DOMANDA DI REGISTRAZIONE

DOP (Denominazione di origine protetta)

« GRANA PADANO »

Numero nazionale del fascicolo: .....

- SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

  * Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
    Direzione Generale della produzione Agricola
    Telefono: 06 - 4824263/4819968
    Telefax. 06 - 4819580

- ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

A) - Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO

B) - Indirizzo: Via Tommaso da Cazzaniga 9/4
20121 MILANO
Telefono: 02 - 6596291 R.A.
Telefax.: 02 - 6551593
Telex: 330206 PADANG I

C) - COMPOSIZIONE:

il Consorzio è composto da -ed è aperto a- tutti gli Imprenditori che producono GRANA PADANO, avendo i Caseifici nel territorio di cui al D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269 e che per la produzione di GRANA PADANO trasformano esclusivamente latte vaccino prodotto nelle Aziende agricole site nello stesso territorio, nonchè dagli Imprenditori che stagionano Grana Padano.

- NOME DEL PRODOTTO: GRANA PADANO

- TIPO DEL PRODOTTO: FORMAGGIO

- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

A) Nome: GRANA PADANO

B) descrizione:

Formaggio duro, semigrasso, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere.
Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Ha il diametro da 35 a 45 cm. e altezza dello scalzo da 18 a 25 cm., con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
Peso: sa 24 a 40 kg.
La crosta è dura e liscia, con spessore di 4-8 mm.
La pasta dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile.
Il grasso sulla sostanza secca è minimo 32%.
Il colore della crosta è scuro o giallo dorato naturale e quello della pasta è bianco o paglierino.
La pasta ha un aroma fragrante ed un sapore delicato:

C)- Zona geografica:

Il GRANA PADANO è prodotto nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna.

D)- Cronistoria:
Nella casistica dei diversi tipi di formaggio che ebbero origine nella Val Padana, ha sempre assunto sostanziale rilievo, per eccellenza qualitativa e volume di produzione, un formaggio "dalle grandi forme" denominato "di grana" o più semplicemente "grana".

L'appellativo "di grana" o "grana" cui vennero annesse nei diversi tempi aggettivazioni - quali: lodigiano, piacentino, pavese, bresciano, lombardo, ecc...., riferentesi tutte ai luoghi ed alle zone Padane in cui di volta in volta si veniva affermando una determinata, specifica tecnica casearia - discende dalla peculiare caratteristica morfologica della pasta. Che si presenta, allorchè la "forma" viene aperta, a "tessitura granulare".

In un momento storico collocabile nel XVI secolo si ha l'identificazione certa del formaggio più largamente prodotto nell'area - e soprattutto nel Lodigiano - con quello denominato "grana",seguito talvolta da un aggettivo che ne specifica la provenienza, la fabbricazione in uno dei sistemi agricoli compresi nell'area padana: da qui la denominazione di origine "GRANA PADANO".

A partire dalla seconda metà del Settecento e in tutto il periodo successivo, la produzione di formaggio dell'area è in continua espansione, come dimostrano le statistiche sempre più precise di cui si dispone.

E)- OTTENIMENTO:

Il latte è lasciato riposare e parzialmente decremato per affioramento.

La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale e/o di batteri lattici e/o di enzimi.

La cagliata è rotta in granuli fini e cotta fino a quando i granuli diventano elastici; viene poi immessa negli stampi per almeno 48 ore, indi in salamoia.

La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22° C.

La resistenza alla maturazione va da uno a due anni.

F)- LEGAME GEOGRAFICO:

Il formaggio identificato e prodotto nell'area padana presenta caratteri intrinseci sostanziali tali da richiedere requisiti peculiari.

I caratteri intrinseci ai quali ci si riferisce riguardano la dimensione, il peso, la composizione, rimasti sostanzialmente immutati nel tempo.

I requisiti peculiari che la produzione deve avere per consentire il perseguimento del risultato sono:

- una conduzione aziendale in cui l'allevamento si integri con la produzione foraggera.

