

| Generalità                             | Grana Padano DOP   |   |                |  |
|--|--|---|----------------|--|
| Presentazione                          | <p><b>Grana Padano DOP</b></p> <p>Il Grana Padano DOP è un formaggio vaccino, a pasta dura, finemente granulosa e cotta, pronto dopo una lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi a un massimo di 24 mesi di stagionatura).</p> <p>Le sue origini risalgono agli inizi del secondo millennio, nel cuore della bassa Lombardia, nell'area compresa tra il Po a sud e Milano a nord, e delimitata dai fiumi Adda e Mincio. L'opera di bonifica compiuta dai monaci Cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle favorì il diffondersi dell'allevamento del bestiame, che generò ben presto una ricca disponibilità di latte largamente superiore al fabbisogno della popolazione. Fu così che i monaci misero a punto la "ricetta" del Grana Padano, geniale espediente per la conservazione dell'eccedenza di latte.</p> <p>Oggi, accanto al prato stabile utilizzato in alcune zone del Mantovano, si è fatto strada il prato avvicendato, che è coltivato in rotazione con altre colture e nel quale si è imposta l'erba medica, ritenuta la regina delle foraggere. Negli anni si sono aggiunti gli erbai intercalari estivi e autunnali, dove il mais da foraggio è divenuto il simbolo dell'agricoltura padana finalizzata alla produzione zootecnica, sino al "piatto unico" nell'alimentazione delle vacche da latte, l'unifeed, i cui componenti devono essere però previsti dal Disciplinare di produzione redatto dal Consorzio di Tutela.</p> <p>Ha forme da 24 a 40 kg, cilindriche, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.</p> <p>Si presenta con crosta giallo dorato naturale o giallo scuro (è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale), dura, untuosa.</p> <p>La pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile, con occhiatura appena visibile.</p> <p>Aroma e sapore della pasta sono caratteristici: fragranti, armonici e delicati.</p> <p>Quando è poco stagionato viene gustato a scaglie con l'aperitivo, come antipasto o per concludere il pasto. Più maturo dà il massimo quando è grattugiato, come complemento o ingrediente di primi piatti (asciutti o zuppe), ripieni, verdure cotte e gratinate, torte salate, oppure in abbinamento a uova, frutta fresca e secca, composte di frutta e di verdura.</p> <p>Si abbina a vini rossi armonici e non troppo stagionati, di discreto corpo, non troppo tannici, con buona persistenza aromatica, oppure a vini bianchi abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti.</p> |   |                |  |
| Riconoscimenti Denominazione d'Origine | DO   | 10-1955   |                |  |
|  | DOP  | Reg. CE 1107/96   |                |  |
| Produzione                             | Nazione  | Italia  |                |  |
|  | Regione  | Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino, Alto Adige   | Trentino       |  |
|  | Zona   | Province di: <b>Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova</b> (a sinistra del Po), <b>Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna</b> (a destra del Reno), <b>Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna, Rimini;</b><br>Provincia di <b>Bolzano</b> , nei comuni di: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S.Felice e Trodena.  |                | Provincia di <b>Trento</b> : intero territorio;<br>Provincia di <b>Bolzano</b> , nei comuni di: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S.Felice e Trodena. |
|  | Tipologie  | <b>Grana Padano</b><br><b>Oltre 16 mesi</b>   | <b>Riserva</b> | <b>Trentingrana</b>  |
| Allevamento                            | Tipo   | Stalla, Allevamento   |                |  |
|  | Alimentazione  | <p>Nella razione giornaliera non meno del 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1.</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.</p> <p>Gli alimenti autorizzati comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>foraggi freschi</b>: da prati stabili od artificiali o sfalciati. Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, vecchia e favino, fieni, paglie, insilati;</li> </ul> <p>Idem, ma con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo.</p> |                |  |

