GRANA PADANO Y EL CONSEJO REGULADOR

Agosto 2022

01

GRANA PADANO:
UNA HISTORIA MILENARIA

02

TUTELA, PROMOCIÓN Y
VALORIZACIÓN

03

FACTORES
IMPORTANTES

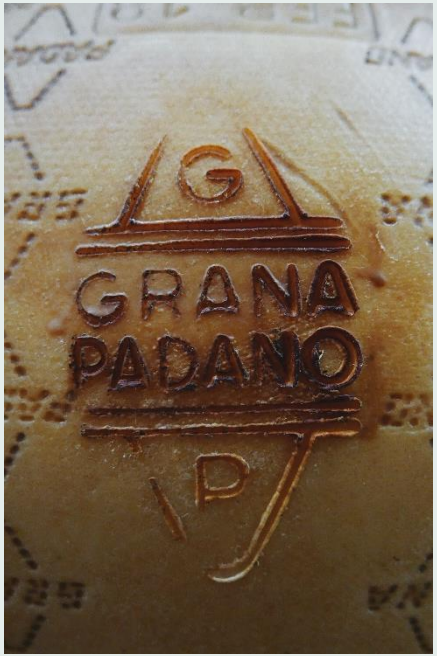
Grana Padano: una historia milenaria

- El Grana Padano nació en 1135 en la abadía de Chiaravalle y los monjes lo llamaron *caseus vetus*, queso viejo)
- Los monjes se plantearon el problema de cómo conservar la leche que no se bebía en el día. Nació, pues, un queso de pasta dura, gracias a su maduración, que le llevaría al éxito
- El pueblo le puso otro nombre, derivado de la particularidad de su pasta, granulosa. Así nació el nombre «*formaggio di grana*» o más sencillamente *grana*.
- Se distinguía en base a las provincias en que se elaboraba
- 1954: Italia estableció algunas normas sobre la tutela de las Denominaciones de Origen y típicas de los quesos, entre ellas la del *Grana Padano*
- 1955: DPR 1269 - 30 octubre - Grana Padano D.O.C
- 1996: CE reg. no. 1107/96 - 12 junio – Grana Padano D.O.P.

Las actividades del Consejo Regulador

VIGILANCIA

CONTROL



PROMOCIÓN

Las funciones del Consejo Regulador del Queso Grana Padano

- Organisación sin fines de lucro
- Funciones de tutela, promoción, valorización, información al consumidor y cuidado general de los intereses concernientes de la DOP
- Colaboración en la vigilancia y salvaguardia de la DOP contra abusos, actos de competencia desleal, falsificaciones, uso impropio de la DOP y comportamientos en todo caso prohibidos por la ley en cada fase de la producción, transformación y comercio
- Promueve asimismo investigaciones científicas y análisis de mercado para mejorar los métodos y los medios de producción y comercialización del queso Grana Padano
- Ha creado y registrado la marca “Grana Padano” en Italia y en

Logotipos del Consorcio y de la D.O.P.

Grana Padano:
Tres grados de afinados,
Tres grandes sabores

GRANA PADANO

Curado de 9 a 16 meses, es el queso de mesa por excelencia con un sabor dulce y delicado en general que recuerda a la leche y con una pasta compacta de color pajizo pálido que no presenta la típica estructura de "grano". Ideal para acompañar un aperitivo, en virutas en una ensalada fresca o para completar un carpaccio. Es adecuado para la preparación de salsas y cremas

Grana Padano Oltre 16 Mesi

De color pajizo ligeramente más intenso, el Grana Padano curado más de 16 meses ya presenta la textura granulosa típica de la masa, las primeras formaciones de "cristales de lactato de calcio" y la fractura en virutas. Tiene un sabor pronunciado y sabroso, pero no picante. Es un producto versátil, especialmente adecuado para rallar, aunque también para el consumo de mesa. Ideal para las preparaciones calientes como flanes, suflés y pasteles de verduras, así como para la elaboración de pastas, risottos y sopas.

Grana Padano Riserva

Curado durante al menos 20 meses, el Grana Padano Reserva presenta una pasta "granulada" especialmente notable y un color pajizo intenso y homogéneo. Gracias a la larga curación, el Grana Padano Reserva tiene un sabor más rico y completo, pero sin llegar a ser nunca agresivo. El protagonista absoluto de la mesa, sea rallado o como queso de mesa, es además perfecto servido con nueces, frutas y encurtidos.

