

国家知识产权局

公 告

第四〇七号

根据《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》，由欧洲联盟委员会推荐，塞浦路斯鱼尾菊酒、捷克布杰约维采啤酒、慕尼黑啤酒、丹麦蓝乳酪、爱尔兰威士忌、菲达奶酪、卡瓦、雅文邑、托卡伊葡萄酒、摩德纳香醋等产品的申请人向我国提出了地理标志产品保护申请。按照《地理标志产品保护规定》《国外地理标志产品保护办法》，国家知识产权局组织了技术审查。经审查合格，认定塞浦路斯鱼尾菊酒等产品为地理标志产品，自即日起实施保护。

特此公告。

附件：1. 欧洲联盟地理标志产品名单

2. 塞浦路斯鱼尾菊酒等产品技术规范



抄送：商务部，各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团知识产权局，四川省知识产权服务促进中心，广东省知识产权保护中心。

附件 1：

欧洲联盟地理标志产品名单

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|------|-------------------|--|
| 1 | 塞浦路斯 | 塞浦路斯鱼尾菊酒 | Zlβavíα / Τζιβανία / Zlβáva / Zivania |
| 2 | 捷克 | 捷克布杰约维采啤酒 | Českobudějovické pivo |
| 3 | 捷克 | 萨兹啤酒花 | Žatecký chmel |
| 4 | 德国 | 莱茵黑森葡萄酒 | Rheinhessen |
| 5 | 德国 | 摩泽尔葡萄酒 | Mosel |
| 6 | 德国 | 弗兰肯葡萄酒 | Franken |
| 7 | 德国 | 慕尼黑啤酒 | Münchener Bier |
| 8 | 德国 | 巴伐利亚啤酒 | Bayerisches Bier |
| 9 | 丹麦 | 丹麦蓝乳酪 | Danablu |
| 10 | 爱尔兰 | 爱尔兰奶油利口酒 | Irish cream |
| 11 | 爱尔兰 | 爱尔兰威士忌 | Irish whiskey / Irish whisky / Uisce Beatha Eireannach |
| 12 | 希腊 | 萨摩斯甜酒 | Σάμος / Samos |
| 13 | 希腊 | 西提亚橄榄油 | Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis |
| 14 | 希腊 | 卡拉马塔黑橄榄 | Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas |
| 15 | 希腊 | 希俄斯乳香 | Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou |
| 16 | 希腊 | 菲达奶酪 ¹ | Φέτα / Feta |
| 17 | 西班牙 | 里奥哈 | Rioja |

¹在 2029 年 3 月 1 日前，对于“菲达奶酪”(Feta)地理标志的保护不能阻止“菲达奶酪”(Feta)名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上的使用，条件是：

- (1) 能够证明相关产品在 2017 年 6 月 3 日之前已在中国上市；
- (2) 相关产品不会误导中国消费者；相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|-----|----------------------|------------------------|
| 18 | 西班牙 | 卡瓦 | Cava |
| 19 | 西班牙 | 加泰罗尼亚 | Cataluña |
| 20 | 西班牙 | 拉曼恰 | La Mancha |
| 21 | 西班牙 | 瓦尔德佩涅斯 | Valdepeñas |
| 22 | 西班牙 | 雪莉白兰地 | Brandy de Jerez |
| 23 | 西班牙 | 蒙切哥乳酪 ² | Queso Manchego |
| 24 | 西班牙 | 赫雷斯-雪莉/雪莉 | Jerez / Xérès / Sherry |
| 25 | 西班牙 | 纳瓦拉 | Navarra |
| 26 | 西班牙 | 瓦伦西亚 | Valencia |
| 27 | 西班牙 | 马吉那山脉 ³ | Sierra Mágina |
| 28 | 西班牙 | 布列高科尔多瓦 ⁴ | Priego de Córdoba |
| 29 | 法国 | 阿尔萨斯 | Alsace |
| 30 | 法国 | 雅文邑 | Armagnac |
| 31 | 法国 | 博若莱 | Beaujolais |
| 32 | 法国 | 波尔多 ⁵ | Bordeaux |
| 33 | 法国 | 勃艮第 | Bourgogne |
| 34 | 法国 | 卡尔瓦多斯 | Calvados |
| 35 | 法国 | 夏布利 | Chablis |
| 36 | 法国 | 香槟 ⁶ | Champagne |
| 37 | 法国 | 教皇新堡 | Châteauneuf-du-Pape |

²不对“乳酪”（queso）名称实施保护。

³产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对马吉那山脉（橄榄油）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第143号）。

⁴产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对布列高科尔多瓦（橄榄油）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第145号）。

⁵产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对波尔多（Bordeaux）实施地理标志产品保护的公告》（2015年第75号）。

⁶产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对香槟实施地理标志产品保护的公告》（2013年第51号）。

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|----|----------------------------------|--|
| 38 | 法国 | 干邑/干邑葡萄蒸馏酒/夏朗德葡萄蒸馏酒 ⁷ | Cognac / eau-de-vie de cognac / eau-de-vie des charentes |
| 39 | 法国 | 孔泰（奶酪） ⁸ | Comté |
| 40 | 法国 | 普罗旺斯丘 | Côtes de Provence |
| 41 | 法国 | 罗讷河谷 | Côtes du Rhône |
| 42 | 法国 | 露喜龙丘 | Côtes du Roussillon |
| 43 | 法国 | 格拉夫 ⁹ | Graves |
| 44 | 法国 | 朗格多克 | Languedoc |
| 45 | 法国 | 玛歌 ¹⁰ | Margaux |
| 46 | 法国 | 梅多克 ¹¹ | Médoc |
| 47 | 法国 | 波亚克 ¹² | Pauillac |
| 48 | 法国 | 奥克地区 | Pays d'Oc |
| 49 | 法国 | 佩萨克-雷奥良 ¹³ | Pessac-Léognan |
| 50 | 法国 | 波美侯 ¹⁴ | Pomerol |
| 51 | 法国 | 阿让李子干 ¹⁵ | Pruneaux d'Agen / Pruneaux d'Agen mi-cuits |
| 52 | 法国 | 洛克福（奶酪） ¹⁶ | Roquefort |
| 53 | 法国 | 圣埃米利永/圣埃米利隆 ¹⁷ | Saint-Emilion |

⁷产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对干邑实施地理标志保护的公告》（2009年第117号）。

⁸产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对孔泰(奶酪)实施地理标志产品保护的公告》（2011年第62号）。

⁹产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对波尔多(Bordeaux)45个附属产区实施地理标志保护的公告》（2016年第43号）。

¹⁰同脚注9。

¹¹同脚注9。

¹²同脚注9。

¹³同脚注9。

¹⁴同脚注9。

¹⁵产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对阿让李子干实施地理标志产品保护的公告》（2011年第144号）。

¹⁶产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对洛克福(奶酪)实施地理标志产品保护的公告》（2011年第63号）。

¹⁷同脚注9。

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|-----|----------------------------|--|
| 54 | 匈牙利 | 托卡伊葡萄酒 | Tokaj |
| 55 | 意大利 | 摩德纳香醋 | Aceto balsamico di Modena |
| 56 | 意大利 | 艾斯阿格 ¹⁸ | Asiago |
| 57 | 意大利 | 阿斯蒂 | Asti |
| 58 | 意大利 | 巴巴列斯科 | Barbaresco |
| 59 | 意大利 | 超级巴多利诺 | Bardolino Superiore |
| 60 | 意大利 | 巴罗洛 | Barolo |
| 61 | 意大利 | 布拉凯多 | Brachetto d'Acqui |
| 62 | 意大利 | 瓦特里纳风干牛肉火腿 | Bresaola della Valtellina |
| 63 | 意大利 | 布鲁内洛蒙塔奇诺 | Brunello di Montalcino |
| 64 | 意大利 | 圣康帝 | Chianti |
| 65 | 意大利 | 科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 – 普罗塞克 | Conegliano – Valdobbiadene - Prosecco |
| 66 | 意大利 | 阿尔巴杜塞托 | Dolcetto d'Alba |
| 67 | 意大利 | 弗朗齐亚科达 | Franciacorta |
| 68 | 意大利 | 戈贡佐拉 | Gorgonzola |
| 69 | 意大利 | 哥瑞纳-帕达诺 ¹⁹ | Grana Padano |
| 70 | 意大利 | 格拉帕酒 | Grappa |
| 71 | 意大利 | 蒙帕塞诺阿布鲁佐 | Montepulciano d'Abruzzo |
| 72 | 意大利 | 坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪 ²⁰ | Mozzarella di Bufala Campana |
| 73 | 意大利 | 帕马森雷加诺 ²¹ | Parmigiano Reggiano |

¹⁸在 2027 年 3 月 1 日前，对“艾斯阿格”（Asiago）地理标志的保护不能阻止“艾斯阿格”（Asiago）名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上的使用，条件是：

- (1) 能够证明相关产品在 2017 年 6 月 3 日之前已在中国上市；
- (2) 相关产品不会误导中国消费者；相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。

¹⁹产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对哥瑞纳—帕达诺（奶酪）（Grana Padano）实施地理标志产品保护的公告》（2012 年第 140 号）。

²⁰不对“马苏里拉”（Mozzarella）名称实施保护。

²¹保护不延伸至“Parmesan”名称。

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|-------|---------------------------|---|
| 74 | 意大利 | 佩克利诺罗马羊奶酪 ²² | Pecorino Romano |
| 75 | 意大利 | 帕尔玛火腿 ²³ | Prosciutto di Parma |
| 76 | 意大利 | 圣达涅莱火腿 ²⁴ | Prosciutto di San Daniele |
| 77 | 意大利 | 苏瓦韦 | Soave |
| 78 | 意大利 | 塔雷吉欧乳酪 | Taleggio |
| 79 | 意大利 | 托斯卡诺/托斯卡纳 | Toscano / Toscana |
| 80 | 意大利 | 蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒 ²⁵ | Vino nobile di Montepulciano |
| 81 | 立陶宛 | 立陶宛原味伏特加 | Originali lietuviška degtinė / Original Lithuanian vodka |
| 82 | 奥地利 | 施泰尔南瓜籽油 | Steirisches Kürbiskernöl |
| 83 | 波兰 | 波兰伏特加 | Polska Wódka / Polish Vodka |
| 84 | 葡萄牙 | 阿兰特茹 | Alentejo |
| 85 | 葡萄牙 | 杜奥 | Dão |
| 86 | 葡萄牙 | 杜罗 | Douro |
| 87 | 葡萄牙 | 西罗沙梨 | Pêra Rocha do Oeste |
| 88 | 葡萄牙 | 波特酒 | Porto / Port / Oporto |
| 89 | 葡萄牙 | 葡萄牙绿酒 | Vinho Verde |
| 90 | 罗马尼亚 | 科特纳里葡萄酒 | Cotnari |
| 91 | 斯洛伐克 | 托卡伊葡萄酒产区 | Vinohradnícka oblast Tokaj |
| 92 | 斯洛文尼亚 | 多丽娜葡萄酒 | Vipavska dolina |

²²不对“佩克利诺”（Pecorino）名称实施保护。

对“佩克利诺罗马羊奶酪”（Pecorino Romano）地理标志的保护不能阻止“罗马”（Romano）名称在我国领土内非奶酪产品上使用。在2024年3月1日前，对“佩克利诺罗马羊奶酪”（Pecorino Romano）地理标志的保护不能阻止“罗马”（Romano）名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上使用，条件是：

- (1) 能够证明相关产品在2017年6月3日之前已在中国上市；
- (2) 相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。

²³产品技术规范引用原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）实施地理标志产品保护的公告》（2012年第137号）。

²⁴不对“火腿”（Prosciutto）名称实施保护。

²⁵不对“贵族”（Vino nobile di）名称实施保护。

| 序号 | 国家 | 中文名称 | 原文名称 |
|----|------------------|-------|---|
| 93 | 芬兰 | 芬兰伏特加 | Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland |
| 94 | 瑞典 | 瑞典伏特加 | Svensk Vodka / Swedish Vodka |
| 95 | 比利时、德国、 法国、荷兰 | 仁内华 | Genièvre / Jenever / Genever |
| 96 | 塞浦路斯、希 腊 | 乌佐茴香酒 | Oúζo / Ouzo |

附件 2：

塞浦路斯鱼尾菊酒等产品技术规范¹

1. 塞浦路斯鱼尾菊酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：塞浦路斯鱼尾菊酒。

英文名称：Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：塞浦路斯农业农村和环境部农业局。

地址：1412 Nicosia,Cyprus。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2008 年 2 月 13 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

塞浦路斯鱼尾菊酒是一种葡萄渣烈酒，通过发酵葡萄渣并且直接或通过水蒸气蒸馏这样的独特工艺而得。可以在葡萄渣中加入一定量的酒渣。酒精度按体积计算应该达到 43%vol ~ 52%vol 之间。含有一定量的可挥发性物质，其含量大于等于 140 克每百升 100%vol 酒精，并且甲醇含量最大为 200 克每百升 100%vol 酒精。

¹塞浦路斯鱼尾菊酒、捷克布杰约维采啤酒、萨兹啤酒花、莱茵黑森葡萄酒、摩泽尔葡萄酒、弗兰肯葡萄酒、慕尼黑啤酒、巴伐利亚啤酒、丹麦蓝乳酪、爱尔兰奶油利口酒、爱尔兰威士忌、萨摩斯甜酒、西提亚橄榄油、卡拉马塔黑橄榄、希俄斯乳香、菲达奶酪、里奥哈、卡瓦、加泰罗尼亚、拉曼恰、瓦尔德佩涅斯、雪莉白兰地、蒙切哥乳酪、赫雷斯-雪莉/雪莉、纳瓦拉、瓦伦西亚、阿尔萨斯、雅文邑、博若莱、勃艮第、卡尔瓦多斯、夏布利、教皇新堡、普罗旺斯丘、罗讷河谷、露喜龙丘、朗格多克、奥克地区、托卡伊葡萄酒、摩德纳香醋、艾斯阿格、阿斯蒂、巴巴列斯科、超级巴多利诺、巴罗洛、布拉凯多、瓦特里纳风干牛肉火腿、布鲁内洛蒙塔奇诺、圣康帝、科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克、阿尔巴杜塞托、弗朗齐亚科达、戈贡佐拉、格拉帕酒、蒙帕塞诺阿布鲁佐、坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪、帕马森雷加诺、佩克利诺罗马羊奶酪、圣达涅莱火腿、苏瓦韦、塔雷吉欧乳酪、托斯卡诺/托斯卡纳、蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒、立陶宛原味伏特加、施泰尔南瓜籽油、波兰伏特加、阿兰特茹、杜奥、杜罗、西罗沙梨、波特酒、葡萄牙绿酒、科特纳里葡萄酒、托卡伊葡萄酒产区、多丽娜葡萄酒、芬兰伏特加、瑞典伏特加、仁内华、乌佐茴香酒共 79 个地理标志产品技术规范适用《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》第二条第三段的规定。

塞浦路斯鱼尾菊酒是一种产自塞浦路斯的烈酒。其由欧盟法规 110/2008 附件 2 所规定的“葡萄渣”食品种类制成。其国内的法规也提供了相关的条文规定，比如塞浦路斯独特的葡萄品种的使用，以及酒精度在 43%vol ~ 52%vol 之间。

六、地理区域的简要界定

塞浦路斯全境。

七、与地理区域的联系

(一) 历史背景

蒸馏生产塞浦路斯鱼尾菊酒的过程，可以追溯到亚历山大时期采用的简单的蒸馏方法，直到 12 世纪威尼斯的炼金术士带了自己的蒸馏方法来到塞浦路斯，该方法才得以健全。

塞浦路斯农民通过自行研发的方法从酿酒的酒渣中（酒精度小于 13%vol）蒸馏出来液体用于药用和饮用，此种蒸馏物后来成为了众所周知的塞浦路斯鱼尾菊酒。

(二) 独特的传统方法——人为因素

英国作家塞缪尔·怀特·贝克先生 1879 年的报告中这样提到了塞浦路斯鱼尾菊酒：“通过葡萄皮和茎在一起发酵，并通过蒸馏来生产烈酒”。这些被称为“kazani”的混合物放到蒸馏容器装置中开始蒸馏过程。蒸馏出的第一道含有高酒精度的产物叫做“kefales”，最后蒸馏出的低酒精度的产物叫做“porakos”。

1. 传统的蒸馏炉

传统的蒸馏炉主要有两部分组成，一部分是烤箱 (klivanos) 用于加热系统，另一部分是大锅 (kazani)，大锅是由铜和锡片组成。一定比例的水或者酒放到压榨后的葡萄渣中一起蒸馏。密封大锅之前通常用面团密封以减少损失。圆形的盖子上面有凸起圆形的把手，大锅和冷却器用铜管连接，冷却器 (dani) 通常使用水桶、蓄水池或者水泥坛 (pithari)，其中有水使蒸馏物冷凝液化，同时在水槽里有一种蛇形管连接陶罐 (kouza) 用于收集蒸馏物。

2. 过程

一种被称为“mazia”的野生灌木放置在大锅底部，使得葡萄渣不会和大锅粘连和烧焦，并且在蒸发过程中赋予了塞浦路斯鱼尾菊酒特有的焦香气息。架起大锅并用盖子密封并且用铜管连接，用木头加热烤箱，当液体流出时（最先出来的液体叫做 Heads），减小火势使蒸馏液缓慢平稳的馏出，最初的液体被收集在特殊的容器里，因为含有大量的甲醇。塞浦路斯鱼尾菊酒的酒精度数需要经常检查，达到 16 级（40%vol）则被收集在另一个容器里，加热过程持续到最后产生的不含酒精的液体叫 tails 或者叫“porakos”，此液体将在下一次蒸馏中被重新蒸馏。

（三）特点

塞浦路斯特产葡萄酒有其独特的味道和香味，塞浦路斯鱼尾菊酒是无色有特殊香气的酒精度为 45%vol 的传统酒，不含糖，无酸味，适合冷饮。广泛采用的传统蒸馏工艺区别于国外的同类技术，混合材料的使用赋予了其特殊性。

（四）通过研究证实其为地区特产

通过研究塞浦路斯鱼尾菊酒化学成分中的金属离子的构成，证明塞浦路斯鱼尾菊酒与塞浦路斯特殊的地理和独特的气候息息相关。

2003 年 10 月 8 日，由塞浦路斯化学实验室在农业与食品化学杂志上发表的题为“通过采用电感耦合等离子体光谱法和统计分析两种方法确认了塞浦路斯特产 ziviana 的金属化学成分”。

通过采用电感耦合等离子体 (ICP) 光谱分析方法，对六十八种 40%vol ~ 55%vol 的，来自不同国家的酒精饮品分析出了含有十六种稀有金属成分。通过典型判别分析法和分类二叉树算法对其结果进行统计分析，目标是为了研究塞浦路斯特产 ziviana 烈酒所含的特殊化学成分。两种统计方法证明：塞浦路斯鱼尾菊酒中镁、锌、和铜含量区别于其他烈酒的含量，这与塞浦路斯独特的地理和气候有着密不可分的关系。

2005 年 6 月 29 日在农业和食品化学杂志上发表了题为“塞浦路斯特产塞浦路斯鱼尾菊酒的化学计量成分”的文章。通过采用 HPLC、GC、核磁共振和电感耦合等离子体光谱法和其他技术对 42 种来自塞浦路斯和其他国家的酒精饮料进行分析，分析出了 26 种物理和化学成分。通过化学计量学多元处理技术，包括主成分分析、集群分析、正则判别分析和分类回归树的数据处理分析。塞浦路斯鱼尾菊酒可以区分来自于其他国家的酒精饮料。以 2-甲基丁醇和 3-甲基-丁醇、2-甲基丙醇、糠醛、甲醇以及(1)H 核磁共振氢谱中-CH(3)的化学位移为特征，发现塞浦路斯鱼尾菊酒有别于其他同类产品。

(五) 流行性

近几个世纪塞浦路斯鱼尾菊酒一直是塞浦路斯的主要传统酒。至今，特别是在农村地区，它仍然是大众家庭的钟爱的酒。近年来塞浦路斯鱼尾菊酒在城市中受到年轻人的喜爱，并且出口在过去十年中大幅上升。

八、标签的具体规则

标签至少使用塞浦路斯的一种官方语言和欧盟的任意一种语言，以便消费者理解。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

塞浦路斯农业局葡萄栽培处。

2.捷克布杰约维采啤酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：捷克布杰约维采啤酒。

原文名称：Českobudějovické pivo。

二、产品类别

啤酒。

三、申请人

申请人名称：捷克布杰约维采啤酒厂。

地址：Karolíny Světlé 4, České Budějovice, 370 21, CZ。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2003 年 9 月 23 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