|                            |   |   |  |
|----------------------------|---|---|--|
|                            |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>foraggi secchi:</b> ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;</li> <li>• <b>paglie:</b> di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;</li> <li>• <b>insilati:</b> trinciato di mais, fieni silo.</li> <li>• <b>materie prime per mangimi:</b> cereali e loro derivati, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici e loro prodotti, foraggi disidratati, derivati dell'industria dello zucchero, semi di leguminose, grassi, minerali, additivi.</li> <li>• <b>additivi:</b> vitamine, oligoelementi, amminoacidi (rumino-protetti);</li> <li>• <b>aromatizzanti e antiossidanti:</b> sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici;</li> <li>• <b>varie:</b> è ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscelate"</li> </ul> |  |
| <b>Organismi di tutela</b> | <b>Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano</b><br>Via XXIV giugno, 8 fraz. San Martino della battaglia 25015 Desenzano del Garda (BS)<br>tel: (+39) 030-9109811 fax: (+39) 030-9910487<br>email: info@granapadano.com<br>web: www.granapadano.it   |   |  |
| <b>Storia</b>              | L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana, svolta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò e rese necessaria la sua trasformazione in un formaggio serbevole.<br>Anche oggi la grande quantità di foraggi locali, soprattutto il mais, legata alla disponibilità di acqua, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e della conseguente disponibilità di latte. |   |  |

| Descrizione                     |                        | Grana Padano DOP   |         |              |
|---------------------------------|------------------------|--|---------|--------------|
|                                 |                        | Grana Padano   | Riserva | Trentingrana |
| <b>Classifica-zione</b>         | <b>Trattam. latte</b>  | Crudo  |         |              |
|                                 | <b>Temp. Cagliata</b>  | Cotto  |         |              |
|                                 | <b>Umidità pasta</b>   | Duro   |         |              |
|                                 | <b>Tecnologia</b>      |  |         |              |
|                                 | <b>Stagionatura</b>    | Stagionato   |         |              |
|                                 | <b>Conten. Grasso</b>  | Grasso   |         |              |
| <b>Geometria forma</b>          | <b>Aspetto</b>         | Cilindrica   |         |              |
|                                 | <b>Facce</b>           | Piane leggermente orlate   |         |              |
|                                 | <b>Dimensioni (cm)</b> | ø 35 ÷ 45  |         |              |
|                                 | <b>Scalzo</b>          | Leggermente convesso o quasi dritto  |         |              |
|                                 | <b>Dimensioni (cm)</b> | 18 ÷ 25  |         |              |
| <b>Peso</b>                     | <b>Kg</b>              | 24 ÷ 40  |         |              |
| <b>Aspetto esterno (Crosta)</b> | <b>Tipo</b>            | Naturale   |         |              |
|                                 | <b>Aspetto</b>         | Regolare, Liscia, Leggermente untuosa  |         |              |
|                                 | <b>Spessore</b>        | 4 ÷ 8 mm   |         |              |
|                                 | <b>Colore</b>          | Giallo dorato naturale o giallo scuro. E' espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale; |         |              |
|                                 | <b>Consistenza</b>     | Dura   |         |              |
| <b>Aspetto interno (Pasta)</b>  | <b>Colore</b>          | Bianco, o paglierino se la stagionatura è più lunga  |         |              |
|                                 | <b>Struttura</b>       | Dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia                            |         |              |

|   |   |   |             |                     |
|---|---|---|-------------|---------------------|
|   | <b>Unghia/Sottocr.</b>                      | Può essere presente (nelle forme più stagionate)  |             |                     |
|   | <b>Colore</b>                               | Giallo-marrone  |             |                     |
|   | <b>Spessore</b>                             | 3 ÷ 4 mm  |             |                     |
|   | <b>Occhiatura</b>                           | Appena visibile   |             |                     |
|   | <b>Forma</b>                                | Tondeggiante  |             |                     |
|   | <b>Dimensione</b>                           | A "capocchia di spillo"   |             |                     |
|   | <b>Distribuzione</b>                        | Uniforme  |             |                     |
| <b>Odore / Aroma</b>                              | <b>Intensità</b>                            | Abbast. intenso   | Intenso     | Abbast. intenso     |
|   | <b>Persistenza</b>                          | Abbast. persistente   | Persistente | Abbast. persistente |
|   | <b>Riconoscim</b>                           | Fragrante<br>La vastità della zona di produzione ne rende spesso non omogeneo il profilo olfatto-gustativo. |             |                     |
|   | <b>Retrogusto</b>                           |   |             |                     |
| <b>Sapore</b>                                     | <b>Dolce, Salato</b><br><b>Acido, Amaro</b> | Delicato, armonico  |             |                     |
| <b>Sensazioni Trigeminali</b>                     |   | Talvolta leggermente piccante nelle stagionature più avanzate   |             |                     |
| <b>Struttura (in bocca)</b>                       |   | Dura, Non elastica, Friabile, Abbastanza solubile, Poco adesiva   |             |                     |
| <b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b> | <b>Grasso (% s.s.)</b>                      | > 32% (mediamente 40 ÷ 42%)   |             |                     |

