C/2026/5199

19.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5199)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Grana Padano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Grana Padano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Område**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne opfylder definitionen af standardændringer, da de ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen heraf, ikke udgør en risiko for, at tilknytningen til det geografiske område ugyldiggøres, og ikke indebærer nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen om det antal timer, mælken opbevares efter den første malkning.

Beskrivelse

– Efter at have opnået en dispensation fra sundhedsministeriet blev der indført mulighed for en enkelt indsamling af mælk inden for 26 timer efter påbegyndelsen af den første malkning, forudsat at mælken opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger 12 °C, hvilket under alle omstændigheder sikrer overholdelse af den lovbestemte grænse på 100 000 cfu/ml ved udløbet af opbevaringsperioden.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen om fremstillingsmetoden og anvendelsen af lysozym.

Beskrivelse

Muligheden for at tilsætte lysozym efter skumning i en blanding eller direkte i tanken tilføjes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen om saltningens varighed.

Beskrivelse

– Saltningens varighed nedsættes fra de nuværende 14 til 30 dage til 12 til 25 dage.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen om mærkning.

Beskrivelse

– Brændemærket udgår, og det redesignede mærke »Grana Padano« anbringes direkte i formen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet om beskrivelsen af det nye logo.

Beskrivelse

– Der er foretaget en række ændringer i produktspecifikationen som følge af, at brændemærket udgår, og der er indsat en beskrivelse af det nye logo, som skal findes i formen og på emballagen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet om kaseinskiven.

Beskrivelse

– Der er tilføjet en beskrivelse af kaseinskiven med en unik numerisk kode til identifikation af hver hel ost.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Grana Padano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Grana Padano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Hård ost fremstillet af kogt masse og langsomt modnet, som tilvirkes året rundt og anvendes som bordost eller reven ost. Den fremstilles af delvis skummet rå mælk fra køer, der malkes to gange dagligt, og hvis ernæring hovedsagelig består af frisk eller konserveret foder. Den anvendte mælk kommer fra to daglige malkninger, som kan blandes.

Osten fremstilles som hele oste med let konvekse eller næsten lige sider og med en let fremtrædende kant på de flade sider.

Den hele ost måler 35-45 cm i diameter og 18-25 cm i højden med variationer afhængigt af de tekniske fremstillingsbetingelser.

Vægt: fra 24 til 40 kg. Skorpe: hård og glat med en tykkelse på 4-8 mm.

Ostemassen er hård med en finkornet konsistens og deler sig i flager langs revner, der går fra midten og ud, og udviser knap synlig huldannelse. Fedtindholdet i tørstoffet er mindst 32 %. Skorpen er mørk eller naturlig gyldengul, og ostemassen er hvid eller strågul Ostemassen har en behagelig aroma og fin smag.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

På årsbasis skal mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder stamme fra produktionsområdet.

Malkekvægets foder, der består af friske eller konserverede foderplanter, anvendes til malkekøer, goldkøer og kvier på over syv måneder. Malkekøerne lever hovedsagelig af foder, der dyrkes på bedrifternes egne marker eller inden for produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«.

I den daglige foderration skal mindst 50 % af tørstoffet bestå af foderplanter, således at forholdet mellem foderplanter og kraftfoder, hvad angår tørstofindhold, er mindst én. Mindst 75 % af tørstoffet i de foderplanter, der indgår i den daglige foderration, skal stamme fra fodermidler, der er dyrket inden for mælkens produktionsområde.

Der findes en liste over tilladte foderstoffer, som omfatter:

— foderplanter: frisk foder, hø, halm, ensilage (ikke tilladt til fremstilling af »Trentigrana«)

— råvarer til ikkefoderplantebaseret foder, opdelt efter kategori, der kan anvendes som supplement til foderplanter: korn og produkter afledt heraf, oliefrø og produkter afledt heraf, knolde og rødder og produkter heraf, tørrede foderplanter, produkter fra sukkerindustrien, bælgplantefrø, fedtstoffer, mineraler og tilsætningsstoffer.

