C/2026/5199

19.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5199)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Grana Padano“

EU-Nr.: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Grana Padano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF (Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 4 der Produktspezifikation hinsichtlich der Anzahl der Stunden, die die Milch nach dem ersten Melken gelagert wird

Beschreibung

- Infolge der vom Gesundheitsministerium gewährten Ausnahme wurde die Möglichkeit hinzugefügt, die Milch einmal innerhalb von 26 Stunden nach Beginn des ersten Melkens abzuholen, sofern sie auf einer Temperatur von höchstens 12 °C gehalten wird. In jedem Fall muss der gesetzliche Grenzwert von 100 000 KBE/ml am Ende der Lagerzeit eingehalten werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation hinsichtlich der Verwendung von Lysozym

Beschreibung

- Es wurde die Möglichkeit eingeführt, nach dem Abschöpfen des abgesetzten Rahms Lysozym hinzuzugeben, entweder als Mischung oder direkt in den Kessel.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation hinsichtlich der Salzungsdauer

Beschreibung

- Die Salzungsdauer wurde von 14-30 Tagen auf 12-25 Tage verkürzt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation hinsichtlich der Kennzeichnung

Beschreibung

- Das Einbrennen wurde eingestellt, sodass das neu gestaltete Grana-Padano-Logo direkt von der Form in den Käselaib gepresst wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Beschreibung des neuen Logos

Beschreibung

- Die Produktspezifikation wurde an mehreren Stellen geändert, um der Abschaffung des Einbrennens Rechnung zu tragen, und enthält eine Beschreibung des neuen Logos, das in der Form und auf der Verpackung verwendet werden muss.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Kaseinplakette

Beschreibung

- Die Beschreibung der Kaseinplakette mit einem eindeutigen numerischen Code zur Identifizierung des Käselaibs wurde hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Grana Padano“

EU-Nr.: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Name(n)**

„Grana Padano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Hartkäse, der gekocht, langsam gereift, ganzjährig erzeugt, als Tafelkäse sowie zum Reiben verwendet und aus teilentrahmter, aus zwei Tagesmelkungen stammender Rohmilch von Kühen hergestellt wird, deren Grundnahrung in Grünland- oder Trockenfutter besteht; zulässig ist die Milchverarbeitung eines einzigen Melkgangs oder von zwei gemischten Melkungen.

Der Käse wird in Laiben mit leicht konvexen oder fast geraden Seiten und mit einem leicht erhöhten Rand auf den flachen Seiten hergestellt.

Die Laibe haben einen Durchmesser von 35 bis 45 cm und eine Höhe von 18 bis 25 cm, wobei es je nach den technischen Herstellungsbedingungen Abweichungen gibt.

Gewicht: 24 bis 40 kg; Rinde: hart und glatt, 4-8 mm dick.

Der Teig ist hart, von feinkörniger Konsistenz, bricht entlang radialer Risse in Flocken (Splitterbruch) und hat eine kaum sichtbare Löcherung. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 32 %. Die Rinde hat eine dunkle oder natürlich goldgelbe Färbung. Die Teigfarbe ist weiß bis strohgelb. Der Teig hat einen feinen Geschmack und ein wohlriechendes Aroma.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Jährlich stammen mindestens 50 % der Trockenmasse im Futter der Kühe aus dem Erzeugungsgebiet.

Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und über sieben Monate alte Kälber verwendet. An die Milchkühe wird Viehfutter verfüttert, das aus Anbauten des landwirtschaftlichen Betriebs oder aus dem Erzeugungsgebiet des „Grana Padano“ g.U. stammt.

In der Tagesration muss Raufutter mindestens 50 % des Trockenanteils bilden, wobei das Verhältnis Raufutter/Ergänzungsfutter, bezogen auf die Trockensubstanz, nicht unter 1 liegen darf. Mindestens 75 % des Trockenanteils des Futters einer Tagesration müssen aus Futtermitteln stammen, die innerhalb des Produktionsgebiets der Milch erzeugt werden.

Die Liste der zugelassenen Futtermittel umfasst:

— Raufutter: Grünfutter, Heu, Stroh, Silage (für die Herstellung des Käsetyps „Trentingrana“ nicht zugelassen);

— Rohstoffe für Ergänzungsfutter, aufgeschlüsselt nach Kategorien, die zusätzlich zu Raufutter verwendet werden können: Getreide und dessen Derivate, Ölsaaten und ihre Derivate, Knollen und Wurzeln und ihre Produkte, Trockenfutter, Nebenprodukte aus der Zuckerindustrie, Hülsenfruchtsaaten, Fette, Mineralien, Zusatzstoffe.

