

## 宣传资料袋 目录

历史	p. 2
DOP 认证	p. 2
关于我们	p. 3
哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会的经验的目的	p. 3
加工阶段	p. 4
火印商标	p. 5
高营养成分的产品	p. 6
‘一举三得’的惬意	p. 8
哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会的数字介绍	p. 9



## 历史

### 起源

波河平原干酪的历史要追溯到 1135 年的基亚拉瓦莱修道院，这里距离米兰南部仅仅几公里。干酪生产于寺院内的锅炉中，这些寺院被视为是最早的制奶厂。

### DOP 认证

1966 年，哥瑞纳帕达诺奶酪获得了欧盟颁发的原产地保护命名。在获得了该认证之后，检查功能沿用至今，该功能旨在确认生产类别的条件是否存在，直到产品有权获得哥瑞纳帕达诺奶酪原产地命名特有的菱形商标。检查由协会负责规划，农业部授权，及位于维琴察省特业内的 CSQA 认证有限公司执行。



*Consorzio Tutela Grana Padano*

## 关于我们

1954年6月18日，在Federlatte（乳制品合作社联合会）和Assolatte（乳制品工业协会）的组织下，哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会诞生，该机构的作用是保护哥瑞纳帕达诺奶酪，及团结此类奶酪的厂家、发酵厂和商人。

### 哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会的经验的目的

哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会（CTFGP）拥有132个厂家和156个存放厂。有130家公司获得授权来包装哥瑞纳帕达诺奶酪，其中30家还获得授权来制作奶酪粉。19家公司获得授权将DOP用在复合转化产品（CET）中。

哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会位于巴塔利亚的圣马尔蒂诺，即布雷西亚省的加尔达的德森扎诺境内；因此处在波河干酪的生产中心区域，这里延绵着整个波河平原，还包括了32个省，从皮埃蒙特到威尼托，再从特伦托省到皮亚琴察省；实际生产如今已经覆盖13个省。

章程的第4条规定，协会：

- 不以盈利为目的。
- 旨在于在意大利国内外保护和推广哥瑞纳帕达诺奶酪以及相关名称，从而“*通过各种活动来实现必要的目的*”，其中需要牢记：
  - 时时监督哥瑞纳帕达诺奶酪的生产，甚至可以在形状和/或外层上添加铭牌和/或其他标记。
  - 与公共或私人、国家、地区乃至跨国或国外机构、组织、办公室合作应用现行的奶酪原产地命名保护规定；
  - 制作标志、商标或专利；
  - 进行推广宣传活动；
  - 进行技术和市场研究，从而改进哥瑞纳帕达诺奶酪的生产和销售方法及工具；
  - 采取包括法律在内的行动来捍卫一般性名称、标志、私人专利，组织或抑制协会成员和/或第三方无作为和/或损坏协会和/或协会成员的目的。



## 加工阶段

### DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪的配方

DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪只能由来自产区的牛奶制作，含部分天然营养成分，**每天严格从奶牛身上提取且不得超过两次**，只能在铜片锅炉中加工，或者用大钟形状的铜片内部覆盖层，每一种都能提取出不同的形状。

锅炉中的牛奶需要添加天然乳清，随后加热至 31-33 C° 温度，并且添加小牛的凝乳酶，从而完成凝结。随后用刺弄碎凝固体，再快速烘培到 53 - 56 C° 温度。

干酪样会沉淀在锅炉底部，停留至多 70 分钟，直到血清变硬并且排出。最终操作工人用木铲和帆布将其提升至锅炉内，切割成两个相同部分，即“双子奶酪”。每一块都用亚麻布卷起，从锅炉中提取，并放置到输送器上。

### 商标识别

至此，每一个形状都要包上一个“饰带”，以前使用的是木头，如今采用的是合适的塑料，将其扣紧，并轻轻地用同样材料的盘扣住。在经过大约 12 小时的“成形”后，在“饰带”以及边缘之间插入另外一条塑料带，打标的饰带上显示有原产地商标。**四叶草含有制奶厂的出厂号、省的戳印以及生产的年月**，而小的虚线菱形商标的内部则有词语“Grana”和“Padano”。