Råvarer: rå komælk, naturlige mælkesyrebakterier og kalveløbe. Mælken stammer fra køer, der er opdrættet inden for det område, der er afgrænset i punkt 5.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen og modningen skal foregå inden for det produktionsområde, der er afgrænset i punkt 5.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

Rivning og emballering af osten skal finde sted inden for det område, der er angivet i punkt 4. Eftersom friskreven ost er et meget følsomt produkt, er det af hensyn til bevarelsen af dens smagskendetegn nødvendigt straks at emballere den under forhold, der sikrer, at enhver form for udtørring undgås. Dertil kommer, at hurtig emballering af produktet i en emballage, der er forsynet med oprindelsesbetegnelsen, bedre kan garantere ægtheden af det revne produkt, der i sagens natur er vanskeligere at identificere end en hel ost, hvor mærkningen er synlig (jf. Domstolens dom af 20. maj 2003).

Anvendelse af osteafpuds, der stammer fra udskæring og emballering af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« i mindre stykker med varierende og/eller fast vægt, blokke, firkanter, minioste osv. med henblik på fremstilling af reven »Grana Padano«, er kun tilladt på følgende betingelser: Skorpeandelen må højst udgøre 18 %. Sporbarheden af den hele ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, som osteafpudset kommer fra, skal garanteres. Osteafpuds, der ikke straks anvendes og/eller overføres fra en virksomhed til en anden, skal opbevares særskilt efter registreringsnummer og produktionsmåned. Transport af osteafpuds er kun tilladt inden for samme ostefremstillingsvirksomhed eller mellem virksomheder i samme koncern. Osteafpuds, der anvendes til reven »Grana Padano«, må således ikke sælges separat.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Det officielle mærke, der attesterer, at produktet opfylder de krav, der berettiger til anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, og som derfor skal være anbragt på hele oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, består af en rombe, der på sin korte diagonal gennemskæres af et bredt bånd afgrænset af to parallelle linjer. Midt på båndet står ordene »GRANA« og »PADANO« på to linjer med store bogstaver i den proprietære skrifttype, der kaldes »Padano«.

Den særlige prægning, hvormed oprindelsesmærket udstanses ved koldpresning på de hele oste i forbindelse med formningen, består af en række udstansede romber, hvori ordene »GRANA« og »PADANO« skiftevis står, og som ud over det ovenfor nævnte officielle mærke indeholder ostefabrikantens identifikationsoplysninger samt fremstillingsmåned og -år.

Anvendelse af den særlige prægning, der specifikt anvendes til ost af typen »TRENTIGRANA«, må kun anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, der produceres i den selvstyrende provins Trento, på betingelse af, at osten fremstilles af mælk fra køer, der fodres med foderplanter; det er hele året ikke tilladt at anvende nogen form for ensilage. Prægningen, der er fordelt over hele ostens kant, består af en række udstansede romber, som gennemkrydses af ordet »TRENTINO«. I midten står ordet »TRENTINO« mellem en stiliseret gengivelse af bjerge skrevet fra venstre mod højre og omvendt. Den pågældende specifikke prægning bærer også det ovenfor beskrevne officielle mærke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Oprindelsesmærkningen ved hjælp af prægestempler suppleres med anbringelsen af en kaseinskive med teksten »GRANA PADANO« og en kode, der entydigt identificerer hver hel ost.

»Grana Padano«-oste, der er modnet inden for produktionsområdet i mindst 20 måneder efter formningen, og som har alle følgende kendetegn, kan betegnes som »RISERVA« (»lagret«):

— klassificeret som »scelto sperlato« (»certificeret topkvalitet«)

— tydelig kornet ostemasse med en konsistens, der deler sig i flager langs revner, der går fra midten og ud

— ensartet hvid eller strågul farve

— ingen unormale lugte

— behagelig og delikat smag.

