

2011 年第 65 号

关于批准对西乡农场切德（奶酪）

实施地理标志产品保护的公告

根据《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》，经欧洲委员会推荐并由农舍奶酪制作有限公司（FCL）提出了西乡农场切德（奶酪）在中华人民共和国注册地理标志产品保护的申请。国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》，组织专家对该申请进行了技术审查。经审查合格，现批准自即日起对西乡农场切德（奶酪）（West Country farmhouse cheddar）实施地理标志产品保护。

附件：西乡农场切德（奶酪）（West Country farmhouse cheddar）
质量技术要求

二〇一一年五月十日

附件：

西乡农场切德（奶酪） （West Country farmhouse cheddar）质量技术要求

一、名称

西乡农场切德（奶酪）（West Country farmhouse cheddar）

二、产地

英国 Dorset 郡, Somerset 郡, Devon 郡和 Cornwall 郡。

三、产品描述

由牛奶制成的乳黄色圆柱形或块状硬质干酪。经过自然成熟，具有坚果风味，口味饱满。

四、自然因素和人文因素

用于制作干酪的牛奶产自干酪生产者自养奶牛和保护区域内农场养殖奶牛，牛奶不足时，可使用附近格洛斯特郡和威尔特郡生产的牛奶。自十五世纪以来，干酪一直在西乡地区的农场中生产制作，产品以因干酪制作而闻名的“西乡”来命名。

五、生产方法

将发酵剂培养物和凝乳酵素加入到牛奶中，使牛奶凝固，形成凝乳块和乳清，将凝乳块和乳清分离，并加热到华氏 103 度-106 度。凝乳块和乳清分离后，将凝乳块冷却并切成方块。凝乳块经“堆酿”工序，即用人工将凝乳块翻转并堆砌起来。再经“碾磨”工序，将凝乳块切碎，加盐并充分拌匀，放入模具中压制成型。压制结束后，从模具中取出干酪，将其密封、包装，并在该地区成熟 9 个月以上。

六、关联性

西乡农场切德始终利用当地传承的传统制作方法和工艺，在西乡地区的农场中制作而成。大部分牛奶都来自于当地农场。

