

2012 年第 141 号

质检总局关于批准对斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪（White Stilton cheese/Blue Stilton cheese）实施地理标志产品保护的公告

根据 2005 年 9 月 5 日签署的《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧盟委员会推荐，由斯提尔顿奶酪生产商协会提出的斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪在中华人民共和国境内注册地理标志保护产品的申请，经国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格，现批准自即日起在中华人民共和国境内对斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪（White Stilton cheese/Blue Stilton cheese）实施地理标志产品保护。

附件：斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪（White Stilton cheese/Blue Stilton cheese）质量技术要求

质检总局

2012 年 9 月 19 日

附件

斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪

（White Stilton cheese/Blue Stilton cheese）

质量技术要求

一、名称

斯提尔顿白奶酪/斯提尔顿蓝奶酪（White Stilton cheese/Blue Stilton cheese）。

二、产地

英国 Leicestershire 郡、Derbyshire 郡和 Nottinghamshire 郡。

三、产品描述

1. 斯提尔顿白奶酪：白色圆柱形奶酪，由产自莱斯特郡、德比郡以及诺丁汉郡（在牛奶不足时也可使用附近郡的牛奶）的全脂巴氏杀菌牛奶制成（可按季节进行标准化），未经过挤压成形，奶酪外壳为自然形成。有以下特点：

（1）滋味：新鲜，纯正，酸味。

(2) 组织: ①内部: 统一的白色, 小片状或颗粒状组织, 无变色、无气孔、无白斑。②外部: 平滑、湿润、白色外壳、无纹理、无瑕疵、无螨虫。

(3) 形状: 圆柱形, 圆周规则且统一。

(4) 脂肪: 固体物中所含脂肪不低于 48%。

2. 斯提尔顿蓝奶酪: 蓝色纹理圆柱形奶酪, 由产自莱斯特郡、德比郡以及诺丁汉郡(在牛奶不足时也可使用附近郡的牛奶)的全脂巴氏杀菌牛奶制成(可按季节进行标准化), 未经过挤压成形, 奶酪外壳为自然形成。

(1) 风味: 纯正、柔和。

(2) 组织: ①内部: 统一的乳白色, 从中央向外扩散的蓝/绿色纹理, 毛绒状或小片状组织、无气孔、无白斑。②外部: 外壳有轻微的褶皱。

(3) 色泽: 多种。

(4) 形状: 圆柱形, 圆周规则且统一。

(5) 脂肪: 固体物中所含脂肪不低于 48%。

3. 成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪: 完全成熟蓝色圆柱形奶酪, 由产自莱斯特郡、德比郡以及诺丁汉郡(在牛奶不足时也可使用附近郡的牛奶)的全脂巴氏杀菌牛奶制成(可按季节进行标准化), 未经过挤压成形, 奶酪外壳为自然形成。

(1) 风味: 口味饱满。

(2) 组织: ①内部: 统一的黄白色, 从中央向外扩散的蓝/绿色纹理, 乳状/毛绒状组织、无气孔、无白斑。②外部: 外壳有轻微的褶皱。

(3) 色泽: 多种。

(4) 形状: 圆柱形, 圆周规则且统一。

(5) 脂肪: 固体物中所含脂肪不低于 48%。

4. 安全及其他质量技术要求: 在中华人民共和国境内的上述所有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。

#### 四、自然因素和人文因素

该奶酪是 18 世纪早期在贝尔旅店出售而闻名。贝尔旅店是一个位于斯提尔顿镇大北路的马车驿站。有关斯提尔顿白奶酪最早的文字记载建于丹尼尔·笛福 1727 年出版的《穿越英格兰和威尔士的旅行》一书, 其中记录了 1722 年他曾“途经斯提尔顿镇, 一个因奶酪而闻名的城镇。”斯提尔顿当时划归莱斯特郡的梅尔顿莫布雷地区, 在过去至少 80 多年中, 斯提尔顿一词只用于按照特定工艺在该地区生产的奶酪。

#### 五、生产方法

1. 斯提尔顿白奶酪: 从莱斯特郡、德比郡以及诺丁汉郡(在牛奶不足时也可使用附近郡的牛奶)运来新鲜的牛奶。牛奶接受实验室检测并可能根据季节进行标准化。接着牛奶接受巴氏杀菌、灌入桶中并加入发酵剂和凝乳剂。牛奶形成凝乳后用刀切开, 以便分离乳清。第二天再把凝乳切成小块, 制成胡桃大小的凝乳块, 然后加盐腌制, 接着在柱状的奶酪模具中放置。

(1) 在一个控制温度和湿度的环境中, 在模具中的凝乳得以分离乳清并均匀沉淀。之后将模具倒置以加速分离乳清。在接下来的 7 天时间里, 经常性地倒置模具, 确保水分均匀分布。

(2) 该凝乳沉淀成斯提尔顿鼓形后, 取下模具, 密封包装。这有助于形成外壳。在包装并冷冻之后, 奶酪就制成并可以上市了。

2. 斯提尔顿蓝奶酪和成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪: 从莱斯特郡、德比郡以及诺丁汉郡(在牛奶不足时也可使用附近郡的牛奶)运来新鲜的牛奶。牛奶接受实验室检测并可能根据季节进行标准化。接着牛奶接受巴氏杀菌、灌入桶中并加入发酵剂和凝乳剂。牛奶形成凝乳后用刀切开, 以便分离乳清。第二天再把凝乳切成小块, 制成胡桃大小的凝乳块, 然后加盐腌制, 接着在柱状的奶酪模具中放置。在加入发酵剂的同时还向牛奶加入“萎地”青霉以形成斯提尔顿蓝奶酪和成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪的纹理。

(1) 在一个控制温度和湿度的环境中，在模具中的凝乳得以分离乳清并均匀沉淀。之后将模具倒置以加速分离乳清。在接下来的 7 天时间里，经常性地倒置模具，确保水分均匀分布。

(2) 该凝乳沉淀成斯提尔顿鼓形后，取下模具，密封包装。这有助于形成外壳并阻止氧气进入凝乳。

(3) 斯提尔顿蓝奶酪可以有阶段 3 或直接进入阶段 4。本阶段奶酪被置于一个控制温度和湿度的环境中。奶酪将被经常性地倒置以确保乳清分离。

(4) 此后，斯提尔顿蓝奶酪和成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪被倒置的次数将减少，调节温度和湿度，为其最终成熟的阶段提供最好的条件。

六周后用不锈钢的针在斯提尔顿蓝奶酪和成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪上面扎孔。这使氧气进入奶酪内部，激活凝乳中的“萎地”青霉，使得蓝色纹理逐渐出现。奶酪将被经常性地倒置、扎孔并逐步成熟。

(5) 每批斯提尔顿蓝奶酪和成熟斯提尔顿蓝奶酪或陈年斯提尔顿蓝奶酪都被单独分类，以满足消费者对奶酪成熟度的要求。厂家可以按消费者要求进行包装及配送。

## 六、关联性：

本地区独特的地理环境生产出优质牛奶。传统独到的加工工艺和技术经过世代相传得到了凝练和发展，生产出具  
有鲜明地方特色的奶酪。