Kategorien »Grana Padano RISERVA« angives med et særligt mærke, der anbringes på ostenes sider efter anmodning fra de erhvervsdrivende.

Det pågældende mærke består af en cirkel, der på midten gennemskæres af et bredt bånd, som afgrænses af parallelle linjer foroven og forneden. Ordet »RISERVA« er skrevet med store bogstaver i midten af dette bånd. Ordet »OLTRE« med store bogstaver og tallet »20« er skrevet i den øverste halvdel, og ordet »MESI« med store bogstaver er skrevet i den nederste halvdel (dvs. »mere end 20 måneder«).

Oste, der emballeres af autoriserede emballeringsvirksomheder, skal være forsynet med logoet »GRANA PADANO« på emballagen.

Når det gengives på emballagen, attesterer det officielle mærke, at produktet opfylder de krav, der giver ret til anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, som beskrevet i begyndelsen af dette punkt. Dette vises på baggrundsfarven Pantone 109 C med samme form, men den sorte del af designet er lidt større.

Parametrene for gengivelse af logoet på emballagen er følgende:





Emballager indeholdende ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« af den særlige type »TRENTINGRANA« som beskrevet ovenfor, skal være kendetegnet ved følgende billede på emballagen og i det relevante reklamemateriale:



Når det ved den anden kvalitetskontrol er fastslået, at de emballerede produkter opfylder kvalitetskravene, gælder følgende yderligere kategorier: »Grana Padano« RISERVA Oltre 20 Mesi og »Grana Padano« RISERVA Oltre 24 Mesi (mere end 24 måneder).

Det er også tilladt at angive den faktiske lagring på emballagen til »Grana Padano« fra 12 måneder og frem.

Denne angivelse er dog valgfri. Hvis den tilføjes, skal lagringen angives ensartet på alle emballager ved hjælp af den relevante nummerering med gul på sort baggrund, idet ordene »Oltre X mesi« (»mere end X måneder«) tilføjes.

Parametrene for angivelse af lagring er navnlig følgende:



På emballager, der indeholder ost tilhørende kategorien »Grana Padano« RISERVA Oltre 20 Mesi, gengives brændemærket RISERVA som supplement til logoet »Grana Padano« som beskrevet ovenfor. Det pågældende logo indeholder:

Det pågældende logo består af følgende: en cirkel, der gennemskæres af et bredt bånd, som afgrænses af parallelle linjer foroven og forneden. Ordet »RISERVA« med store bogstaver er skrevet

i midten af dette bånd. Ordet »OLTRE« med store bogstaver er skrevet i den øverste halvdel og tallet »20« og ordet »MESI« med store bogstaver er skrevet i den nederste halvdel.

Designet er guld på en sort baggrund med samme form som guldkomponenten i designet, men med en lidt tykkere streg.

Parametrene for gengivelse af det pågældende logo på emballagen er som følger:



På emballagen til »Grana Padano«-ost, hvis hele ost tidligere er blevet brændemærket med »RISERVA – Oltre 20 Mesi«, er det tilladt at angive, at osten faktisk har været lagret i mere end 24 måneder.

Denne angivelse er dog fortsat valgfri. Hvis den tilføjes, skal lagringen angives ensartet på alle emballager ved hjælp af det relevante logo svarende til det, der er beskrevet ovenfor for »RISERVA – OLTRE 20 MESI«, men skrevet med sort på en gylden baggrund.

