

哥瑞纳－帕达诺（奶酪）技术规范

一、地理标志名称

中文名称：哥瑞纳－帕达诺

原文名称：Grana Padano

二、产品类别

奶酪

三、申请人[参见欧盟2019年官方公报文件(2019/C 188/04)]

申请人名称：哥瑞纳－帕达诺保护协会

地址：via XXIV Giugno, 8, 25015 Desenzano del Garda
(Brescia), Italia

四、欧盟成员国的原产地地理标志保护

已于1996年6月21日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

1. 哥瑞纳－帕达诺（奶酪）由生牛乳制成，撇去母牛乳上部后进行天然发酵。其为硬质奶酪，成熟较慢，可直接食用也可擦磨成奶酪丝用以佐餐。呈圆柱形，平底、状如砂轮，有较薄的镶皮。其直径35厘米至45厘米。侧面稍有突出高度18厘米至25厘米。其镶皮为硬质且表面光滑，厚度在4毫米至8毫米。

2. 重量：24千克至40千克。

3. 质地为颗粒状。

4. 成熟期：最短9个月，最长24个月。

5. 安全及其他质量技术要求：在中华人民共和国境内的该
产品安全及其他质量技术要求必须符合中华人民共和国国家相
关规定。

六、地理地区的简要界定

意大利Alessandria省, Asti省, Biella省, Cuneo省, Novara省,
Turin省, Verbania省, Vercelli省, Bergamo省, Brescia省, Como省,
Cremona省, Lecco省, Lodi省, Po河左岸的Mantova省, Milan省,
Monza省, Pavia省, Sondrio省, Varese省, Trento省, Padua省,
Rovigo省, Treviso省, Venice省, Verona省, Vicenza省, Reno河
右岸的Bologna省, Ferrara省, Forli Cesena省, Piacenza省, Ravenna
省, Rimini省以及Bolzano省的Anterivo市, Lauregno市, Proves市,
Senale-San Felice市和Trodena市。

七、与地理区域的联系

(一) 自然因素和人文因素

哥瑞纳—帕达诺（奶酪）大多产于意大利北部波河周围的
“帕达那平原”（意语：Pianura Padana），拥有特别适宜出产优
质草料的土壤。“哥瑞纳”（意语意为谷粒），最初被用来描述
哥瑞纳—帕达诺（奶酪）细腻且具有颗粒状的质地。这种颗粒状
的质地与成熟期较长相关。

哥瑞纳—帕达诺（奶酪）产自“帕达那平原”已有大约1000
年的历史。

随其逐渐风靡，奶酪的名称除了“哥瑞纳”外，还加上了帕
达那平原范围内不同的地名为形容词，随着时间推移，这些不同

的地名形容词被统一的地理标志“帕达诺”所代替。

（二）生产方法

哥瑞纳—帕达诺（奶酪）由生鲜牛乳制成，撇去母牛乳上部进行天然发酵。加入天然酵母和牛凝乳霉以使其凝化。放入源自蛋清的天然溶解酵素（2.5g溶解酵素 / 100千克牛乳）。一旦凝化，将其剁碎成颗粒，之后用不高于56℃的温度煮之使凝乳颗粒变得有弹性。静置大约1小时后，将其倒入模具。然后将呈砂轮状的奶酪放入盐水中浸泡14至30天。之后取出置于15℃~22℃的环境中至少9个月使其成熟。

（三）关联性

产区自然因素中的气候条件为奶牛提供了丰富优质的饲料。人文因素方面，通过采用传统工艺技术和奶酪制作专门技师的代代传承，使得其固有特色一直保持不变。