Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/5199

19.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5199)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Grana Padano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Grana Padano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition de modifications standard du fait qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges relatif au nombre d'heures de conservation du lait après la première traite.

Description

- Après avoir obtenu une dérogation du ministère de la santé, la possibilité d'une collecte unique du lait dans les vingt-six heures suivant le début de la première traite a été introduite, à condition que le lait soit conservé à une température ne dépassant pas 12 °C, garantissant en tout état de cause le respect de la limite réglementaire de 100 000 ufc/ml à la fin de la période de conservation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges relatif au mode d'obtention, en ce qui concerne les modalités d'utilisation du lysozyme.

Description

La possibilité d'ajouter du lysozyme après l'écrémage, dans un mélange ou directement dans la cuve, est ajoutée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges en ce qui concerne la durée du salage.

Description

- La durée du salage a été réduite, passant de 14 à 30 jours actuellement à 12 à 25 jours.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges en ce qui concerne le marquage.

Description

- La marque au feu est supprimée et la marque redessinée «Grana Padano» est introduite directement dans le moule.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique en ce qui concerne la description du nouveau logo.

Description

- Plusieurs modifications ont été apportées au cahier des charges du fait de la suppression du marquage au feu et une description du nouveau logo qui doit figurer sur le moule et sur l'emballage est ajoutée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique en ce qui concerne la plaque de caséine.

Description

- Une description de la plaque de caséine, qui comporte un code numérique unique identifiant chaque meule, est ajoutée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Grana Padano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0011-AM06 — 13.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Grana Padano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Fromage dur, à pâte cuite et à maturation lente, fabriqué tout au long de l'année et utilisé comme fromage de table ou à râper; il est produit à partir de lait cru partiellement écrémé, issu de vaches dont l'alimentation de base est constituée de fourrages verts ou conservés, et provenant de deux traites journalières; la transformation du lait d'une traite unique ou de deux traites mélangées est admise.

Le fromage présente une forme cylindrique, un talon légèrement convexe ou presque droit et des faces planes légèrement ourlées.

Le diamètre de la meule varie de 35 à 45 cm, et la hauteur de son talon de 18 à 25 cm, en fonction des conditions techniques de production.

Poids: de 24 à 40 kg; croûte: dure et lisse, d'une épaisseur de 4 à 8 mm.

La pâte est dure, à structure finement granuleuse, à fracture radiale en écaille avec une ouverture à peine visible. La teneur en matières grasses de l'extrait sec est d'au moins 32 %. La couleur de la croûte est foncée ou jaune doré naturel; celle de la pâte est blanche ou jaune paille. La pâte a un arôme parfumé et un goût délicat.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire distribuée aux vaches, calculée sur une base annuelle, proviennent de l'aire de production.

L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois. L'alimentation des vaches laitières se fonde sur l'utilisation d'aliments obtenus à partir des cultures de l'exploitation ou dans les limites du territoire de production du «Grana Padano» AOP.

Dans la ration journalière, au moins 50 % de la substance sèche doit être apportée par des fourrages dont le rapport fourrages/aliments pour bétails n'est pas inférieur à 1, par rapport à la substance sèche. Au moins 75 % de la substance sèche des fourrages de la ration journalière doivent provenir d'aliments produits sur le territoire de production du lait.

Les aliments autorisés sont énumérés dans une liste positive comprenant les éléments suivants:

— fourrages: fourrages frais, foins, pailles, ensilés (non admis pour la production du fromage de type «Trentingrana»);

— matières premières destinées à l'alimentation du bétail, regroupées par catégories et pouvant être ajoutées aux fourrages: céréales et leurs dérivés, semi-oléagineux et leurs dérivés, bulbes et racines et leurs produits, fourrages déshydratés, dérivés de l'industrie sucrière, graines de légumineuses, graisses, minéraux, additifs.