Parametrene for gengivelse af det pågældende logo er præciseret nedenfor:



Ligesom for osten i kategorien »RISERVA – OLTRE 20 MESI« skal logoet »GRANA PADANO« som beskrevet ovenfor også gengives på emballage, der er forsynet med dette logo. Lagringslogoerne skal følge den fremadskridende udvikling, der tydeligt fremgår af følgende diagram:



5. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua på Po-flodens venstre bred, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna på Reno-flodens højre bred, Ferrara, Forli Cesena, Piacenza, Ravenna og Rimini samt følgende kommuner i provinsen Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice og Trodena.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« er stort set det samme område som Po-dalen, dvs. det geografiske område for Po-flodens leje, der er kendetegnet ved alluvialjord hidrørende fra smeltevandsaflejringer, som er velforsynet med vand. Dette er et af de mest frugtbare områder i verden og blandt de bedst egnede til dyrkning af foderplanter.

De særlige jordbundsforhold er sammen med områdets særlige mikroklima især gunstigt for produktionen af majs, der udgør det vigtigste foder for de malkekøer, hvis mælk er bestemt til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«, eftersom majs kan udgøre op til 50 % af det tørstof, som indtages.

Opdyrkning og kunstvanding af Po-dalen siden det 11. århundrede har givet anledning til lokal udvikling af husdyrhold. Den deraf følgende betydelige mængde mælk, som oversteg landbefolkningens daglige behov, gjorde, at det blev nødvendigt at omdanne den til en ost, der holdt sig godt. Også i dag er den rigelige forekomst af lokale foderplanter, især majs, der hænger sammen med den rigelige vandmængde, et grundlæggende element for opretholdelse af kvægopdræt og mælkeproduktion.

De særlige kendetegn ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« kan tilskrives følgende elementer:

— størrelsen og vægten af de hele oste

— ostens særlige morfologiske kendetegn, der skyldes fremstillingsteknikken, og som er karakteriseret ved en kornet konsistens, skaber den typiske tendens til at dele sig i flager

— ostemassens hvide eller strågule farve med en delikat smag og behagelig aroma, som hovedsagelig skyldes den udbredte anvendelse af voksmajs i køernes ernæring

— et vand- og fedtindhold, der stort set svarer til proteinindholdet

— en høj grad af naturlig nedbrydning af proteiner til peptoner, peptider og frie aminosyrer

— egnethed til langvarig modning, selv i over 20 måneder.

Årsagssammenhængen mellem den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« og dens oprindelsesområde kan tilskrives følgende elementer:

— Det store kunstvandingspotentiale i Po-dalen og den deraf følgende tilgængelighed af foderplanter, herunder hovedsagelig voksmajs, som er årsag til den karakteristiske hvide eller strågule farve, smag og aroma, der kendetegner ostemassen. Det direkte resultat af at anvende majsensilage eller voksmajsensilage er, at der i ernæringen indgår færre farvestoffer såsom karoten, anthocyanin og chlorophyll, end hvis ernæringen er baseret på flere arter hø eller foderplanter. Foderets lave indhold af farvestoffer er en direkte følge af, at majsen opbevares i siloer.

— Anvendelse af rå mælk, der bevirker, at de mælkesyrebakterier, der er typiske for området, indgår i ostefremstillingen.

— Anvendelse af en naturlig kontinuerlig ostevalle, der skaber en ubrudt mikrobiologisk forbindelse med produktionsområdet. Den mælk, der omdannes til valle og dermed til den kontinuerlige ostevalle, er således det led i kæden, der forbinder ostefremstillingsprocessen med produktionsområdet, og som desuden sikrer, at de mælkesyrebakterier, der er typiske for oprindelsesområdet, fortsat og løbende anvendes, hvilket giver osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« dens vigtigste særlige kendetegn.

Årsagssammenhængen mellem produktets kendetegn og dets oprindelsesområde kan også tilskrives ostefabrikanten, der altid har haft en central og grundlæggende betydning for produktionen af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano«.

Den dag i dag overlades forarbejdningen af mælk til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Grana Padano« stadig til ostefabrikanter og ikke til teknikere eller videnskabsfolk.

C 263/30 IT *Den Europæiske Unions Tidende* af 8. juli 2022.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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