淡色种类啤酒，具有源于浅色大麦芽和日阿特茨的芳香的啤酒花的特征香气。味道稍微苦，但苦味不强，很柔和；有大麦芽味，它是由实际和可以达到的麦芽汁发酵程度的差别而决定的；味道浓烈，以天然发酵二氧化碳为基础。

深色种类啤酒，由于使用着色剂，焦糖和巴伐利亚大麦芽，焙炒味为其主要香味；由于将日阿特茨的啤酒花和特殊大麦芽混合在一起，带有中等至高等，稍微粗糙的苦味。由于包含剩余的没有经过发酵的浸膏，有无甜回味的醇厚的口味。味道浓烈，天然发酵二氧化碳为基础。

当斟到杯里，啤酒的颜色是典型的浅金黄色，或者说深色，具有柔软和奶油色的泡沫。由于使用日阿特茨的柔和芳香的啤酒花，啤酒里多酚的含量高，所以捷克布杰约维采啤酒所有的种类很好喝，很受欢迎。

（一）分类

啤酒可以分为六个不同的，但具有明显的共同来源的种类。

1. 淡色贮藏啤酒

- (1) 酒精含量, vol%: 4.6 ~ 5.3。
- (2) 原麦汁浓度%: 11.4 ~ 12.3。
- (3) 苦味值: 20 ~ 24。
- (4) 色泽, EBC 色度: 9 ~ 13。
- (5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。
- (6) 口味: 低至中浓度的苦味, 柔和至稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的中至高度的醇厚口味, 味道很浓。

2. 非过滤淡色贮藏啤酒

- (1) 酒精含量, vol%: 4.6 ~ 5.3。
- (2) 原麦汁浓度%: 11.4 ~ 12.3。
- (3) 苦味值: 20 ~ 24。
- (4) 色泽, EBC 色度: 9 ~ 13。
- (5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。
- (6) 口味: 低至中浓度的苦味, 柔和至稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的高至很高度的醇厚口味, 味道很浓。

3. 淡色生啤酒

- (1) 酒精含量, vol%: 3.5 ~ 4.5。
- (2) 原麦汁浓度%: 9.5 ~ 10.1。
- (3) 苦味值: 18 ~ 21。
- (4) 色泽, EBC 色度: 8 ~ 12。
- (5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。
- (6) 口味: 低至中浓度的苦味, 稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的中度的醇厚口味, 味道很浓。

4. 特种啤酒

- (1) 酒精含量, vol%: 7.4 ~ 8.2。
- (2) 原麦汁浓度%: 16.0 ~ 17.0。
- (3) 苦味值: 24 ~ 28。

(4) 色泽, EBC 色度: 11 ~ 17。

(5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。

(6) 口味: 中至高浓度的苦味, 柔和至稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的高至很高度的醇厚口味, 味道很浓。

5. 无醇啤酒

(1) 酒精含量, vol%: 0.2 ~ 0.5。

(2) 原麦汁浓度%: 3 ~ 4。

(3) 苦味值: 22 ~ 26。

(4) 色泽, EBC 色度: 5 ~ 7。

(5) 香气: 中浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气, 有点相似麦芽汁的香味。

(6) 口味: 中浓度的苦味, 稍微粗糙的苦味特性, 低度的醇厚口味, 味道很浓, 带点麦芽汁味。

6. 深色贮藏啤酒

(1) 酒精含量, vol%: 4.0 ~ 5.3。

(2) 原麦汁浓度%: 10.5 ~ 12.0。

(3) 苦味值: 20 ~ 35。

(4) 色泽, EBC 色度: 60 ~ 120。

(5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花和焙炒大麦芽的浓厚香气。

(6) 口味: 中至高浓度的苦味, 柔和至稍微粗糙的苦味特性, 带干和焙炒回味的高至很高度的醇厚口味, 味道很浓。

(二) 原料

生产捷克布杰约维采啤酒的主要原料为水分, 大麦芽和啤酒花, 经下面酵母发酵作用。所使用过的原料来自特殊的地理区域, 有特殊的品质。

唯一使用过的水来自自流井, 其深度超过 300 米。该井提供的水是对生态无害的, 来自捷克布杰约维采盆地的指定

的区域地下的地下湖。该水里的硝酸盐含量必须小于 3mg/L。贮藏于白垩系上地层的水大概有 7000 年到 8000 年的历史。该蒸煮用水的硬度很低，最高允许硬度为 1mmol/L；水的矿物成分和 pH 值 6~7，不需经过任何处理而非常适合酿造过程，对捷克布杰约维采啤酒的典型特征具有决定性的影响。

浅色大麦芽由种植在摩拉维亚的二棱春大麦制成，其检验和批准由主管监督机关来负责。浅色大麦芽的特性是高产量和浅色。

在生产黑啤酒的过程中另外使用特殊大麦芽、焦糖、巴伐利亚着色麦芽。

日阿特茨的柔和芳香的半早熟的红色啤酒花被种植于限定的地理区域内的日阿特茨区域。在采购和生产时，只使用压缩的啤酒花（不使用啤酒花颗粒或浸膏）。

啤酒所特有的香气和口味来自下面酵母菌。它被保存在布拉格啤酒麦芽制造工艺研究所生产用的微生物保藏中，标为 2 号。该保藏品的国际注册编号为 RIBM 655。

（三）在指定地理区域内必须进行的生产工艺中的特殊步骤

生产流程，原料的处理及捷克布杰约维采啤酒的准备过程的所有阶段，都在限定的地理区域内进行。

用于生产捷克布杰约维采啤酒的麦芽汁唯一制成的方法是二次煮出糖化法，敞开麦芽汁并在大气压条件下煮沸。

发酵过程在垂直的锥头柱形的罐里进行，发酵罐里面的温度被控制在 6~11℃ 范围内。后发酵过程是分开的，在水平的罐里进行（两阶段生产程序）。后发酵时间应符合长期低温发酵的原则，最高温度为 3℃。发酵结束后，将啤酒进行过滤并灌装到销售或者运输包装中。

六、地理区域的简要界定

捷克 České Budějovice 盆地地下湖的地理区域。可以被比作河谷的概念。Žatec 啤酒花生长的区域在 Žatec 附近，其

其中包括在 Chomutov 区, Kladno 区, Louny 区, Plzeň-sever 区, Rakovník 区和 Rokycany 区这些市级地理区域。制麦芽用的大麦生长自 Moravia 地区。

七、与地理区域的联系

捷克布杰约维采城市建于 1265 年, 从那时以来, 捷克布杰约维采里酿造啤酒, 啤酒以原产地命名了, 至今一直保留该名称。

酿造唯一使用过的水来自捷克布杰约维采盆地的指定区域地下的地下湖。该水里的硝酸盐含量必须小于 3mg/L 。贮藏于白垩系上地层的水大概有 7000 年到 8000 年的历史。该蒸煮用水的硬度很低, 最高允许度为 1mmol/L ; 水的矿物成分和 pH 值 $6\sim 7$, 不需经过任何处理而非常适合酿造过程, 对捷克布杰约维采啤酒的典型特征具有决定性的影响。

在该啤酒的生产过程中所使用过的生产程序和生产设备是建立在一代一代传下来的专业经验的基础上, 而且按照啤酒酿造业现代知识继续发展。从前, 酿造啤酒是个人的事, 随着时代发展, 手工作坊建立了。该现象使捷克布杰约维采里的啤酒生产合并成立了捷克布杰约维采啤酒厂。该啤酒酿造传统持续到今天。

捷克布杰约维采啤酒感官特征, 特别是被当地水源水中的矿物成分、主要原料特性、所使用过的啤酒酵母菌、生产容器以及主要工艺操作的发展而确定。

啤酒有淡色和深色两种, 都带有特殊的香味, 取决于所使用的大麦芽种类和日阿特茨的芳香啤酒花。味道微苦, 但苦味不强, 很柔和; 有大麦芽味, 它是由实际和可以达到的麦芽汁发酵程度的差别而决定的; 味道浓烈, 天然发酵二氧化碳为基础。当斟到杯里, 淡色啤酒的颜色是典型的金黄色, 深色啤酒的颜色受深色大麦芽的影响, 具有柔软和奶油色的泡沫。由于使用日阿特茨的柔和芳香的啤酒花, 啤酒里多酚的含量高。

捷克布杰约维采啤酒影响力很大, 1967 年在国家注册的

基础上被注册于世界知识产权组织的原产地名称登记簿，注册号为 49，为捷克布杰约维采啤酒 Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de České Budějovice/Budweis Beer。同时与葡萄牙签订的双边合同也确定了啤酒的保护。

基于历史上赢得的信任及质量稳定性，捷克布杰约维采啤酒在国际市场上，全世界的 50 多个国家里占有稳固的位置。在世界啤酒著名品类中占有一席之地。

捷克布杰约维采啤酒的生产是捷克布杰约维采市的不可分离的一部分。大多数国内的和国外的百科全书把捷克布杰约维采城市和捷克布杰约维采啤酒生产联系在一起。

对消费者来说，传统是质量基本标准之一，代表一定的附加价值和质量保证。捷克布杰约维采啤酒意味着它是安全的、具有特定属性的产品。

自古以来，消费者一想到捷克布杰约维采，就想到质量第一流的啤酒生产，而且该啤酒的感官特征跟在其它区域生产的啤酒感官特征有明显区别。

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

捷克国家农业和食品检验机构，塔博尔市检验局。

3.萨兹啤酒花技术规范

一、地理标志名称

中文名称：萨兹啤酒花。

原文名称：Žatecký chmel。

二、产品类别

其他产品——啤酒花。

三、申请人

申请人名称：捷克酒花种植者协会。

地址：Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2007 年 5 月 9 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

萨兹啤酒花的特点在于其球果外观呈中长至长卵形，每 100 只球果重量为 13 ~ 17g，果柄匀细，长约 12 ~ 16mm，有清幽的酒花香气，可从中提取出金黄色的蛇麻素。萨兹啤酒花以其红色球果、细果柄、低月桂烯含量且 α -和 β -酸的含量平衡而闻名。其酒花树脂成分还具有 α -苦酸（葎草酮）含量相对较低的特点，大致在 2.5 ~ 5.5%。而其 β -苦酸（蛇麻酮）的含量则高于 α -苦酸，两者比例通常在 0.60 ~ 0.80 之间。其月桂烯的含量约在 25 ~ 40%。此外，其另一特性是较高的 β -法呢烯（14 ~ 20% 之间）成分，而此类物质在其他种类的酒花中含量一般极少。萨兹啤酒花的香气取决于酒花油中所有相关成分之间的比例。这是一种半早熟酒花，一般以片花或颗粒状态包装上市。

此作物生长在萨兹啤酒花产区内的棚架园内。自四月开始进行春季劳作：首先是扦插和架棚绕丝，然后就是育株、灌溉和施肥。萨兹啤酒花的丰收季节为八月中旬至九月初，会被加工成片花或颗粒状再装包上市。

酒花棚架以木柱（有时也使用混凝土柱）架起。搭建新

棚架时还需用到绳索或钢丝。此地棚架的整体结构高约 7m。根据此种酒花球果的长度，这是适合本地域内酒花生长的最佳高度。视具体种植间距（根据种植方法、植物生长特性和生长空间优化设定），本地每公顷酒花园约可种植 2500~3500 株酒花。酒花是多年生植物，可在一地持续生长达 20 年。但出于生产品质考虑，酒花园内仅种植雌株酒花。这是因为雄株的存在可能对酒花的质量产生不利影响。

萨兹啤酒花一直在其传统产区生长，已有一千多年历史。只有下面的引种品系可以被称为萨兹啤酒花：Lučan（1941 年注册）、Blato（1952 年）、Osvaldův 31 号引种（1952 年）、Osvaldův 72 号引种（1952 年）、Osvaldův 114 号引种（1952 年）、Siřem（1969 年）、Zlatan（1976 年）、Podlešák（1989 年）和 Blšanka（1993 年）。

六、地理区域的简要界定

捷克 Louny、Rakovník 区、Chomutov 区、Kladno 区、Plzeňsever 区和 Rokycany 区。

七、与地理区域的联系

萨兹啤酒花的独特性是建立在萨兹啤酒花种植地区特定的自然条件基础之上的。此地区西北面有 Krušne 山脉、Douposke 丘陵与 Česke 高地阻隔，因而形成了一个所谓的雨影区。因此，其年均降雨量仅为 450mm。不过这种降水分配却非常有利于酒花的生长（作物生长期内的降雨约为 260mm）。而此地的年平均气温为 8~9°C（作物生长期为 14~16°C）。除上述气候条件外，此酒花的品质还受本地区土壤的影响。此地的土壤主要是二叠纪红土，但也有较轻的砂质泥灰岩土壤。另外酒花园的具体地理位置对于酒花的生长成熟也有影响，有关的位置因素包括：特定的海拔高度（此地一般高于海平面 200~500m）、地形位置、坡形朝向以及与方位基点的相对位置。在不妨碍空气自由流动、又可充分阻挡猛烈西风或偏北风侵袭的开阔山谷，种植酒花尤为合适。考虑到上述情况，在别地种植的同种酒花均达不到相应的品

质。环境的影响主要体现在酒花的成分和生长质量上。综上，萨兹啤酒花种植区的上述各种条件（平均降水量、温度、土壤剖面、海拔和光照的组合）在全球是独一无二的。世界其他酒花种植地区在一些基本条件上总会有所不同（例如：降水量偏高、平均气温偏高，又或昼间/日照时间/作物生长期较短）。

八、标签的具体规则

“萨兹啤酒花”字样将标注在每只联合包装上。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

捷克国家农业和食品检验局。

4. 莱茵黑森葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：莱茵黑森葡萄酒。

原文名称：Rheinhessen。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：莱茵兰 - 法耳茨联邦州环境、农业、食品、葡萄种植和林业部。

地址：1Kaiser-Friedrich-Str., 55116 Mainz, Germany。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

最重要的葡萄品种：

巴克斯（ Bacchus ）；霞多丽（ Chardonnay ）；丹菲特（ Dornfelder ）；灰比诺（ Grauer Burgunder ）；胡塞尔（ Huxelrebe ）；克尔娜（ Kerner ）；米勒一图高（ Müller Thurgau ）；葡萄牙美人（ Blauer Portugieser ）；莱根特（ Regent ）；雷司令（ Weißer Riesling ）；舍尔贝（ Scheurebe ）；西万尼（ Grüner Silvaner ）；黑比诺（ Blauer Spätburgunder ）；白比诺（ Weißer Burgunder ）。

（二）酒精含量

1. 葡萄酒（优质葡萄酒）：最低酒精度含量（ %vol ）， 7.0 。

2. 有特殊属性的葡萄酒 [“颗粒精选葡萄酒”（“ Beerenauslese ”）、干果颗粒精选葡萄酒（“ Trockenbeerenauslese ”）和“冰葡萄酒”（“ Eiswein ”）]：最低酒精度含量（ %vol ）， 5.5 。

(三) 产品外观

白葡萄酒，红葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

德国如下行政区：Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelshiem, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey5/11Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Königernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim,

Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim,
Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal(Bad Kreuznach),
Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim,
Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim,
Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen,
Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim,
Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

七、与地理区域的联系

莱茵黑森葡萄种植区主要处于以红岩石基底的第三纪和第四纪沉积物之上。该红岩石仅仅在该地区最外部的西南角以及在尼尔斯泰恩（Nierstein）附近（尼尔斯泰恩突起）出现在地面。

大部分地区有第三纪岩石，该岩石主要由第四纪沉积物（黄土、河流阶地、河道沉积物、坡积物）覆盖。泥盆纪石英岩和泥质片岩出现在宾根（Bingen）附近的莱茵黑森葡萄种植区西北部。

全年平均气温为 9.9°C，生长季节的平均温度为 14.6°C。年平均降雨量为 550mm，其中 65%（355mm）为生长季节的降雨量。莱茵黑森葡萄树平均曝露于 650000Wh/m² 的阳光直射之下。

葡萄种植者经营较大的相连面积，可以实现高效的机械化和比较经济的种植。人的影响是基于拥有百年历史的葡萄种植传统。

八、标签的具体规则

在标签上使用与受保护的原产地名称“莱茵黑森”（Rheinhessen）相连的上述传统名称之前，相关葡萄酒必须通过官方检验。所颁发的检验号必须标在标签上。该号码为批号。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

德国莱茵兰 - 法耳茨州农业协会。

5.摩泽尔葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：摩泽尔葡萄酒。

原文名称：Mosel。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：

1.萨尔兰联邦州环境和消费者保护部

地址：18 Keplerstraße ,66117 Saarbrücken,Deutschland/
Germany。

2.莱茵兰 - 法耳茨联邦州环境、农业、食品、葡萄种植
和林业部。

地址：1 Kaiser-Friedrich-Str.,55116 Mainz,Deutschland/
Germany。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

欧塞瓦（Auxerrois）；

巴库斯（Bacchus）；

白爱博灵（WeißerElbling）；

红爱博灵（RoterElbling）；

莱根特（Regent）；

克尔娜（Kerner）；

白比诺（WeißerBurgunder）；

葡萄牙美人（BlauerPortugieser）；

灰比诺/汝朗达（Ruländer）；

丹菲特（Dornfelder）；

黑比诺 (Blauer Spätburgunder) ;

米勒-图高 (Müller Thurgau) ;

雷司令 (Weißer Riesling) 。

(二) 酒精含量

1. 葡萄酒 (优质葡萄酒) : $\geq 7.0\% \text{vol}$;
2. 有特殊属性的葡萄酒 [“颗粒精选葡萄酒” (“Beerenauslese”) 、干果颗粒精选葡萄酒 (“Trockenbeerenauslese”) 和 “冰葡萄酒” (“Eiswein”)]:
 $\geq 5.5\% \text{vol}$ 。

(三) 产品外观

白葡萄酒; 红葡萄酒; 桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

德国如下行政区: Alf, Alken, Ayl, Bausendorf, Beilstein, Bekond, Bengel, Bernkastel-Kues, Brauneberg, Bremm, Briedel, Briedern, Brodenbach, Bruttig-Fankel, Bullay, Burg (Mosel), Burgen (Bernkastel-Wittlich), Burgen (Mayen-Koblenz), Cochem, Detzem, Dieblich, Dreis, Ediger-Eller, Ellenz-Poltersdorf, Enkirch, Ensch, Erden, Ernst, Esch (Bernkastel-Wittlich), Fell, Fisch, Flussbach, Föhren, Franzenheim, Graach an der Mosel, Hatzenport, Hetzerath, Hochweiler, Hupperath, Igel, Irsch, Kanzem, Kasel, Kastel-Staadt, Kenn, Kesten, Kinderbeuern, Kinheim, Kirf, Klausen, Klotten, Klüsserath, Kobern-Gondorf, Koblenz, Köwerich, Konz, Korlingen, Kröv, Langsur, Lehmen, Leiwen, Lieser, Löf, Lösnich, Longen, Longuich, Maring-Noviand, Mehring, Mertesdorf, Merzkirchen, Mesenich, Minheim, Morscheid, Moselkern, Müden (Mosel), Mülheim (Mosel), Neef, Nehren, Neumagen-Dhron, Niederfell, Nittel, Oberbillig, Oberfell, Ockfen, Ollmuth, Onsdorf, Osann-Monzel, Palzem, Pellingen, Piesport, Platten, Pluwig, Pölich, Pommern, Pünderich, Ralingen, Reil, Riol, Rivenich, Riveris, Saarburg, Sankt Aldegund, Schleich, Schoden, Schweich, Sehlem, Senheim, Serrig,

Sommerau, Starkenburg, Tawern, Temmels, Thörnich, Traben-Trarbach, Treis-Karden, Trier, Trittenheim, Ürzig, Valwig, Veldenz, Waldrach, Wasserliesch. Wawern (Trier-Saarburg), Wellen, Witlingen, Wincheringen, Winningen, Wintrich, Wittlich, Zell (Mosel,)Zeltingen-Rachtig.

