

2007 年第 80 号

关于批准对五营木都柿果酒实施地理标志

产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对五营木都柿果酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对五营木都柿果酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

五营木都柿果酒地理标志产品保护范围以黑龙江省伊春市五营区人民政府《关于确定五营木都柿果酒地理标志产品保护范围的通知》（五政办发[2005]32 号）提出的范围为准，为黑龙江省伊春市五营区的丰林国家级自然保护区、丽林实验林场、翠北林场、前丰林场、丽丰经营所、永丰经营所、杨树河经营所、平原经营所、五营河经营所、平山经营所等 10 个林场（所）区域。

二、质量技术要求

（一）原料来源。

采自生长于五营区行政区域内北纬 47°54′至 48°19′东经 129°06′至 129°30′之间山间草甸常年永冻层，海拔 300 至 400 米的野生木都柿果。

（二）原料初加工。

1. 野生木都柿果采摘。

木都柿果在 7 月中旬成熟，利用人工进行采摘，采摘时要在早晨露水干后、午间高温来临前或午后凉爽时采摘，不能在高温高湿（雨天、雾天）的条件下采摘。挑成熟好的采摘，对青、腐、烂果、杂质要随采随剔除，采摘后放入阴凉干燥的库内保存。

2. 五营木都柿果酒生产技术要求。

（1）选料：将选好的料进行破碎，除去枝梗等杂物后进行压榨，压榨后分离，将果汁和果渣分离开，然后进行发酵，放入冷储车间。

（2）生产工艺：

主发酵：室内发酵罐内，加入一定量的二氧化硫后 2 至 3 小时再加入酵母液进行主发酵，温度控制在 20℃至 25℃之间。主发酵期 30 天，检测各项指标符合要求后，转入后酵车间，

后发酵：温度控制在 18℃至 20℃之间，最高温度不得超过 25℃，密度降到 0.933 左右时，后发酵结束。

陈酿：陈酿温度 15℃至 20℃，相对湿度 80%至 85%。陈酿后进行贮藏。

贮藏：温度在 0℃至 10℃之间，时常检测各项理化指标，1 月要有一次倒罐换气。果酒在罐装之前，化验检查，调配杀菌后进行罐装。

罐装：将果酒装瓶，进行灯检、打塞、塑封并进行抽样化验检查，合格产品进行贴标，再进行灯检，合格产品装箱、入库。

（四）质量特色。

酒色清醇，清淡芳香，富含多种维生素和微量元素。

1. 感观特色：

项 目	要 求
色泽	宝石红，具有与原果汁近似光泽
外观	酒质澄清透明，无明显悬浮物，沉淀物
气味	具有浓郁的野生山木都柿果香和酒香
滋味	味纯正，酸甜适口、酒体协调

2. 理化指标：

项 目	要 求
酒精度 20℃，%（v/v） ≤	15.0
总糖（以葡萄糖计），g/L ≥	50.1
滴定酸（以酒石酸计），g/L	5.0～8.0

挥发酸（以乙酸计），g/L ≤	0.8
游离二氧化硫，mg/L ≤	50
总二氧化硫，mg/L ≤	250
干浸出物，g/L ≥	10

三、专用标志使用

五营木都柿果酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向黑龙江省伊春市五营区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对五营木都柿果酒实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇七年五月二十九日