C/2026/5199

19.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/5199)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Grana Padano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0011-AM06 – 13. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Grana Padano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny, keďže nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 4 špecifikácie výrobku týkajúca sa počtu hodín skladovania mlieka po prvom dojení

Opis

Na základe výnimky udelenej ministerstvom zdravotníctva sa dopĺňa možnosť zvážať mlieko raz v priebehu 26 hodín od začiatku prvého dojenia za predpokladu, že sa uchováva pri teplote nepresahujúcej 12 °C. V každom prípade je potrebné dodržať zákonný limit 100 000 JTK/ml na konci času skladovania.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predmet zmeny

Zmena článku 5 špecifikácie výrobku týkajúca sa podmienok používania lyzozýmu

Opis

Zavádza sa možnosť pridávať lyzozým po povrchovom odstredení, a to buď vo forme zmesi, alebo priamo do nádoby.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5 špecifikácie výrobku týkajúca sa obdobia solenia

Opis

Obdobie solenia sa skracuje zo 14 – 30 dní na 12 – 25 dní.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5 špecifikácie výrobku týkajúca sa identifikačných znakov

Opis

Používanie značiek bolo zrušené a vzhľadom na to sa priamo do formy vkladá prepracovaná ochranná známka výrobku „Grana Padano“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu týkajúca sa opisu nového loga

Opis

Špecifikácia výrobku bola na viacerých miestach upravená s cieľom zohľadniť zrušenie používania značiek a zahrnúť do nej opis nového loga, ktoré sa musí používať vo forme a na obale.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu týkajúca sa kazeínového štítka

Opis

Doplnil sa opis kazeínového štítka obsahujúceho jedinečný číselný kód, ktorý slúži na identifikáciu bochníka syra.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Grana Padano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0011-AM06 – 13. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Grana Padano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr vyrábaný počas celého roka a využívaný ako stolový alebo strúhaný syr, vyrábaný z čiastočne odstredeného surového mlieka z kráv, ktoré sú dojené dvakrát denne a ktorých základnú výživu tvorí zelené alebo konzervované krmivo. Mlieko pochádza z dvoch dojení z jedného dňa, dovolené je však aj spracovanie mlieka iba z jedného dojenia alebo zmiešaného mlieka z dvoch dojení.

Syr sa tvaruje do bochníkov s mierne vypuklými alebo takmer rovnými bokmi a s mierne zdvihnutou hranou na plochých stenách.

Bochníky majú priemer 35 až 45 cm a výšku 18 až 25 cm s odchýlkami v závislosti od technických výrobných podmienok.

Hmotnosť: od 24 do 40 kg; kôra: tvrdá a hladká, s hrúbkou 4 až 8 mm.

Hmota je tvrdá s jemne zrnitou štruktúrou, radiálne štiepateľná na jemné vločky a s ledva zreteľnými dierkami. Obsah tuku v sušine je najmenej 32 %. Farba kôry je tmavožltá alebo prirodzene zlatožltá; farba syrovej hmoty je biela alebo slamovožltá. Hmota má voňavú arómu a jemnú chuť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Každoročne minimálne 50 % sušiny obsiahnutej v krmive kráv pochádza z výrobnej oblasti.

Základná výživa dojníc pozostáva zo zeleného alebo konzervovaného krmiva a podáva sa dojným kravám alebo kravám mimo laktácie, ako aj kravám, ktoré majú viac ako 7 mesiacov. Výživa dojníc sa zakladá na používaní krmiva vypestovaného v rámci ich domáceho poľnohospodárskeho podniku alebo na území výroby CHOP „Grana Padano“.

Denná kŕmna dávka musí obsahovať najmenej 50 % sušiny pochádzajúcej z krmiva, v ktorom pomer obsahu krmiva na sušinu nie je nižší ako 1. Najmenej 75 % sušiny krmovín dennej kŕmnej dávky musí pochádzať z krmív vyprodukovaných na území výroby mlieka.

Existuje zoznam povolených krmív, ktorý zahŕňa:

— krmovinu: čerstvé krmivo, seno, slamu, siláž (nepovoľuje sa na výrobu syra typu „Trentingrana“),

— suroviny na krmivo nerastlinného pôvodu, zoskupené podľa kategórie, ktoré sa môžu používať popri krmovine: obilniny a výrobky z nich, olejniny s nižším obsahom tuku a výrobky z nich, hľuzy a korienky a výrobky z nich, sušené krmoviny, výrobky cukrovarníckeho priemyslu, strukoviny, tuky, minerálne látky, prísady.