| <b>Utilizzo</b>    |                           | <b>Grana Padano DOP</b>   |                |                     |
|--------------------|---------------------------|---|----------------|---------------------|
|                    |                           | <b>Grana Padano</b>   | <b>Riserva</b> | <b>Trentingrana</b> |
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b>          | Quando è poco stagionato viene gustato a scaglie con l'aperitivo, come antipasto o per concludere il pasto.   |                |                     |
|                    | <b>In cucina</b>          | Più maturo dà il massimo quando è grattugiato, come complemento o ingrediente di primi piatti (asciutti o zuppe), ripieni, verdure cotte e gratinate, torte salate.<br>Trova impiego anche in abbinamento a uova, frutta fresca e secca, composte di frutta e di verdura. |                |                     |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>               | <b>Vini rossi:</b> armonici e non troppo stagionati, di discreto corpo, non troppo tannici, con buona persistenza aromatica.<br><b>Vini bianchi:</b> abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti.   |                |                     |
|                    | <b>Miele / Confetture</b> | Miele di acacia, o di erica (non troppo aromatici e non amari).<br>Composte di frutta e di piccoli frutti rossi.<br>Confetture di frutta, di cipolla rossa, di zucca, di pomodori verdi.  |                |                     |
|                    | <b>Frutta</b>             | Frutta fresca matura (pere, mele, melone, ananas, papaia, mango, passion fruit, ...)<br>Frutta secca (noci, nocciole tostate, pistacchi, semi di zucca tostati, ...)  |                |                     |
|                    | <b>Verdure</b>            | Insalate di verdure crude a foglia, di finocchi.<br>Verdure a foglia e non, cotte, anche gratinate.   |                |                     |
|                    | <b>Pane</b>               | Tradizionalmente viene accompagnato a pane bianco e abbastanza morbido, ma si abbina bene anche ad altre tipologie, oltre che a cracker e grissini.   |                |                     |

| <b>Produzione</b>            |                    | <b>Grana Padano DOP</b>   |        |       |        |                |        |       |        |  |        |       |        |
|------------------------------|--------------------|---|--------|-------|--------|----------------|--------|-------|--------|--|--------|-------|--------|
|                              |                    | <b>Grana Padano</b>   |        |       |        | <b>Riserva</b> |        |       |        | <b>Trentingrana</b>                                |        |       |        |
| <b>Periodo di produzione</b> |                    | Tutto l'anno  |        |       |        |                |        |       |        |  |        |       |        |
| <b>Latte</b>                 | <b>Lattifere</b>   | Vacca   | Pecora | Capra | Bufala | Vacca          | Pecora | Capra | Bufala | Vacca  | Pecora | Capra | Bufala |
|                              | <b>% q.tà</b>      | 100   |        |       |        | 100            |        |       |        | 100  |        |       |        |
|                              | <b>Provenienza</b> | Stalla, Allevamento<br>Rapporto grasso/caseina (in caldaia) tra 0,80 e 1,05). |        |       |        |                |        |       |        | Stalla, Allevamento<br>Rapporto grasso/caseina (in |        |       |        |