2021 Riserva production:
517.944 moldes

Zona di produzione e grattugiatura
Bolzano
Sondrio
Verbania
Trento
Varese
Lecco
Como
Bergamo
Treviso
Biella
Vicenza
Monza
Novara
Brescia
Verona
Venezia
Milano
Vercelli
Padova
Lodi
Torino
Mantova
Pavia
Rovigo
Cremona
Asti
Piacenza
Alessandria
Ferrara
Cuneo
Bologna
Ravenna
Rimini
Forlì-Cesena
G
GRANA
PADANO
P

El Consejo Regulador para la Protección del Queso Grana Padano

129
FABRICANTES DE QUESO

142
LECHERÍAS

149
CURADORES

200
ENVASADORES

32
ZONA DE PRODUCCIÓN
Provincias de Piedmont a Véneto

13
PROVINCIAS
Donde se concentra hoy la producción efectiva

3.974
EMPRESAS ZOOTÉCNICAS
que suministran leche

40k
TRABAJADORES
en todo el sector

GRANA PADANO

Provincias de producción efectiva

LA PRODUCCIÓN 1996 - 2021

Producción anual 2021

Producción anual	**5.234.44** wheels (-0,40% over 2020), equivalent to 203.289,555 tons (-0,16)
Riserva	517.944 wheels
PBV (valor de la producción)	€ 1.920.000.000
PBV (valor del consumo)	€ 3.320.000.000
Distribución de la producción anual	62,72% Cooperativas 37,28% Industrias
Leche destinada al Grana Padano	2.773.653,709 toneladas
Exportaciones 2021	2.240.335 moldes (+7,07%), igual al 44% de la producción

