na obalech jsou následující:





Obalové materiály a související reklamní materiály určené pro sýr s CHOP „Grana Padano“ splňující kritéria zvláštního typu TRENTINGRANA, jak je uvedeno výše, musí být opatřeny níže uvedeným zobrazením:



Po ověření souladu s kritérii jakosti během druhé kontroly jakosti platí u balených produktů tyto dodatečné kategorie: „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi (déle než 20 měsíců) a „Grana Padano“ RISERVA Oltre 24 Mesi (déle než 24 měsíců).

Specifikace skutečné doby zrání je rovněž povolena na obalech sýra „Grana Padano“ o délce zrání delší než 12 měsíců.

Tato specifikace je však nadále nepovinná. Pokud se doba zrání uvádí, musí být uvedena jednotně na všech obalech spolu s příslušným číslováním, ve žluté barvě na černé a s doplněním slov „Oltre X mesi“ („déle než X měsíců“).

Parametry pro uvedení doby zrání jsou zejména tyto:



Na obalech sýrů spadajících do kategorie „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi je logo, které je vypáleno na sýry, reprodukováno vedle loga „GRANA PADANO“, jak je uvedeno výše.

Dotčené logo sestává z těchto prvků: z kruhu, který je rozdělen velkým pásem ohraničeným souběžnými horními a spodními čarami; uprostřed tohoto pásu je velkými písmeny napsáno slovo „RISERVA“.

V horním půlkruhu je velkými písmeny vepsáno slovo „OLTRE“ a ve spodním půlkruhu je vepsána číslice „20“ a velkými písmeny slovo „MESI“.

Návrh je ve zlaté barvě na černém pozadí ve stejném tvaru jako zlatá složka návrhu, avšak mírně větší.

Parametry pro reprodukci dotčeného loga na obalech jsou následující:



Specifikace skutečné doby zrání, která je delší než 24 měsíců, je rovněž povoleno na obalech sýra „Grana Padano“, který byl již dříve označen logem „RISERVA – Oltre 20 Mesi“.

Tato specifikace je však nadále nepovinná. Pokud se doba zrání uvádí, musí být uvedena jednotně na všech obalech za použití příslušného loga, které se podobá logu popsanému výše pro sýr „RISERVA – Oltre 20 Mesi“, avšak napsaného černou barvou na zlatém pozadí.

Parametry pro reprodukci daného zvláštního loga jsou podrobněji popsány níže:



Stejně jako je tomu u sýra v kategorii „RISERVA – OLTRE 20 MESI“, musí být logo sýra „Grana Padano“, jak je popsáno výše, rovněž reprodukováno na obalech nesoucích toto logo. Loga uvádějící dobu zrání musí být shodná s následujícím diagramem:



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast, v níž je sýr „Grana Padano“ CHOP vyráběn a strouhán, odpovídá území provincií Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova – na levém břehu řeky Pád, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna – na pravém břehu řeky Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna a Rimini, jakož i těchto obcí nacházejících se v provincii Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice a Trodena.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce sýra „Grana Padano“ CHOP je z velké části stejná jako region Pádské nížiny, tj. jedná se o zeměpisnou oblast říčního koryta řeky Pád, které se vyznačuje aluviálními fluvioglaciálními půdami záplavového původu, jež jsou bohaté na vodu a patří mezi nejúrodnější na světě a nejpříhodnější pro produkci pícnin.

Uvedené pedologické vlastnosti dané oblasti společně s jejím specifickým mikroklimatem vytvářejí příznivé podmínky pro produkci kukuřice, která představuje základ krmiva dojnic, jejichž mléko je určeno k produkci sýra „Grana Padano“ CHOP. Kukuřice může tvořit až 50 % zkrmované suché složky.

Rozvoj chovu skotu v Pádské nížině byl umožněn zúrodněním a zavlažováním této oblasti, které se provádí již od 11. století. Díky produkci značného množství mléka, která převyšovala každodenní potřeby obyvatelstva venkova, bylo možné, a dokonce nutné, toto mléko zpracovávat na sýr, který se dobře uchovává. Velká nabídka lokálních pícnin, zejména kukuřice, a velkého množství vody je i dnes základním předpokladem zachování chovu skotu a následné dostupnosti mléka.

Specifičnost sýra „Grana Padano“ CHOP spočívá v následujících vlastnostech:

— rozměry a hmotnost bochníku,

— charakteristické morfologické vlastnosti těsta vyplývající z technologie produkce, mezi něž patří zrnitá struktura, která způsobuje typické drolení na odštěpky,

— bílá nebo nažloutlá barva těsta, jemná chuť a pronikavá vůně, která je především důsledkem vysokého podílu voskové kukuřice v krmivu krav,

— obsah vody a tuku, které jsou z velké části podobné obsahu bílkovin,

— významné přirozené štěpení bílkovin na peptony, peptidy a volné aminokyseliny,

— dlouhá doba zrání, která někdy přesáhne i 20 měsíců.

Příčinná souvislost mezi sýrem „Grana Padano“ CHOP a oblastí jeho původu může být připsána následujícím skutečnostem:

— značný zavlažovací potenciál Pádské nížiny a z něho vyplývající dostupnost pícnin, především voskové kukuřice, díky které získává sýr své typické vlastnosti, jako je bílá nebo nažloutlá barva, chuť a vůně. Přímým důsledkem užívání siláže kukuřice nebo voskové kukuřice je totiž snížení obsahu chromatických složek, jako jsou například karoteny, antokyany a chlorofyl, v krmivu dojnic v porovnání s krmivy na bázi různých druhů sena nebo zelených krmných rostlin. Uvedená skutečnost je přímým důsledkem silážování kukuřice,

— užívání syrového mléka, které vnáší do procesu výroby sýra bakterie mléčného kvašení typické pro dané území,

— užívání přírodních kontinuálních syrovátkových kultur, které vytvářejí nepřetržité mikrobiologické pouto s územím produkce. Mléko, které se změní v syrovátku, a tedy v kontinuální syrovátkovou kulturu, totiž představuje na jedné straně spojovací článek produkce sýra s územím produkce a na druhé straně zaručuje průběžný a stálý přísun bakterií mléčného kvašení typických pro danou oblast původu, které sýru „Grana Padano“ CHOP dávají jeho hlavní zvláštní vlastnosti.

Příčinná souvislost mezi vlastnostmi produktu a oblastí jeho původu existuje také v osobě sýraře, který vždy hrál při produkci sýra „Grana Padano CHOP“ ústřední a zásadní roli.

Zpracování mléka na sýr „Grana Padano“ CHOP je do dnešních časů záležitostí sýrařů, a nikoli techniků nebo vědců.

C 263/30 IT Úřední věstník Evropské unie, 8. 7. 2022

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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