|                            |  |  |   |                   |
|----------------------------|--|--|---|-------------------|
|                            |  |  |   | caldaia) max 1,15 |
|                            | <b>Munte</b>   | <p>Due mungiture giornaliere;</p> <p>E' ammessa la lavorazione del latte di una singola munta, o di due munte miscelate.</p> <p>La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura</p>  |   |                   |
|                            | <b>Trattamenti Fisici</b>  | <p>Il latte, conservato in stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8 °C.</p> <p>La munta serale o il 50 % del latte di una sola munta deve essere decremato per affioramento</p>   |   |                   |
|                            | <b>Trattamenti Termici</b>   | Crudo.   |   |                   |
|                            | <b>Aggiunte</b>  | <p>Siero-innesto naturale.</p> <p>E' previsto l'inserimento nel latte in caldaia, durante il processo di caseificazione, di una quantità determinata di microrganismi già presenti nella flora batterica del latte destinato alla produzione. Tali batteri lattici sono inattivati e quindi non riproducibili, non sono idonei a modificare le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. Si tratta di un sistema di identificazione del formaggio «Grana Padano» DOP che lo traccia mediante rivelatori biologici naturali, isolati dalla flora naturalmente presente nel latte, che vengono variati nel tempo per impedire contraffazioni.</p> <p>E' ammesso l'uso di lisozima fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte. L'uso del lisozima è previsto per contenere le fermentazioni gasogene generate dal <i>Clostridium tyrobutyricum</i> spesso presente negli insilati di mais ammessi nella dieta.</p> | <p>Siero-innesto naturale.</p> <p>Lisozima NON ammesso.</p>   |                   |
| <b>Coagulaz.</b>           | <b>Temperatura</b>   | 35 ÷ 40°C circa,   |   |                   |
|                            | <b>Tipo di caglio</b>  | Vitello (in polvere)   |   |                   |
| <b>Rottura coagulo</b>     | <b>Dimensione</b>  | Granuli fini (chicco di riso)  |   |                   |
| <b>Cottura</b>             | <b>Temperatura</b>   | ≤ 56 °C  |   |                   |
|                            | <b>Tempo</b>   | Fino al raggiungimento della temperatura di cottura.   |   |                   |
|                            | <b>Azione</b>  | Riposo fino a 70 minuti sotto siero, nella stessa caldaia, completamente immerso.  |   |                   |
| <b>Formatura</b>           |  | <p>Nelle apposite fascere, avvolto nelle tele, per almeno 48 ore, con fasce che imprimono i contrassegni di origine.</p> <p>Su ogni forma viene posto un peso di alcuni Kg (un tondello di legno) che esercita una leggera pressatura per migliorare lo spurgo del siero in eccesso.</p>   |   |                   |
| <b>Trattamento forma</b>   | <b>Salatura</b>  | In salamoia, per un periodo di tempo fra i 14 e i 30 giorni a decorrere dalla data della messa in salamoia.  |   |                   |
| <b>Stagionatura</b>        | <b>Tempo minimo</b>  | 9 mesi (dalla formatura)   | 20 mesi   | 9 mesi            |
|                            | <b>°C - UR%</b>  | 15÷22 °C   |   |                   |
|                            | <b>Cura forma</b>  | <p>Pulitura e rivoltamento delle forme.</p> <p>E' espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale.</p>   |   |                   |
| <b>Marchiatura</b>         | <p>Al termine di 9 mesi di stagionatura, dopo espertizzazione del Consorzio.</p> <p>Se stagionato oltre 16 mesi può essere apposto il marchio "<b>oltre 16 mesi</b>" (marchio solo commerciale)</p>  | <p>Doppia marchiatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• al termine di 9 mesi,</li> <li>• al termine di 20 mesi</li> </ul> <p>entrambe dopo controllo del Consorzio.</p>  | <p>Al termine di 9 mesi di stagionatura, dopo espertizzazione del Consorzio.</p> <p>Se stagionato oltre 16 mesi può essere apposto il marchio "<b>oltre 16 mesi</b>" (marchio solo commerciale)</p> |                   |
| <b>Commercializzazione</b> | <p>L'autorizzazione al preconfzionamento non è richiesta nel solo caso del cosiddetto "preincartato", ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita.</p> <p>Sono previste due distinte autorizzazioni al confezionamento, l'una relativa agli spicchi con crosta e l'altra relativa al grattugiato.</p> <p>Il formaggio con crosta, confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle</p> |  |   |                   |



confezioni il logo GRANA PADANO (romboidale).

Qualsiasi tipologia di prodotto confezionato che non riporti la crosta (bocconcini, tranci non muniti di crosta, scaglie o simili) è assimilata al grattugiato e soggetta alle prescrizioni previste per lo stesso. Deve comunque riportare il logo GRANA PADANO (romboidale).

Per la tipologia "grattugiato" e per le tipologie ad esso assimilate le autorizzazioni potranno essere rilasciate unicamente a soggetti economici operanti all'interno della zona di produzione individuata e limitatamente allo stabilimento ubicato nella predetta zona.

Per il prodotto grattugiato sono previste specifiche e dettagliate norme da rispettare nell'operazione di grattugiatura.



onaf



onaf