Rohstoffe: rohe Kuhmilch, natürliche Molkefermente, Lab aus Kälbermägen. Die Milch stammt von Kühen, die in dem in Punkt 5 abgegrenzten Gebiet gehalten werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugung und Reifung müssen in dem unter Punkt 5 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Vorgänge wie Reiben und anschließendes Verpacken dürfen nur in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen, da frisch geriebener Käse ein sehr empfindliches Produkt ist und zur Erhaltung seiner organoleptischen Eigenschaften unverzüglich in einer Weise verpackt werden muss, die jegliches Austrocknen verhindert; im Übrigen kann durch umgehendes Verpacken des Käses in einer Verpackung mit der Ursprungsbezeichnung die Echtheit des geriebenen Erzeugnisses, das naturgemäß schwieriger erkennbar ist als ein ganzer Laib, auf dem die Markierung sichtbar ist, besser gewährleistet werden (wie in dem Urteil C-469/00 des Europäischen Gerichtshofs vom 20. Mai 2003 bestätigt wird).

Die Verwendung von durch Zerteilen und Verpacken von „Grana Padano" g.U. entstandenen Käsereststücken in Form von Teilen mit unterschiedlichem und/oder festem Gewicht, Blöcken, Würfeln, Stücken usw. zur Herstellung von geriebenem „Grana Padano" ist nur unter folgenden Voraussetzungen erlaubt: Einhaltung des maximalen Rindenanteils von 18 %; ständige Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der ganzen Käselaibe „Grana Padano" g.U., von denen die Reststücke stammen; werden die Käsereststücke nicht sofort verwendet und/oder von einer Betriebsstätte in eine andere verlagert, so sind sie nach Betriebsnummer und Erzeugungsmonat getrennt zu halten; Käsereststücke dürfen nur innerhalb ein- und derselben Käserei oder zwischen Käsereien einer Unternehmensgruppe verlagert werden. Die für geriebenen „Grana Padano" verwendeten Käsereste dürfen nicht als eigenständiges Erzeugnis verkauft werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das offizielle Kennzeichen, das bescheinigt, dass das Erzeugnis die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Grana Padano" erfüllt, und das daher auf dem gesamten Laib des Käses mit der g.U. „Grana Padano" erscheinen muss, besteht aus einer Raute, die auf Höhe der Nebendiagonale von einem breiten Band — begrenzt durch zwei parallele Linien — unterbrochen wird und das in der Mitte die Aufschrift „GRANA" und darunter „PADANO" in Großbuchstaben der proprietären Schriftart „Padano" trägt.

Die Prägestempelung, mit der das Ursprungszeichen in die frischen Laibe bei der Ausformung gestanzt wird, besteht aus kleinen gestrichelten, über den gesamten Rand der Laibe verteilten Rauten, über denen quer abwechselnd die Worte „GRANA" und „PADANO" stehen, dem Erkennungszeichen der Käserei und der Angabe von Erzeugungsjahr und -monat sowie dem vorstehend beschriebenen Kennzeichen.

Nur für den in der Autonomen Provinz Trient hergestellten „Grana Padano" g.U. und vorausgesetzt, dass bei der Erzeugung Milch von Kühen verwendet wird, die Raufutter erhalten, dem ganzjährig keinerlei Silage zugegeben wird, dürfen die für den Typ „Trentingrana" vorgesehenen spezifischen Rauten mit gestrichelten Linien und der Aufschrift „TRENTINO" verwendet werden; der Rand ist mittig und rundherum mit stilisierten Bergen versehen, zwischen denen jeweils beidseitig lesbar das Wort „TRENTINO" steht. Die betreffenden spezifischen Prägestempel tragen ebenfalls das oben beschriebene amtliche Kennzeichen der g.U.

Die Ursprungskennzeichnung durch Prägestempelung wird durch die Anbringung einer Kaseinplakette mit der Aufschrift „GRANA PADANO" und einem Code zur eindeutigen Identifikation jedes einzelnen Laibes ergänzt.

„Grana Padano"-Käse, der nach der Ausformung mindestens 20 Monate in dem Erzeugungsgebiet gereift ist und sämtliche folgende Eigenschaften aufweist, kann als „RISERVA" („Reserve") bezeichnet werden:

— Einstufung in die Güteklasse „scelto sperlato" [„erste Wahl, ohne Mängel"];

— Teig mit sichtbar körniger Struktur und brüchiger Konsistenz entlang radialer Risse (Splitterbruch);

— einheitliche weiße bis strohgelbe Färbung;

— keine anormalen Gerüche;

— wohlriechendes Aroma und feiner Geschmack.