Matières premières: lait cru de vache, ferments lactiques naturels, présure de veau. Le lait provient de vaches élevées dans l'aire délimitée au point 5.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de production et de maturation doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 5.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les opérations de râpage et de conditionnement doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4 car le fromage râpé frais est un produit très sensible et la préservation de ses caractères organoleptiques suppose un conditionnement immédiat dans des conditions de nature à éviter toute dessiccation. Par ailleurs, un conditionnement immédiat dans un emballage revêtu de l'appellation d'origine est susceptible de mieux garantir l'authenticité du produit râpé, lequel, par nature, est plus difficilement identifiable qu'une meule entière où le marquage est visible (comme cela a été confirmé par l'arrêt de la Cour de justice du 20 mai 2003).

L'utilisation des copeaux issus du découpage et du conditionnement du «Grana Padano» AOP en morceaux de poids variable et/ou fixe, en blocs, en cubes, en bouchées, etc. pour la production du «Grana Padano» râpé est autorisée uniquement si les conditions suivantes sont respectées: le pourcentage maximal de croûte doit être de 18 %; la traçabilité des meules entières de «Grana Padano» AOP d'où proviennent les copeaux doit être garantie en permanence; les copeaux destinés à être utilisés ultérieurement ou à être transférés d'un établissement à l'autre doivent être triés par matricule et par mois de production; le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations. La commercialisation des copeaux destinés à la production du «Grana Padano» râpé est dès lors interdite.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La marque officielle qui atteste que le produit répond aux critères autorisant l'utilisation de l'appellation d'origine protégée «Grana Padano» et qui doit donc figurer sur les meules entières de fromage «Grana Padano» AOP est constituée d'un losange traversé sur sa petite diagonale par une large bande délimitée par deux lignes parallèles; au milieu de la bande figurent, sur deux lignes, les termes «GRANA» et «PADANO» en lettres majuscules dans la police de caractères propriétaire appelée «Padano».

Les bandes marquantes qui impriment à froid la marque d'origine sur les meules lors du moulage se composent d'une série de losanges en pointillés, à l'intérieur desquels figurent en alternance les termes «GRANA» et «PADANO», et comportent, outre la marque officielle susmentionnée, les indications nécessaires à l'identification du fromager producteur ainsi que du mois et de l'année de production.

L'utilisation des bandes marquantes spécifiquement prévues pour le type «TRENTINGRANA» est autorisée uniquement pour le «Grana Padano» AOP produit dans la province autonome de Trente, à condition que le fromage soit produit exclusivement avec du lait provenant de vaches nourries de fourrages, tous ensilages de quelque nature qu'ils soient étant exclus durant toute l'année. Les bandes marquantes se composent d'une rangée de losanges en pointillé, traversés par le terme «TRENTINO»; au centre, au milieu d'une représentation stylisée de montagnes, figure le terme «TRENTINO» écrit de gauche à droite et de droite à gauche. Les bandes marquantes spécifiques en question portent également la marque officielle de l'AOP décrite ci-dessus.

L'identification de l'origine au moyen des bandes marquantes est complétée par l'apposition d'une plaque de caséine portant l'inscription «GRANA PADANO» et un code identifiant sans équivoque chacune des meules.

Le «Grana Padano» affiné durant au moins 20 mois après le moulage dans les limites de l'aire de production et présentant les caractéristiques qualitatives indiquées ci-dessous peut recevoir la qualification de «RISERVA» (réserve):

— «scelto sperlato» (premier choix);

— pâte à grain visible, présentant une fracture radiale claire en écaille;

— couleur homogène blanche ou jaune paille;

— absence d'odeurs anormales;

— goût parfumé et délicat.

L'appartenance à la catégorie «Grana Padano RISERVA» est indiquée par une marque spécifique, apposée à chaud sur le talon des meules à la demande des opérateurs.