七、与地理区域的联系

摩泽尔河葡萄种植区包含其支流萨尔河和鲁维河等河流的摩泽尔河葡萄种植区覆盖多个自然区域。在摩泽尔河上游和特里尔山谷区域的自然区域，摩泽尔河河道蜿蜒曲折，穿过特里尔山谷较软的中生代岩石（杂色砂岩、湖相石灰岩和考依波泥灰岩）。与其不同，在摩泽尔河中游和下游，摩泽尔河河道仍然蜿蜒曲折，但是穿过狭窄的“V型”河谷，此河谷由莱茵板岩高地的泥盆纪岩石形成。

在摩泽尔河葡萄种植区，泥盆纪岩石是最常见的岩石。在泥盆纪时期，沉积物沉积于海洋盆地。如今，在泥盆纪岩石出露的地区，我们发现的主要的是石英砂岩、石英岩和（泥质）片岩。在杂色砂岩中，由河流和风流产生的沉积物形成了现在的特里尔山谷；如今，这些沉积物呈现砂岩形式。在随后的时期 - 介壳灰岩和考依波泥灰岩出现 - 在特里尔山谷地区产生了含石灰的海洋沉积物。由考依波泥灰岩和湖相石灰岩组成的岩石仅仅在摩泽尔河上游出现。

根据气象数据，整年的平均白天气温为 9.7°C，生长季节的平均温度为 14.1°C。

年平均降雨量为 760mm，其中 60% 为生长季节的降雨量。在生长季节，葡萄树平均曝露于 652000Wh/m² 的阳光直射之下，最高曝光值是在陡峭以及非常陡峭的山坡上所记录的曝光值。

小规模生产以及陡峭的山坡限制了葡萄园的机械化。经营葡萄园是劳动密集型的工作。强化养护对产量起到稳定作用，尤其是对于天然的最低酒精含量、葡萄酒的香味产生以及其酸平衡而言，强化养护大大促进了收获的质量。人文因

素是基于拥有百年历史的葡萄种植传统。

八、标签的具体规则

在标签上使用与此原产地名称“摩泽尔葡萄酒”(Mosel)相联的上述传统名称之前，优质葡萄酒 (Qualitätsweine) 、高级优质葡萄酒 (Prädikatsweine) 必须通过官方检验。

所指定的检验号必须标在标签上。该号码为批号。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1.德国莱茵兰 - 法耳茨州农业协会。

2.德国萨尔兰州农业协会。

6. 弗兰肯葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：弗兰肯葡萄酒。

原文名称：Franken。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：巴伐利亚联邦州巴伐利亚州食品、农业和林业部。

地址：2 Ludwigstraße, 80539 München, Germany。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

最重要的葡萄品种：古德尔（ Gutedel ）；莱根特（ Regent ）；林伯格（ Blauer Limberger ）；莫尼耶比诺（ Schwarzriesling ）；托林格（ Blauer Trollinger ）；科尔娜（ Kerner ）；白比诺（ Weißer Burgunder ）；葡萄牙美人（ Blauer Portugieser ）；朗达（ Ruländer ）；西万尼（ Grüner Silvaner ）；丹菲特（ Dornfelder ）；黑比诺（ Blauer Spätburgunder ）；米勒-图高（ Müller Thurgau ）；雷司令（ Weißer Riesling ）。

（二）酒精含量

1. 葡萄酒（优质葡萄酒）：最低酒精含（ %vol ）， 7.0;

2. 有特殊属性的葡萄酒，包含颗粒精选葡萄酒（“ Beerenauslese ”）、干果颗粒精选葡萄酒（“ Trockenbeerenauslese ”）和冰葡萄酒（“ Eiswein ”）：最低酒精含（ %vol ）， 5.5;

3. 部分发酵的葡萄汁，白羽毛葡萄酒（ Federweißer ）：最低酒精含（ %vol ）， 1.0;

4.利口葡萄酒(优质利口葡萄酒):最低酒精含(%vol),
15.0。

(三) 产品外观

- (1) 白葡萄酒(颜色: 黄绿色到金黄色)。
- (2) 红葡萄酒(颜色: 淡红色到砖红色、宝石红、石榴红、紫色、蓝紫色到深紫色, 也有棕色的淡色调)。
- (3) 黑中白葡萄酒(颜色: 无色到微黄色, 或金黄色的淡色调)。
- (4) 洛特灵葡萄酒/桃红葡萄酒(颜色: 淡红色到浅红色, 在某些情况下带有蓝色的淡色调)。

六、地理区域的简要界定

德国如下行政区:

Oberfranken: Kreisfreie Stadt: Bamberg: Landkreis Bamberg: Kemmern,Oberhaid, Viereth

Mittelfranken: Landkreis Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der TauberLandkreis Neustadt a. d. Aisch - Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim,Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Erlbach, Markt Nordheim, Sugenheim,Uffenheim, Weigenheim

Unterfranken: Kreisfreie Städte: Aschaffenburg, Schweinfurt, WürzburgLandkreis Aschaffenburg: Alzenau i. UFr., Großostheim, Hösbach, Landkreis Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg,RamsthalLandkreis Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt,Knetzgau, Königsberg i. Bay., Sand a. Main, Wonfurt, Zeil a. Main: Landkreis Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim,Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Martinsheim, Nordheim a. Main,Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdenhausen, Schwarzach a. Main,

Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld a. Main, Volkach, Wiesenbronn, Wiesentheid, Willanzheim; Landkreis Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach a. Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg a. Main, Miltenberg, Mömlingen, Wörth a. Main, Weilbach; Landkreis Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach b. Marktheidenfeld, Eussenheim, Gemünden a. Main, Gössenheim, Haßloch, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zellingen, Landkreis Schweinfurt: Bergreinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülsfeld, Michelau i. Steigerwald, Oberschwarzach, Röthlein, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Werneck, Wipfeld, Landkreis Würzburg: Altertheim, Aub, Bergtheim, Bieberehren, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen a. Main, Gerbrunn, Greussenheim, Güntersleben, Höchberg, Holzkirchen, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Prosselsheim, Randersacker, Remlingen, Rimpar, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Üttingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

七、与地理区域的联系

在此地区出现的源岩包含杂色砂岩、介壳灰岩、考依波泥灰岩 (Keuper) 和云母片岩。来自于这些源岩的土壤以及可追溯到几百年前的葡萄种植经验和技能证实了此区域葡萄种植事业发展的成功。上述土壤尤其与西万尼 (Silvaner)、米勒 - 图高 (Müller Thurgau)、雷司令 (Riesling)、比诺 (Burgunder)、多米娜 (Domina) 有密切联系。饮用相关葡萄酒时，消费者可以通过各个产地和其葡萄品种的典型味道、矿物味和独特性品尝并体会到此葡萄酒的特征。

弗兰肯葡萄种植区地处一个气候过渡区，气候由温和凉

爽的“亚海洋性”气候转变成亚大陆性气候。从西向东，亚大陆性气候变得更加显著。突出特点是干燥、炎热的夏季，年平均降雨在 550mm 以下，因此弗兰肯葡萄种植区位于巴伐利亚州的最干旱的地区。在冬季，相比之下，大陆性气候的东风气流引起严寒，导致冬季和春季霜冻。这个特定地点的小气候取决于其坡度、曝光情况、土壤水分、霜冻风险，日照能，因此对葡萄酒的品质有很大的影响。

八、标签的具体规则

在标签上使用与此原产地名称相联的上述传统名称之前，相关葡萄酒必须通过官方检验，该检查包括法律、感官检验和分析部分。该检验不适用于来自于弗兰肯的部分发酵葡萄汁（**Fränkischer Federweißer**）。只有当相关葡萄酒已满足了在官方检验范围内为其规定的要求时，才能获得带有很多个数码的官方检验号。优质葡萄酒（**Qualitätswein**）的检验必须按照下弗兰肯行政区政府的优质葡萄酒监督部门的程序规则进行。**XXXX-YYY-ZZ** 格式的官方检验号将在已通过检验产品的标识中注明，此官方检验号包含了四位数的申请人号（**XXXX**），一个三位数序号（**YYY**），官方检验号的最后两位数为检验年/申请年份（**ZZ**）。**Bocksbeutel**（一种扁圆形酒瓶）是传统酒瓶类型，用于灌装带有“弗兰肯”（“**Franken**”）地理标志的葡萄酒。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

德国下弗兰肯行政区政府。

7.慕尼黑啤酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：慕尼黑啤酒。

原文名称：Münchener Bier。

二、产品类别

啤酒。

三、申请人

申请人名称：慕尼黑酿酒厂协会。

地址：Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1998 年 7 月 18 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

（一）淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.4 ~ 11.9。

2. 酒精度（以体积计）%: 4.7 ~ 5.4。

3. 色度（EBC）: 5.0 ~ 8.5 单位。

4. 苦味值（EBU）: 14.0 ~ 25.0 单位。

5. 淡黄，浅色，醇香，纯净，柔滑，温和愉悦的酒花香气，口感从微妙的辛香到带香料的鲜香，带有舒适的苦味（取决于酿造工艺）。

（二）出口淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%: 12.5 ~ 12.8。

2. 酒精度（以体积计）: 5.5 ~ 6.0。

3. 色度（EBC）: 5.5 ~ 7.5 单位。

4. 苦味值（EBU）: 15.0 ~ 26.0 单位。

5. 淡黄，高度发酵（至清亮色泽），醇厚可口，口感从温和、圆润柔滑到辛辣，清淡的酒花香，舒适的苦味。

（三）出口黑啤酒

1. 原麦汁浓度%: 12.5 ~ 13.7。

2. 酒精度（以体积计）%: 5.0 ~ 5.9。
3. 色度（EBC）: 42.0 ~ 60.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 15.0 ~ 24.0 单位。
5. 醇厚、柔滑、麦芽香到浓香，有时主要使用慕尼黑麦芽。

（四）比尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.5 ~ 12.5。
2. 酒精度（以体积计）: 4.9 ~ 5.8。
3. 色度（EBC）: 5.5 ~ 7.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 30.0 ~ 38.0 单位。
5. 口感微涩，带有高雅的啤酒花苦味，呈现啤酒花的色泽和香气，淡黄，优雅，起沫。

（五）淡色白啤酒

1. 原麦汁浓度%: 7.7 ~ 8.4。
2. 酒精度（以体积计）%: 2.8 ~ 3.2。
3. 色度（EBC）: 11.0 ~ 13.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 13.0 ~ 15.0 单位。
5. 清爽，冒泡，香气浓郁，酵母浑浊感，典型的顶层发酵白啤酒风味。

（六）水晶小麦啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.5 ~ 12.4。
2. 酒精度（以体积计）%: 4.9 ~ 5.5。
3. 色度（EBC）: 7.5 ~ 12.5 单位。
4. 苦味值（EBU）: 12.0 ~ 16.0 单位。
5. 起泡，辛辣，色泽清亮，起沫，有顶层发酵香气，典型的顶层发酵酒。

（七）发酵小麦淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.4 ~ 12.6。
2. 酒精度（以体积计）%: 4.5 ~ 5.5。
3. 色度（EBC）: 11.0 ~ 20.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 12.0 ~ 20.0 单位。

5. 高度发酵，自然浑浊，具备典型的上面发酵特征，香气浓郁，清爽，冒泡，起沫，略带酵母香，白啤酒香气。

(八) 发酵小麦黑啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.6 ~ 12.4。
2. 酒精度（以体积计）%: 4.5 ~ 5.3。
3. 色度（EBC）: 29.0 ~ 45.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 13.0 ~ 16.0 单位。
5. 自然浑浊，醇厚，麦芽味特征，上面发酵香气特征。

(九) 梅尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%: 13.2 ~ 14.0。
2. 酒精度（以体积计）%: 5.3 ~ 6.2。
3. 色度（EBC）: 8.0 ~ 32.5 单位。
4. 苦味值（EBU）: 21.0 ~ 25.0 单位。
5. 非常醇厚可口，温和，从古老巴伐利亚香到麦芽香，极轻微的苦味。

(十) 勃克啤酒

1. 原麦汁浓度%: 16.2 ~ 17.3。
2. 酒精度（以体积计）%: 6.2 ~ 8.1。
3. 色度（EBC）: 7.5 ~ 40.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 18.0 ~ 32.5 单位。
5. 高度发酵，口感从圆润，温和，柔滑，芬芳，清淡的酒花香，干爽，到优雅的酒花香，时有微辣感。

(十一) 黑麦勃克啤酒

1. 原麦汁浓度%: 18.2 ~ 18.7。
2. 酒精度（以体积计）%: 4.9 ~ 7.7。
3. 色度（EBC）: 44.0 ~ 75.0 单位。
4. 苦味值（EBU）: 18.0 ~ 28.0 单位。
5. 高浓度，酒香浓郁，辛辣，酒体丰满，麦芽香。

(十二) 淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%: 7.5 ~ 7.7。
2. 酒精度（以容积计）%: 2.7 ~ 3.2。

3. 色度 (EBC) : 5.5 ~ 7.0 单位。
4. 苦味值 (EBU) : 24.0 ~ 26.5 单位。
5. 清爽可口，细腻。

(十三) 低卡比尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%: 8.5 ~ 9.3。
2. 酒精度 (以体积计) %: 4.3 ~ 4.9。
3. 色度 (EBC) : 5.0 ~ 6.5 单位。
4. 苦味剂 (EBU) : 26.0 ~ 30.0 单位。
5. 低碳水化合物，清爽可口，酒味较干。

(十四) 黑啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.3。
2. 酒精度 (以体积计) %: 4.8。
3. 色度 (EBC) : 70.0 单位。
4. 苦味值 (EBU) : 17.0 单位。
5. 微辣，麦芽香。

(十五) 冰啤酒

1. 原麦汁浓度%: 11.2。
2. 酒精度 (以体积计) %: 4.9。
3. 色度 (EBC) : 6.5 单位。
4. 苦味值 (EBU) : 20.0 单位。
5. 协调平衡，圆润，温和。

(十六) 麦芽啤酒

1. 原麦汁浓度%: 12.3 ~ 12.7。
2. 酒精度 (以体积计) %: 0.0 ~ 1.2。
3. 色度 (EBC) : 65.0 ~ 90.0 单位。
4. 苦味值 (EBU) : 8.0 ~ 15.0 单位。
5. 酒精含量低，口感极温和，麦芽香，辛辣，极弱的酒花香。

(十七) 慕尼黑十月啤酒节啤酒

1. 原麦汁浓度%: 13.6 ~ 14.0。
2. 酒精度 (以体积计) : 5.3 ~ 6.6。

3. 色度 (EBC) : 6.0 ~ 28.0 单位。
4. 苦味值 (EBU) : 16.0 ~ 28.0 单位。
5. 浅黄色, 金色, 琥珀色或黑色, 口感从温和、圆润、柔滑或麦芽香到些微的酒花香, 带有极轻微的苦味或些微的甜味。

慕尼黑啤酒是根据慕尼黑和德国适用的法律规定制作的。麦芽麦片粗磨后, 与慕尼黑砾石层水混合。慕尼黑啤酒使用的水汲取自该市自有的黑粗砾层深水井, 其中多口水井与第三纪时代的地层一样深。这种混合物在加热过程中不断进行搅拌, 形成“麦芽浆”。这就激活了现有的酶, 让麦芽成分从麦芽糠中溶解出来, 通常情况下麦芽成分是不易溶解的。然后, 通过“lautering”(包括沉淀和过滤)的方法将可溶成分与不可溶成分分离开。煮沸后, 麦芽汁被带到麦芽汁或糖化锅中, 加入精选的啤酒花(主要生长在巴伐利亚州), 煮沸大约 1-2 小时。这会分解啤酒花的味道和成分, 去除蛋白质, 而这些蛋白质不利于慕尼黑啤酒的储藏, 并且会失去产品特有的口味。必须在生产步骤结束时达到所需的原始重力。将固体过滤出来后, 冷却麦芽汁(仍然是热的)并倒入发酵罐中, 在发酵容器中, 从专门的专用纯培养物中精心添加一定剂量的酵母。所有纯净的培养物都来自单个酵母细胞, 因此, 所有决定“慕尼黑啤酒”口味的酵母细胞都具有完全相同的品质。加入特殊的酵母, 然后用慕尼黑的空气充气, 然后触发麦芽汁的发酵, 持续约 4-8 天。酵母以最自然的方式将溶解的麦芽糖转化为大约 1/3 的酒精和大约 1/3 的二氧化碳。

另三分之一则作为提炼物留在啤酒中, 决定其风味和特性。发酵结束时, 青啤就制作好了。从青啤中分离出底部发酵酵母(沉淀)或顶部发酵酵母(上升到顶部)后, 后者在储存罐中低温二次发酵, 获得独特的风味并达到完全成熟。青啤自然富含二氧化碳, 成熟 4-11 个星期, 直到达到完全的味道。

六、地理区域的简要界定

德国慕尼黑市。

七、与地理区域的联系

只有生产于慕尼黑的啤酒才能被叫做“慕尼黑啤酒”。消费者将其视为高声誉、高质量的产品。慕尼黑啤酒厂几百年来一直使用“慕尼黑啤酒”这一名称，从未有第三方出过任何异议。

悠久历史的证据包括慕尼黑酿酒商人的现金付款和实物付款记录，这些交易早在 1280 年路易二世施特恩的不动产登记簿中就有记载（见 Heckhorn/Wiehr 1989 年著于慕尼黑的《München und sein Bier》；或 Karin HACKEL-STEHR 博士撰写的博士论文——如上文第 4 点——以及 Sedlmayr/Grohsmann 1969 年著于纽伦堡的《Die "preuen" München》，本文摘录有这些文章的内容。另请参阅 Christine RÄDLINGER 博士 1996 年在纪念特刊上发表的

《125 Jahre Verein Münchener Brauerei e.V.》）。此外，德国最高法院在诸多裁决中，最近一起是 1923 年 11 月 13 日的一项裁决——商标保护和竞争的第 23 卷第 152 页，“慕尼黑啤酒”变成了一种对原产地的真实描述。在学术文学作品中所达成的共识也没有改变这个认可。比如在 Loschelder/Schnepp 的《Deutsche geographische Herkunftsangaben》1992 年版第 262 页；以及在 Baumbach/Hefermehl 所著的《不正当竞争法》（1983 年第 14 版、出版于慕尼黑）第 238 段对竞争法的评论中。

慕尼黑地区特殊性在于该城市的酿酒厂称为了一种经济和文化的主流。消费者于是将慕尼黑啤酒与“慕尼黑啤酒节”紧紧联系起来并享受其中，视为一种地方习俗。这得益于德国联邦共和国和欧共体成员国，比如法国、德国、意大利和西班牙，以及瑞士的双边协议。

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

(一) 生产商监管

德国巴伐利亚州农业研究中心食品工业及市场研究所。

(二) 检查和滥用监管

德国巴伐利亚环境、健康和消费者保护部，部门 4，第 42 组。

8.巴伐利亚啤酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：巴伐利亚啤酒。

原文名称：Bayerisches Bier。

二、产品类别

啤酒。

三、申请人

申请人名称：巴伐利亚啤酒生产商协会

地址：Oskar-von-Miller-Ring 1,80333 München.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2001 年 7 月 5 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

（一）白啤酒

1.下面发酵。

2.原麦汁浓度%：7.0 ~ 9.0。

3.酒精度%（以体积计）：2.5 ~ 3.5。

4.色度（EBC）：5 ~ 15 单位。

5.啤酒花苦味质含量（EBC）：25 ~ 30 单位。

6.酒体丰满，柔和，起泡啤酒，低卡路里，酒精度比 Vollbier（烈啤）低。

（二）淡色啤酒

1.下面发酵。

2.原麦汁浓度%：11.0 ~ 12.5。

3.酒精度%（以体积计）：4.5 ~ 5.5。

4.色度（EBC）：5 ~ 20 单位。

5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 8 ~ 25 单位。
 6. 轻微的香气，淡色，酒体丰满，圆润的啤酒。
- (三) 皮尔森啤酒**
1. 下面发酵。
 2. 原麦汁浓度%: 11.0 ~ 12.5。
 3. 酒精度% (以体积计) : 4.0 ~ 5.5。
 4. 色度 (EBC) : 5 ~ 15 单位。
 5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 25 ~ 45 单位。
 6. 风味独特，清爽可口，略带酒花的苦味。

- (四) 出口型啤酒**
1. 下面发酵。
 2. 原麦汁浓度%: 12.0 ~ 13.5。
 3. 酒精度% (以体积计) : 4.5 ~ 5.5。
 4. 色度 (EBC) : 10 ~ 50 单位 (淡色-深色)。
 5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 15 ~ 35 单位。
 6. 酒体丰满，苦味富于表达力。

- (五) 深色啤酒**
1. 下面发酵。
 2. 原麦汁浓度%: 11.0 ~ 12.5。
 3. 酒精度% (以体积计) : 4.5 ~ 5.5。
 4. 色度 (EBC) : 40 ~ 60 单位。
 5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 20 ~ 35 单位。

6. 酒体丰满，有麦芽香。

(六) 黑啤酒

1. 下面发酵。

2. 原麦汁浓度%: 11.0 ~ 12.5。

3. 酒精度% (以体积计) : 5.0 ~ 5.5。

4. 色度 (EBC) : 60 ~ 120 单位。

5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 10 ~ 30 单位。

6. 带烘烤香气，少许麦芽香气，略带酒花的苦味。

(七) 梅尔森啤酒/节庆啤酒

1. 下面发酵。

2. 原麦汁浓度%: 13.0 ~ 14.5。

3. 酒精度% (以体积计) : 4.5 ~ 6.0。

4. 色度 (EBC) : 7 ~ 40 单位。

5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 12 ~ 45 单位。

6. 口感圆润，略带酒花的苦味。

(八) 博克啤酒

1. 下面发酵。

2. 原麦汁浓度%: 16 ~ 18。

3. 酒精度% (以体积计) : 6.0 ~ 8.0。

4. 色度 (EBC) : 10 ~ 120 单位 (淡色-深色)。

5. 啤酒花苦味质含量 (EBC) : 15 ~ 40 单位。

6. 酒体丰满，有麦芽香，带酒花的嫩香。

(九) 深色博克啤酒

- 1.下面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 18.0 ~ 21.0。
- 3.酒精度% (以体积计) : 6.0 ~ 8.5。
- 4.色度 (EBC) : 10 ~ 120 单位 (淡色-深色)。

