

2006 年第 8 号

关于批准对泸州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》，我局组织了对泸州酒地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对泸州酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

泸州酒地理标志产品保护范围以四川省泸州市人民政府《关于界定泸州酒地理标志产品保护范围的函》（泸市府函〔2005〕31 号）提出的范围为准，为四川省泸州市江阳区、龙马潭区、纳溪区、泸县、合江县、叙永县、古蔺县等 7 个区县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

- 1. 高粱：按 GB8231 — 1987 的规定执行，主要产于泸州本地的糯红高粱，部分来自川南地区的糯红高粱，要求颗粒饱满、糯性强。支链淀粉含量大于 70%（绝干样计），占总淀粉量的 95%以上；单宁含量介于 0.8%至 1.2%。
- 2. 小麦：按 GB1351 — 1999 的规定执行，主要产于泸州本地软质小麦，要求颗粒饱满，无霉烂，无虫蛀，杂质少。粗蛋白含量介于 7%至 10%；粗脂肪含量介于 1.0%至 2.5%。
- 3. 玉米：按 GB1353 的规定执行，主要产于泸州地区，要求细腻甘甜，富有粘性。
- 大米：按 GB1354 的规定执行，主要产于泸州地区，要求粘性强。
- 4. 酿造用水：按 GB5749 — 85 生活饮用水卫生标准执行，水源来自于保护区范围内的井水、山泉水和江河水。硬度大于 450mg/L，pH 值 6.5 至 7.0。

（二）大曲。

以泸州软质小麦为主体原料，在保护区范围内在特定的温度条件下制成中高温大曲。

（三）泸州酒的生产控制。

决定泸州酒品质的 6 大关键因素是：老泥窖、原料、大曲药、酿造工艺、酿酒匠人、过程管理。

泸州酒的主要酿造原料为糯红高粱，辅以部分大米、玉米等，酿造原料经粉碎投入酿酒，按照季节不同，入窖糟醅淀粉含量控制在 16%至 19%。大曲药用量为投粮的 18%至 25%。谷壳用量为投粮的 17%至 23%。粮食与母糟配比，按照季节不同为 1:4 至 5。酿酒过程的冷却水，要求水温高于 80℃，按照季节不同，水用量为投粮的 20%至 120%。

（四）浓香型白酒。

- 1. 工艺要求：糟醅发酵期 60 天至 75 天，采用双轮底糟和翻沙发酵质量措施，采取泥窖发酵、续糟配料、混蒸混烧、缓火蒸馏、量质摘酒、分级贮存的工艺酿造。基础酒贮存期 2 年以上，调味酒贮存期五年以上；经分析、尝评、贮存、勾兑、调味，从原料投入到产品出厂至少在 30 个月以上。
- 2. 窖池窖龄：泸州酒酿造的泥窖，必须用泸州城南五渡溪纯黄泥垒制而成。窖龄在 20 年以上。
- 3. 质量特色：
 - （1）感官特色：色泽无色或微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀；香气具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气；口味窖香浓郁、绵甜爽净、香味协调、酒体醇厚、后味长，具有泸型酒的突出风格。

（2）理化指标：

酒精度 (v/v, %, 20℃)	55.0-68.0	40.0-54.0	35.0-39.0	25.0-34.0
总酸 (乙酸计, g/l)	1.10-1.65	0.55-1.20	0.40-1.10	0.40-1.00
总酯（乙酸乙酯计, g/l)	≥3.60	≥2.60	≥2.30	≥1.50
己酸乙酯 (g/l)	2.80-4.40	1.80-2.45	1.50-2.00	0.65-1.90
固形物 (g/l)	≤0.38	≤0.38	≤0.68	≤0.68

注：酒精度允许误差为±1.0%（v/v）

（五）酱香型酒。

- 1. 工艺要求：采用整粒糯红高粱，破碎率 5 至 10%，高温曲药用量占投粮的 85%左右，谷壳用量占投粮的 19%以内。2 次投粮、8 次加曲发酵、7 次蒸馏取酒；高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒、长期贮存。原酒用陶坛或不锈钢罐贮存 3 年，再盘勾组合。
- 2. 质量特色：
 - （1）感官特色：外观无色（或微黄）透明，无悬浮物和沉淀；香气酱香突出，幽雅细腻，空杯留香持久；口味醇厚净爽，回味悠长，具有酱香型白酒的固有风格。
 - （2）理化指标：

酒精度 (v/v, %, 20°C)	40.0-59.0	25.0-39.0
总酸 (乙酸计, g/l)	≥1.0	≥0.8
总酯 (乙酸乙酯计, g/l)	≥2.50	≥1.20
固形物 (g/l)	≤1.00	≤1.00

注：酒精度允许误差为±1.0%（v/v）

三、专用标志使用

泸州酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向泸州市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泸州酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年一月二十四日