La marque en question se compose d'un dessin circulaire, traversé transversalement en son centre par une large bande délimitée par une bande supérieure et une bande inférieure parallèles; le mot «RISERVA» inscrit au centre de la bande, en caractères majuscules. Dans la lunette supérieure, figurent le mot «OLTRE», en caractères majuscules, et le nombre «20», tandis que le mot «MESI» est inscrit dans la partie inférieure, toujours en caractères majuscules (l'ensemble signifiant: «de plus de 20 mois»).

Le fromage conditionné par les conditionneurs agréés doit comporter sur les emballages le logo «GRANA PADANO».

Lorsqu'elle est reproduite sur les emballages, la marque officielle atteste que le produit répond aux critères autorisant l'utilisation de l'appellation d'origine protégée «Grana Padano», telle que décrite au début du présent point. Elle s'appuie sur un fond de couleur pantone 109 C de forme correspondante mais avec le trait noir légèrement plus large.

Les paramètres permettant de reproduire le logo sur les emballages sont les suivants:





Les emballages contenant du fromage «Grana Padano» AOP relevant du type spécifique «TRENTINGRANA» susmentionné seront caractérisés par la reproduction suivante sur les matériaux de conditionnement et sur le matériel publicitaire correspondant:



en ce qui concerne le produit conditionné, après vérification des exigences de qualité au moyen de la seconde expertise, les catégories de produits supplémentaires suivantes sont prévues: «Grana Padano» RISERVA Oltre 20 Mesi et «Grana Padano» RISERVA Oltre 24 Mesi (de plus de 24 mois).

En outre, la mention de l'affinage effectif est autorisée sur les emballages de «Grana Padano» à partir de 12 mois.

Cette spécification reste toutefois facultative. Dans le cas où l'on souhaite l'ajouter, l'affinage devra être indiqué de manière homogène sur tous les emballages, au moyen d'une numérotation spécifique, de couleur jaune sur noir, avec l'ajout de la mention «Oltre X mesi» (de plus de X mois).

En particulier, les paramètres pour l'indication des affinages sont les suivants:



sur les emballages qui contiennent le fromage appartenant à la catégorie «Grana Padano» RISERVA Oltre 20 Mesi, la reproduction du marquage au feu RISERVA figure en complément du logo «Grana Padano», tel que décrit ci-dessus. Le logo en question contient:

Le logo en question est composé comme suit: dessin circulaire, traversé transversalement par une large bande délimitée par une bande supérieure et une bande inférieure parallèles; le mot «RISERVA» est inscrit au centre de la bande,

en caractères majuscules. Dans la lunette supérieure, figure le mot «OLTRE», en caractères majuscules, tandis que le nombre «20» et le mot «MESI» sont inscrits dans la partie inférieure, toujours en caractères majuscules.

Le dessin en question est réalisé en couleur dorée et s'appuie sur un fond de couleur noire de forme correspondante mais avec le trait doré légèrement plus large.

Les paramètres permettant de reproduire le logo en question sur les emballages sont les suivants:



Sur les emballages du «Grana Padano», dont la meule avait été marquée à chaud «RISERVA - Oltre 20 Mesi», la mention de l'affinage effectif de plus de 24 mois est autorisée.

Toutefois, cette indication reste facultative; dans le cas où l'on entend l'insérer, l'affinage devra être indiqué de manière homogène sur tous les emballages, au moyen d'un logo approprié, analogue à celui décrit ci-dessus pour le fromage «RISERVA — OLTRE 20 MESI», mais avec une mention noire sur fond doré.

En particulier, les paramètres permettant de reproduire le logo spécifique en question sont les suivants:



comme pour le fromage de la catégorie «RISERVA — OLTRE 20 MESI», le logo «GRANA PADANO», tel que décrit ci-dessus, sera également reproduit sur les emballages portant le logo en question. Le développement des logos d'affinage sera celui repris dans le schéma suivant pour des raisons de clarté:



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue - rive gauche du Pô; Milan, Monza, Pavie, Sondrio, Varese, Trente, Padoue, Rovigo, Trévise, Venise, Vérone, Vicence, Bologne - rive droite du Reno; Ferrare, Forlì Cesena, Plaisance, Ravenne et Rimini, ainsi qu'aux communes suivantes de la province de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice et Trodena.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire de production du «Grana Padano» AOP coïncide, en grande partie, avec la région de la plaine padane, c'est-à-dire l'aire géographique du lit du Pô qui se caractérise par des terrains hors-digue, alluviaux, d'origine fluvio-glaciaire et de faible déclivité, qui sont riches en eau et comptent parmi les plus fertiles au monde et les mieux adaptés à la production de fourrages.