5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 15 ~ 35 单位。

6.酒体非常丰满，麦芽风味，略带焦糖味。

(十) 小麦白啤酒

- 1.上面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 7.0 ~ 8.5。
- 3.酒精度% (以体积计) : 2.5 ~ 3.5。
- 4.色度 (EBC) : 7 ~ 30 单位。

5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 6 ~ 20 单位。

6.起泡啤酒，带酵母香气。

(十一) 小麦啤酒

- 1.上面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 11 ~ 14。
- 3.酒精度% (以体积计) : 4.0 ~ 5.5。
- 4.色度 (EBC) : 10 ~ 60 单位 (淡色-深色)。

5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 10 ~ 30 单位。

6.果味啤酒，带小麦香气，轻微的麦芽香。

(十二) 水晶小麦啤酒

- 1.上面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 11.0 ~ 13.0。
- 3.酒精度% (以体积计) : 4.5 ~ 5.5。
- 4.色度 (EBC) : 6 ~ 18 单位。
- 5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 10 ~ 20 单位。
- 6.碳酸啤酒，带小麦香气。

(十三) 烟啤酒

- 1.下面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 12.0 ~ 14.5。
- 3.酒精度% (以体积计) : 5.0 ~ 6.0。
- 4.色度 (EBC) : 40 ~ 60 单位。

- 5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 20 ~ 30 单位。
- 6.酒体丰满，有烟熏味。

(十四) 窖藏啤酒

- 1.下面发酵。
- 2.原麦汁浓度%: 11.0 ~ 13.0。
- 3.酒精度% (以体积计) : 4.0 ~ 5.5。
- 4.色度 (EBC) : 10 ~ 30 单位。

- 5.啤酒花苦味质含量 (EBC) : 10 ~ 30 单位。
- 6.略带酒花苦味，未过滤，从桶体下部取酒，含有少量二氧化碳。

(十五) 冰啤酒

- 1.下面发酵。
- 2.原麦汁浓度%：11.0 ~ 13.0。
- 3.酒精度%（以体积计）：4.5 ~ 5.0。
- 4.色度（EBC）：5 ~ 20 单位。
- 5.啤酒花苦味质含量（EBC）：10 ~ 25 单位。

非常平和柔软的啤酒，麦芽汁来自麦芽碎和多种麦芽料。由首席酿酒师确定原麦汁浓度后，添加啤酒花并将这些原料煮沸，换言之，啤酒后期烈度取决于配方规定的煮沸时间和温度。冷却煮沸的啤酒麦芽汁并倒入发酵桶；添加酵母后，糖发酵成酒精和二氧化碳。生啤酒在贮存罐中熟化一段特定的时间，然后在过滤后装瓶或不过滤直接装瓶。

六、地理区域的简要界定

德国巴伐利亚州。

七、与地理区域的联系

巴伐利亚啤酒的品质和声誉源自悠久的酿酒传统。基本的生产工艺早在 15 世纪就有记载。几个世纪以来涌现出多种不同配方，在全球范围内造就了多款风味独特的啤酒。这里是小麦啤酒的发源地，坐落着全世界最大规模的小麦啤酒厂；唯森啤酒厂拥有全球最著名的一个酿造机构。巴伐利亚啤酒拥有悠久的酿造传统，啤酒种类齐全，因主要使用当地生产的顶级原料而广受消费者欢迎。

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

（一）生产商监管

德国巴伐利亚州农业研究中心食品工业及市场研究所。

（二）检查和滥用监管

德国巴伐利亚环境、健康和消费者保护部，部门 4，第

42 组。

9.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-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。

10.爱尔兰奶油利口酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：爱尔兰奶油利口酒。

原文名称：Irish cream。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：

1.爱尔兰烈酒协会

2.爱尔兰商业与雇主联合会。

地 址 : Confederation House,84/86 Lower Baggot Street,Dublín 2,Ireland。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI) 。

五、产品描述

烈酒,利口酒,欧共体法令 110/2008 号类别 32 附录 II。

爱尔兰奶油利口酒是由新鲜爱尔兰奶油牛奶添加甜味剂并以含爱尔兰威士忌的基酒和其他获准的配料调制而成的。爱尔兰奶油利口酒属于烈性酒，其酒精含量最低为 15%vol。这些酒只在爱尔兰和北爱尔兰境内生产，是一种稳定的乳状酒，含甜味剂，加入爱尔兰威士忌作为基酒，并且所用的爱尔兰威士忌是按照 1980 爱尔兰威士忌法案（威士忌）和爱尔兰威士忌技术规范生产的。

此酒为奶油色，其色调因所使用的调味剂和配料的不同而有所区别。该产品呈现出稳定的乳状，柔和，同质稳定，并在商业保质期内显示出物理稳定性。均质化处理使奶油呈现出更加柔和的质地和令人愉悦的口感。

成分

1.乳制品成分：爱尔兰奶油利口酒中含有按照欧共体法

令第 2597 /97 号(修改版)在爱尔兰或北爱尔兰出产的鲜奶油中提取的乳脂，还有爱尔兰或北爱尔兰出产的牛奶。奶油指的是牛奶脱脂或者类似的过程中分离出来的富含脂肪的乳制品。必须经过巴氏杀菌但不消毒，采用 UHT 处理过或冷冻。

2. 酒精成分：爱尔兰奶油酒的最低酒精含量为 15%vol，使用乙醇酒精或者农作物原料蒸馏而得。有些农作物所得的酒精可能包含在所使用的添加剂里。最后添加的酒的成分一定是爱尔兰威士忌。

3. 爱尔兰威士忌成分：爱尔兰奶油利口酒中应含有爱尔兰威士忌。此成分须符合 1980 爱尔兰威士忌法案（爱尔兰威士忌）以及此后的修改版的规定，并符合欧共体法令第 110 / 2008 号的相关规定。

六、地理区域的简要界定

爱尔兰全境。

七、与地理区域的联系

(一) 爱尔兰奶油

爱尔兰奶油利口酒必须使用新鲜爱尔兰奶油，其质量须符合 1997 年 12 月 18 日颁布的欧共体第 2597 / 97 号法令，或者类似的法规的相关规定。作为配料的爱尔兰牛奶，必须是在爱尔兰岛出产的，其中包括北爱尔兰。爱尔兰乳制品有着独特的地理位置优越性，爱尔兰岛非常适宜牛奶的生产，并且其品质均衡卓越。

(二) 爱尔兰威士忌

在生产过程中添加爱尔兰威士忌，使此产品的固有品质得以强化。爱尔兰威士忌的独特个性来自谷物和水源的香味，以及在爱尔兰岛上，在木桶中（如橡木桶）陈酿至少三年以上而得来。

(三) 生产工艺

生产奶油利口酒的技术起源于爱尔兰。其最初设计，其后的改进，和市场化的批量生产技术都是在爱尔兰开发的。创新性地将新鲜爱尔兰奶油，蒸馏酒和爱尔兰威士忌的混合，

该产品一上市便立即受到消费者的追捧。

爱尔兰奶油利口酒不可以先浓缩再在爱尔兰以外的地区还原。

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

爱尔兰农业、食品和海洋部食品工业发展司。

11.爱尔兰威士忌技术规范

一、地理标志名称

中文名称：爱尔兰威士忌。

原文名称：Irish whiskey / Irish whisky / Uisce Beatha Eireannach。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：

1.爱尔兰烈酒协会

2.爱尔兰商业与雇主联合会。

地址：Confederation House, 84/86 Lower Baggot Street, Dublin 2, Ireland.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

爱尔兰威士忌是一种在包括北爱尔兰在内的爱尔兰岛上，由谷物类麦芽混合物，加或不加全麦型其他谷物，经过蒸馏的酒类，并且：

1. 经过上述麦芽中所含的淀粉酶的糖化，添加或者不添加天然生物酶；

2. 通过酵母发酵；

3. 蒸馏至酒精浓度低于 94.8%vol，并有浓郁的原料香气和口味；

4. 放在木桶里（如橡木桶）陈酿至少 3 年以上；

蒸馏时只允许加水和焦糖（为了颜色），以保留从上述 1 至 4 生产过程中所产生的颜色，香气和口味。

5. 威士忌的最低酒精度为 40%vol，爱尔兰威士忌不能添加农业来源的乙醇。

(一) 主要感官特征

爱尔兰威士忌有着极复杂的香气和风味，以及丝般柔滑的口感。爱尔兰威士忌通常柔软，流畅，温和，包含了丰富的水果、蜂蜜、花香和木质的香味，并以清爽柔和的味觉著称。

(二) 爱尔兰威士忌的分类

爱尔兰威士忌按其不同的技术指标通常分为三类，即：“锅式蒸馏爱尔兰威士忌”，“麦芽爱尔兰威士忌”和“谷物爱尔兰威士忌”。这几个品种还可以混合起来制成混合爱尔兰威士忌。当爱尔兰威士忌的描述显示某个类别时，该威士忌的生产方法必须严格遵守该类别的技术规范。

(三) 生产工艺

爱尔兰威士忌是一种与众不同的威士忌，它使用多种不同的谷物，利用与众不同的生产工艺，在温和的气候下酿造而成。生产工艺的每个阶段都对威士忌的最终品质意义重大。

爱尔兰威士忌的生产工艺包括四个阶段：准备，发酵，蒸馏，陈化。

- 1.准备阶段包括将不同谷物的混合捣汁。
- 2.发酵阶段是将麦芽汁通过酵母发酵。
- 3.蒸馏酒通过蒸馏程序获得。传统的爱尔兰威士忌经过三次蒸馏，不过不同的酿酒厂可能采取不同的蒸馏方法，比如二次蒸馏法。
- 4.之后将产品放到木桶（如橡木桶）里陈酿至少三年以上。

六、地理区域的简要界定

爱尔兰全境。

七、与地理区域的联系

据说制造“生命之水”的技术是在公元六世纪引入爱尔兰的。创造“Uisce Beatha”（威士忌的爱尔兰语）的基本原则多年来并未变化。这个古老而珍贵的遗产创造出了世界闻名的特殊产品。其卓越的品质和特性要直接归功于其地理渊

源。几方面因素造就了“爱尔兰威士忌”的特别属性。

(一) 自然因素

无论是哪种酿造方式，“锅式蒸馏爱尔兰威士忌”，“麦芽爱尔兰威士忌”，或是“谷物爱尔兰威士忌”，自然因素都对爱尔兰威士忌的质量和特征具有重要影响。

(二) 水

酒厂当地水源的天然矿物成份（硬水或软水）在谷物制浆过程中赋予其特定的口感。水的品质和用量在爱尔兰威士忌的特质方面发挥着重要作用。

(三) 气候

爱尔兰气候受墨西哥湾暖流影响。气候是陈酿过程的一个重要部分。温和而温暖的天气可以让蒸馏酒均匀的汲取木桶的颜色和成分。墨西哥湾暖流让爱尔兰享有温和的冬天和凉爽的夏天，这意味着爱尔兰威士忌在存储过程中可以避免极端气温。爱尔兰温和的气候影响着陈酿的速度，形成其独特的属性。均衡的陈酿过程赋予产品柔和流畅的口感。

(四) 人为因素

经验和知识是爱尔兰威士忌独特工艺的基石。每个酒厂配备以下关键人员，确保“爱尔兰威士忌”的独特属性：“麦芽负责人”（负责麦芽生产的人），“蒸馏负责人”（负责蒸馏的人），“蒸馏锅负责人”（负责蒸馏锅的人）和“勾调者”（负责勾调的人）。技术知识以传统方式传授，使爱尔兰威士忌的独特属性得以保留。

(五) 声誉

爱尔兰威士忌作为优质地区性特殊食物和饮品，成为欧盟的地域性特产组成部分而受保护。该保护被国际双边协定所认可，如 1994 年的“美国欧盟蒸馏酒协议”。爱尔兰威士忌属于目前世界销量增长较快的酒类：目前出口量已经达到了二亿二千二百万欧元，而且这个强劲的增长势头有望持续。

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

爱尔兰农业、食品和海洋部食品工业发展司。

12.萨摩斯甜酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：萨摩斯甜酒。

原文名称：Σάμος / Samos。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：萨摩斯酿酒合作社联盟。

地址：Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό, 83100 Μαλαγάρι Σάμος, Ελλάδα。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1981 年 6 月 11 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）天然甜葡萄酒

1. 理化特征

- (1) 最低的自然酒精度：14.0 % vol.
- (2) 总酒精度：≥17.5 % vol.
- (3) 酒精度：15.0 ~ 22.0 % vol.
- (4) 总酸（以酒石酸计，g/L）：≥4.0。
- (5) 挥发酸（以乙酸计，g/L）：≤1.08。
- (6) 二氧化硫含量总硫：200mg/L。

2. 感官特征

- (1) 外观：浅黄色。
- (2) 香气：具有鲜花、香蕉、蜂蜜等香气。
- (3) 口感：甜，但可由酸度平衡。

人们可以立刻识别出麝香葡萄酒带给人的愉悦感。余味中等。

（二）特级园天然甜葡萄酒

1. 理化特征

- (1) 最低的自然酒精度: 14.8 % vol。
- (2) 总酒精度: 至少 17.5 % vol。
- (3) 酒精度: 15.0 ~ 22.0 % vol。
- (4) 总酸 (以酒石酸计, g/L) : ≥ 4.0 。
- (5) 挥发酸 (以乙酸计, g/L) : ≤ 1.08 。
- (6) 二氧化硫含量 (总硫) : 200mg/L。

2. 感官特征

- (1) 外观: 禾杆黄色, 带淡绿色色调。
- (2) 香气: 具有玫瑰、香蕉、蜂蜜和无花果等香气。
- (3) 口感: 甜, 但可由酸度平衡。具新鲜感。

人们可以立刻识别出麝香葡萄酒带给人的愉悦感。余味悠长。

(三) 甜葡萄酒

1. 理化特征

- (1) 最低自然酒精度: 13.0 % vol。
- (2) 总酒精度: ≥ 17.5 % vol。
- (3) 酒精度: 15.0 ~ 22.0 % vol。
- (4) 总酸 (以酒石酸计, g/L) : ≥ 3.5 。
- (5) 挥发酸 (以乙酸计, g/L) : ≤ 1.08 。
- (6) 二氧化硫含量 (总硫) : 200mg/L。

2. 感官特征

- (1) 外观: 色泽金黄。
- (2) 香气: 具有花香、香蕉等果香和蜂蜜等香气。
- (3) 口感: 味道甜, 但与酸度平衡。尝起来像麝香葡萄。新鲜。果味悠长。

(四) 自然甜酒

1. 理化特征

- (1) 葡萄晒干前的最低自然酒精度: 14.8 % vol。

- (2) 葡萄晒干后的最低自然酒精度: 17.6 % vol。
- (3) 总酒精度: $\geq 17.6\% \text{ vol}$ 。
- (4) 酒精度: $\geq 12\% \text{ vol}$ 。
- (5) 总酸(以酒石酸计, g/L): 最低 5.5。
- (6) 挥发酸(以乙酸计, g/L): ≤ 1.08 。
- (7) 葡萄酒的二氧化硫含量(总数): 400mg/L。

2. 感官特征

- (1) 外观: 金黄色而带有棕色的色调。
- (2) 香气: 具有浓郁的花朵、香料、干果、水果和蜂蜜等香气。
- (3) 口感: 甜, 但与充满果香的饱满口感均衡。强烈的麝香葡萄特色。回味悠长。

六、地理区域的简要界定

希腊以下区域: 1) Vathy 市 Kokkari, Vourliotes, Agios Konstantinos, Manolates, Stavrinides, Ampelos 郡岛屿地区的北部; 2) Pythagorion 市 Pyrgos, Mesogios Pandroso, Koumaradeoi and Mavratzeoi 郡岛屿地区的东部; 3) Pythagorion 市 Spathareoi 郡岛屿地区的南部。

七、与地理区域的联系

葡萄园分布在安培罗斯山(Ampelos)的斜坡上和科尔科特亚斯山(Kerketeas)的山脚下, 介于海平面到海拔 900m 的高度间。葡萄种植在用石块修建的梯田里, 不加灌溉并且葡萄藤形成杯子形状。这个地区的地质成分为片岩和砾石, 肥沃度中等, 排水良好。土壤主要为酸性成分(缺乏钙), 并含有丰富的矿物质(铁、镁、锰、铜、锌)。年平均气温为 20.3°C。年降雨量为 750mm, 降雨分布于九月下旬到隔年的五月中旬间。

萨慕斯酿酒合作社联盟有着优质而独特的葡萄酒, 这里的葡萄酒自古以来就驰名遐迩。

这并非是偶然的, 萨摩斯甜酒直到现在, 曾多次在著名的国际比赛中获得奖项和荣誉。

不但在希腊消费大众的心里和意识里，也在国外消费大众的心理和意识里，都建立了一个鲜明的定位。萨摩斯甜型葡萄酒是世界同类产品中的佼佼者；除了得过众多的奖项和荣誉以外，还享有罗马天主教教会圣餐用酒的特权。这些气候条件的组合，加上生长土壤的多样性，所栽培的葡萄品种，葡萄的照顾和栽培，酿酒技术的应用，都有助于萨摩斯甜酒的质量特性。

萨摩斯甜酒的独特性是由于当地的区域特性（土壤、气候、夏季海风的效应）与所栽植的葡萄品种和栽培技术相结合而产生的。

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

1. 希腊农村发展和粮食部加工、标准化和质量控制局葡萄酒和烈酒处。
2. 希腊农业经济和兽医局。
3. 希腊植物保护与质量控制农村中心。

13. 西提亚橄榄油技术规范

一、地理标志名称

中文名称：西提亚橄榄油。

原文名称：Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis。

二、产品类别

油和脂肪（黄油、人造奶油、油等）- 橄榄油。

三、申请人

申请人名称：克里特岛锡蒂亚的农业合作社联盟。

地址：Misonos 74, Sitia, Crete 72300, Greece。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1998 年 1 月 21 日获得欧洲共同体注册为受保护原产地名称 (PDO)。

五、产品描述

来自希腊特有的橄榄品种科荣内克 (Koroneiki) 的特级初榨橄榄油，其中橄榄果蝇是通过在地上喷洒苍蝇诱饵喷雾剂或有机方式处理。这个产品只能用特定地理区域的橄榄，同时也在当地压榨生产。

干净的橄榄以传统方法或离心磨机压榨和加工，以确保最佳的加工条件。

六、地理区域的简要界定

希腊的以下乡镇：Zakros、Palioastro、Karydio、Roussa、Ekklesia、Katsidonio、Stavromenos、Piskokefalos、Maronia、Papagiannada、Chandra、Armena、Ziro、Agia Triada、Perivolakia、Ag. Georgios、Ag. Fotia、Praissos、Mitatos、Achladia、Krya、Chrysopigi、Stavrochorio、Ag. Stefanos、Pefka、Apidia、Skopi、Chamaizio、Exo Mouliana、Mesa Mouliana、Myrsini、Tourloti、Sfaka、Lastros 和拉希喜区的锡蒂亚镇。

七、与地理区域的联系

这种享誉盛名的橄榄油是从该地区种植的一个传统橄榄品种中提炼出来的。该地区有着良好的微气候，并且橄榄

油是在该区域内使用传统的方式加工生产的。

八、标签的具体规则标签

原产地名称西提亚橄榄油，检验代码 SI -标签序列号 - 生产年份最后的两个数字。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

希腊锡蒂亚区农业局。

14. 卡拉马塔黑橄榄技术规范

一、地理标志名称

中文名称：卡拉马塔黑橄榄。

原文名称：Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas。

二、产品类别

新鲜或加工水果、蔬菜和谷物 - 食用橄榄。

三、申请人

申请人名称：美西尼业农业合作社。

地址：Iatropoulou 10, Kalamata 24100, Greece。

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

卡拉马塔黑橄榄是由“卡拉马塔”品种橄榄制成的一种黑色的、成熟的盐水橄榄。橄榄的平均重量为 6g，果实与果核的比例为 7.8 ~ 10.5:1。主要的质量特色是：富含果香味且果肉和果核易分离，颜色为乌黑发亮的。

当橄榄果实成熟且呈现黑色时，从树上靠手工方式采摘。然后将水果进行切割，清洗，并放置在盐水中浸泡成熟。成品则完全浸泡于有卡拉马塔特级初榨橄榄油的容器里。所有生产步骤必须是在规定的地理区域内进行。

六、地理区域的简要界定

希腊新美西尼业地区。

七、与地理区域的联系

卡拉马塔橄榄是由卡拉马塔地区种植的传统品种，在该地理区域内以传统的方式加工而成的。

该产品自古以来一直在美西尼业地区生产，在希腊即国际市场上享有盛誉。

该产品仅由种植在规定地理区域内的橄榄制成。

八、标签的具体规则

卡拉马塔黑橄榄和检验代码 KA / 标签序列号 / 生产年份最后的两个数字。

希腊国家法律规定：生产过程应遵照希腊总统令第 81/93 号的规定以取得 PDO / PGI。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

希腊农业组织 “DIMITRA” 。

15. 希俄斯乳香技术规范

一、地理标志名称

中文名称：希俄斯乳香。

原文名称：Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou.

