

**IL RICONOSCIMENTO** ottenuto dall'Ue

# Dal 1996 con la Dop una garanzia in più

●● Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di origine protetta da parte dell'Ue. A seguito di tale rilevante attribuzione, le funzioni di controllo, che consistono nella verifica della sussistenza delle condizioni stabilite dal disciplinare di produzione affinché il prodotto abbia diritto all'apposizione del marchio a fuoco romboidale, distintivo della Dop Grana Padano, sono esercitate, su designazione del Consorzio e

autorizzazione del ministero per le Politiche Agricole, dalla **Csqa** Certificazioni di Thiene (Vicenza).

Il Consorzio ha per oggetto la tutela e la promozione del formaggio Grana Padano e della relativa denominazione in Italia e all'estero, realizzata attraverso ogni attività e iniziativa necessarie, fra le quali: l'esercizio di una costante vigilanza sulla produzione e sul commercio del Grana Padano, anche attraverso l'apposizione di marca-

ture sulle forme e sugli involucri; la collaborazione con enti, organi e uffici, pubblici o privati, nazionali e comunitari comunque sovranazionali o esteri, in ordine all'applicazione delle vigenti norme di tutela delle denominazioni di origine dei formaggi.

Il Grana Padano Dop si ottiene esclusivamente da latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato solo in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme.

**A. Baff.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AGRICOLTURA  
ECONOMIA

### Il Grana Padano innova per un'efficienza green

### L'esperienza monastica ha dato forma al sapore

Con il marchio A... il prodotto è...  
L'esperienza monastica ha dato forma al sapore...  
L'Ue...  
Banca Valsabbina