

戈贡佐拉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：戈贡佐拉

原文名称：Gorgonzola

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：戈贡佐拉奶酪保护协会

地址：Via A. Costa, 5/c, I-28100 Novara, Italia（更新地址参见欧盟2008年官方公报文件）

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

全脂牛奶奶酪，柔软的餐桌干酪，未烹调之时带有独特的绿色 / 蓝色脉纹。

经小牛皱胃酶凝乳后，冷却的凝块被分层放置、加盐风干。成熟过程中，青霉菌被注入，赋予产品特有的绿色。

与传统的阿尔卑斯山草场放牧方式相似，每年的某个时段，牧民们将牛群集中在戈贡佐拉镇和临近地区的草场中。所收集的牛奶被加工成奶酪并放置在天然洞穴中成熟，以便在特定霉菌菌株的作用下，获得独具特色的脉纹。随着时间的推移，此类传统

逐渐得到确立，并且随着行业的发展而演变。

六、地理地区的简要界定

意大利贝尔加莫、比埃拉、布雷西亚、科莫、克雷莫纳、库内奥、莱科、洛迪、米兰、蒙扎、诺瓦拉、帕维亚、瓦雷塞、韦尔巴诺—库西亚—奥索拉、维切利和亚历山德里亚省的全部区域，和卡萨莱蒙费拉托、维拉诺瓦蒙费拉托、巴尔佐拉、莫拉诺坡、科尼奥洛、彭泰斯图拉、塞拉伦加迪科雷亚、克雷赛托、特雷维尔、奥萨诺蒙费拉托、圣乔治蒙费拉托、萨拉蒙费拉托、塞拉蒙特、罗西加诺蒙费拉托、特鲁吉亚、奥蒂格力奥、佛拉斯内罗蒙费拉托、奥利维拉、威戈内尔、卡马格纳、康萨诺、奥西米亚诺、米拉贝罗蒙费拉托、齐亚洛尔、瓦伦扎、柏马罗蒙费拉托、波佐、瓦尔马卡、蒂西内托、博格圣马蒂诺和佛拉斯内托坡自治市。

七、与地理区域的联系

自然因素与生产区域的气候条件相关，而气候条件有利于奶牛饲料所使用的大量和高质量牧草的生长以及微生物制剂的培育，此类微生物制剂赋予奶酪独特的感官特性和颜色。

至于人为因素，这种奶酪的分布很广，在制备过程中需要以当地传统的谷物为基础制备。

八、标签的具体规则

该产品在锡箔纸包装营销，上面应附有相关监管协会的标志。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA质量认证中心。