二、产品类别

天然树胶和树脂 - 咀嚼树胶。

三、申请人

申请人名称：希俄斯乳香种植者协会。

地址：Konstantinou Monomachou 1, Chios 82100, Greece。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1997 年 1 月 24 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

希俄斯乳香是希俄斯岛原生的乳香黄连木 (*Pistacia lentiscus var Chia*) 的天然产物，属于漆树科 (*Anarcadiaceae*)。只在希俄斯岛上生长并以传统方式生产，且为人所知超过 3000 年。具有医疗、制药和工业用途。

1. 技术说明：透明/不透明的无光泽水晶固体，白色—淡黄色或起初淡绿色的泪滴状颗粒。

2. 密度：1.06。

3. 熔点：60 ~ 110 °C。

4. 酸值：50 ~ 70°。

5. 味道：开头苦，然后苦味消失。

6. 香气：乳香的特征。

7. 化学分析：精油(乳香油)1 ~ 3%， α -和 β -乳香酸 4%，乳香醇酸 0.5%， α -乳香酮酸 20%， β -乳香酮酸 18%， α -乳香树脂 30%， β -乳香树脂 20%。

8. 生产的各个阶段都必须在特定的地理区域内进行。

六、地理区域的简要界定

产于希腊希俄斯岛南部，被称为乳香乡村的农村—社区

一共有下列 24 个 : Ag. Georgios、Arimolia、Vavili、Vessa、Vouno、Elaia、Exo Didima、Tholopotami、Thimiana、Kalamoti、Kallimasia、Katarakti、Kini、Livi、Mesa Didima、Mesta、Mirmiggi、Nenita、Neochori、Olimpi、Pagida、Patrika、Pyrgi 和 Flatsia。

七、与地理区域的联系

希俄斯乳香既是希腊传统也是全球独一无二的产品。它是自然生长在岛上的乳香树——希俄斯乳香黄连木 (*Pistacia lentiscus var Chia*) 的天然产物，这种乳香树只有在希俄斯岛南部才能生长良好。这是岛上农业收入和外汇的一个重要来源。

希俄斯乳香历史悠久，自古以来，它的治疗特性就被普林纽斯 (Plinios) 、迪欧斯科里迪斯 (Dioscorides) 、加里诺斯 (Galinos) 、尔莫劳斯 (Ermolaos) 、希波克拉底斯 (Hippocrates) 等古希腊的医生和作家所熟知。历史学家希罗多德在公元前 5 世纪就提到了希俄斯岛的乳香。几年前，地质学家也发现了 600 万年前的希俄斯乳香树的树叶化石。希俄斯乳香的盛名则要从公元 1 世纪许多造访希俄斯的游客开始。

八、标签的具体规则

希俄斯乳香的代码为 XI - 标签序列号和生产年份的最后两个数字。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

希腊农业组织 “DIMITRA” 。

16. 菲达奶酪技术规范

一、地理标志名称

中文名称：菲达奶酪。

原文名称：Φέτα / Feta。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：KTINOTROFIKI 有限合伙。

地址：Stadiou 3,10559 Athens,Greece。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2002 年 10 月 15 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

食用的白色奶酪，存放在盐水里，完全用绵羊奶或混合山羊奶以传统方式制造；但山羊奶不可超过混合奶净重的 30 %。

菲达是最受欢迎的希腊传统奶酪，享誉全球并广泛地被食用。自古以来就在希腊生产（从荷马时代）。用纯绵羊奶或绵羊奶/山羊奶混合奶，以传统的技术在指定地区制造。羊奶凝固后放置在特定的容器（模具）进行自然排乳清，当凝乳稳定后从容器内取出进行干腌。在此阶段所需的菌群会在干酪凝块表面生成，接着，被放置于木制或金属的容器里，并加入盐水（7%的氯化钠）。

然后容器被放置于特定的房间里成熟；房间温度最高为 18℃，并且相对湿度不低于 85%，在这样的环境下放置 15 天。之后继续在别的房间里成熟；房间温度为 2~4℃，相对湿度不低于 85%，在这样的环境下至少放置 2 个月，直到奶酪完全成熟为止。

六、地理区域的简要界定

希腊的 Macedonia 区, Thrace 区, Thessaly 区, Central

Mainland Greece 区, the Péloponnèsea 区, 和 Lesbos 岛辖区。

七、与地理区域的联系

菲达奶酪的原料来自于特定地区传统饲养的绵羊和山羊品种。这些动物的生活完全适应了该地区的环境，并且它们的日粮基于该地区的植物体系。

八、标签的具体规则

菲达奶酪的原产地名称：检验代码为 FE，包装序列号和生产日期。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

希腊原产地地方农业局。

17.里奥哈技术规范

一、地理标志名称

中文名称：里奥哈。

原文名称： Rioja。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：里奥哈原产地名称监管委员会。

地址： 52 c/ Estambrera, 26006 Logroño, España.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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) 品种

(1) 红葡萄品种：丹魄(Tempranillo)、歌海娜(Garnacha)、格拉西亚诺 (Graciano)、马苏埃罗 (Mazuelo)、红马图拉纳 (Maturana Tinta)。

(2) 白葡萄品种：维尤拉(Viura)、玛尔维萨(Malvasía)、白歌海娜 (Garnacha Blanca)、霞多丽 (Chardonnay)、长相思 (Sauvignon blanc)、弗德乔 (Verdejo)、白马图拉纳 (Maturana blanca)、白丹魄 (Tempranillo blanco)、图伦特斯 (Turruntés)。

(二) 酒精含量

红葡萄酒酒精含量至少达到 11.5%，白葡萄酒和桃红葡萄酒酒精含量至少达到 10.5%。

受到原产地保护的葡萄酒必须符合以下化学属性要求才能分别标示为“上里奥哈”、“下里奥哈（注：里奥哈官方目前已经将“下里奥哈”更改为“东里奥哈”）”和“里奥哈阿拉维萨”等分区产品：

1. 上里奥哈和里奥哈阿拉维萨：

- (1) 红葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 11.5。
- (2) 白葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 11.0。
- (3) 桃红葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 10.5。

2. 下里奥哈：

- (1) 红葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 12.0。
- (2) 白葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 11.5。
- (3) 桃红葡萄酒，最低酒精含量要求 (%vol) : 11.0。

3. 获准标注为珍藏和特级珍藏级别的葡萄酒，红葡萄酒至少达到 12% 的酒精含量，白葡萄酒和桃红葡萄酒至少达到 11% 的酒精含量。

六、地理区域的简要界定

西班牙以下三个原产地分区：上里奥哈、下里奥哈和里奥哈阿拉维萨。里奥哈法定优质原产地管委会在综合考虑以下因素后作出决定：合适的葡萄品种以及酿造受保护的原产地特有个性葡萄酒所必须的品质水平。

以上所提到的构成原产地三大分区的城镇名单为：

RIOJA ALTA:

Comunidad Autónoma de La Rioja:

Ábalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía,

Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellorigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Daroca de Rioja, Entrena, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Fuenmayor, Galbárruli, Gimileo, Haro, Hervías, Herrramélluri, Hormilla, Hormilleja, Hornos de Moncalvillo, Huércanos, Lardero, Leiva, Logroño, Manjarrés, Matute, Medrano, Nájera, Navarrete, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Sojuela, Sorzano, Sotés, Tirgo, Tormantos, Torrecilla sobre Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalba de Rioja, Villar de Torre, Villarejo, Zarratón,

Provincia de Burgos (Miranda de Ebro) : El Ternero (enclave)

RIOJA BAJA

Comunidad Autónoma de La Rioja: Agoncillo, Aguilar del Río, Alhama, Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedillo, Arnedo, Arrúbal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Clavijo, Corera, Cornago, El Redal, El Villar de Arnedo, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla de Jubera, Leza del Río Leza, Molinos de Ocón, Murillo de Río Leza, Muro de Aguas, Nalda, Ocón (La Villa), Pradejón, Préjano,

Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia de Jubera

(zona Norte), Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, Villamediana de Iregua, Villarroya;

Comunidad Autónoma de Navarra: Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda, Viana.

RIOJA ALAVESA:

Provincia de Álava: Baños de Ebro, Barriobusto, Cripán, Elciego, Elvillar de Álava, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava, Navaridas,

Oyón, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena de Álava, Yécora.

坐落于埃布罗河右岸的 Lodos 于 1991 年 4 月 29 日获注册。里奥哈葡萄园注册委员会现今仍保持其注册状态。

七、与地理区域的联系

以下总结了各个分区相关的气候和土壤条件以及出产的葡萄酒特性：

| 分区 | 受何种气候影响 | 葡萄园总面积(约) | 葡萄酒特征 |
|---------|--------------|-----------|---|
| 上里奥哈 | 大西洋气候 | 2.6786万公顷 | - 中等酒体以及较高的总酸 - 适合在酒桶中进行陈化 |
| 里奥哈阿拉维萨 | 大西洋气候以及地中海气候 | 1.2934万公顷 | - 成酒酒体红色，总体酸度为平均水平 - 直接饮用(经二氧化碳浸泡法酿制的新酒)或酒桶陈化均适宜 |
| 下里奥哈 | 地中海气候 | 2.3873万公顷 | - 成酒酒体红色或桃红色并且提取物含量较高 - 直接饮用或酒桶陈化均适宜 |

| | 高钙质黏土 | 含铁黏土 | 冲积土质 |
|-----------|---|--|---|
| 所覆盖的地区 | Rioja Alavesa, la Sonsierra y territories of Rioja Alta 地区 | 覆盖原产地全境葡萄园 | 覆盖原产地靠近河岸的葡萄园 |
| 在地区总面积中占比 | 25% | 25% | 50% |
| 种植土地特征 | 小片梯田结构 | 类红色土质，质地如岩石般坚硬且土层较深 | 土地平缓，含有岩石并有足够深度，种植地块较大 |
| 葡萄酒特征 | <ul style="list-style-type: none"> - 甘油含量丰富 - 酒体色泽较好 - 里奥哈红葡萄酒的基础 - 白葡萄酒特点为色泽轻盈 | <ul style="list-style-type: none"> - 红葡萄酒口味新鲜 酒体适中 - 桃红葡萄酒 | <ul style="list-style-type: none"> - 白葡萄酒以及酒体适中的红葡萄酒 |

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

18.卡瓦技术规范

一、地理标志名称

中文名称：卡瓦。

原文名称：Cava。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：卡瓦原产地名称命名管理委员会。

地址：24 Avenida de Tarragona, 08720 VILAFRANCA DEL
PENEDÉS, (Barcelona), España.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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）品种

1.白葡萄：马卡贝奥（维尤拉）、沙雷洛、帕雷亚达、玛尔维萨、霞多丽；

2.红葡萄：歌海娜、莫纳斯特雷尔、黑比诺、特雷帕特。

（二）酒精含量

白卡瓦和桃红卡瓦：酒精含量（按体积计），10.8 ~ 12.8%vol。

（三）瓶内二氧化碳压力

瓶内二氧化碳压力：20℃条件下，>0.35MPa，250mL 以下瓶在 20℃条件下，>0.3MPa。

（四）含糖量

1.自然：最高 3g/L，不加糖；

2.超天然：最高 6g/L；

3.天然：最高 12g/L；

4.绝干：12 ~ 17g/L 之间；

5.干型：17 ~ 32g/L 之间；

6. 半干型：32~50g/L 之间；

7. 甜型：50g/L 以上。

(五) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

西班牙阿拉瓦 (Álava) 省：拉瓜迪亚 (Laguardia) 、莫雷达德阿拉瓦 (Moreda de Álava) 、奥永 (Oyón) 。

巴达霍斯 (Badajoz) 省：阿尔门德拉莱霍 (Almendralejo) 。

巴塞罗那 (Barcelona) 省：阿弗雷拉 (Abrera) 、阿雷亚 (Alella) 、阿尔特斯 (Artés) 、阿维尼奥内特德尔佩内德斯 (Avinyonet del Penedès) 、贝格斯 (Begues) 、卡布雷拉伊瓜拉达 (Cabrera d'Igualada) 、卡夫里尔斯 (Cabrils) 、卡涅列斯 (Canyelles) 、卡斯特列蒂拉戈尔纳尔 (Castellet i la Gornal) 、卡斯特利维德拉马尔卡 (Castellvi de la Marca) 、卡斯特利维德罗萨内斯 (Castellvi de Rosanes) 、塞尔韦略 (Cervelló) 、科尔韦拉德略夫雷加特 (Corbera de Llobregat) 、屈贝莱 (Cubelles) 、埃尔马斯诺 (El Masnou) 、丰特-鲁维 (Font-Rubí) 、赫利达 (Gelida) 、拉格拉纳达 (La Granada) 、拉利亚库纳 (La Llacuna) 、拉波夫拉德克拉拉蒙特 (La Pobla de Claramunt) 、莱斯卡瓦涅斯 (Les Cabanyes) 、马尔托雷利 (Martorell) 、马尔托雷列斯 (Martorelles) 、马斯克法 (Masquefa) 、梅迪奥纳 (Mediona) 、蒙特加特 (Mongat) 、奥德纳 (Odena) 、奥莱尔多拉 (Olérdola) 、奥莱萨德沃内斯瓦利斯 (Olesa de Bonesvalls) 、奥利韦利亚 (Olivella) 、帕克斯德尔佩内德斯 (Pacs del Penedès) 、彼拉 (Piera) 、埃尔普拉德尔佩内德斯 (El Pla del Penedès) 、蓬通斯 (Pontons) 、普雷米亚德马尔 (Premià de Mar) 、普伊格达尔韦尔 (Puigdalber) 、鲁维 (Rubí) 、桑特库加特塞斯加里格斯 (Sant Cugat Sesgarrigues) 、桑特斯特韦塞斯罗维雷斯 (Sant Esteve Sesrovires) 、桑特大众特德坎普森特列斯 (Sant fost de

Campsentelles) 、比拉萨尔德达尔特 (Vilassar de Dalt) 、桑特略伦斯斯德奥尔通斯 (Sant Llorenç d'Hortons) 、桑特马尔蒂萨罗卡 (Sant Martí Sarroca) 、桑特佩雷德里韦斯 (Sant Pere de Ribes) 、桑特佩雷德留德维特列斯 (Sant Pere de Riudevitlles) 、桑特金蒂德梅迪奥纳 (Sant Quintí de Mediona) 、桑特萨杜尔尼达诺亚 (Sant Sadurní d'Anoia) 、圣费德尔佩内德斯 (Santa Fe del Penedès) 、圣马尔加里代埃尔斯蒙霍斯 (Santa Margarida i els Monjos) 、圣马里亚德马尔托雷列斯 (Santa Maria de Martorelles) 、圣马里亚德米拉列斯 (Santa Maria de Miralles) 、锡切斯 (Sitges) 、苏维拉特斯 (Subirats) 、泰阿 (Teià) 、蒂亚纳 (Tiana) 、托雷拉维特 (Torrelavit) 、托雷列斯德福伊斯 (Torrelles de Foix) 、巴利沃纳达诺亚 (Vallbona d'Anoia) 、巴利拉纳 (Vallirana) 、比拉夫兰卡德尔佩内德斯 (Vilafranca del Penedès) 、比拉诺瓦伊拉赫尔特鲁 (Vilanova i la Geltrú) 、比洛维德尔佩内德斯 (Vilobí del Penedès) 。

赫罗纳 (Girona) 省：布拉内斯 (Blanes) 、卡普马尼 (Capmany) 、马萨拉克 (Masarac) 、莫列特德佩拉拉达 (Mollet de Perelada) 、佩拉拉达 (Perelada) 。

拉里奥哈 (La Rioja) 省：阿莱桑科 (Alesanco) 、阿索弗拉 (Azofra) 、布里奥内斯 (Briones) 、卡萨拉雷纳 (Casalarreina) 、西乌里 (Cihuri) 、科尔多温 (Cordovín) 、蒂龙河畔库斯库里塔 (Cuzcurrita de Rio Tirón) 、丰萨莱切 (Fonzaleche) 、格拉瓦洛斯 (Grávalos) 、哈罗 (Haro) 、奥尔米利亚 (Hormilla) 、奥尔米列哈 (Hormilleja) 、纳赫拉 (Nájera) 、萨哈萨拉 (Sajazarra) 、圣阿森西奥 (San Asensio) 、蒂尔戈 (Tirgo) 、乌鲁纽埃拉 (Uruñuela) 、比利亚尔瓦德里奥哈 (Villalba de Rioja) 。

列伊达 (LLeida) 省：列伊达 (Lleida) 、富列达 (Fullada) 、吉梅拉 (Guimerà) 、拉尔维 (L'Albi) 、莱斯普卢加卡尔瓦 (L'Espluga Calva) 、马尔达 (Maldà) 、桑特马尔蒂德留科

尔布(Sant Martí de Riucorb)、塔雷斯(Tarrés)、贝尔杜(Verdú)、埃尔维洛塞利 (El Vilosell) 、比奈克萨 (Vinaixa) 。

纳瓦拉 (Navarra) 省：门达维亚 (Mendavia) 、比亚纳 (Viana) 。

塔拉戈纳 (Tarragona) 省：艾瓜穆尔西亚 (Aiguamurcia) 、阿尔维尼アナ (Albinyana) 、阿利奥 (Alió) 、巴涅雷斯德尔佩内德斯 (Banyeres del Penedès) 、巴尔韦拉德拉孔卡 (Barberà de la Conca) 、贝利韦 (Bellvei) 、布朗卡福尔 (Blancafort) 、博纳斯特雷 (Bonastre) 、布拉菲姆 (Bràfim) 、卡夫拉德尔坎普 (Cabra del Camp) 、卡拉费利 (Calafell) 、克雷克塞利 (Creixell) 、库尼特 (Cunit) 、埃尔卡特利亚尔 (El Catllar) 、埃尔普拉德圣马里亚 (El Pla de Santa Maria) 、埃尔文德雷利 (El Vendrell) 、埃尔斯加里德利斯 (Els Garidells) 、菲格罗拉德尔坎普 (Figuerola del Camp) 、埃尔斯帕利亚雷索斯 (Els Pallaresos) 、拉维斯瓦尔德尔佩内德斯 (La Bisbal del Penedès) 、拉诺德盖阿 (La Nou de Gaià) 、拉尔沃斯斯 (L'Arboç) 、拉列拉德盖阿 (La Riera de Gaià) 、拉塞奎塔 (La Secuita) 、莱斯普卢加德夫兰科利 (L'Espluga de Francolí) 、略伦斯斯德尔佩内德斯 (Llorenç del Penedès) 、马斯略伦斯斯 (Masllorenç) 、蒙特布兰克 (Montblanc) 、蒙特费里 (Montferri) 、埃尔蒙特梅利 (El Montmell) 、努列斯 (Nulles) 、佩拉福尔特 (Perafort) 、皮拉 (Pira) 、普伊格佩拉特 (Puigpelat) 、雷瑙 (Renau) 、罗卡福尔特德克拉尔特 (Rocafort de Queralt) 、罗达德瓦拉 (Roda de Berà) 、罗多尼亚 (Rodonyà) 、萨洛莫 (Salomó) 、桑特豪梅德尔斯多梅尼斯 (Sant Jaume dels Domenys) 、圣奥利瓦 (Santa Oliva) 、萨拉尔 (Sarral) 、索利韦利亚 (Solivella) 、巴利莫利 (Vallmoll) 、巴利斯 (Valls) 、维斯佩拉 (Vesolla) 、比拉韦利亚 (Vilabella) 、比拉-罗多纳 (Vila-rodona) 、比拉-塞卡 (Vilaseca de Solcina) 、比拉贝德 (Vilaberd) 、宾沃迪 (Vimborí) 。

巴伦西亚 (Valencia) 省：雷克纳 (Requena) 。

萨拉戈萨（Zaragoza）省：阿因松（Ainzón）、卡里涅纳（Cariñena）。

七、与地理区域的联系

“卡瓦”酒的品位主要由以下几个因素决定：品种、产地、气候、栽培技术、细化。

上述因素均与葡萄酒的品质有密切关系，排序不分先后。葡萄酒生产商最关注葡萄的品质，这与酿酒师密切相关。“卡瓦”葡萄产区的气候和降雨量丰富多变，导致各品种葡萄的成熟收获期交错。不同类型的土壤、微气候和人为因素的多样性决定了各品种葡萄的独特地理位置以及自身的特性。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

19.加泰罗尼亚技术规范

一、地理标志名称

中文名称：加泰罗尼亚。

原文名称：Cataluña。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：加泰罗尼亚原产地名称监管委员会。

地址：4-6, 1º, (edificio Estación Enológica) Paseo Sunyer,
43202 Reus, España。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2004 年 4 月 14 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

葡萄酒，利口酒，半起泡酒。

(一) 品种

O.D.CATALUÑA 已批准以下品种的葡萄酿造其葡萄酒：

Cabernet Franc, T.; Cabernet Sauvignon, T.; Chardonnay, B.;
Garnacha Blanca, Garnatxa Blanca, Lladoner Blanco, B.;
Garnacha Peluda, T.; Garnacha Tinta, Garnatxa Tinta, Lladoner
Tinto, T.; Macabeo, Viura, B.; Mazuela, Samso, T.; Merlot, T.;
Monastrell, T.; Moscatel de Alejandria, B.; Parellada, Montonec,
Montonega, B.; Picapoll Blanco, B.; Pinot Noir, T.; Riesling, B.;
Sauvignon Blanc, B.; Syrah, T.; Tempranillo, Ull de Llebre, T.;
Trepat, T.; Xarello, Cartoixa, Pansal, Pansa Blanca, B.; Albarino,
B.; Chenin, B.; Gewurztraminer, B.; Garnacha Roja, Garnacha
Gris, T.; Garnacha Tintorera, T.; Malvasia, Subirat Parent B.;
Malvasia de Sitges, B.; Moscatel de Grano Menudo, B.; Pedro
Ximenez, B.; Petit Verdot, T.; Picapoll Negro, T.; Sumoll Blanco,
B.; Sumoll Tinto, T.; Vinyater, B.; Viognier, B..