### 经过 9 到 20 月以上成熟

在经过大约 24 小时后，饰带就要用钢制的替换，后者带有小孔，略微带有圆角，在大约一天内就可以给奶酪最终定形：凸脚和平板。至此，产品就可以盐化，即泡在盐水中，时间为 14 至 30 天。在称为热室或炖室的地方干燥后，就可以开始成熟，时间为 9 到 20 月以上，所处的环境必须绝缘，且拥有温度、湿度、通风的现代控制系统。

在长期的成熟期间，波河平原会经受一系列的化学物理变化以及微生物变化，这些变化会体现在感官特性上。

在这些月份，大约每 15 天，干酪形状就需要护理、清洁和转动。这些操作以前是人工的，如今可以通过刷机及车床完成。



## 火印商标

### 检查和确认

在第九个月，需要对哥瑞纳帕达诺奶酪的形状进行**检查**，使用的是传统检查工具 - **榔头、针和钻头**。

如果通过了这些测试，就可以加盖火印商标，该商标确保了 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪 质量的“健康、合法和可销售性”；制奶厂的技师会在保护协会及认证机构（CSQA）官员的监督下加盖商标。

所有的干酪粉和干酪块包装上都可以加盖商标，由此确保奶酪属于合法的 DOP “哥瑞纳帕达诺奶酪”。

如果没有这个商标，奶酪就不能被称为或作为 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪销售。

带有“Grana Padano” 原装标志但是经过检测不符合要求的外形需要通过“筛查”除去上述商标，即抹去代表哥瑞纳帕达诺奶酪的菱形和四叶草商标。



## 高营养成分的产品

所有人都知道人类食品中牛奶的重要营养作用。但不是所有人知道，DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪是一种牛奶养分的凝聚；事实上，每制作 1 公斤这种奶酪，需要 15 升产自 DOP 境内的牛奶，其中主要来自波河山谷。除了乳糖和蛋白质乳清以外，大多数的牛奶宏观和微观营养素都出现在了 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪中，因此可以为那些不能使用糖的人们所食用。

### 脂肪

制作 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪的牛奶需要在加工时剔除部分奶油，因此每 100 克奶酪会平均减少 28g 脂肪：饱和脂肪占 68%，32%为不饱和：占短链饱和脂肪酸 11%的 28%不饱和脂肪以及 4%多饱和脂肪代表了所谓的“好脂肪”。100 克哥瑞纳帕达诺奶酪含有 109 毫克胆固醇。

### 蛋白质

哥瑞纳帕达诺奶酪是一种富含蛋白质的食品。100 克的 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪其实包含平均 33 克的蛋白，其中大部分含有高生物价值，最具代表性的是 8 种氨基酸，其中 18%为分支氨基酸；它们被称之为精华，因为我们的机体不能合成这些物质，只能通过食品摄取。蛋白质是人体生命活动中必需的重要物质，有助于组织的形成和生长。

### 矿物质

DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪作为一种牛奶的凝聚物，富含如钙、磷、锌、铜这样的矿物质。此外，还是硒、碘和镁的源泉。100 克的 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪含有整整 1165 克钙，如此高的含量在其他食品中也不多见。钙是人体骨骼和牙齿的主要组成成分，许多生理功能也需要钙的参与。钙是骨骼和牙齿的主要成分，并维持骨密度。锌有助于改善食欲及皮肤健康。

### 维生素

牛奶以及 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪中含有的维生素对于膳食健康非常重要，维生素 A 和 B 的质量非常显著。事实上，100 克的 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪富含维生素 A、维生素 B2 和维生素 B12。维生素 A 有助于维持暗视力，维生素 A 则有助于维持皮肤和黏膜健康；维生素 B2 是能量代谢中的不可缺少的部分，而维生素 B12 有助于红细胞形成。

### DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪是平衡膳食的最佳食品。

在平衡膳食中，需要牢记卡路里和食品营养之间的关系，避免那些只提供酒精等“空”卡路里的食品。在 50 克的 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪中含有 799 千焦卡路里，但是重要营养成分丰富，这在其他食品中是不多见的。基于上述理由，DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪是每日丰富、准确、平衡膳食的最佳食物。



