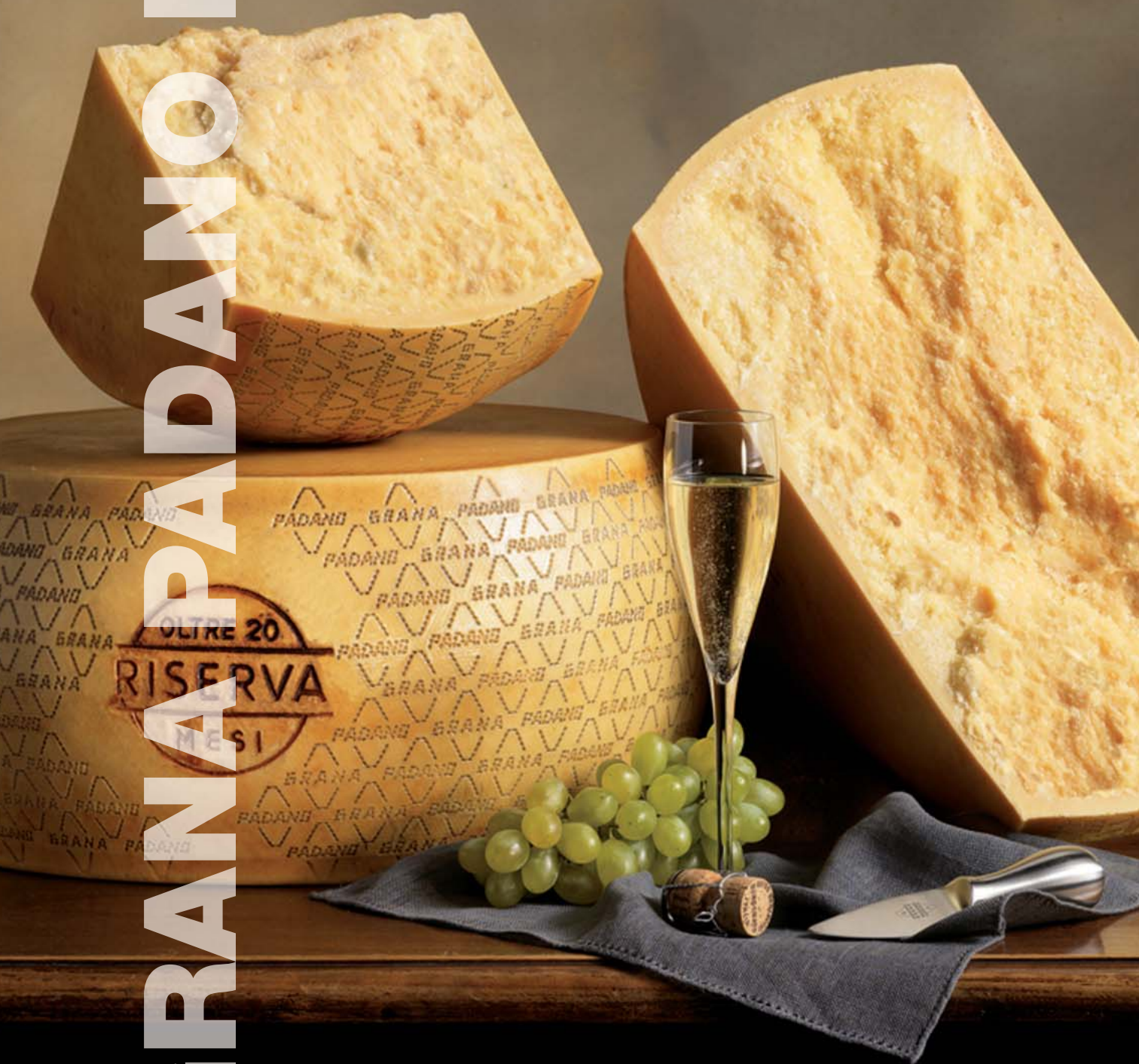


GRAN PAVANO DOP



PRODOTTO

Il Grana Padano DOP è un formaggio prodotto con latte crudo di vacca;

aspetto: forma cilindrica, facce piane, leggermente orlate di diametro da 35 a 45 cm, e scalzo leggermente convesso o quasi dritto di altezza da 18 a 25 cm; crosta: dura, spessa, spessore da 4 a 8 mm, e liscia, pasta dura con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglie e occhiatura appena visibile;

peso: da 24 a 40 kg;

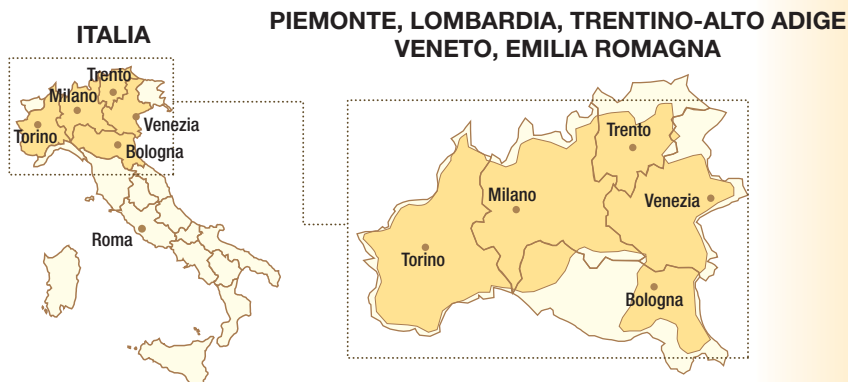
sapore: delicato;

aroma: fragrante;

stagionatura: da minimo 9 a 20 mesi e oltre.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Grana Padano DOP è vasta e comprende il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova; a sinistra del fiume Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna; a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale - S. Felice e Trodena.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



A forma vagamente romboidale, il logo riporta le parole "GRANA" e "PADANO", una "G" (nella punta superiore) e una "P" (nella punta inferiore), su fondo giallo. Le forme riportano una serie di losanghe romboidali tratteggiate leggermente inclinate verso destra, sfalsate tra loro e ripetute su tutto il giro della forma (salvo uno spazio vuoto destinato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO). Al centro un quadrifoglio con, al suo interno, dall'alto in basso, la lettera, in carattere maiuscolo, della sigla della provincia nella quale è situato il caseificio produttore, il numero (tre cifre) di matricola del caseificio e la dicitura "DOP", oltre a due piccoli ovali e due piccoli cerchi che interrompono ciascuno una losanga tratteggiata, posti rispettivamente sopra e sotto e a destra e sinistra del numero di matricola; in basso alla sinistra del quadrifoglio figura il bollo CE, che identifica lo stabilimento di produzione, mentre sulla destra del quadrifoglio, sotto il marchio a fuoco GRANA PADANO, compare l'indicazione (tre lettere e due cifre) del mese e anno di produzione.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.06.1996 sulla base del Reg. CE 2081/92 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.06.1996) e Reg. CE 510/2006
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 137 del 13.06.1996) - rinnovo D.M. 16.04.2008 G.U. n. 103 del 03.05.2008

CONTATTI

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano

Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
Via XXIV Giugno, 8 - S. Martino della Battaglia - 25015 Desenzano sul Garda (BS)
Tel. 030.9109811 - Fax 030.9910487
info@granapadano.it - www.granapadano.it