(二) 酒精浓度

1. 葡萄酒：

(1) 白葡萄酒：获得酒精含量度数最低为 10%vol，最高为 15%vol。

(2) 桃红葡萄酒：获得酒精含量度数最低为 10.5%vol，最高为 15%vol。

(3) 红葡萄酒：获得酒精含量度数最低为 11.5%vol，最高为 15%vol。

2. 起泡葡萄酒：获得酒精含量度数最低为 10%vol，最高为 12.5%vol。

3. 酒精葡萄酒：获得酒精含量度数最低为 15%vol，最高为 22%vol。

(三) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

包括西班牙的以下行政区：Abrera, Agramunt, l'antic agregat de Montclar, Agullana, Aiguamúrcia, Albi, l', Aleixar, l', Alfarràs, Albinyana, Alcover, Alella, Alforja, Algerri, Alió, Almenar, Almoster, Alòs de Balaguer, Alpicat, Altafulla, Ametlla de Mar, l', Ametlla de Segarra, l'Arbeca, Arboç, l', Argentera, l', Argentona, Arnes, Artés, Artesa de Segre

Ascó, Avinyó, Avinyonet de Penedès, Avinyonet de Puigventós

Barcelona, la parcela núm. 1 del polígon cadastral núm. 1
Balaguer, Balsareny, Barberà de la Conca, Batea, Begues, Begur, Belianes
Bellaguarda, Bellvei, Bellmunt del Priorat, Bellprat, Benissanet, Bisbal del Penedès, la, Bisbal de Falset, la, Biure, Blancafort, Boadella i les Escaules, Bonastre, Borges del Camp, les, Bot, Botarell, Bràfim, Cabanes

Cabanyes, les,Cabassers,Cabra del Camp,Cabrera d'Igualada,Cabrils

Cadaqués,Calafell,CaldersCaldes de Montbui, la parcel·la núm. 57 del polígon cadastral núm. 1 i la parcel·la núm. 12 del polígon cadastral núm. 2,Callús,Calonge,Cambrils,Canovelles,Cantallops

Canyelles,Capellades,Capçanes,Capmany,Cardona,Carme, Caseres

Castell-Platja d'Aro,Castell de Mur, els agregats de Cellers i Guàrdia de Tremp,Castellbisbal,Castellet i la Gornal,Castellfollit del Boix

Castellgalí,Castellnou de Bages,Castelló de Farfanya,Castellvell del Camp,Castellví de la Marca,Castellví de Rosanes,Catllar, el

Cervelló,Cervià de les Garrigues,Cistella,Ciutadilla,Colera Collbató,Colldejou,Conesa,Constantí,Copons,Corbera de Llobregat

Corbera d'Ebre,Cornudella de Montsant,Creixell,Cubelles,Cunit,Darnius

Duesaigües,Esparraguera,Espluga Calba, l',Espluga de Francolí, l'

Espolla,Falset,Fatarella, la,Figuera, la,Figueres,Figuerola del Camp

Flix,Floresta, la,Fogars de Montclús,Fonollosa,Font-rubí,Foradada

Forés,Fulleda,Gandesa,Garcia,Garidells, els,Garriguella,Gavet de la Conca, i els agregats de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí deBarcedana i Sant Miquel de la Vall,Gelida,Gimenells,Ginestar

Granada, la,Granyanella,Granyena de Segarra,Gratallops,Guiamets, els

Guimerà,Horta de Sant Joan,Hostalets de Pierola,
els,Igualada

Isona i Conca Dellà, i els agregats de Conques, Figuerola
d'Orcau, Orcau-Basturs,i Sant Romà d'Abella,Jonquera,
la,Jorba,Llacuna, la

Llançà,Lleida, els agregats de Raimat i de
Sucs,Llers,Llimiana

Lloar, el,Llorenç,Maldà,Manresa,Margalef,Marsà,Martorell
Martorelles,Masarac,Masllorenç,Masnou, el,Masó,
la,Maspujols

Masquefa,Masroig, el,Mediona,Menàrguens,Milà,
el,Miravet,Molar, el

Mollet de Peralada,Montgat,Monistrol de
Calders,Mont-ras

Mont-roig del Camp,Montblanc,Montbrió del
Camp,Montferri

Montmell, el,Montoliu de Segarra, Montornès de Segarra
Montornès del Vallès,Móra d'Ebre,Móra la Nova,Morell
Morera de Montsant, la, i l'agregat
Scala-dei,Nalec,Navarcles

Navàs,Nou de Gaià, la,Nulles,Òdena,Olèrdola,Olesa de
Bonesvalls

Olivella,Omells de na Gaia, els,Omellons, els,Orpí,Òrrius
Pacs del Penedès,Palafrugell,Palamós,Palau-saverdera
Pallaresos, els,Palma d'Ebre, la,Pals,Pau,Pedret i
Marzà, Penelles

Perafort,Peralada,Perelló, el,Piera,Pinell de Brai, el,Pira
Pla de Santa Maria, el,Pla del Penedès,Pobla de Cérvoles,
la

Pobla de Claramunt, la,Pobla de Mafumet, la,Pobla de
Massaluca, la

Pobla de Montornès, la Poboleda, Pont d'Armentera, el Pont de Molins

Pontons, Porrera, Port de la Selva, el Portbou, Pradell de la Teixeta, el

Prat de Compte, Preixana, Preixens, Premià de Dalt, Premià de Mar

Puigdàlber, Puigpelat, Querol, Rabós, Rajadell, Renau, Reus
Riera de Gaià,
la, Riudecanyes, Riudecols, Riudoms, Riumors, Roca del Vallès, la

七、与地理区域的联系

加泰罗尼亚原产地命名的葡萄园地区大体上是地中海气候，日照时间较长（大于 2500 小时/年）冬季温暖干燥，夏季较炎热。春季和秋季通常天气不稳定且多雨。年平均气温在 14 ~ 15 °C，年降水量从干燥地区的 350mm/年到湿润地区的 600mm/年。

在海岸及沿海地区每风扩散太阳照射的热量，越靠近内陆，温度越高。

滨海沿海地区，气候温和，自北向南气温不断升高，降水逐渐减少。内陆地区，远离海洋，属于大陆性的地中海气候，冬寒夏暑。

在我们地理条件下葡萄园区的活跃时间持续约 245 ~ 260 天。开始时间大约在 3 月 15 日至 31 日，结束时间在 11 月 15 日至 30 日。

根据温克勒和阿梅林的有效热量指数，加泰罗尼亚原产地命名的生产区域积温达到 1854 °C。根据布拉瓦斯、贝尔农和勒瓦杜的太阳热量指数以及赫格林的太阳热量指数，其有效热量分别达到了 6.4 和 2118。伊达尔戈生物气候指数达到了 11.1，位于 15 ± 10 的最有平衡指数之间。

所有指数不仅仅表明该地区的纬度适合葡萄的种植和葡萄酒的加工，也适合优质产品的获得。

瓦格纳 (Wagner) 分界线使得该地明显受到地中海的影

响，这有利于获得圆润细腻的葡萄酒，相对酸度较小，酒精浓度较高，气味芳香，尤其是对于红葡萄酒而言，该地区更适合该葡萄品种的种植。这些品质是加泰罗尼亚原产地命名保护的红葡萄酒和酒精葡萄酒的所特有的。但是就起泡葡萄酒而言，需要在葡萄成熟之前提前采摘葡萄以便获得酒精浓度较低，酸度较大并且本身带有二氧化碳的葡萄酒，只有这样才能酿制成有清爽可口特质的起泡葡萄酒。

此外，较强的光照有利于获得颜色较深的葡萄酒，这是我们葡萄酒典型的特色，尤其对红葡萄酒而言，这点尤其重要。

（一）地貌和土壤

加泰罗尼亚的地形主要拥有 580 千米海岸线的地中海岸及北方的比利牛斯山脉地区。加泰罗尼 1Z 的地貌大体上可以分为下面三部分：

比利牛斯山脉：该山脉连接伊比利亚半岛和欧洲大陆，位于加泰罗尼亚北部。参加泰罗尼亚地中海体系或加泰罗尼
亚海岸山脉：一系列和地中海平行的高地及平原地区。

加泰罗尼亚中心低地：主要形成西部的埃布罗谷地。葡萄园种植区主要集中在后两个地貌 H; , 海拔从海平面直到绝对高度将近 800 米的地区。

种植区的土壤主要是中世纪积存下的沉积物，富含钙质，缺少有机物。靠近河谷地区的土壤由第四系岩石的冲积层构成。和其他作物相比，由于葡萄较易存活且有较强的适应极端环境的能力，葡萄园通常在贫瘠地区种植。该条件虽然减少了葡萄的产量，但是却有利于获得高品质的葡萄酒，最后酿制的葡萄酒在颜色、气味和口感上都会略胜一筹。

此外，在葡萄园的土壤间隙里会种植柠檬还会播散粘土送有利于形成较好的白葡萄酒和红葡萄酒结构，也会使红葡萄酒的颜色更有光泽。

（二）历史和文化

加泰罗尼亚地区的葡萄园和葡萄酒和该地区的历史一

样古老。文化的摇篮地中海，在同一太阳和同一徐风下造就了加泰罗尼亚的葡萄栽植和酿酒文化。公元前 4 世纪，腓尼基人和希腊人穿过地中海从古代外商贸易的中心场所的希腊大都市把葡萄园种植技术带到加泰罗尼亚。在罗马帝国统治时期，从公元前 2 世纪到公元 5 世纪，加泰罗尼亚地区的葡萄种植业不断发展壮大，罗马人亲身从事葡萄园种植工作（公元前 125 年西塞隆规定的特权）。

公元前 100 年，在加泰罗尼亚所有的罗马大都市都种植葡萄园（埃穆德迪亚，杰论达，巴尔西诺，塔拉科等），葡萄产量可观。当时葡萄酒既被运到罗马帝国的首都 —— 罗马，也被运到非洲北部的一些城市、高卢（西欧古国）和大不列颠。葡萄酒装在两耳细颈坛子里，这些坛子在葡萄园附近的炉灶里烧制，比如艾尔迈德思（科尔纳亚·德特里）和卡斯特尔圣保伊·德略夫雷加特）。

公元 5 世纪罗马帝国的灭亡及后来穆斯林和野蛮民族的入侵使得公元 6 世纪到 8 世纪，加泰罗尼亚地区停止了葡萄园的种植。在中世纪的前半个世纪里，加泰罗尼亚是法兰西帝国和科尔多瓦埃米尔管辖地穆斯林的边界地区，由于战争不断，该地变的荒芜不能进行任何耕种活动。

在公元 10 世纪到 11 世纪，随着巴塞罗那伯爵领地的强大及脱离法兰西帝国（波雷尔二世）统治的独立，巴塞罗那政治经济都呈现出繁荣景象，并推行扩张主义的政策（拉蒙·贝伦格尔三世和四世，阿隆索一世，天主教徒佩雷一世及征服者诺姆一世）。在被加泰罗尼亚征服的地区，天主教西多会的修道士们建立了众多修道院，如圣·克罗伊斯（公元 11 世纪）修道院群，圣母玛利亚·德波夫莱特修道院（公元 12 世纪）。这些修道士们同时在修道院周围种植葡萄园并在酒窖里制作葡萄酒，因为西班牙光复战争时期的人们懂得用大地的果实（粮食、葡萄园和橄榄）拥抱教堂（修道院）的艺术。从修道院周围的地区，葡萄园种植一直延伸到整个加泰罗尼亚南部，到 1758 年成为加泰罗尼亚农民主要的经济

收入来源，也是推动该地区经济发展的主要动力。加泰罗尼亚的葡萄酒、桂皮甜酒和烧酒进入英语国家和海外殖民地的市场，掀开了加泰罗尼亚对外出口历史性一页。

19世纪末，在加泰罗尼亚爆发了至今仍让人叹为观止的艺术运动——风格主义运动。这个时期的建筑师如高迪（1852-1926）、塞萨尔·马丁内尔（1888-1973）、多梅内克·伊蒙塔内尔（1850-1923）、多梅内克·伊卢拉（1881-1962）及普格·伊卡达法克（1867-1956）等等，他们在加泰罗尼亚联合体（1913年成立）革新精神的支持下，创建了很多酒窖。这些酒窖都是纯粹的艺术作品，比如像皮内尔·德布拉伊，法尔赛特，甘德萨，诺耶斯，埃斯普卢家·德佛兰克里，罗加福特·德凯拉特，萨拉尔等等，文学家安格尔·吉迈拉称这些酒窖是“葡萄酒教堂”。

葡萄酒文化是加泰罗尼亚人生活习惯的一部分，是他们日常生活和聚会不可缺少的成分，同时也变成了这个地区传统饮食——地中海品质饮食的重要代表部分。

由于葡萄酒有利于消化、抗氧化及净化血管的特性，所以适当饮用葡萄酒有益身体健康。葡萄酒是快乐、幸福的源泉，同时也有利于人类的交流和沟通。

葡萄酒是厨房必不可少的作料，也是饮食文化的重要组成部分，在历史上和我们社会习惯中占据无可取代的地位。作为著名地中海饮食的重要组成部分，葡萄酒激发了独特的精神和审美观念，因为他可以激发所有的情感。重要的是，这是我们文化身份的重要代表，使得我们亲身感受到作为集体历史一份子的骄傲同时让我们继承了标志我们身份的一个风景符号。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

20.拉曼恰技术规范

一、地理标志名称

中文名称：拉曼恰。

原文名称：La Mancha。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：拉曼恰原产地名称监管委员会。

地址：Avda. Criptana 73, apartado 194,13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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

葡萄酒、优质起泡酒、低泡葡萄酒。

（一）品种

1.白葡萄酒品种：Airén; Gewürztraminer; Macabeo o Viura; Chardonnay; Sauvignon blanc; Moscatel de grano menudo; Verdejo; Parellada; Pedro Ximénez; Riesling; Torrontés; Viognier。

2.红葡萄品种：Moravia dulce o Crujidera; Bobal; Garnacha tinta; Cencibel o Tempranillo; Cabernet Sauvignon; Merlot; Syrah; Petit Verdot; Cabernet Franc; Graciano; Malbec; Mencía; Monastrell; Pinot Noir。

（二）酒精含量

1. 可为干，半干，半甜和甜型

（1）白葡萄酒：≥10.5%vol。

（2）桃红葡萄酒：≥10.5%vol。

（3）红葡萄酒：≥11.5%vol。

2. 起泡酒:

白起泡葡萄酒或桃红起泡葡萄酒: $\geq 10.5\% \text{ vol.}$

(三) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒和起泡葡萄酒（白或桃红）。

六、地理区域的简要界定

西班牙 Albacete, Ciudad Real, Cuenca 和 Toledo。

包括位于以下行政区的土地及小片土地:

(Albacete 省: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo 及其周边区域, Bonillo 市政区除外。)

(Ciudad Real 省: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Caños, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. 以下市政区除外: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, y Torre de Juan Abad.)

(Cuenca 省: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del

Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrascosa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de losPinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelospino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.)

(Toledo 省 : Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas , Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

七、与地理区域的联系

在拉曼恰，第三纪中新石灰岩、泥沙沉积形成的贫瘠土壤，导致这片土地呈褐色或红褐色。实际上，拉曼恰的大量碱性土壤有助于使红葡萄酒更浓郁、更醇，而亲子两代葡萄的差异更大，而砂质石灰岩使得酒的排名更好，并具有显著的干度。

这一地区的干燥和高强度日照明显降低了真菌疾病的风险，并促进了葡萄的成熟，使葡萄酒色泽醇厚，也明显有益于葡萄酒的芳香度，而这一点主要依赖不同品种各自的特点。葡萄园的平均产量比西班牙北部地区、法国和意大利的要低，而葡萄糖份较高、水分较少，使葡萄酒中这两种成分得到极大的平衡。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

21.瓦尔德佩涅斯技术规范

一、地理标志名称

中文名称：瓦尔德佩涅斯。

原文名称：Valdepeñas。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：瓦尔德佩涅斯原产地名称管理委员会。

地址：Constitución 23.13300 Valdepeñas (Ciudad Real),
España。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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

葡萄酒，优质起泡葡萄酒。

(一) 品种

(1) 白葡萄品种：艾伦、玛卡贝奥（或者维尤拉）、霞多丽、小白玫瑰、弗德乔。

(2) 红葡萄品种：丹魄、歌海娜、赤霞珠、美乐、西拉、小味尔多。

(二) 酒精度

1.白葡萄酒：

(1) 最低酒精度，11%vol。

(2) 常规工艺；

(3) 全部或部分橡木桶发酵；

(4) 二氧化碳浸渍。

2.桃红葡萄酒（红葡萄品种比例>25%）：最低酒精度，11.5%vol。

3.红葡萄酒（除传统法红葡萄酒外，红葡萄品种比例>85%）：

- (1) 最低酒精度, 12.5%vol。
- (2) 常规工艺;
- (3) 全部或部分橡木桶发酵;
- (4) 二氧化碳浸渍。

4. 传统法红葡萄酒（红葡萄品种>50%）：最低酒精度，12.5%vol。

5. 起泡葡萄酒（白和桃红）：最低酒精度，11%vol。

(三) 产品外观

白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒和起泡葡萄酒（白和桃红）。

六、地理区域的简要界定

西班牙里尔省，包括以下市镇所在的地域：

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel.

