

2012 年第 140 号

## 质检总局关于批准对哥瑞纳-帕达诺（奶酪）（Grana Padano）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，由意大利哥瑞纳-帕达诺奶酪保护协会提出的哥瑞纳-帕达诺（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哥瑞纳-帕达诺（奶酪）（Grana Padano）实施地理标志产品保护。

附件：哥瑞纳-帕达诺（奶酪）（Grana Padano）质量技术要求

质检总局

2012 年 9 月 19 日

附件

### 哥瑞纳-帕达诺（奶酪）（Grana Padano）

#### 质量技术要求

##### 一、名称

哥瑞纳-帕达诺（奶酪）（Grana Padano）。

##### 二、产地

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。

##### 三、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，有较薄的馕皮。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。其馕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。

##### 四、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。

## 五、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 度的温度煮之使凝乳颗粒变得有弹性。静置大约一小时后，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 度至 22 度的环境中最少九个月使其成熟。

## 六、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。