营养成分表

项目	每100 g	NRV %
<b>能量</b>	1597 kJ	19%
<b>蛋白质</b>	33 g	55%
<b>脂肪</b>	28 g	47%
- 饱和脂肪	17,5 g	88%
<b>胆固醇</b>	109 m g	36%
<b>碳水化合物</b>	0 g	0%
- 糖	0 g	0%
<b>膳食纤维</b>	0 g	0%
<b>钠</b>	700 mg	35%
<b>维生素 A</b>	224 µg	28%
<b>维生素 B1</b>	0,02 m g	1%
<b>维生素 B2</b>	0,36 m g	26 %
<b>维生素 B6</b>	0,06m g	4 %
<b>维生素 B12</b>	3 µg	125%
<b>钙</b>	1165 mg	146 %
<b>磷</b>	692mg	99%
<b>钾</b>	120 mg	6%
<b>镁</b>	63 mg	21%
<b>铁</b>	0,10 mg	1%
<b>锌</b>	11 mg	73%
<b>碘</b>	35,5 µg	24%
<b>硒</b>	12 µg	24%
<b>铜</b>	0,5 mg	33%



## ‘一举三得’的惬意

### 成熟 9 到 16 个月的哥瑞纳帕达诺奶酪

经过成熟 9 到 16 个月的面团干酪是非常好的，味道甜美、细腻，让人想起牛奶，颜色呈稻草黄色。适合作为开胃食品，添加到沙拉中，或者加到生牛肉片里，还可以用于制作酱和奶油。

*这样的哥瑞纳帕达诺奶酪适合搭配刚出炉、新鲜、带有水果味的白葡萄酒。*

### 成熟 16 个月以上的哥瑞纳帕达诺奶酪

呈现略微浓郁的稻草黄，成熟 16 个月以上的哥瑞纳帕达诺奶酪具有面团的颗粒质感，是形成“乳化钙晶体”的开端，为片状。其味道芳香浓郁，但是不辣。这款产品颇具多样化，适合做成粉，也可以做成团。适合做成热食品，比如果馅饼、奶酥和蔬菜馅饼；也可以用于乳化面食、意大利调味饭和汤。

*非常适合搭配有一定浓度和稠密度的红葡萄酒。*

### 成熟 20 个月以上的“Riserva”哥瑞纳帕达诺奶酪

成熟了 20 个月以上后，哥瑞纳帕达诺奶酪会成为典型的“哥瑞纳帕达诺 Riserva”面食，带有均匀而浓郁的稻草黄色。保留哥瑞纳帕达诺奶酪凭借其长期的成熟过程，拥有一种丰富饱满的口味，却不具侵害性。不论作为粉状还是面团状奶酪，它都是餐桌上的绝对主角，食用时可搭配榛子、水果以及芥末。

*这种发酵的奶酪适合搭配柔软、丹宁、含一定酒精的红葡萄酒。也适合搭配甜品酒以及用经典方法制作的葡萄酒。*





## 哥瑞纳帕达诺奶酪保护协会的数字介绍

### 产值和雇员

2013 年产值	4,565,337 种形式 (相比 2012 年 - 3.30%), 折合 173,917,117 吨
2013 年 PLV 产值(价值)	17.9 亿欧元
2013 年 PLV 消费量(价值)	28 亿欧元 (估计)
制奶厂家:	132
存放	156
包装商	177
牛奶家畜公司数	5,322
雇员数	50,000
2013 年出口	1,450,000 种形式 (+4%) (估计), 占产量的 31.8%
2014 年产值 (一月)	442,836 种形式(相比较 2012 年+2,62%)
2012 年产值	4,721,234 种形式 (+1,34%), 折合 178,906.25 吨
2012 年 PLV 产值(价值)	14.57 亿欧元
2012 年 PLV 消费量(价值)	24 亿欧元
2012 年生产值的分布:	59,95% 合作社 - 40,05 % 企业
转化为 DOP 哥瑞纳帕达诺奶酪 的牛奶	2,503,083.8 吨 (等于年配额的大约 23 %)
2012 年出口	1,427,300 种形式 (+7%), 占产量的 30.2%
2012 年出口	1,427,300 种形式 (+7%), 占产量的 30.2%

### 媒体讯息:

#### 中国

何枫 Federica Milani  
Federica.milani@theblenders.com.cn  
T:+86 13023217282



*Consorzio Tutela Grana Padano*