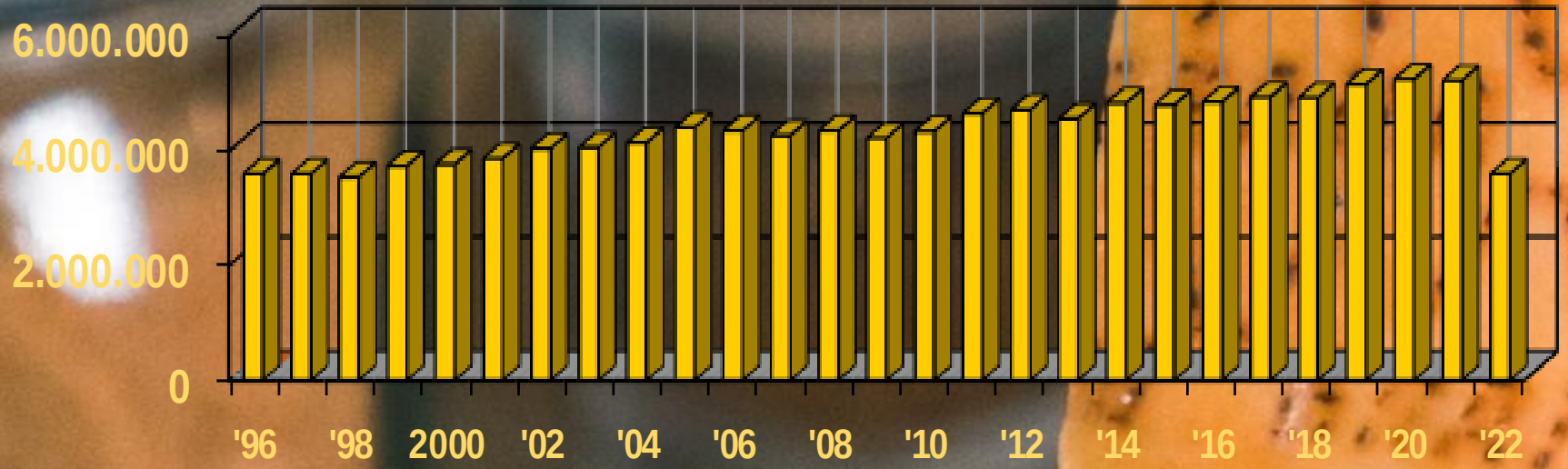
Producción 2021 - 2022

MES	MOLDES 2021	MOLDES 2022	± % vs 2021
Enero	499.542	488.948	-2,12
Febrero	471.628	457.697	- 2,95
Marzo	535.033	512.654	-4,18
Abril	516.438	498.749	-3,43
Mayo	506.414	485.284	- 4,15
Junio	440.816	432.963	-1,78
Julio	367.662	369.778	-2,14
Agosto	364.593	367.682	+0,85
Septiembre	323.613		
Octubre	369.980		
Noviembre	376.905		
Diciembre	461.919		
Total	**5.234.443**	3.603.755	**- 2,65**
Variación %	***-0,40¹***	***-2,65¹***	
Total tons	203.289,555		
Peso promedio Mo Kg	**38,84**		

Producción 1996 - 2022

AÑO	MOLDES	AÑO	MOLDES
1996	3.600.000	2010	4.345.993
1997	**3.600.000**	2011	4.658.957
1998	**3.544.341**	2012	4.721.234
1999	**3.740.134**	2013	4.565.337
2000	**3.770.108**	2014	4.840.019
2001	**3.869.189**	2015	4.801.929
2002	**4.047.207**	2016	4.859.592
2003	**4.068.673**	2017	4.942.054
2004	**4.147.262**	2018	4.932.996
2005	**4.411.862**	2019	5.164.759
2006	**4.356.881**	2020	5.255.451
2007	**4.271.513**	2021	5.234.443
2008	**4.355.347**	2022	**3.603.755**
2009	4.227.920		