Suroviny: surové kravské mlieko, štartovacie prírodné mliečne fermenty a teľacie syridlo. Mlieko pochádza od dojníc chovaných v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 5.

4.4. *Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Výrobné postupy a zrenie sa musia uskutočniť v oblasti výroby vymedzenej v bode 5.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Strúhanie a balenie sa musí uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, pretože čerstvý strúhaný syr je veľmi chúlostivý a ochrana jeho organoleptických vlastností vyžaduje okamžité zabalenie v podmienkach brániacich akémukoľvek vysychaniu. Zároveň sa okamžitým zabalením syra do obalu, na ktorom sa nachádza označenie pôvodu, môže lepšie zaručiť pravosť strúhaného syra, ktorý je vzhľadom na svoj charakter ťažšie identifikovateľný ako celistvý bochník s viditeľnými identifikačnými znakmi (ako to potvrdil Súdny dvor v rozsudku z 20. mája 2003).

Použitie syrových odrezkov pochádzajúcich z krájania a porciovania CHOP „Grana Padano“ na kusy s premenlivou alebo pevnou hmotnosťou, bloky, kocky, porcie atď. je na výrobu strúhaného syra „Grana Padano“ povolené jedine za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky: podiel kôry nemôže presiahnuť 18 %; musí byť sústavne zabezpečená vysledovateľnosť bochníkov CHOP „Grana Padano“, z ktorých pochádzajú odrezky; ak sa odrezky nepoužijú okamžite a/alebo prevážajú sa z jednej prevádzky do druhej, musia sa roztriediť podľa registračného čísla a mesiaca výroby; preprava odrezkov sa povoľuje jedine v rámci toho istého podniku na výrobu syra alebo medzi podnikmi v rámci skupiny podnikov. Odrezky, ktoré sa majú použiť na strúhaný syr „Grana Padano“, sa preto nemôžu predávať ako samostatný výrobok.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Oficiálnu ochrannú známku, ktorou sa potvrdzuje, že výrobok spĺňa kritériá používania chráneného označenia pôvodu „Grana Padano“, a ktorá sa preto musí nachádzať na celistvom bochníku syra s CHOP „Grana Padano“, predstavuje kosoštvorec predelený na kratšej uhlopriečke širokým pásom, ktorý tvoria dve rovnobežné čiary, pričom v strede pása sú v dvoch riadkoch veľkými tlačenými písmenami chráneným písmom s názvom „Padano“ uvedené slová „GRANA“ a „PADANO“.

Označovacie pásiky, ktorými sa ochranná známka pôvodu razí na bochníky syra za studena počas formovania, pozostávajú z radu kosoštvorcov, v ktorých sa striedajú slová „GRANA“ a „PADANO“, a obsahujú identifikačné údaje výrobcu syra a údaje o mesiaci a roku výroby, ako aj oficiálnu ochrannú známku opísanú vyššie.

Používanie označovacích pásikov osobitne stanovených pre typ syra „TRENTINGRANA“ je povolené výhradne v prípade CHOP „Grana Padano“ vyrobeného v autonómnej provincii Trento pod podmienkou, že syr je vyrobený výlučne z mlieka pochádzajúceho od dojníc živených krmovinou, pričom akýkoľvek druh siláže je počas celého roka vylúčený. Označovacie pásiky sú tvorené radom kosoštvorcov, cez ktoré prechádza slovo „TRENTINO“, a uprostred sú umiestnené štylizované obrázky hôr, medzi ktorými sa nachádza slovo „TRENTINO“ a jeho zrkadlový obraz hore nohami. Predmetné osobitné označovacie pásiky zároveň obsahujú oficiálnu ochrannú známku CHOP opísanú vyššie.

Identifikácia pôvodu prostredníctvom označovacích pásikov je doplnená kazeínovým štítkom s nápisom „GRANA PADANO“ a kódom jednoznačne označujúcim každý bochník syra.

Označenie „RISERVA“ [rezerva] môže získať iba syr „Grana Padano“, ktorý po vyformovaní zreje najmenej 20 mesiacov vo vymedzenej zemepisnej oblasti a ktorý spĺňa všetky nasledujúce kritériá:

— je klasifikovaný ako „scelto sperlato“ [„osvedčená najvyššia kvalita“],

— pasta je s viditeľnými zrnami a textúrou, ktorá sa zreteľne rozbije do vločiek pozdĺž radiálnych prasklín,

— má jednotnú bielu alebo slamovú farbu,

— je bez prítomnosti abnormálnych zápachov,

— má voňavú a jemnú chuť.