Die Zugehörigkeit zur Kategorie „Grana Padano“ RISERVA wird durch ein spezielles Brandzeichen bestätigt, das auf Antrag der Käseerzeuger auf dem Rand der Käselaibe eingraviert wird.

Dieses Zeichen besteht aus einem Kreis, der quer in der Mitte durch ein breites Band geteilt wird, das durch parallele Ober- und Unterlinien begrenzt wird und in dessen Mitte das Wort „RISERVA“ in Großbuchstaben steht. Das Wort „OLTRE“ in Großbuchstaben und die Zahl „20“ sind in der oberen Hälfte und das Wort „MESI“ in Großbuchstaben in der unteren Hälfte geschrieben [was „mehr als 20 Monate“ bedeutet].

Von zugelassenen Verpackern verpackter Käse muss auf der Verpackung das Logo „Grana Padano“ tragen.

Mit dem auf der Verpackung aufgedruckten offiziellen Kennzeichen wird bescheinigt, dass das Erzeugnis die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Grana Padano“ gemäß der Beschreibung am Anfang dieses Punktes erfüllt. Dies wird auf der Hintergrundfarbe Pantone 109 C dargestellt, in derselben Form wie das schwarze Element des Geschmacksmusters, aber etwas größer.

Für die Wiedergabe des Logos auf der Verpackung gelten folgende Parameter:





Die Verpackungen von Käse mit der g.U. „Grana Padano“ des oben beschriebenen speziellen Typs TRENTINGRANA sind auf dem Verpackungsmaterial und dem entsprechenden Werbematerial mit folgender Abbildung versehen:



Sobald die Einhaltung der Qualitätsanforderungen bei der zweiten Qualitätskontrolle überprüft wurde, gelten für die verpackten Erzeugnisse die folgenden zusätzlichen Kategorien: „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi und „Grana Padano“ RISERVA Oltre 24 Mesi [mehr als 24 Monate].

Die Angabe der tatsächlichen Alterung ist auch auf der Verpackung von „Grana Padano“ ab 12 Monaten zulässig.

Diese Spezifikation bleibt jedoch fakultativ. Wird die Alterung hinzugefügt, so muss die Alterung auf allen Packstücken einheitlich mit der entsprechenden Nummerierung in gelb auf schwarzer Farbe angegeben werden, wobei die Angabe „Oltre X mesi“ („mehr als x Monate“) hinzugefügt wird.

Insbesondere gelten folgende Parameter für die Angabe der Alterung:



Auf der Verpackung, die Käse der Kategorie „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi enthält, wird neben dem oben beschriebenen Logo „Grana Padano“ das auf diesen Käse angebrachte Logo wiedergegeben.

Dieses Logo besteht aus einem Kreis, der quer in der Mitte durch ein breites Band geteilt wird, das durch parallele Ober- und Unterlinien begrenzt wird und in dessen Mitte das Wort „RISERVA“ in Großbuchstaben steht.

Das Wort „OLTRE“ in Großbuchstaben ist in der oberen Hälfte und die Zahl „20“ und das Wort „MESI“ in Großbuchstaben in der unteren Hälfte geschrieben.

Das Geschmacksmuster ist Gold auf schwarzem Hintergrund in derselben Form wie die Goldkomponente des Geschmacksmusters, aber etwas größer.

Für die Wiedergabe dieses Logos auf der Verpackung gelten folgende Parameter:



Die Angabe der tatsächlichen Reifung ab 24 Monaten ist auch auf der Verpackung des Käses „Grana Padano“ zulässig, der zuvor mit dem Logo „RISERVA – Oltre 20 Mesi“ gekennzeichnet war.

Diese Spezifikation bleibt jedoch fakultativ. Wenn sie hinzugefügt werden soll, muss die Alterung auf allen Verpackungen einheitlich mit dem oben für „RISERVA – Oltre 20 Mesi“ beschriebenen Logo, aber in Schwarz auf einem goldenen Hintergrund angegeben werden.

Die Parameter für die Wiedergabe des betreffenden spezifischen Logos sind nachstehend aufgeführt:



Wie bei Käse der Kategorie „RISERVA – OLTRE 20 MESI“ muss auch das oben beschriebene Logo „Grana Padano“ auf der Verpackung mit diesem Logo wiedergegeben werden. Die Alterungslogos müssen der Entwicklung folgen, die im folgenden Diagramm deutlich dargestellt ist:



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem „Grana Padano“ g.U. erzeugt und gerieben wird, umfasst die Provinzen Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua links des Po, Mailand, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trient, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna rechtsseitig des Flusses Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna und Rimini sowie die folgenden Gemeinden der Provinz Bozen: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice und Trodena.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet des „Grana Padano“ g.U. fällt weitgehend mit der Region der Poebene zusammen bzw. mit dem geografischen Gebiet des Po-Flussbettes, das durch Vorland-, Schwemmland-, fluvioglazial angeschwemmte und Flachlandböden gekennzeichnet ist, die wasserreich sind und zu den weltweit fruchtbarsten und für die Futtermittelproduktion geeignetsten Böden gehören.