Producción 1996 - 2022

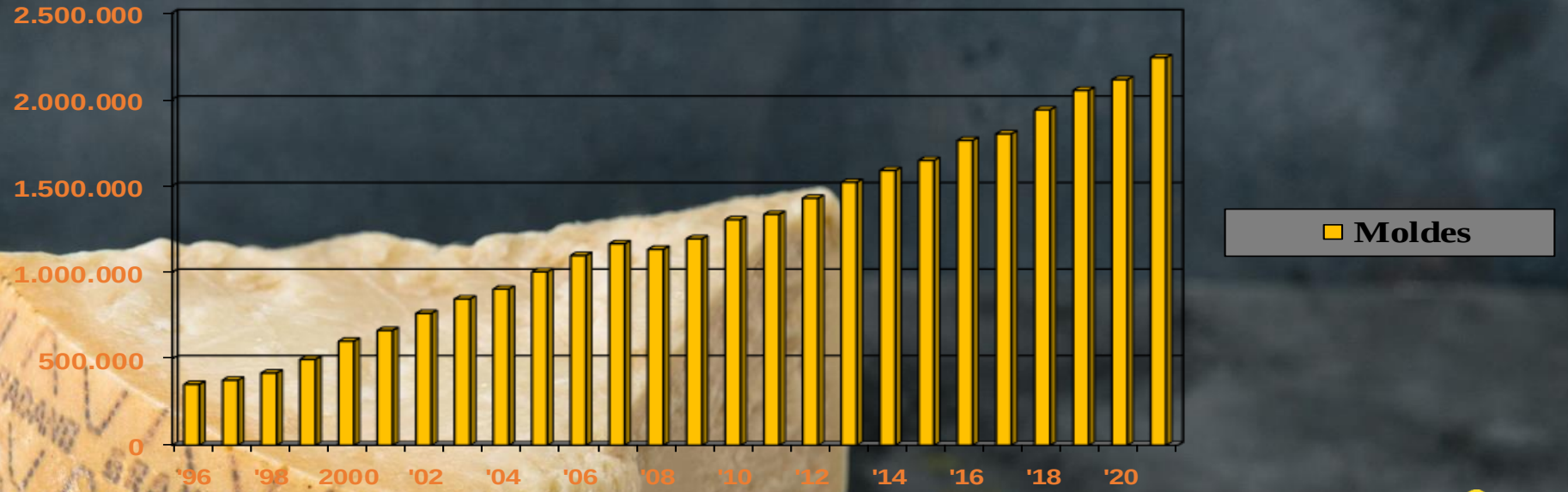


EXPORTACIONES
EL MÁS CONSUMADO QUESO DOP DEL MUNDO
G
GRANA
PADANO
P

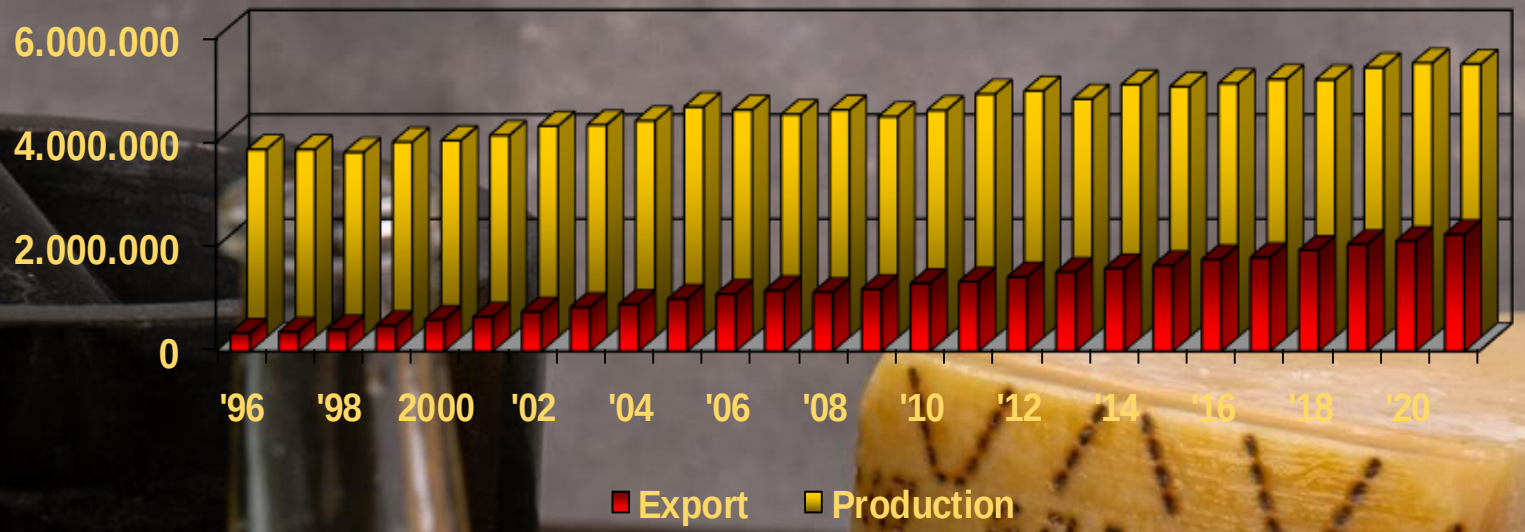
Exportaciones 1996 - 2021

Año	Moldes	Año	Moldes
1996	351.704	2009	1.193.000
1997	375.913	2010	1.303.114
1998	416.969	2011	1.334.300
1999	496.009	2012	1.427.300
2000	600.792	2013	1.519.646
2001	663.319	2014	1.588.000
2002	761.675	2015	1.646.008
2003	845.000	2016	1.761.839
2004	901.946	2017	1.799.227
2005	1.002.007	2018	1.938.328
2006	1.096.504	2019	2.051.125
2007	1.164.487	2020	2.112.870
2008	1.132.000	2021	**2.240.335**

Exportaciones 1996 - 2021



Exportaciones/Production 1996 - 2021



Exportaciones Markets 2021

Continente	Moldes	± % VS 2020
Mundo	2.240.335	+ 7,07
U.E. 28	1.690.013	+ 5,72
Europa	1.862.833	+ 5,93
Extra U.E.	550.322	+11,43

Export Top Ten 2020

	ESTADOS	MOLDES	VAR. %
1°	ALEMANIA	581.246	+2,83
2°	FRANCIA	256.645	+8,30
3°	BÉLGICA-HOLANDA-LUXEMBURGO	188.907	+14,92
4°	ESTADOS UNIDOS	172.486	+14,54
5°	SUIZA	137.604	+4,44
6°	REINO UNIDO	127.567	-11,17
7°	ESPAÑA	118.993	+4,06
8°	AUSTRIA	75.602	+5,54
9°	CANADÁ	64.371	+3,85
10	SUECIA	62.633	+20,04

GRACIAS.