Ces caractéristiques pédologiques, associées au microclimat spécifique de la zone, favorisent la production du maïs qui représente la base fourragère la plus importante pour les vaches laitières dont le lait est destiné à la production du «Grana Padano» AOP. Le maïs peut constituer, en effet, jusqu'à 50°% de la substance sèche ingérée.

Le défrichage et le système d'irrigation de la région de la plaine du Pô, réalisés à partir du XI^{e} siècle, ont permis le développement local de l'élevage bovin. La disponibilité de grandes quantités de lait, en excès par rapport aux besoins quotidiens de la population rurale, a encouragé et rendu nécessaire sa transformation en un fromage pouvant se conserver. Aujourd'hui encore, la grande disponibilité de fourrages locaux, surtout de maïs, liée à la profusion d'eau, constitue un élément fondamental pour la préservation de l'élevage bovin et de la production de lait.

La spécificité du «Grana Padano» AOP se retrouve dans les éléments suivants:

— les dimensions et le poids de la meule,

— la caractéristique morphologique particulière de la pâte, due à la technique de production, qui se caractérise par une texture granuleuse favorisant la fracture typique en écailles,

— la couleur de la pâte, blanche ou jaune paille, son goût délicat et son arôme parfumé, dû essentiellement à l'utilisation en grande quantité de maïs cireux dans l'alimentation des vaches,

— la teneur en eau et en matières grasses, sensiblement identique à la teneur en protéines,

— la dégradation naturelle importante des protéines en peptones, peptides et acides aminés libres,

— la résistance à l'affinage prolongé, même au-delà de 20 mois.

Le lien causal entre le «Grana Padano» AOP et son aire d'origine ressort des éléments suivants:

— l'important potentiel d'irrigation de la vallée du Pô et la disponibilité de fourrages qui en découle, parmi lesquels figure principalement le maïs cireux, auquel sont imputables les caractéristiques spécifiques de couleur blanche ou jaune paille, de goût et d'arôme de la pâte. En effet, l'utilisation d'ensilage de maïs ou de maïs cireux a pour conséquence directe de réduire l'apport, dans l'alimentation des vaches laitières, de composés chromatiques, tels les carotènes, les anthocyanes et la chlorophylle, par rapport à ceux contenus dans l'alimentation à base d'essences fourragères de couleur verte ou de foins de divers types. Cette alimentation pauvre en composés chromatiques est le résultat direct du stockage du maïs en silo;

— l'utilisation de lait cru, qui apporte à la caséification les bactéries lactiques typiques du territoire,

— l'utilisation de ferments lactiques naturels, qui créent un lien microbiologique ininterrompu avec le territoire de production. En effet, le lait, sous la forme de lactosérum, et donc de ferment lactique naturel, constitue, d'une part, le maillon qui relie au territoire de production les caséifications et, d'autre part, garantit l'apport continu et constant de bactéries lactiques typiques de l'aire d'origine, auxquels le fromage «Grana Padano» AOP doit ses principales caractéristiques particulières.

Le lien causal entre les caractéristiques du produit et son aire d'origine existe aussi en la personne du fromager, qui a toujours eu une importance centrale et fondamentale dans la production du «Grana Padano» AOP.

Aujourd'hui encore, la transformation du lait en «Grana Padano» AOP est confiée à des fromagers et non à des techniciens ou des scientifiques.

C 263/30 IT *Journal officiel de l'Union européenne* du 8 juillet 2022.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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