七、与地理区域的联系

干燥的气候以及贫瘠的石灰岩土壤是当地的主要特点。缺水，产量低，葡萄成熟度好。碱性的土壤（pH高达7.5~8.5）是根系容易发展，利于阳光和热量在晚间积累。这些因素适合生长复杂而又优雅的结构完整的葡萄酒。

高温在夏季临近结束时变得柔和，有利于果实缓慢的成熟，同时使多酚类化学物质进一步积累，并保存香气。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

22.雪莉白兰地技术规范

一、地理标志名称

中文名称：雪莉白兰地。

原文名称：Brandy de Jerez。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：雪莉白兰地原产地名称监管委员会。

地址：Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2,11402 ,Jerez de la Frontera, España。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI) 。

五、产品描述

“雪莉白兰地”是一种烈酒：从烈酒和葡萄酒蒸馏中提取，保留葡萄酒原料中的挥发物质。酒精浓度超过 86%vol 的葡萄酒蒸馏酒不得超过成品白兰地酒酒精含量的 50%。

在橡木桶中陈酿，橡木桶容积小于 1000L，并且以前泡过雪莉葡萄酒。按雪莉酒传统陈酿体系，采用“橡木桶索雷拉酿造法”。完全在加工区和陈酿区酿造。根据本技术规定酿造。

六、地理区域范围

西班牙的赫雷斯·德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔·德巴拉梅达市，均位于加的斯省境内。

七、与地理区域的联系

赫雷斯地区蒸馏酒历史悠久，早在阿拉伯人统治时期就有生产，但真正得到飞速发展是从十六世纪开始，成为当地重要经济行业，并在此后几个世纪中，成为名闻整个欧洲的烈酒交易中心。特别是从十九世纪末，开始销售葡萄烈酒，传统上采用适合当时运输工具的容器，即橡木桶，由此制成

了陈酿葡萄烈酒，即今天我们看到的白兰地酒。

实际上，赫雷斯几乎所有酒厂酿造的都不仅有名闻遐迩的雪莉葡萄酒，还有上述白兰地酒。白兰地酒在同样酿造葡萄酒的酒厂酿造，采用类似的设备和人员以及酿造工艺。

随着时间的流逝，产自赫雷斯的葡萄烈酒及白兰地酒，因其与其它类似酒精饮料相比，具有独特的口感，逐渐得到国际市场的欢迎。主要原因在于均使用先前装有雪莉酒或

“莫斯托”（赫雷斯的年轻葡萄酒）的桶来陈酿；并采用赫雷斯产地独特的传统索雷拉酿造方法。加上生产雪莉酒的当地具有独特的小气候，以及雪莉酒的独特陈酿工艺。特别是赫雷斯白兰地酒产地的小气候成为具有独特口感的关键要素。实际上是一种不同降雨的小气候，分为大西洋沿岸地带、瓜达雷特河流域地带以及瓜达基尔河流域地带的不同小气候，在加上主要风向是东风，次要风向是西风带来的影响。西风湿润温暖，东风干燥炎热，二者相辅相成。当地冬季气温温暖，春秋气温宜人，夏季气温炎热，但受海洋性气候影响热度显著降低。这些因素促使年均气温是 $16 \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度大于 70%。全年降雨日为 75 天，集中于春秋季节，年均降雨量为 600L。

该小气候对赫雷斯地区酿造的白兰地酒产生了重大影响，同时，酒厂朝向也非常重要，以便具有稳定和适当的温度和湿度条件，厂房房顶很高，窗户位置也很高，通风好，便于散热。此外，多数酒厂地面采用黄沙壤，根据季节情况进行洒水，以改善气温和湿度条件。

为确保白兰地酒的独特特性和质量，至今在适合装瓶的条件下进行酿造和装瓶，避免产生运输可能带来的口感损失。陈酿必须在生产区和陈酿区内完成。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态

农业处。

23.蒙切哥乳酪技术规范

一、地理标志名称

原文名称：蒙切哥乳酪。

中文名称：Queso Manchego。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：蒙切哥乳酪原产地名称协会。

地址：Avenida del vino s/n, E.13300. Valdepeñas (Ciudad Real), Spain.

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

本品是以“Manchega”品种的母羊奶制成的压制奶酪，重量最高为 1.5kg 的奶酪的成熟时间最少为 30 天，更大的奶酪的成熟时间为 60 天至不超过两年。

蒙切哥乳酪可用巴氏杀菌奶或生奶制作。在后一种情况下，标签可以带有“手工（Artesano）”一词。

蒙切哥乳酪是一种脂肪干酪，成熟后具有以下

（一）物理特性

外形：表面光滑的圆柱体。最大高度：12cm。最大直径：22cm。直径/高度比：1.5 ~ 2.2。最小重量：0.4kg。最大重量：4.0kg。

（二）理化特性

pH 值 4.8 ~ 5.8。干物质 ≥ 55%。干物质脂肪含量 ≥ 干物质含量的 50%。干物质总蛋白 ≥ 30%。氯化钠 ≤ 2.3%。

（三）酪体特征

1.均匀性：结实紧致。

2.颜色：白色至象牙黄色。

3. 香气：浓郁的酸性持久奶味，经过长时间成熟的奶酪能展开辛香调和完整的悠长感。

4. 味道：微酸，浓烈且丰富，经过长时间成熟的奶酪有辛辣味。“Manchega”品种羊奶产生令人愉快和独特的回味。

5. 外观：孔眼细小且分布不均，有时无孔眼。

6. 质地：弹性低，黄油质，略呈粉质；成熟时间长的奶酪可变成颗粒状。

(四) 微生物限值

1. 大肠杆菌：最多 1000 菌落/g。

2. 金黄色葡萄球菌：最多 100 个菌落/g。

3. 沙门氏菌：25g 中不存在。

4. 李斯特菌：25g 中不存在。

蒙切哥乳酪是以“Manchega”品种的母羊奶、天然凝乳酶或其他授权凝固酶和氯化钠制成的。

原料奶不得含有初乳、药品或任何其他可能对奶酪的生产、成熟或保存或其卫生检疫条件产生负面影响的杂质。

蒙切哥乳酪可用巴氏杀菌奶或生奶制作。在后一种情况下，标签可以带有“手工”（Artesano）字样。

(五) 分析特性

1. 脂肪含量：≥ 6.5 %。

2. 乳糖：≥ 4 %。

3. 蛋白质：≥ 4.5 %。

4. 可用干物质：≥ 11 %。

5. 酸度 (DORNIC)：≤ 30°。

6. 密度：1.034 ~ 1.040kg/L。

7. 冰点：≤ 0.550 °C。

(六) 饲料

“Manchega”羊全年吃食本地的自然资源，在栏中时其膳食辅以精饲料、干草和副产品。

关于绵羊养殖，生长在灌木林空地的牧草应该一提。这

些一年生牧草是由小苜蓿、*Scorpirus subtilosa*、*Astragalus stella*、*Astragalus sesamus* 等组成的。

人们所称的“马达哈雷斯（madajales）”是对绵羊而言最有价值的牧草。这些牧草是由球茎早熟禾和相当数量的豆科植物如 *Medicago rigidula*、天蓝苜蓿、蒺藜苜蓿、*Trigonella polystachys*、*Coronilla scorpoidea* 等组成的。

深厚凉爽的土壤可以产出“费内拉雷斯（fenelares）”这种以多年生和二年生植物为主的茂密牧场，其面貌以 *Brachypodium phoenicoides* 草为主导。

六、地理区域的简要界定

西班牙 Albacete 省的如下镇: Albacete, Alcaraz, Balazote, Ballesteros (El), Barrax, Bienservida, Bonete, Bonillo (El), Casas de Juan Núñez, Casas de Lázaro, Cenizate, Corral-Rubio, Chinchilla de Montearagón, Fuente-Álamo, Fuensanta, Gineta (La), Hellín, Herrera (La), Higueruela, Hoya-Gonzalo, Lezuza, Madrigueras, Mahora, Masegoso, Minaya, Montalvos, Montealegre del Castillo, Motilleja, Navas de Jorquera, Munera, Ossa de Montiel, Peñas de San Pedro, Pétrola, Povedilla, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, Roda (La), San Pedro, Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villalgordo del Júcar, Villamalea, Villarrobledo y Viveros.

Ciudad Real 省的如下镇: Abenójar, Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcoba de los Montes, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almuradiel, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Cabezarados, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Caracuel de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cortijos (Los), Cózar, Daimiel, Fernán Caballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Granátula de Calatrava, Herencia,

Labores (Las), Luciana, Malagón, Manzanares, Membrilla, Mestanza, Miguelturra, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, Puertollano, Retuerta del Bullaque, Robledo (El), Ruidera, San Carlos del Valle, San Lorenzo de Calatrava, Santa Cruz de los Cáñamos, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan y Viso del Marqués.

Cuenca 省的如下镇：Abia de la Obispalía, Acebrón, Alarcón, Albaladejo del Cuende, Alberca de Záncara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almarcha (La), Almendros, Almodóvar del Pinar, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Barchín del Hoyo, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Bonilla, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cañada Juncosa, Cañavate (El), Caracenilla, Carrascosa de Haro, Carrascosa del Campo, Campos del Paraíso, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Castillejo del Romeral, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Cuevas de Velasco, Enguídanos, Fresneda de Altarejos, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, Gabaldón, Graja de Iniesta, Herrumbrar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Hontanaya, Hontecillas, Horcajada de la Torre, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Leganiel, Loranca del Campo, Mesas (Las), Minglanilla, Moncalvillo de Huete,

Monreal del Llano, Montalbanejo, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla de Palancar, Naharros, Olivares del Júcar, Olmedilla de Alarcón, Olmedilla del Campo, Ossa de la Vega, Palomares del Campo, Paracuellos, Paredes, Parra de las Vegas (Las), Pedernoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Peraleja (La), Pesquera (La), Picazo (El), Pinarejo, Pineda de Cigüela, Piqueras del Castillo, Portalrubio de Guadamejud, Poveda de la Obispalía, Pozoamargo, Pozorrubio, Pozoseco, Provencio (El), Puebla de Almenara, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Rubielos Altos, Rubielos Bajos, Saceda del Río, Saceda-Trasierra, Saelices, San Clemente, San Lorenzo de la Parrilla, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Solera de Gabaldón, Tarancón, Tébar, Torrejoncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valdecolmenas de Abajo, Valdemoro del Rey, Valeras (Las), Valhermoso de la Fuente, Valparaíso de Abajo, Valparaíso de Arriba, Valverde de Júcar, Valverdejo, Valle de Altomira (El), Vara del Rey, Verdelpino de Huete, Vellisca, Villaescusa de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgordo del Marquesado, Villalpardo, Villalba del Rey, Villamayor de Santiago, Villanueva de Guadamejud, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar del Águila, Villar de la Encina, Villar del Maestre, Villar de Olalla, Villarejo de Fuentes, Villarejo de la Peñuela, Villarejo Periesteban, Villarejo Seco, Villarejo-Sobrehuerta, Villar del Horno, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villas de la Ventosa, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Záncara y Zarza de Tajo

Toledo 省的如下镇: Ajofrín, Alameda de la Sagra, Abarreal de Tajo, Almonacid de Toledo, Almorox, Añover de Tajo, Arcicóllar, Argés, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes,

Cabezamesada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Ciruelos, Cobeja, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Chozas de Canales, Chueca, Dosbarrios, Escalonilla, Esquivias, Fuensalida, Gálvez, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Huecas, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Manzaneque, Maqueda, Marjaliza, Mascaraque, Mazarambroz, Menasalbas, Méntrida, Miguel Esteban, Mocejón, Mora, Nambroca, Navahermosa, Noblejas, Noez, Novés, Numancia de la Sagra, Ocaña, Olías del Rey, Ontígola, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quero, Quintanar de la Orden, Quismondo, Recas, Rielves, Romeral (El), San Martín de Montalbán, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz de Retamar, Seseña, Sonseca, Tembleque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Totanés, Turleque, Ugena, Urda, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas con Peña Aguilera (Las), Ventas de Retamosa (Las), Villacañas, Villa de Don Fadrique (La), Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarejos de Montalbán, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yunclillos y Yuncos.

七、与地理区域的联系

(一) 该地理区域的特点

拉曼恰的地理区域位于半岛中部高原的南部，以向大西洋倾斜的低山地为特征。

拉曼恰是一片石灰黏土质高平原，其牧场具有富含石灰质和壤土的基土。

该地区具有极端的气候并有大陆气候特有的大范围变动，冬季寒冷，夏季炎热。温度有时能达到 40°C，有时日温达 20°C，年温差达 50°C。降水稀少，使该地区成为西班牙最干旱的地区之一，其环境极度干燥，相对湿度为 65% 左右。

“Manchega”羊是最适合该地区土壤和气候条件的品种。

（二）地理区域和产品的质量或特性或者产品的特定质量、声誉或其它特性之间的因果关系

该地区的土壤和气候条件对自然选择过程发挥了巨大的影响，使 Manchega 羊成为最适合该地区的品种，产出的奶赋予蒙切哥乳酪以特有的色泽、香气、味道和口感。

该奶酪自古以来就以 Manchega 母羊奶制成，数百年来其制造技术旨在优化这种传统拉曼恰奶酪的品质。

八、标签的具体规则

标签必须含有以下标注：“‘蒙切哥’奶酪原产地命名”（“Denominación de Origen ‘Queso Manchego’”）。当奶酪是用生奶制成时，可以“手工”（Artesano）一词在标签上指明。

上市产品贴有由监管委员会颁发、在注册单位中加贴的副标，加贴方法令该标签无法被重复使用，每一块蒙切哥乳酪在某一面上都有在模制和挤压工序中打上的带有序列号的酪蛋白标签。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

蒙切哥乳酪法定原产地（PDO）认证委员会。

24.赫雷斯-雪莉 / 雪莉技术规格

一、地理标志名称

中文名称：赫雷斯-雪莉 / 雪莉。

原文名称：Jerez / Xérès / Sherry。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：雪莉原产地名称监管委员会。

地址：2 Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), España.

四、欧盟成员国原产国地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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

利口酒。

（一）品种

白葡萄品种：帕罗米诺，佩德罗 · 希梅内斯，莫斯卡特（麝香）。

（二）酒精度

1. 酒精强化葡萄酒

（1）菲诺雪莉酒（ Fino ）： 15 ~ 17%vol.

（2）阿蒙蒂亚雪莉酒（ Amontillado ）： 16 ~ 22%vol.

（3）欧洛罗索雪莉酒（ Oloroso ）： 17 ~ 22%vol.

（4）帕洛 · 科尔达多雪莉酒（ Palo Cortado ）： 17 ~ 22%vol.

2. 利口酒精强化葡萄酒

（1）干型雪莉酒，半甜型雪莉酒（ Dry, Medium ）： 15 ~ 22%vol.

（2）淡色奶油雪莉酒，奶油雪莉酒（ Pale Cream, Cream ）： 15.5 ~ 22%vol.

(三) 自然甜葡萄酒

佩德罗·希梅内斯雪莉酒，莫斯卡特(麝香)雪莉酒(单葡萄品种)：15~22%vol。

六、地理区域的简要界定

西班牙赫雷斯·德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔·德巴拉梅达市、特雷布黑纳市、奇比奥纳市、罗塔市、雷阿尔港市、奇格拉纳·德拉佛龙特拉市、雷布里哈市，在格林威治子午线 $5^{\circ} 49'$ – 北纬 $36^{\circ} 58'$ 处。

酿造区域：“雪莉 Jerez-Xérès-Sherry”原产地命名受保护葡萄名酒应在位于赫雷斯·德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔·德巴拉梅达市区域的酒厂酿造，在格林威治子午线度 – 北纬 $36^{\circ} 49'$ 处，瓜达雷特河畔。

“雪莉 Jerez-Xérès-Sherry”原产地命名受保护葡萄名酒莫斯卡特尔酒还可在位于奇比奥纳市和奇克拉纳·德拉佛龙特拉市的酒厂生产。

七、与地理区域的联系

(一) 人为因素

葡萄种植和葡萄酒酿造是赫雷斯地区上千年来的支柱行业，追溯于腓尼基时代。当地气候条件、土质以及多种历史因素，特别是与赫雷斯地理战略相关的情况，是纯正葡萄种植业大规模发展并闻名遐迩的关键，并赢得全世界人民的瞩目。

赫雷斯地区在历史上享有盛誉，保持了葡萄种植业的优秀传统，弘扬了当地多世纪来的文化经济遗产：从十六世纪的赫雷斯葡萄酒行会，到 1935 年创办的西班牙首家名产地评选委员会。

赫雷斯地区的地理位置上距加的斯或塞维利亚商港不远，具有悠久历史，当地葡萄酒远销每周和北欧市场。漫长的运输过程要求葡萄酒酒精度高，确保酒质不变。该特点最初仅为长途运输后仍能保持葡萄酒品质稳定，其成功的关键在于当地精选天然酒花酵母上。此后，酒厂开发了必要技术，

进一步发展了酒花酵母。

索雷拉酿造体系也是雪莉酒酿制的关键。该工艺历史悠久，始于十八世纪，为满足市场对品优质佳葡萄酒的需求，而不依赖短暂的收获期。该需求和解决方案通过索雷拉酿造体系得到解决，并由此诞生了生态酿造葡萄酒，葡萄酒陈酿通过定期添加营养成分完成，即定期“取酒”和“倒酒”。

总之，该受保护名酒具有鲜明个性，主要源于其悠久的历史和独特的环境因素。几个世纪以来，赫雷斯地区善于发挥天然土质和气候条件，酿造最佳葡萄酒，降低不利因素产生的影响。十九世纪末葡萄根瘤蚜病蔓延后，葡萄种植农对葡萄品种进行了精选，更适合当地的天然条件。同时，对赫雷斯地区的典型文化遗产进行了弘扬，其最正宗和传统的农艺是“枝干法”，在赫雷斯地区得到普遍采用。

酒厂还开发了独特工艺，以便更好地利用环境条件：采用特制木桶酿造葡萄酒——酒囊。保持了内部真空，具有适当的面积/容积比例，确保天然酒花对容器内的葡萄酒进行均衡发酵。

同样，赫雷斯地区正宗酒窖的建造技术（许多是十九世纪甚至是十八世纪落成的）能在最大程度上发挥当地优越的气候条件，发挥小气候对葡萄酒酿造的优势。

（二）自然因素

1. 地形和土质

从地形角度来看，产区特点是开阔平原，地势平坦略有起伏，间有丘陵，坡度 $10\sim15^\circ$ 。葡萄园土质主要是母岩层，被称为“咸水湖底”，白色土壤，该地面是赫雷斯葡萄园的传统景致。是易于耕耘的土壤，具有足够蓄水能力，便于葡萄根茎发育。土壤成分突出的有碳酸钙（一般浓度在25%~40%之间）、粘土和硅石，源于当地渐新世时期的海底硅藻和放射虫壳演变。

此外，葡萄园土壤还有被称为“泥”、“沙”质土壤。泥质土壤土质主要是石灰石以及粘土和沙子，有机物含量很

高，土质颜色更深和更肥沃。砂质土壤主要分布在海岸边的葡萄园，碳酸钙低于 20%，以沙和粘土为主。

2. 气候

赫雷斯地区的气候特点是炎热。从平均温度来看，冬季最低 5°C，夏季最高 35°C。基本没有霜冻危害。自然，海洋具有温差平衡作用，离海远的内地温差较大。产区全年日照长达 300 多天，晴空万里，阳光明媚，夏季日照超过 1000 小时。

产区年均降雨约每平米 600L，降雨集中在 11 月、12 月和 3 月。该因素与当地典型的咸水湖底土质结合，蓄水力强，蒸发度低。另外，葡萄园距离海滨不远，葡萄藤露水多，减少了水份挥发，并对高温产生调节作用。

最后，应提及的是当地两种主要季风对气候产生的影响：从内地刮来的东风，干燥炎热，从海洋刮来的西风，湿润温暖，特别是在夏季时。

这些气候条件，对葡萄酒酿造具有特别重要的意义。如上所述，葡萄酒酿造区内酒窖的位置、朝向和特殊构造，能确保温度、湿度和理想通风条件，全年保持均衡的小气候，便于葡萄酒陈酿。

为确保葡萄酒的独特特性和质量，至今在适合装瓶的条件下进行酿造和装瓶，避免产生运输可能带来的口感损失。装瓶必须在产区内完成。所有受保护产品都应遵守该项义务，包括向是食品加工业供应的散装葡萄酒以及加工食品或饮料的辅料，对产地和目的地进行严格管理，并通过标签证明。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

25.纳瓦拉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：纳瓦拉。

原文名称： Navarra.

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：纳瓦拉原产地名称监管委员会。

地址： s/n Rua Romana,31390 Olite Navarra,España.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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

葡萄酒，利口葡萄酒。

（一）品种

美乐 (Merlot) , 丹魄 (Tempranillo) , 歌海娜 (Garnacha Tinta) , 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) , 格拉西亚诺 (Graciano) , 马苏埃罗 (Mazuelo) , 西拉 (Syrah) , 黑皮诺 (Pinot Noir) , 霞多丽 (Chardonnay) , 维尤拉 (Viura) , 小白玫瑰 (麝香) (Moscatel de Grano Menudo) , 玛尔维萨 (Malvasía) , 长相思 (Sauvignon Blanc) 和白歌海娜 (Garnacha blanca) 。

（二）酒精含量：

1.红葡萄酒： ≥ 11.5%vol。

2.桃红葡萄酒： ≥ 11%vol。

3.白葡萄酒： ≥ 10.5%vol。

4.麝香利口葡萄酒： 15 ~ 18%vol; 其最低总酒精度与实际酒精度之差应不低于 4%vol。

（三）产品外观

白葡萄酒，桃红葡萄酒和红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

西班牙：Ribera 低地区（Ribera Baja）:Ablitas , Arguedas , Barillas, Cascante, Castejón, Cintruénigo , Corella, Fitero , Monteagudo , Murchante , Tudela 和 Tulebras Valtierra.

