丹麦蓝乳酪技术规范

一、地理标志名称

中文名称：丹麦蓝乳酪

原文名称：Danablu

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：丹麦蓝乳酪和其他特殊乳酪的制造商

地址：Sonnesgade 11, 8000 Aarhus C, Denmark

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地理标志（PGI）。

五、产品描述

蓝纹奶酪，全脂或加脂、半硬质一软质、利用青霉发酵成熟、丹麦牛奶制成。

（一）成分

（1）丹麦蓝纹奶酪50+：脂肪占干物质的最低含量（%）：50，干物质的最低含量（%）：52。

（2）丹麦蓝纹奶酪60+：脂肪占干物质的最低含量（%）：60，干物质的最低含量（%）：56。

（二）特征

1．形状和重量（全脂奶酪）

（1）呈扁平圆柱形，直径约20cm，重量约3kg。

（2）呈矩形，长度约30cm，高度约12cm，重量约4kg。

2．表层：颜色由白色到浅黄色或淡棕色。菌涂层或霉菌生长不明显。中心可能会略微凹陷。允许从孔眼有可见的小孔。未涂石蜡或塑料乳胶。

3．外皮：无皮，但外层紧密，有些坚硬。允许从孔眼有可见的小孔。表层和边缘须保持完整、均匀整齐。

4．颜色：由白色到浅黄色，无浅灰色，霉菌适中，如大理石花纹般的蓝绿色纹路的霉菌颇为均匀地分布在孔眼、小孔和裂缝中。沿奶酪边缘方向，大理石花纹可能会减少。孔眼中不得有菌涂层和外来霉菌生长。

5．结构：物理开口和裂缝（凝块开口）及孔眼均匀分散。越接近奶酪边缘越紧密。无发酵孔。

6．质地：酥松，但不易碎，普遍偏软、可切削且易涂开，越接近奶酪边缘越硬越短。

7．风味：青霉繁殖使口感纯正、辛香。味道浓烈，微咸和酸，略苦。

8．成熟：至少5周。

（三）原材料

丹麦蓝纹奶酪只采用指定地理区域的牛奶制成。

（四）指定地理区域内必须落实的具体生产步骤

整个生产过程必须在地理区域内进行。

六、地理区域的简要界定

丹麦全境。

七、与地理区域的联系

丹麦蓝纹奶酪是专门采用丹麦牛奶按原配方制成。丹麦蓝纹奶酪的生产基本要素（即明确限制地理区域是丹麦）为丹麦奶酪生产商所拥有的传统专业知识和技术诀窍。这些独特的技能确保了生产的丹麦蓝纹奶酪保留了奶酪的传统风味。

在欧盟内部及外部，丹麦蓝纹奶酪均被称为丹麦特产，其由丹麦原料制成。经过60年的立法举措和生产商对品质的追求，已享有盛誉，保留了产品传统特性和特定特征。

历史

第二次世界大战期间，一所美国大学获得了干酪用乳均质的专利权，并曾经尝试对采用经均质牛奶所生产的丹麦奶酪收取费用，但最终失败了。原来，早在20年前，丹麦Marius Boel已引入了此方法。甚至在其小时候，奶酪似乎已占据了他的思维，并很早就在其位于生产黄油和奶酪的Salling所在农场家里运用蓝纹文化做了一些非常有趣的实验。他已经注意到，奶酪有时会长霉菌，出于好奇，他品尝了下，发现奶酪具有一种独特浓郁的味道。因此，他从中取出了一些霉菌，并在面包上进行培养。之后，风干并碾碎面包，再将这些粉末加入新鲜的乳凝块中。这为制作丹麦蓝纹奶酪奠定了基础。

1927年，Marius Boel曾尝试用欧登塞乳品中获取的均质奶生产奶酪。咖啡稀奶油含9%脂肪，尽管其脂肪含量较低，但由于均质作用，奶油质地均匀。受此启发，他通过实验将奶酪质量大幅

改进，味道更加浓郁、辛香，颜色更白，其吸附性得到改善。此后，各乳品厂在生产此类奶酪时，会经常采用均质工艺，处理干酪用乳。同样，在20世纪30年代，在丹麦奶酪厂采用低温巴氏杀菌处理干酪用乳很常见。

1930年前后，各种因素导致丹麦蓝纹奶酪需求量大幅提升，生产商数量也随之增加。为保证质量，采取主动与丹麦国家检验部门的负责人首席检测员Lohse进行谈判，旨在确定出口奶酪的定期检查。谈判决定，首先建立生产商协会，讨论产品监测体系的详细信息。因此，于1934年6月23日召开了一次会议，会议上确定了建立生产商协会。

协会成立的当天，决定由首席检测员参与于1934年7月16日在欧登塞对奶酪进行的首次测试评估。经过三次测试评估，制定了关于出口奶酪的外皮、结构、颜色、口味及其稳定性的评估标准。1934年9月，协会开始与丹麦农业部和国家检验部门协商，制定了有关奶酪特性的标准及批准乳品厂生产出口奶酪的规范。通过谈判，丹麦农业部颁布了《国家奶酪评估部门中有关洛克福羊奶干酪评估的规程》。该规程于1936年1月1日生效。

根据丹麦农业部关于丹麦奶酪名称的第80号法令（1952年3月13日），于1952年将奶酪名称正式确定为丹麦蓝纹奶酪。并于1958年6月16日颁布了关于奶酪生产和销售等的第214号法令，规定了生产和检测规范。随后，1963年和1969年颁布的有关规范奶酪特性的法令对该法规进行了补充。

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

欧陆科技集团斯特恩食品测试实验室。