

Presse-Dossier



Dezember 2024



Consorzio Tutela Grana Padano

VERZEICHNIS

GESCHICHTE	S. 3
ANERKENNUNG DER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG – D.O.P.	S. 3
ÜBER UNS	S. 4
AKTIVITÄTEN UND ZWECK DES KONSORTIUMS	S. 4
PRODUKTIONSPHASEN	S. 5
BRANDZEICHEN	S. 6
EIN LEBENSMITTEL MIT HOHEM NÄHRWERT	S. 7-8
DIE BEDEUTUNG DER REIFEZEIT	S. 9
DAS KONSORTIUM GRANA PADANO IN ZAHLEN	S. 10
WAS DAS KONSORTIUM NICHT IST	S. 11

GESCHICHTE

Die Ursprünge

Es wird erzählt, der Grana Padano-Käse sei im Jahre 1135 in der Abtei von Chiaravalle in der italienischen Po-Ebene entstanden, die sich nur wenige Kilometer südlich von Mailand befindet. Hergestellt wurde er in speziellen Kesseln in den Klöstern, die somit als die ersten Käsereien angesehen werden können. Die Mönche nannten ihn *Caseus vetus*, alter Käse.

Die Bevölkerung, die mit der lateinischen Sprache nicht vertraut war, gab ihm einen anderen Namen. So entstand der Name „Formaggio di grana“ (körniger Käse) oder einfach nur Grana. Die am häufigsten genannten Grana-Käse sind der von Lodi, den viele für den Ältesten halten, der „milanese“ (aus Mailand), der „parmigiano“ (aus Parma), der „piacentino“ (aus Piacenza) und der „mantovano“ (aus Mantua).

Die Wende

Der Wendepunkt bei der Herstellung von Käse fand im Jahr 1951 statt. In der Stadt Stresa wurde von europäischen Molkereitechnikern und -produzenten im Juni dieses Jahres eine "**Konvention**" unterzeichnet die genauen Bestimmungen über die Benennung der Käsesorten und Hinweise zu deren Eigenschaften festlegten. Bei dieser Gelegenheit wurde zwischen dem Käse "Grana Lodigiano", der später zum "**Grana Padano**" wurde und dem "Parmigiano-Reggiano" unterschieden.

Jedoch erst am 10. April 1954 legte Italien einige Regeln zum „Schutz von Bezeichnungen des Ursprungs und der Kennzeichnung von Käse“ fest.

Am 18. Juni 1954 entstand durch die Initiative der Federlatte (Föderation der Molkereikooperativen) und der Assolatte (Verband der Molkerei- und Käseindustrie) das Konsortium zum Schutz des Grana Padano, das alle Hersteller, Veredelungsbetriebe und Händler dieser Käsesorte vereinigte.

3

Das Dekret des Präsidenten der Republik Italien

Am 30. Oktober 1955 wurde das Dekret des Präsidenten der Republik Nr.1269 über die "**Anerkennung von Bezeichnungen** der Verarbeitungsmethoden, der Produkteigenschaften und der Herstellungsgebiete von Käse" erlassen, worunter auch der **Grana Padano** fällt.

ANERKENNUNG DER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Im Jahr 1996 erhielt der Grana Padano die Anerkennung der **Geschützten Ursprungsbezeichnung** (D.O.P, in Italienisch) von der Europäischen Union.* Nach den Veränderungen, die diese Anerkennung brachte, werden die Kontrollfunktionen bis heute - die Überprüfung, der in den Produktionsverordnungen festgelegten Bedingungen, aufgrund denen das Produkt mit Recht das eingebraunte rautenförmigen Markenzeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung Grana Padano trägt - durch Bestimmung des Konsortiums und Genehmigung des Landwirtschaftsministeriums von der CSQA S.r.l mit Sitz in Thiene (VI) ausgeübt.



AKTIVITÄTEN UND ZWECK DES KONSORTIUMS

Zum Grana Padano Schutzkonsortium gehören 125 Käse-Hersteller, 137 Molkereien und 144 Reifungsbetriebe. Außerdem sind 197 Unternehmen berechtigt, den Grana Padano g.U Käse in Portionen zu verpacken, sowie ihn zu reiben und haben die Genehmigung, Grana Padano g.U als Zutat in verarbeiteten und Fertiggerichten zu verwenden und zu erwähnen.

