

# 塔雷吉欧乳酪技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：塔雷吉欧乳酪

原文名称：Taleggio

## 二、产品类别

奶酪

## 三、申请人

申请人名称：塔雷吉欧乳酪保护协会

地址：Via Roggia Vignola 9, 24047 Treviglio (BG), 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

（一）仅由全脂牛奶制作的软质生奶酪

以下为塔雷吉欧乳酪外形特征：

1. 轮：平行四边形。侧面为18~20cm。
2. 跟：直行4~7cm，平面和侧面为18~20cm。
3. 平均重量：每个轮大概1.7~2.2kg，两个特征跟加工技术条件相关。无论如何，变化不能超过10%。
4. 外皮：薄，质地柔软均匀，自然玫瑰色（ $1 \leq 77a/b \leq 0.2$ 三色源色度计），具有典型的微生物区系。不允许加工外皮。
5. 凝乳浆：结构紧密；只有少数极小的不规则分布的孔，质

感基本紧致，外皮下更软。

6. 凝乳浆的颜色：从白到淡黄色。

7. 味道：有典型特点，稍有芳香。

8. 化学特点：干物质中脂肪含量占48%；最低干物质含量46%；最高水分含量54%；糠氨酸最高为14mg/100g蛋白质。

## （二）原料

牛奶，盐，凝乳酶，乳酶。

## （三）必须在特定地理区域完成的具体加工阶段

牛奶必须来自产地。可以使用巴氏杀菌奶。处理阶段可概括如下：

1. 准备自然发酵剂；
2. 凝乳；
3. 凝块切割；
4. 放进模具；
5. 保温；
6. 在模具里面翻转奶酪；
7. 加盐；
8. 在模具内翻转；
9. 成熟。

## （四）关于切片，磨碎，包装等具体规则

产地包装：包装是确定其外形特点的产品处理。鉴于识别标志只印在产品平面上，请注意塔雷吉欧乳酪，一旦包装，可轻易与同类产品混淆，从而不能正确识别。如果这个过程在原产地以外的地方进行，便难以保证产品的可追溯性。因此，只有在原产

地使用包装纸包装产品才被认为是合法的。

## 六、地理区域的简要界定

意大利Bergamo省，Brescia省，Como省，Cremona省，Milan省，Pavia省，Novara省和Treviso省的全境。

## 七、与地理区域的联系

证明产品质量和原产地的地理位置相关联的元素，加上提到的历史典故，基本上跟经营者，对于采用的特有加盐条件，以及干酪成熟技术和环境地理条件，就像气候和农业为主的乳制品文化与感知是相联系的。这些元素和因素的组合为此产品提供了独特，不可复制的特色，可以说这是一个总体特征，包括了它的所有阶段，从原材料到加工，到成熟的转变，都是不可复制的产品。

## 八、标签的具体规则

如同“内部条例”第11条所示，贴在塔雷吉欧乳酪的外包装上的该协会标志是一个符号（392.837号），如下图所示：



## 九、负责审查产品规范方面的管理机构

Certiprodotop质量认证部门。