Kategória „Grana Padano“ RISERVA je vyznačená osobitnou ochrannou známkou vypálenou na bočné strany bochníkov syra na základe žiadosti hospodárskych subjektov.

Predmetná ochranná známka sa skladá z kruhu rozdeleného priečne v strede veľkým pásom ohraničeným rovnobežnými hornými a dolnými čiarami; slovo „RISERVA“ je napísané veľkými písmenami v strede tohto pásu. V hornej polovici je veľkými písmenami napísané slovo „OLTRE“ a číslo „20“ a slovo „MESI“ je veľkými písmenami napísané v dolnej polovici [t. j. „viac ako 20 mesiacov“].

Syr balený schválenými baliarňami musí byť na obale označený logom „Grana Padano“.

Ak je oficiálna ochranná známka vyznačená na obale, potvrdzuje, že výrobok spĺňa požiadavky oprávňujúce na používanie chráneného označenia pôvodu „Grana Padano“, ako sa opisuje na začiatku tohto bodu. Táto značka je znázornená na farebnom pozadí Pantone 109 C, v rovnakom tvare ako čierna zložka dizajnu, ale mierne väčšia.

Parametre na reprodukciu loga na obaloch sú tieto:





Balenie určené pre syr s CHOP „Grana Padano“, ktorý spĺňa opísané kritériá typu TRENTINGRANA, musí na obalových a reklamných materiáloch obsahovať toto logo:



V prípade balených výrobkov sa po overení súladu s požiadavkami na kvalitu prostredníctvom druhej kontroly kvality uplatňujú tieto ďalšie kategórie: „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi a „Grana Padano“ RISERVA Oltre 24 Mesi [viac ako 24 mesiacov].

Špecifikácia skutočného obdobia zrenia je povolená aj na obaloch syra „Grana Padano“ od 12 mesiacov.

Táto špecifikácia však zostáva nepovinná. Ak sa má obdobie zrenia pridať, musí sa uvádzať jednotne na všetkých baleniach pomocou príslušného číslovania žltou farbou na čiernej farbe, a to pridaním slov „Oltre X mesi“ („viac ako X mesiacov“).

Parametre na označenie obdobia zrenia sú najmä tieto:



Na obale, ktorý obsahuje syr kategórie „Grana Padano“ RISERVA Oltre 20 Mesi, sa okrem loga „Grana Padano“, ako je opísané vyššie, vypaľuje logo, ktoré sa uvádza na týchto syroch.

Predmetné logo sa skladá z týchto častí: z kruhu rozdeleného priečne veľkým pásom ohraničeným rovnobežnými hornými a dolnými čiarami; slovo „RISERVA“ je napísané veľkými písmenami v strede tohto pásu.

Slovo „OLTRE“ veľkými písmenami je napísané v hornej polovici a číslo „20“ a slovo „MESI“ veľkými písmenami sú napísané v dolnej polovici.

Dizajn je v zlatej farbe na čiernom pozadí v rovnakom tvare ako zlatá zložka dizajnu, ale o niečo väčší.

Parametre na reprodukciu tohto loga na obaloch sú tieto:



Špecifikácia skutočného obdobia zrenia od 24 mesiacov je povolená aj na obale syra „Grana Padano“, ktorý bol predtým označený vypáleným logom „RISERVA – Oltre 20 Mesi“.

Táto špecifikácia však zostáva nepovinná. Ak sa má obdobie zrenia pridať, musí sa uvádzať jednotne na všetkých baleniach pomocou vhodného loga podobného logu opísanému vyššie pre syr „RISERVA – Oltre 20 Mesi“, ale čiernou farbou na zlatom pozadí.

Parametre na reprodukciu predmetného konkrétneho loga sú uvedené ďalej:



Tak ako v prípade syra kategórie „RISERVA – OLTRE 20 MESI“ musí byť logo „Grana Padano“ tak, ako je opísané vyššie, uvedené na obale s týmto logom. Logá týkajúce sa obdobia zrenia musia byť zhodné s týmto diagramom:



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby a strúhania syra s CHOP „Grana Padano“ zodpovedá územiu provincií: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova – vľavo od rieky Pád, Miláno, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Benátky, Verona, Vicenza, Bologna – vpravo od rieky Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna a Rimini. Oblasť výroby okrem toho zahŕňa tieto obce z provincie Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S Felice a Trodena.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Oblasť výroby syra s CHOP „Grana Padano“ sa z veľkej časti prelína s oblasťou Pádskej nížiny, to znamená so zemepisnou oblasťou riečiska Pádu, ktoré sa vyznačuje naplaveninovými, aluviálnymi pôdami fluvio-glaciálneho pôvodu s malým spádom, ktoré sú bohaté na vodu a patria medzi najúrodnejšie pôdy na svete a medzi pôdy, ktoré sú najvhodnejšie na pestovanie krmovín.