Diese pedologischen Eigenschaften zusammen mit dem spezifischen Mikroklima des Gebiets begünstigen insbesondere die Produktion von Mais, der insofern die Futtergrundlage für Milchkühe bildet, deren Milch für die Erzeugung von „Grana Padano“ g.U. bestimmt ist, als sein Anteil an der aufgenommenen Trockensubstanz bis zu 50 % betragen kann.

Durch Urbarmachung und Wasserregulierung in der Poebene, die ab dem 11. Jahrhundert erfolgt sind, wurde die Voraussetzung für den örtlichen Ausbau der Rinderhaltung geschaffen. Aufgrund der enormen Milchmengen, die dadurch zur Verfügung standen und die den täglichen Bedarf der Landbevölkerung überstiegen, ergaben sich der Anreiz und die Notwendigkeit ihrer Verarbeitung zu haltbarem Käse. Auch heute bilden die reichlich vorhandenen lokalen Futtermittel, vor allem Mais, in Verbindung mit dem Wasserreichtum ein grundlegendes Element für den Weiterbestand der Milchviehhaltung und der daraus resultierenden Milcherzeugung.

Die Besonderheit des „Grana Padano“ g.U. kommt insbesondere in den folgenden spezifischen Merkmalen zum Ausdruck:

— Größe und Gewicht des Käselaibes;

— spezifische, durch eine körnige Struktur gekennzeichnete morphologische Eigenschaft des Käseteigs infolge des Herstellungsverfahrens, wodurch die typische brüchige Konsistenz entsteht;

— weiße bis strohgelbe Färbung des Teigs, der einen feinen Geschmack und ein wohlriechendes Aroma aufweist, hauptsächlich aufgrund der umfangreichen Verwendung von Wachsmais als Futtermittel für Milchkühe;

— ein Wasser- und Fettgehalt, der im Wesentlichen dem Gehalt an Proteinen entspricht;

— hoher natürlicher Abbau der Proteine in Peptone, Peptide und freie Aminosäuren;

— längere Reifung, auch über 20 Monate.

Der kausale Zusammenhang zwischen dem „Grana Padano“ g.U. und seinem Ursprungsgebiet beruht insbesondere auf den folgenden Faktoren:

— hohes Bewässerungspotenzial der Poebene und dementsprechend verfügbare Menge an Futtermitteln, darunter hauptsächlich Wachsmais, mit dem die spezifischen Merkmale der weißen bis strohgelben Färbung des Käseteigs sowie seines Aromas und Geschmacks in Zusammenhang zu bringen sind; Die Verwendung von Silomais – oder Wachsmais – hat unmittelbar zur Folge, dass über das Futter chromatische Verbindungen wie Carotin, Anthozyan und Chlorophyll in geringerem Maße zugeführt werden als bei einer Ernährung auf der Grundlage von Heu oder grünen Futterpflanzen. Dies ist in der Tat eine direkte Folge der Silagephase;

— Verwendung von Rohmilch, wodurch bei der Käseerzeugung die gebietsspezifischen Milchsäurebakterien zugeführt werden;

— Verwendung natürlicher Molkefermente, wodurch eine ununterbrochene mikrobiologische Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet hergestellt wird. Die Milch, aus der die Molke und damit die natürlichen Molkefermente gewonnen werden, ist demnach auf der einen Seite Bindeglied zwischen Käseerzeugung und Erzeugungsgebiet und bietet auf der anderen Seite die Gewähr für die ständige und konstante Zufuhr von für das Ursprungsgebiet typischen Milchsäurebakterien, die für die wichtigsten spezifischen Eigenschaften des Käses „Grana Padano“ g.U. verantwortlich sind.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses und seinem Ursprungsgebiet ist darüber hinaus durch den „casaro“ (Käser) gegeben, dem bei der Produktion des „Grana Padano“ g.U. seit jeher eine zentrale und grundlegende Bedeutung zukommt.

Noch heute erfolgt die Verarbeitung von Milch zu „Grana Padano“ g.U. durch Käser und nicht durch Techniker oder Wissenschaftler.

ABl. C 263/30 vom 8.7.2022

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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