Das Konsortium hat seinen Sitz in San Martino della Battaglia, einem Ortsteil von Desenzano del Garda, in der Provinz Brescia; es befindet sich daher im Herzen des Produktionsgebiets des Grana Padano, das sich entlang der ganzen Poebene erstreckt. Es umfasst 34 Provinzen vom Piemont bis nach Venetien, von der Provinz Trient bis zur Provinz Piacenza. Die tatsächliche Produktion konzentriert sich heute auf **13** Provinzen.

Der Artikel 4 der Satzung sieht vor, dass das Konsortium:

- **eine Non-Profit-Organisation ist.**
- **den Schutz und die Förderung des GRANA PADANO und seiner Bezeichnung** in Italien und im Ausland zum Gegenstand hat, was **«durch die Durchführung aller hierfür erforderlichen Tätigkeiten und Initiativen»** erreicht werden soll. Darunter werden Folgende erwähnt:
 - die Ausübung einer **ständigen Überwachung der Produktion und der Handel des GRANA PADANO selbst**, auch durch das **Anbringen von Markenzeichen auf den Laiben und/oder den Verpackungen**;
 - die Zusammenarbeit mit öffentlichen oder privaten, nationalen, EU, supranationalen oder ausländischen Institutionen, Einrichtungen und Ämtern im Hinblick auf die Anwendung der bestehenden Vorschriften über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen der Käsesorten;
 - Erstellung von Kennzeichnungen, Markenzeichen oder Patenten;
 - Durchführung von Förderungs- und Werbeaktivitäten;
 - Durchführung von technischer und Marketing-Forschung, mit der Absicht, die Weiterentwicklung der Produktionsmethoden und -mittel und die Vermarktung des GRANA PADANO zu fördern; die Vollziehung von Maßnahmen, einschließlich rechtlicher Schritte, um die Bezeichnung, die Kennzeichnung und den Sortenschutz im Allgemeinen zu gewähren und Verstöße und/oder Handlungen der Konsortiumsmitglieder und/oder Dritter zu verhindern oder zu ahnden, die die Interessen des Konsortiums und/oder der Mitglieder des Konsortiums schädigen.

VERARBEITUNGSPHASEN – QUALITÄT VON MELKEN BIS ZUR BRANDMARKIERUNG

Ausschließlich italienische Milch aus der Produktionsgegend

Grana Padano wird ausschließlich aus natürlicher Weise teilentrahmter italienischer Rohmilch aus der Produktionsgegend in der Po Ebene in Nord Italiens hergestellt, welche **von Kühen** stammt, **die nicht öfter als zwei Mal pro Tag gemolken und nach bestimmten Richtlinien gefüttert werden**. Sie wird ausschließlich in konischen, kupferverkleideten Kesseln verarbeitet, wobei jede Kesselfüllung zwei Käselaibe ergibt, genannt Zwillingslaiben.

Nach dem Aufwärmen und der Gerinnung der Milch durch die Zufuhr der Starterkultur und des Fermentlabes, wird die Käsemasse mit einem großen Schneebesen („*Spino*“) durchbrochen. Danach wird sie wieder unter ständigem Rühren auf 53-56 °C erwärmt und dann lässt man sie max. 70 Minuten lang ruhen, bis sie sich am Boden des Kessels absetzt. Danach heben die Käser, mit Hilfe eines hölzernen Rührspatels („*pala*“) und einem Tuch („*schivino*“) die Käsemasse im Kessel hoch und teilen sie in zwei gleiche Hälften, die „Zwillingslaibe“ genannt werden. Jeder Laib wird in ein Tuch aus Hanffaser oder Jute gehüllt, aus dem Kessel genommen und auf eine Unterlage gebracht.

Markenkenzeichnung

An dieser Stelle wird jeder neue Käselaub in einen Käsegurt, den so genannten "*Fascera*", eingeschlossen, der früher aus Holz war und heute aus einem geeigneten Kunststoffmaterial besteht. Darin wird er ganz eng festgezogen und von einer dicke Scheibe aus dem gleichen Material gepresst. Etwa 12 Stunden nach der "Formgebung", wird zwischen der *Fascera* und der Seite des Laibes (der Rinde) eine weitere Kunststoffschablone eingesetzt, mit der die Ursprungszeichen eingeprägt werden: **das vierblättrige Kleeblatt mit der Seriennummer der Molkerei, der Abkürzung der Provinz, dem Monat und dem Jahr der Herstellung** und den kleinen rautenförmigen Zeichen, die die abwechselnd punktierten Wörter "Grana" und "Padano" aufweisen.