Tieto pôdne vlastnosti spolu s osobitnou mikroklímou v oblasti sú priaznivé na pestovanie kukurice, ktorá tvorí najdôležitejší základ krmovín pre dojnice, ktorých mlieko je určené na výrobu syra s CHOP „Grana Padano“. Kukurica totiž môže predstavovať až 50 % sušiny.

Obrábanie a zavlažovanie oblasti Pádskeho údolia, datované od 11. storočia, umožnili miestny rozvoj chovu hovädzieho dobytka. Dostupnosť veľkého množstva mlieka, ktoré presahuje každodenné potreby vidieckeho obyvateľstva, podnietila a vyvolala potrebu spracovať mlieko na syr, ktorý sa môže uchovávať. Ešte aj v súčasnosti predstavuje veľká dostupnosť miestnych krmovín, najmä kukurice, spojená s hojnosťou vody základný prvok na zachovanie chovu hovädzieho dobytka a produkcie mlieka.

Špecifickosť syra „Grana Padano“ CHOP spočíva v týchto vlastnostiach:

— rozmery a hmotnosť bochníka,

— osobitná morfologická charakteristika vnútornej časti syra dosiahnutá vďaka technike výroby, ktorá sa vyznačuje zrnitou, typickou vločkovitou štruktúrou,

— biela alebo slamovožltá farba syrovej hmoty, lahodná chuť a voňavá aróma, najmä vďaka vysokému podielu voskovitej kukurice v krmive kráv,

— obsah vody a tukov, ktorý sa prakticky vyrovná obsahu bielkovín,

— značné prirodzené štiepenie bielkovín na peptóny, peptidy a voľné aminokyseliny,

— vhodnosť na predĺžené obdobie zrenia, aj vyše 20 mesiacov.

Príčinná súvislosť medzi syrom „Grana Padano“ CHOP a oblasťou jeho pôvodu vyplýva z týchto skutočností:

— značný potenciál zavlažovania Pádskeho údolia a následná dostupnosť krmiva, ku ktorým patrí najmä voskovitá kukurica, ktorá syru dodáva osobitné vlastnosti, akými sú biele alebo slamovožlté sfarbenie, chuť a aróma syrovej hmoty. Používanie siláže z kukurice – alebo voskovitej kukurice – priamo ovplyvňuje nižší podiel chromatických zlúčenín vo výžive dojníc, akými sú karotény, antokyány a chlorofyl v porovnaní s ich obsahom vo výžive založenej na zelenom krmive alebo na rôznych druhoch zelených krmovín. Táto výživa chudobná na chromatické zlúčeniny je priamym dôsledkom silážovania,

— používanie surového mlieka, ktoré dodáva syreniu baktérie mliečneho kvasenia typické pre danú oblasť,

— používanie prírodných kontinuálnych mliečnych štartovacích kultúr, ktoré vytvárajú neprerušené mikrobiologické spojenie s oblasťou výroby. Mlieko v podobe srvátky, a teda prírodnej kontinuálnej mliečnej štartovacej kultúry na jednej strane predstavuje článok, ktorý spája syrenie s oblasťou výroby, a na druhej strane tiež zaručuje stály a nepretržitý prísun baktérií mliečneho kvasenia typických pre oblasť pôvodu, čomu syr „Grana Padano“ CHOP vďačí za svoje hlavné osobitné charakteristické vlastnosti.

Príčinnú súvislosť medzi typickými vlastnosťami výrobku a oblasťou jeho pôvodu zaručuje aj výrobca syrov, ktorý mal vždy hlavný a zásadný význam pre výrobu syra „Grana Padano“ CHOP.

Ešte aj v súčasnosti sa spracovanie mlieka na syr s CHOP „Grana Padano“ zveruje výrobcom syrov, a nie technikom ani vedcom.

Ú. v. EÚ C 263/30, 8.7.2022.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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