- Una dimensione dell'azienda e del carico del bestiame che consenta la disponibilità giornaliera di un quantitativo di latte coerente con la produzione del "grana".

- Una organizzazione aziendale che preveda una competenza specifica richiesta nelle tecniche di produzione (il "casaro") e una adeguata attrezzatura tecnica (edifici per la produzione, utensili e strumenti vari specifici).

- Una struttura commerciale operante sul territorio per lo smercio del prodotto.

Detti requisiti, - ovvero le caratteristiche dell'organizzazione aziendale e della struttura idonea a sostenere la produzione del formaggio denominato "GRANA PADANO" potevano e possono essere solo ed unicamente di una agricoltura come quella esistente nell'area padana irrigua a partire dal secolo XIII.

G)- CONTROLLO.

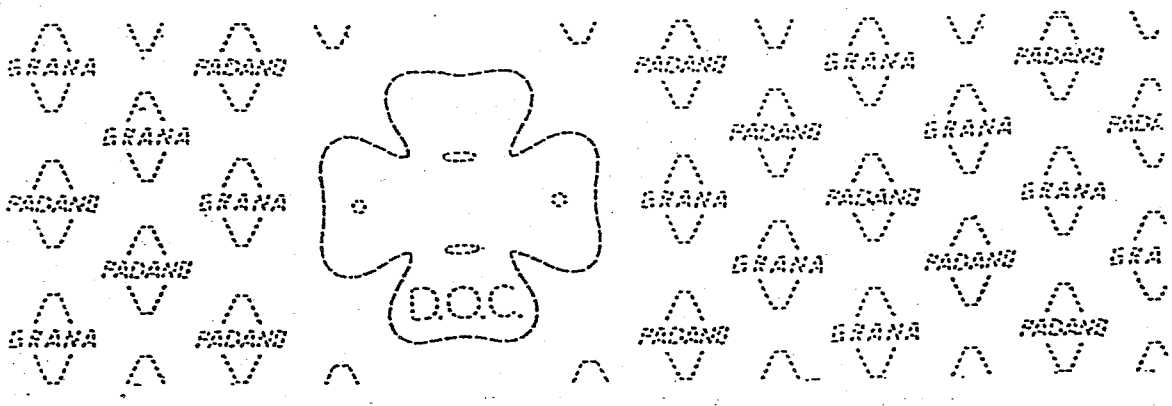
Nome:-CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO
(come da Decreto Interministeriale 23 marzo 1957)
Indirizzo: Via Tommaso da Cazzaniga 9/4 -
20121 MILANO

- MINISTERO AGRICOLTURA E FORESTE
ISPETTORATO REPRESSIONI fRODI
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA

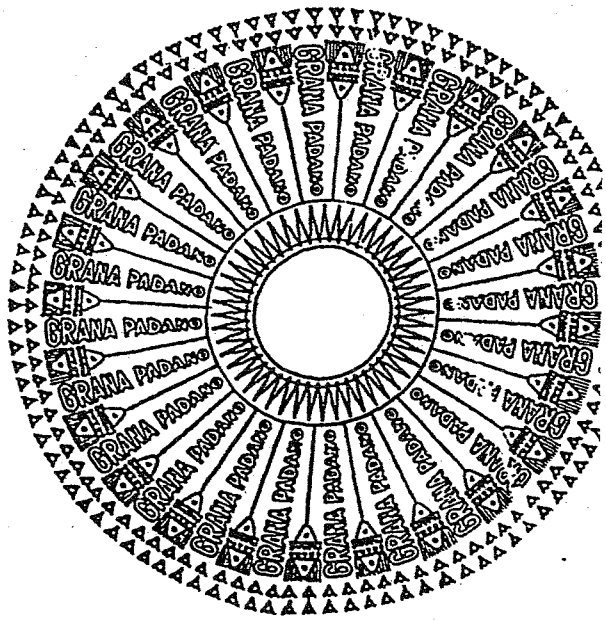
- COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E TIPICHE DEI FORMAGGI
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA

H)- ETICHETTATURA:

Il formaggio GRANA PADANO è individuato - a norma delle disposizioni nazionali - (vedi punto I) mediante i seguenti contrassegni:

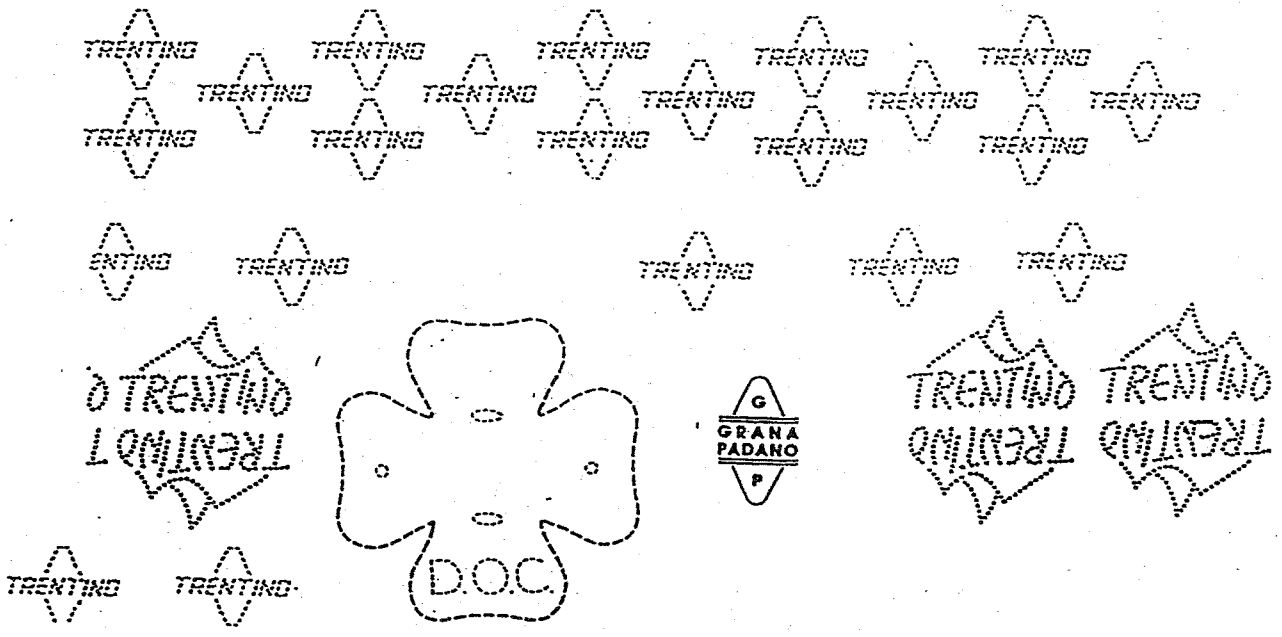






GRANA PADANO
PADANO GRANA

Il GRANA PADANO prodotto nella provincia Autonoma di Trento può essere individuato mediante i seguenti contrassegni:



I - DISPOSIZIONI NAZIONALI DA RISPETTARE.

* Legge 10 aprile 1954 n. 125
  Tutela delle denominazioni di origine o tipiche dei formaggi.

* Decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955 n. 667.
  Norme regolamentari per l'esecuzione della legge 10 aprile 1954, n. 125, sulla tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

* Decreto Presidente della Repubblica 30.10.1955 n. 1269.
  Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi.

* Decreto Interministeriale 23 marzo 1957.
  Incarico di vigilanza sulla produzione ed il commercio del formaggio GRANA PADANO.

* Decreto Presidente della Repubblica 22 settembre 1981.
  Commercializzazione in parti preconfezionate dei formaggi a denominazione di origine e tipici.

* Decreto del Presidente della Repubblica 26 gennaio 1987
  Modificazione al disciplinare di produzione del formaggio GRANA PADANO.

* Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 novembre 1991.
  Estensione della denominazione di origine del formaggio GRANA PADANO alla tipologia "grattugiato".