5

Reifung von 9 bis über 24 Monaten

Nach etwa 24 Stunden wird die *Fascera* durch einen leicht gewölbten, mit kleinen Löchern übersäten Stallgurt ersetzt, der dem Käse in einem Tag die endgültige charakteristische Form gibt: an der Seite konvex und oben und unten flach. Nun ist er bereit zum Salzen, wozu er 14 bis 30 Tage lang in eine Salzlauge gelegt wird. Nach dem Trocknen in einem geeigneten warmen Raum, beginnt die Reifung, die mindestens 9 bis mehr als 20 Monate, dauert. In gut isolierter Umgebung werden die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Belüftung modern gesteuert.

Während der langen Reifezeit durchläuft der Grana Padano eine Reihe von physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Änderungsprozessen, die sich in seinen geschmacklichen Eigenschaften widerspiegeln.

In diesen Monaten werden die Laibe gepflegt, gesäubert und ungefähr alle zwei Wochen gedreht. Diese Vorgänge wurden früher von Hand ausgeführt, werden aber heute Bürstmaschinen und Drehrobotern ausgeübt.



BRANDZEICHEN

Kontrollen und Überprüfungen

Nach neun Monaten werden die Käselaibe des **Grana Padano** mit den traditionellen Kontrollinstrumenten und zwar mit **Hammer, Nadel und Sonde** überprüft.

Wenn sie alle Tests bestanden haben, erhalten die Laibe die **Brandzeichen**, welche die "gesunde und handelsübliche Qualität" das Grana Padano DOP garantieren. Sie werden von den Käsetechnikern unter den Augen der Funktionäre des Schutz-Konsortiums und gemäß Verfügung der Zertifizierungsbehörde (CSQA) angebracht.

Das Markenzeichen muss auf allen Packungen des geriebenen und portionierten Käses erscheinen und garantiert dem Verbraucher, dass der Inhalt das DOP-Gütesiegel des "Grana Padano" legalerweise trägt.

Ohne dieses Markenzeichen darf der Käse nicht als Grana Padano DOP bezeichnet oder vermarktet werden.

Auf Käselaiben, die bei der Endabnahme nicht den erforderlichen Qualitätsanforderungen und Handelsbedingungen entsprechen, wird die Ursprungsmarke wieder unkenntlich gemacht („Retinatura“), indem die Rauten und das vierblättrige Kleeblatt mit anderen Zeichen „überschrieben“ werden.



EIN LEBENSMITTEL VON HOHEM NÄHRWERT

Jeder weiß, wie wichtig Milch für die menschliche Ernährung ist. Nicht jeder weiß jedoch, dass einige Milchprodukte, wie zum Beispiel der Grana Padano, sozusagen ein Milch-Konzentrat sind. In der Tat benötigt man 15 Liter gute Rohmilch, ausschließlich aus den DOP-Gebieten der Poebene, um ein Kilo Grana Padano herzustellen. Hinzu kommt, dass der Käse Grana Padano kaum Milchzucker enthält und daher auch für Personen geeignet ist, die an Laktose-Intoleranz leiden.

Fette

Die zur Herstellung von Grana Padano DOP verwendete Milch wird während der Verarbeitung auf natürliche Weise teilentrahmt, weshalb sich der Fettgehalt im Durchschnitt auf 29 g pro 100 g Käse reduziert: die gesättigten Fettsäuren betragen ca. 68% und die ungesättigten 32%, davon entsprechen 28% einfach ungesättigten und 4% mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die zusammen mit den 11% gesättigten kurzkettigen Fettsäuren auch als "gute Fette" bekannt sind.

Proteine

In 100 g Grana Padano DOP sind im Durchschnitt 33 Gramm Proteine enthalten, die den Grana Padano zu einem Nahrungsmittel machen, das von Natur aus einen hohen Gehalt an Proteinen aufweist. Als Milchproteine haben sie eine hohe biologische Wertigkeit, da sie die 9 essentiellen Aminosäuren enthalten, 20% davon sogar verzweigtkettige Aminosäuren. Diese können nur über die Nahrung aufgenommen werden, da unser Körper sie nicht eigenständig produzieren kann. Proteine sind in allen Lebensphasen wichtig.

