
Presse-Dossier



August 2021



VERZEICHNIS

GESCHICHTE	p. 2
ANERKENNUNG DER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG – D.O.P.	p. 2
ÜBER UNS	p. 3
AKTIVITÄTEN UND ZWECK DES KONSORTIUMS	p. 3
PRODUKTIONSPHASEN	p. 4
BRANDZEICHEN	p. 5
EIN LEBENSMITTEL MIT HOHEM NÄHRWERT	p. 6-7
DER GENUSS “MAL DREI”	p. 8
DAS KONSORTIUM GRANA PADANO IN ZAHLEN	p. 9
WAS DAS KONSORTIUM NICHT IST	p. 9



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.

Es dauerte jedoch noch bis zum 10. April 1954 als Italien erst am 10. April 1954 jedoch legte Italien einige Regeln zum "Schutz von Bezeichnungen des Ursprungs und der Kennzeichnung von Käse" aufstellte.

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** 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 eingetragene rautenförmige 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.



ÜBER UNS

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.

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**. Erst durch die Ministerialerlasse von 1957 erhielt das Konsortium zum Schutz des Grana Padano (*Consorzio Tutela Grana Padano*) den Auftrag, die Produktion und Vermarktung des Käses zu überwachen.

AKTIVITÄTEN UND ZWECK DES KONSORTIUMS

Zum Konsortium für den Schutz des Grana-Padano-Käses gehören 129 Käsereien und 149 Veredelungsbetriebe. Außerdem sind 196 Unternehmen berechtigt, den Grana Padano DOP Käse in Portionen zu verpacken sowie ihn zu reiben. 19 Unternehmen haben die Genehmigung, Grana Padano DOP als Zutat in verarbeiteten und fertig Gerichte 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.**
- zum Gegenstand **den Schutz und die Förderung des GRANA PADANO und seiner Bezeichnung** in Italien und im Ausland 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 erwärmt unter ständigen Rühren bis 53-56 °C und dann lässt man sie bis max. 70 Minuten lang ruhen, bis sie sich am Boden des Kessels absetzt. Danach heben die Käser, mit Hilfe eines hölzernen Rührspatels („*pa-la*“) 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.

Markenzeichnung

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.

Reifung von 9 bis über 20 Monaten

Nach etwa 24 Stunden wird die *Fascera* durch einen leicht gewölbte, mit kleinen Löchen 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 Salzlake 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 der Fettgehalt im Durchschnitt auf 28 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, das sie die 8 essentiellen Aminosäuren enthalten, 18% 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; sie sind nicht nur die Grundlage für normales Wachstum und die Entwicklung der Knochen bei Kindern, sondern auch für eine Zunahme an Muskeln in allen Altersgruppen essentiell.

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 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 Vitamin A und B Gruppe: Vitamin B2, die zu einer normalen Funktion des Immunsystems beitragen 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	28 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



GENUSS „MAL DREI“



Grana Padano, 9 bis 16 Monate gereift

Nach neun Monaten Reifezeit werden die Käselaike des Grana Padano strengen Kontrollen durch das Consorzio di Tutela unterzogen. Nach einer Reifezeit zwischen 9 und 16 Monaten ist er mit seinem milden delikaten Geschmack, der wie Milch mundet, und seiner weichen strohfarbenen Beschaffenheit, die noch nicht die typisch körnige Struktur aufweist, ideal zum Verzehr als Tafelkäse. Gerieben passt er vorzüglich zu gratinierten Gerichten und Saucen, in Splittern auf Carpaccio und in Salaten.

Der Käse Grana Padano mit diesem Reifegrad schmeckt hervorragend zu frischen, fruchtigen, jungen Weißweinen.



Grana Padano, über 16 Monate gereift

Mit seiner etwas intensiveren Strohfarbe weist der über 16 Monate gereifte Käse Grana Padano schon die typisch körnige Struktur auf. Er besitzt einen ausgeprägt würzigen Geschmack, ist aber niemals scharf. Er eignet sich besonders zum Reiben, kann aber auch als Tafelkäse serviert oder zur Verfeinerung von Fleisch- und Gemüsegerichte oder Omeletts verwendet werden.



Er passt sehr gut zu noch jungen, frischen, körperreichen, nicht zu intensiven Rotweinen.



Grana Padano „Riserva“

Nach mindestens 20 Monaten Reifezeit besitzt der Käse Grana Padano Riserva eine besonders ausgeprägte granulöse Struktur und eine einheitliche intensive Strohfarbe. Der Grana Padano Riserva kann eine Reifezeit von mehr als 24 Monaten erreichen, die ihm einen immer reicheren und volleren Geschmack verleiht, ohne jedoch aggressiv zu wirken. Er passt perfekt zu Nüssen, Obst und Senfrüchten: Der Käse für Gourmets.

Der Käse Grana Padano mit diesem Reifegrad passt zu vollmundigen, aber tanninhaltigen und alkoholreichen Rotweinen. Perfekt eignet er sich auch zu süßen Dessertweinen und interessant ist die Kombination mit Ausleseweinen, die nach der klassischen Methode hergestellt sind.



DAS KONSORTIUM GRANA PADANO IN ZAHLEN

Die Produktion und die Mitarbeiter

Produktion in Jahr 2022 (Januar – August)	3.603.755 Laibe (-2,65% im Vergleich zu 2021)
Produktion in Jahr 2021 (Januar - Dezember)	5.234.443 Laibe (-0,40% im Vergleich zu 2020) entsprechen 203.289,6 tonnen (-0,16% zu 2020)
Durchschnittsgewicht der Laibe 2021	38,84 kg
Durchschnittsgewicht der Laibe 2020	38,74 Kg
Riserva 2021 (Januar – Dezember)	517.944 Laibe
Käse-Hersteller:	129
Molkereien	142
Reifeanlagen	149
Verpacker	200
Anzahl der Milch produzierenden Betriebe	3.974
Anzahl der Mitarbeiter in der Branche	40.000
Zu Grana Padano DOP verarbeitete Milch	2.773.653,709 Tonnen
Aufgliederung der Jahresproduktion	62,72% Genossenschaften – 37,28% Industrie
PLV (verkäufliche Bruttoerzeugung) 2021 in der Produktion (Wert)	1.920.000.000 €
PLV (verkäufliche Bruttoerzeugung) 2021 im Verbrauch (Wert)	3.320.000.000 €
Exporte im Jahr 2021	2.240.335 Laibe (+7,07%), entspricht 44% der Produktion



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, die auf einer tausendjährigen Geschichte zurückblickt.

