

坎帕尼亚水牛马苏里拉¹奶酪技术规范

一、地理标志名称

中文名称：坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪

原文名称：Mozzarella di Bufala Campana

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪保护联合会

地址：Viale Carlo III, 128, I-San Nicola la Strada (CE), Italia

四、欧盟成员国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 [修改部分，原文参见欧盟2007年官方公报文件（2007/C 90/03）]

（一）描述

当坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪进入市场时，具有以下特征：

1. 外形：除了传统的圆形外，坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪还可以是小块的、辫（plaited）形、珍珠形、樱桃形、结（knot）型和椭圆（oval）形的。

2. 重量：根据形状从10~800克不等，其中辫形（plait-shaped cheeses）奶酪可重达3公斤。

3. 外观：颜色为瓷白色，大约1毫米的表皮非常光滑非常薄，

不粘腻不剥落。

4. 形态：由薄片构成，在生产和加工后最初的8到10小时具有弹性，随后变得更具流动性；无气体或异常发酵引起的孔洞；不含任何防腐剂、抑制剂或色素；当它被切开时会散发出脂肪样的白色乳清状液滴，带有乳酸发酵的香气。

5. 口感：独特细腻。

6. 脂肪干物质比：不低于52%。

7. 最大水分含量：65%。

（二）生产方法

坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪遵循严格的生产规范，它是由百分百的新鲜水牛奶制成。根据规范的第二条例，生产中所需要的原料奶是生成区域内饲养的水牛的生奶，可以进行热处理或巴氏消毒。

牛奶必须在挤奶后的60个小时内被制作成奶酪。

牛奶和奶油通过加入天然乳清凝乳酶，在奶源地被酸化。之后牛奶被加热到33~39°C，再加入天然小牛皱胃酶获得凝固。

在加入沸水后，将凝乳混合、切割和 / 或塑形成适当形状和大小的单块，然后根据大小将凝乳在饮用水中放置不同时长，直到它们变硬。

盐渍在盐水中进行。之后进行包装，且必须在与生产相同的场所进行。

包装好的产品必须保存在其保护液中，该液体呈酸性且可能带有盐分，直至最终销售。保护液的特殊酸度可以通过添加乳酸或柠檬酸来获得。

该产品可以熏制，但只能使用天然的传统方法；在这种情况下，原产地名称后必须加上“熏制（smoked）”一词。

六、地理区域的简要界定

意大利中南部的特定地区饲养的水牛，这些地区包括：贝内文托，卡塞塔，纳波利，萨莱诺，弗洛希诺，拉齐奥，罗马，福贾和伊塞尔尼亚。它们分布在坎帕尼亚，拉齐奥，普利亚和莫利塞大区。

七、与地理区域的联系

这些区域的气候和地理特征在许多方面都是很相似的。过去它们曾是沼泽地，现在经过大量排水后沼泽消失了，取而代之的是中小河流和许多调节水流的运河从中穿过。土壤主要为火山岩和冲积土。由于临近海洋，气候温和，年平均气温变化在17.5~16.5°C之间；降水量为804~918毫米之间。水牛饲养在平坦或低山地区；平原周围环绕着山丘，可以抵御寒冷的北风。这些得天独厚的条件在意大利甚至是欧洲都是独一无二的，特别是它在火山和水流的作用下形成的土壤。

饲养水牛的农场就是在这样的土壤上建立的，独一无二的自然环境造就了这些地方奶制品无与伦比的高品质。

独特的生产工艺和无与伦比的气候条件赋予了这里生产的食品很多独特的品质。很多文献证明早在13世纪在这些地方水牛就被广泛饲养了。

八、标签的具体规则

当它进入市场时，包装上必须注明“坎帕尼亚水牛马苏里拉

奶酪”。

在坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪的标志的顶部有一个带红色光芒的太阳；在中心有水牛的黑色剪影；在底部绿色的背景里写着白色的马苏里拉，再下面有绿色的坎帕尼亚。

当产品使用鲜牛奶制作时，只能使用“坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪PDO”，不得在产品描述中使用其他地域名称。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利原产地农业食品质量局。

¹ 不对“马苏里拉”（Mozarella）名称实施保护。