Mineralien

Der Grana Padano DOP ist als ein Konzentrat aus Milch auch eine Konzentration von Mineralien. Er enthält Kalzium, Zink, Kupfer und Phosphor. Er ist auch eine natürliche Quelle für Selen, Jod und Magnesium. Nach den Tabellen der Lebensmittelzusammensetzung des INRAN (Nationales Institut für Forschung über Lebensmittel und Ernährung von Italien) enthalten 100 g Grana Padano DOP gut 1.165 mg Kalzium. Kalzium ist ebenfalls wichtig für die Knochenentwicklung bei Kindern sowie die Erhaltung der normalen Muskelfunktion, Zähne und Knochen in allen Altersgruppen. Der hohe Gehalt an Zink und Kupfer und das Selenvorkommen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen; Phosphor und Magnesium tragen zum Erhalt normaler Zähne bei, während Jod zu einer normalen Schilddrüsenfunktion beiträgt.

Vitamine

Die in der Milch und im Grana Padano DOP enthaltenen und konzentrierten Vitamine sind sehr wichtig für die richtige Ernährung. Insbesondere enthält der Grana Padano die Vitamin A und B Gruppe: Vitamin B2, das für eine normale Funktion des Immunsystems beiträgt und Vitamin B12, das zu einer normalen Nervenfunktion und der Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung beiträgt.



Der Grana Padano DOP ist ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel für eine ausgewogene Ernährung.

In einer ausgewogenen Ernährung ist es notwendig, das Verhältnis zwischen aufgenommenen Kalorien und Nährstoffen zu berücksichtigen, wobei der Konsum von "leeren" Kalorien, wie z. B. Alkohol zu vermeiden ist. Eine Portion Grana Padano DOP von 50 Gramm, die an Stelle von einer Portion Fleisch oder 2 Eiern gegessen wird, enthält, auch wenn sie 196 Kalorien hat, eine Reihe von wichtigen Nährstoffen, die nicht so leicht in anderen Lebensmitteln bei gleicher Kalorienmenge gefunden werden. Aus all diesen Gründen ist Grana Padano DOP als ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel in einer abwechslungsreichen, korrekten und ausgewogenen alltäglichen Ernährung anzusehen.

NÄHRWERTINFORMATIONEN		
Durchschnittliche Nährwerte	je 100g	% RI (*) je 100g
Energie	1597 kJ / 384 kcal	19%
Fett	29 g	40%
- davon gesättigte Fettsäuren	18 g	90%
Kohlenhydrate	0 g	0%
- davon Zucker	0 g	0%
Ballaststoffe	0 g	
Eiweiß	33 g	66%
Salz	1,8 g	29%
Vitamin A	224 µg (28% NRV**)	
Riboflavin	0,36 mg (26% NRV**)	
Vitamin B12	3 µg (120% NRV**)	
Calcium	1165 mg (146% NRV**)	
Phosphor	692 mg (99% NRV**)	
Magnesium	63 mg (17% NRV**)	
Zink	11 mg (110% NRV**)	
Kupfer	0,5 mg (50% NRV**)	
Selen	12 µg (22% NRV**)	
Jod	35,5 µg (24% NRV**)	

(*) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

(**) Nährstoffbezugswerte

DIE BEDEUTUNG DER REIFEZEIT



Grana Padano g.U 9 – 12 Monate, über 12 Monate und über 14 Monate gereift

Es ist der Tafelkäse schlechthin, mit einem insgesamt milden, zarten Geschmack, der an Milch erinnert und mit einer kompakten, leicht strohfarbenen Beschaffenheit, die noch nicht die typische "körnige" -Struktur aufweist. Der jüngste Grana Padano, der zwischen 9 und 12 Monaten gereift, trägt nur das gelbe Logo auf der Verpackung, die über 12 und 14 Monate gereiften Sorten tragen das entsprechende Siegel.

Er passt ideal zum Aperitif, gerieben passt er vorzüglich zu gratinierten Gerichten und Saucen, in Splittern auf Carpaccio und in Salaten.

Diese Reifung des Grana Padano passt perfekt zu jungen, frischen und fruchtigen Weißweinen.



Grana Padano g.U über 16 Monate und über 18 Monate gereift

Mit einer etwas intensiveren strohgelben Farbe weist der über 16 Monate und über 18 Monate gereifte Grana Padano bereits die typische körnige Struktur, den Beginn der Bildung von Tyrosin-„Kristallen“, auf. Er besitzt einen ausgeprägt würzigen Geschmack, ist aber niemals scharf. Es ist ein vielseitiger Käse, der sich besonders zum Reiben eignet. Er kann aber auch als Tafelkäse serviert werden. Er ist an den jeweiligen Marken zu erkennen.

