

帕马森雷加诺¹技术规范

一、地理标志名称

中文名称：帕马森雷加诺

原文名称：Parmigiano Reggiano

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：帕马森雷加诺奶酪协会

地址：Via J. F. Kennedy 18, 42124 Reggio Emilia RE, 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

供餐食或擦碎的半脂奶酪，其原材料牛奶来自于主要用饲料或有紫花苜蓿的混合田地喂养的奶牛。用熟浆经缓慢成熟。奶酪鼓呈中间微微凸出的鼓状，底部平坦，边缘略凸起。

牛奶来自两次挤出的生鲜奶，其中一次得到的牛奶经静置以除去表面的浮脂。两次混合的牛奶经过小牛凝乳酶的作用而凝固。然后，将凝块打碎，排除乳清，加热直到形成光滑且凝固良好的具有弹性和拉伸性的凝乳块，再放入相应的模具中。几天之后，产品被浸入盐水自然成熟至少12个月。

六、地理区域的简要界定

意大利帕尔马 (Parma)、雷焦艾米利亚 (Reggio Emilia)、摩德纳 (Modena) 这三省, 博洛尼亚 (Bologna) 省的雷诺河 (Reno River) 左岸, 和曼图瓦 (Mantova) 省的波河 (River Po) 右岸。

七、与地理区域的联系

根据许多史料记载, 对这款产品的外观做出最显著贡献的是本笃会的修士, 他们在中世纪时期对牛奶加工提供了长期的专业技能。根据词源学, 这款奶酪的名称“帕马森雷加诺”, 是指两个与它的起源地和名气相关的省份: 帕尔马 (Parma) 和雷加诺艾米利亚 (Reggio Emilia)。

该地区从亚平宁山脉延伸到波河的土壤特性和天气状况直接影响到天然牧草的组成特性和奶酪发酵的自然因素。从人的因素来讲, 历史上, 该奶酪一直影响着当地经济, 最重要的是本产品复杂的制作工艺是该地区传统奶酪工艺传承的体现。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利生产质量规范监管局。

¹ 保护不延伸至“Parmesan”名称。