Hervorragend geeignet für heiße Zubereitungen wie Aufläufe, Soufflès und Gemüsequiches und um Nudeln, Risotto und Suppen zu verfeinern.

Er passt sehr gut zu Rotweinen von moderater Intensität und Körper, noch jung und frisch.



Grana Padano g.U „Riserva“ über 20 Monate und über 24 Monate gereift

Grana Padano Riserva ist über 20 Monate oder 24 Monate gereift, hat eine besonders ausgeprägte „körnige“-Struktur und eine homogene, weiße oder strohfarbene Farbe. Grana Padano Riserva hat dank der langen Reifung einen immer reicheren und volleren Geschmack, ohne jedoch jemals aggressiv zu sein. Der absolute Protagonist des Tisches, sowohl gerieben als auch als Tafelkäse, passt er auch perfekt zu Nüssen, Früchten und Senfrüchten.

Diese Art der Reifung kann mit weichen, aber tanninhaltigen Rotweinen mit gutem Alkoholgehalt kombiniert werden. Die Paarung ist auch perfekt mit süßen Dessertweinen und mit Ausleseweinen, die mit der klassischen Methode hergestellt werden.



DAS KONSORTIUM GRANA PADANO IN ZAHLEN

Die Produktion und die beteiligten Themen

Produktion in Jahr 2024 (Januar - Dezember)	5.635.142 Laibe (+3,27% im Vergleich zu 2023)
Produktion in Jahr 2023 (Januar – Dezember)	5.456.500 Laibe (+4,69% im Vergleich zu 2022) entsprechen 211.830,742 Tonnen (+4,84% zu 2022)
Durchschnittsgewicht der Laibe 2023	38,82 kg
Durchschnittsgewicht der Laibe 2022	38,77 kg
Export im Jahr 2023 (Januar – Dezember)	2.482.891 Laibe (+6,55 % im Vergleich zu 2022), entsprechen 94.846,4362 Tonnen und etwa 48,2% der Markenproduktion
Riserva 2023 (Januar – Dezember)	694.486 Laibe (+6,44 % im Vergleich zu 2022)
Riserva 2022 (Januar – Dezember)	426.98 Laibe
Käse-Hersteller	122
Molkereien	137
Reifeanlagen	142
Verpacker	197
Anzahl der Milch produzierenden Betriebe	3.726
Anzahl der Mitarbeiter in der Branche	50.000
Zu Grana Padano DOP verarbeitete Milch 2023	2.858.093,638 Tonnen (+3,85% vs 2022)
Aufgliederung der Jahresproduktion 2023	65,77% Genossenschaften – 34,23% Industrie
POS-Verbrauchsprognose 2023 (Wert)	3.700.000.000 Euro
POS Italien	1.750.000.000 Euro
Ausländische POS	1.950.000.000 Euro

WAS DAS KONSORTIUM NICHT IST

- Das Konsortium ist **kein Hersteller** und darf daher nicht als Industrie angesehen werden.
- Grana Padano ist **keine Käsemarke**, sondern das typische Markenzeichen eines nationalen DOP-Produkts (Geschützte Ursprungsbezeichnung - EU-Verordnung 1151/2012).

Häufige Missverständnisse

Wenn ein Journalist der Auffassung ist, dass die Erwähnung des Grana Padano DOP "Werbung" für eine Marke sei, dann irrt er sich, denn es wird dabei ein Produkt der italienischen Landwirtschaft erwähnt, dessen Markenzeichen den alleinigen Zweck hat, unsere Landwirtschaft (etwa 70% der erzeugten Milch in der Po-Ebene nördlich des Po wird zu Grana Padano verarbeitet) und den Verbraucher zu schützen. Die Produktionskette des Grana Padano beschäftigt rund 40.000 Mitarbeiter und vereint mehr als 4.500 landwirtschaftliche und verarbeitende Betriebe. Wie in traditionellen Veröffentlichungen von Chianti, Barolo, San Daniele, Allgäuer Bergkäse, Nürnberger Bratwürste usw. geschrieben wird, so kann man auch über Grana Padano schreiben, ohne konkret für eine Marke zu werben, von der eine Industrie profitiert, weil es sich um ein DOP-Produkt handelt, das auf eine tausendjährige Geschichte zurückblickt.