Ribera 高地区(Ribera Alta) :Artajona , Beire , Berbinzana , Cadreita , Caparroso Cárcar , Carcastillo , Fakes, Funes, Larraga , Lerin, Muddy , Marcilla , Mélida Miracle Miranda de Arga , the Cuende Murillo , Murillo el Fruto , Olite Peralta Pitillas , Sansoáin , Santacara , Sesma , Tafalla 和 Villafranca .

Estella 地区：Aberin , Allo , Arellano, Armañanzas , Arróniz , Ayegui, Barbarin, Dicastillo , Desojo , El Busto, Espronceda , Estella, Igúzquiza , Lazagurría , Los Arcos, Luquin , Mendaza , Morentin , Murieta, Oteiza de la Solana , Sansol Torralba del Río Torres del Río, Yerri 山谷 , Villamayor , Villatuerta Monjardín 和多边形地籍 Piedramillera 3 号, 30 号, 31 号和 32 号。

Valdizarbe 地区 :Goodbye, Añorbe , Artazu , Barasoain , Biurrun Cirauqui , Enériz , Garinoain, Guirguillano , Legarda , Leoz , Mañeru , Mendigorría Muruzábal , Obanos Oloriz , Orisoain , Pueyo , Puente la Reina, Tiebas – Muruarte Reta , Tirapu , Úcar , Unzué Uterga。像 Etxzuri 镇和 Cizur 市多边形地籍 13 号。

还有集成生产领域，同时仍然存在各乡镇的葡萄园，Allín , Azuelo , Guesálaz , Lapoblación , Metautén , Mirafuentes , Mues , Nazar , Oco 和 Sorlada, Estella, Lónguida, Yesa, 海拔较低山区，Vidaurreta 和 Zabala 一带的分区。

七、与地理区域的联系

(一) 葡萄酒

在西班牙法定的原产地名称保护下,纳瓦拉因地理与气候的多样化加上其过去的历史，允许了多样不同葡萄品种的共存，伊比利亚半岛品种（Garnacha, Tempranillo, Muscat）和欧

洲大陆品种（Chardonnay,CabernetSauvignon,Merlot），两者完全适应于当地地理条件，以致于葡萄园种植专家和酿酒师不仅拥有丰富广泛的专业知识，而且同时能够酿造出具有不同性格的葡萄酒。

在海拔较低的山区基于地区的气候限制和用水条件，我们有的大多是平均酒精含量和酸度从中等至高等的桃红葡萄酒和红葡萄酒。它们具有艳丽玫瑰的颜色，非常圆润的果味，并提供品尝“美食”的感觉。红葡萄酒则属中等浓烈，带有柔和的水果味，不适合陈酿，适合酿成年轻的酒饮用。

Valdizarbe 由于受到大西洋的影响，生产中档，中高酒精含量以及中高酸度的白葡萄酒，桃红葡萄酒和红葡萄酒。白葡萄酒和桃红葡萄酒非常芳香和新鲜。红葡萄酒则是又强烈又平衡，适合在橡木桶中适度陈酿老化和中期的消费。

在 **Estella** 地带特别受大西洋气候影响，生产中档，中高和高酸度的白葡萄酒，桃红葡萄酒和红葡萄酒，尤其是陈酿老酒。葡萄酒非常芳香，有明显的矿物性质和现存新鲜，均衡的口感，适合于中期和长期的消费。

在 **Ribera** 高地区，比其他区具有较高的平均气温，较低的降雨量和较早开始新的收成，生产中高酒精含量和平均酸度的葡萄酒。粉红色的颜色浓艳带水果味。红葡萄酒同时适用于快速消费和贮存。一般情况下，它们在橡木桶里陈酿效果非常好，始终表现出良好强烈的口感和整体的和谐，并扩展出它们的高持久性。

在 **Ribera** 低地区，更显全面高温、更低的降雨量，更好助于酒精含量较高、酸度比其他低点和具有醇厚酒体之陈年佳酿。白葡萄酒适合快速消费，红葡萄酒厚又强，具有良好陈酿的资质。正是从这地区发展传统蒸馏酒起源的，主要特征在于葡萄甜度和酸度之间平衡的香醇。

（二）利口葡萄酒

从远古时代利口葡萄酒就已经在西班牙法定的原产地

名称保护地区发展，主要源自小白玫瑰（MoscoteldeGranoMenudo）品种和纳瓦拉本土品种完全适应了较干旱的地区。

更高的密度和风味结构是产区种植领域的特殊气候条件所致，主要特点是非常干旱的气候，在葡萄生长季节气温高，降雨量低，甚至缺水之故。

产区种植领域的特殊气候条件主要特点是非常干旱的气候，在葡萄生长季节气温高，降雨量低，永久水短缺的情况确定了利口葡萄酒，拥有更高密度结构形成的味道、香气和显着的高含糖量。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

26. 瓦伦西亚技术规范

一、地理标志名称

中文名称：瓦伦西亚。

原文名称：Valencia。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：瓦伦西亚原产地名称监管委员会。

地址：22 Quart, 46001 Valencia, España.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1986 年 6 月 13 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

葡萄酒，利口葡萄酒，起泡葡萄酒，芳香起泡葡萄酒低泡葡萄酒。

（一）品种

葡萄酒只能采用下列得到授权的葡萄品种釀制：

1. 白葡萄品种：霞多丽（ Chardonnay ），琼瑶浆（ Gewürztraminer ），马卡贝奥/维尤拉（ Macabeo ），苏比拉特·帕伦特（ Subirat Parent ），莫塞格拉（ Merseguera ），亚历山大麝香（ Muscat of Alexandria ），小粒白麝香/小白玫瑰（ Muscat petits grains ），普兰塔菲纳（ FinaPedralba Plant ），普兰塔诺瓦（ Plant Nova ），佩德罗·希梅内斯（ Pedro Ximenez ），雷司令（ Riesling ），长相思（ Sauvignon Blanc ），赛美蓉（ Semillon Blanc ），托尔托斯（ Tortosi ），弗德乔（ Verdejo ），苏尔迪尔（ Verdil ）及维欧妮（ Viognier ）。

2. 红葡萄品种：博巴尔（ Bobal ），博尼卡莱（ Bonicaire ），赤霞珠（ Cabernet Sauvignon ），品丽珠（ Cabernet Franc ），红弗卡拉（ Forcallat Tinta ），歌海娜（ Garnacha ），格拉西亚诺（ Graciano ），马尔贝克（ Malbec ），门西亚（ Mencia ），

美乐(Merlot), 慕合怀特(Mourv è dre), 佳丽酿(Carignan), 小味儿多(Petit Verdot), 黑比诺(Pinot Noir), 西拉(Syrah), 丹魄 (Tempranillo) 及廷托莱拉 (Tintorera) 。

(二) 酒精含量:

1. 白葡萄酒: 9%vol;
2. 桃红葡萄酒及红葡萄酒: 9.5%vol;
3. 带有佳酿、珍藏及特级珍藏标注的白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒: 12%vol;
4. 利口葡萄酒 (白葡萄酒, 桃红及红葡萄酒): 15%vol;
5. 优质芳香起泡葡萄酒 (白葡萄酒, 桃红及红葡萄酒): 6%vol;
6. 带有“小瓦伦西亚(Petit Valencia)”标注的白葡萄酒、桃红及红葡萄酒: 4.5%vol;
7. 低泡葡萄酒 (白葡萄酒, 桃红及红葡萄酒): 7%vol。

(三) 产品外观

白葡萄酒, 桃红葡萄酒及红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

西班牙瓦伦西亚省的南部, 下面是全部的分产区:

1. 上图里亚子纳区 (ALTO TURIA) : Alpuente 镇, Aras de los Olmos 镇, Benagéber 镇, Streets 镇, Chelva 镇, Yesa 镇, Titaguas 镇和 Tuéjar 镇。
2. 瓦伦蒂诺子纳区 (VALENTINO) : Alborache 镇, Alcublas 镇, Andilla 镇, Bétera 镇, Bugarra 镇, Buñol 镇, Casinos 镇, Cheste 镇, Chiva 镇, Chulilla 镇, Domeño 镇, Estivella 镇, Gestalgar 镇, Godella 镇, Godelleta 镇, Higueruelas 镇, Liria 镇, Losa del Obispo 镇, Macastre 镇, Montserrat 镇, Montroy 镇, Náquera 镇, Paterna 镇, Pedralba 镇, Picaña 镇, Real 镇, Rib a -roja de Turia 镇, Torrent 镇, Turis 镇, Vilamarxant 镇, Archbishop Villar 镇和 Chiva 镇。

3. 莫卡斯特雷尔一德瓦伦西亚子纳区 (MUSCAT DE VALENCIA) : Catadau 镇, Cheste 镇, Chiva 镇, Godelleta 镇,

Llombai 镇, Montroy 镇, Montserrat 镇, Real 镇, Torrent 镇, Turis 镇和 Chiva 镇。

4. 克拉利亚诺子纳区 (CLARIANO) : Atzeneta d'Albaida 镇, Agullent 镇, Albaida 镇, Alfarrasí 镇, Anna 镇, Aielo of Malferit 镇, AieloRugat 镇, Ayora 镇, Barx 镇, Bèlgida 镇, Piles 镇, Bellus 镇, Beniatjar 镇, Benicolet 镇, Benigànim 镇, València 镇, Benisuera 镇, Bicorp 镇, Bocairent 镇, Bolbaite, bufali, Castelló de Rugat 镇, Carrícola 镇, Chella 镇, Enguera 镇, Fontanars dels Alforins 镇, Guardamar de la Safor 镇, La Font de la Figuera 镇, Guadasequies 镇, La Llosa de Ranes 镇, Llutxent 镇, Mogente 镇, Montaverner 镇, Montesa 镇, Montichelvo 镇, L'Olleria 镇, Ontinyent 镇, Otos 镇, El Palomar 镇, Pinet 镇, La Pobla del Duc 镇, Quatretonda 镇, Ràfol Salem 镇, Rugat 镇, Salem 镇, Sempere 镇, Terrateig 镇, Fenced 镇和 Xativa 镇。

在“葡萄种植区注册”(Register Vitícola) 登记在册，并由在监管理事会(Regulatory Council)登记注册的酒庄农主及合作社成员经营的一部分纳区在历来所分配的土地上，在瓦伦西亚的原纳地保护下生纳葡萄酒。这些纳区位于阿尔巴塞特省(Albacete)的阿尔曼萨市(Almansa)和卡乌德特市(Caudete)所辖的下列地区: Campillo 镇, Season 镇, Casa Pino 镇, Casa Pina 镇, Cairn White 镇, Muller 镇, Molino Balsa 镇, Prisoners 镇, Canto Blanco 镇, La Venta 镇, Derramador 镇, Montalbana 镇, House Alberto 镇, clerks 镇, Escorredores 镇, Captains 镇, Pandas 镇, Venta del Puerto 镇, Girl Torre 镇, Torre Large 镇, White House 镇, the Lawsuit 镇, Herrasti 和阿尔曼萨市的豪斯洪多镇(House Hondo)，以及位于卡乌德特市的 Vega Bogarra, Derramador 和 the Narrow 的一些地区。

此外，由于国家法律允许双重注册，因此符合上述条件的地区也被认可为原纳区，它们分别位于以下的原纳地保护

范围内的各个市：

乌迪尔-雷格纳纳区（Utiel-Requena）：Camporrobles 镇，Caudete 镇，Fuenterrubles 镇，Requena 镇，Siete Aguas 镇，Sinarcas Utiel 镇，Venta del Moro 镇和 Villargordo Cabriel 镇。

阿利坎特纳区（Alicante）：Alcalalí 镇，Alfafara 镇，Alguesa 镇，Beneixama 镇，Benissa 镇，Bihar 镇，Castalla 镇，Elda 镇，Gata de Gorgos 镇，Hondon de las Nieves 镇，Hondon de los Frailes 镇，Ibi 镇，La Romana 镇，Llüber 及它的子纳区 Monóvar Mañán 镇，Onil 镇，Elda 镇，Pinoso 镇，Salinas 镇，Sax 镇，Teulada 镇，Tibi 镇，Villena 镇和 Xaló 镇。

七、与地理区域的联系

瓦伦蒂诺次产区（Valentino）的温和气候及降雨量使得所酿制的白葡萄酒和红葡萄酒具有更高的酒精浓度。而上图里亚次产区（Alto Turia）的大陆性气候造就了美味的白葡萄酒。位置靠近地中海及增加的降雨量为酿造芳香浓郁的葡萄酒（麝香葡萄）创造了条件。在克拉利亚诺次产区（Clariano），温度范围随多变的地势而变化，这给予了所产红葡萄酒饱满的口感和浓郁的果香。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。

27. 马吉那山脉技术规范²

略。

²产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对马吉那山脉（橄榄油）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第143号）。

28. 布列高科尔多瓦技术规范³

略。

³产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对布列高科尔多瓦（橄榄油）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第145号）。

29.阿尔萨斯技术规范

一、地理标志名称

中文名称：阿尔萨斯。

原文名称：Alsace。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：阿尔萨斯葡萄种植协会 - 保护及管理机构。

地址：12 avenue de la Foire aux Vins, 68012 COLMAR Cedex, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

欧塞瓦白品种 (auxerrois B) , 莎斯拉白品种 (chasselas B) 及粉红莎斯拉粉红色品种 (chasselas rose Rs) , 琼瑶浆粉红色品种 (gewürztraminerRs) , 小粒白麝香 (小白玫瑰) 白色品种 (muscat à petits grains B) , 粉红小粒白麝香粉红色品种 (muscat à petits grains B) , 昂托玫瑰白色品种 (muscat ottonel B) , 白比诺白色品种 (pinot blanc B) , 灰比诺灰色品种 (pinot gris G) , 黑比诺黑色品种 (pinot noir N) , 雷司令白色品种 (riesling B) , 西万尼白色品种 (sylvaner B)。

（二）最低酒精度

12.5%vol (以体积计)。

（三）产品外观

平静型葡萄酒：包括白葡萄酒，红葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理范围的简要界定

包括法国的如下行政区：

Haut-Rhin 省的如下市：Ammerschwihr, Beblenheim,

Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl,
Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller,
Gundolsheim, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen,
Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz,
Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr,
Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach,
Osheim, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr,
Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz,
Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz,
Vieux-Thann, Voeglinshoffen, Walbach, Wattwiller,
Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim,
Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

Bas-Rhin 省的如下市: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn,
Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim,
Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg,
Dachstein, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim,
Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim,
Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim,
Gertwiller, Gimbrétt-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein,
Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim,
Marlenheim, Mittelbergheim, Mittelhausen, Molsheim, Mutzig,
Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Obernai,
Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach,
Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor,
Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Seebach,
Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim,
Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolkheim,
Zellwiller.

七、与地理区域的联系

葡萄园的分布呈现丰富的多样性，土壤及地下土层的多种结合，特殊的细观气候，给阿尔萨斯的葡萄酒生产人提供

了丰富而众多的芳香型葡萄品种。他们选择保留这些品种，重点维护植物生物多样性，不受葡萄品种单一化的诱惑。因此在阿尔萨斯区域的土地上，植物多样性得到了充分的发挥和最佳表达。

北方葡萄园独特的风貌基于气候地质和土壤的组合，这种组合又与雄信心勃勃的生产规范而相结合，进而赢得了葡萄酒味觉个性的准确度。葡萄品种的选育确定了芳香型葡萄酒生产的方向。葡萄园面貌的多样性代表了多样化的地质土壤条件，向阿尔萨斯生产人为每个葡萄品种培育成功带来了最佳表达的条件。地域名称的补充，包括市镇和本地以及相关的葡萄品种方案的制定使这个整体愿望更具体化了。

孚日山脉给平原带来的保护赋予了阿尔萨斯半大陆性气候，干燥而日照长久，给葡萄的生长带来了理想的条件。葡萄种植分布在山麓，在葡萄成熟期间的气候特点是，白天热而晚间清凉，而葡萄叶丛的高度既保证了良好的葡萄成熟度（含糖量及酒石酸酸性）也起到了遮荫护凉的作用，给葡萄酒芳香的完善提供了最佳条件。葡萄园的平均海拔（200~400m 之间）正处在地热带的最佳方位，保证了酒石酸酸性自然平衡的品质。

秋末季节优良的气候条件不但有利于强化葡萄树根部糖浓度，也有利于葡萄产生贵腐，用生满贵腐葡萄来酿制葡萄酒，然后按照生产规范中规定来陈酿，使得葡萄酒品质得以日益提升。中世纪时，莱茵河畔就形成了向口岸地区和国家，甚至向更远地区出口葡萄酒的交通要道。目前，仍然有超出总产量四分之一的产品出口。

经过历代葡萄酒生产全体同仁发展直销的共同努力，终于走出了一条阿尔萨斯葡萄酒之路，它至今仍然贯穿葡萄酒与美食的完美结合。阿尔萨斯一跃成为一处赋有吸引力的旅游胜地，是阿尔萨斯地区经济的一张王牌。

早在 1822 年时，Andr Jullien 就曾经说过，“阿尔萨斯白葡萄酒深受高度评价，它略酸的口感中富有浓郁的芬芳。”

最早的时候，人们把这酒运送到美茵茨（Mayence）地区，用来和当地的莱茵葡萄酒调和，因此赋予并提升了葡萄酒的力量和芳香的个性。在 1866 年，Jules Guyot 在谈到阿尔萨斯白葡萄酒时说“它达到了一种特有的品质，成为白葡萄酒中的佼佼者。”特别是用雷司令 B (rieslingB) 品种葡萄酿制的白葡萄酒最得他的喜爱“味道”好，有强度而且保质期长久。”

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品方面的管理机构

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

（三）有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

30.雅文邑技术规范

一、地理标志名称

中文名称：雅文邑。

原文名称：Armagnac.

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：雅文邑加斯科涅葡萄园命名工会。

地址：BP 49, Rue des vignerons, F-32800 EAUZE, France 法国。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI) 。

五、产品描述

雅文邑是一种葡萄酒蒸馏烈酒，来自以下葡萄品种：白巴科 (bacoblanc)，白夫人 B (blancdame B)，鸽笼白 (colombard)，白夫尔 (folle blanche)，克丽丝 (grasse)，桔浪松 (jurançon)，莫扎克 (mauzac)，桃红莫扎克 (mauzacrosé)，梅丽埃圣-弗朗索瓦 (meslier Saint-François)，白玉霓 (ugniblanc)。

雅文邑在橡木桶中陈酿，所以酒汁带颜色。但是，白雅文邑除外，透明无色。

上市产品自然酒精体积浓度高于 40%vol。

雅文邑口感稳定，风格芳香。随着时间的推移从新酒走向陈酒的过程中，口感从年轻时的矫健有力，新鲜水果和花木芳香浓郁过渡到陈年时，口感更加圆润宽厚，含有熟水果和果脯及香料闻嗅芳香，多层次复杂与优雅同存。

白雅文邑则不同，在陈酿罐中平静抚育，所以，它的口感保留了新鲜水果和鲜花的芳香，激烈而细腻。

葡萄收获和葡萄酒酿制，蒸馏成熟或陈酿均需在下面确

定的土地界定范围内进行。

涉及到使用土地界定范围内收获的葡萄而酿制的蒸馏烈酒，要增添附加注释。这些严格限制的土地界定是指从西部的下雅文邑（Bas - Armagnac），中部的雅文邑- 泰纳莱兹（Armagnac-Ténarèze），到东南部的上雅文邑（Haut - Armagnac）的区域内。

六、地理区域的简要界定

包括法国 Gers 省的如下区：Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armois-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzacsur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra- Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galias, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin,

Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran,
Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens,
Leboulin,Lectoure, Lelin- Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes,
Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat,Lupiac,
Luppé- Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet,
Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes,
Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon,
Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian,
Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour,
Mirannes, Mirepoix, Monclar,
Monguilhem,Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux,
Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers,
Montréal,Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougaroulet,
Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas,Pauilhac,
Pavie, Perchète, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande,
Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis,Plaisance, Pouydraguin,
Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan,
Préneron, Projan,Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans,
Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune,
Roquefort,Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan,
Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros,
Saint-Avit-Frandat,Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac,
Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Griède,
Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary,
Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard,
Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse,
Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Salles-d'Armagnac,Sansan,
Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos,
Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termesd'Armagnac,Terraube,
Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle,
Urdens, Urgosse, Valencesur-Baïse, Vergoignan, Verlus,

Vic-Fezensac, Viella. Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castanet, Cazères-sur-l'Adour, Crémieu-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Lagrange, Losse, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Mont-de-Marsan, Montégut, Parleboscq, Perquie, Roquefort, Sainte-Foy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Martin-d'Oney, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

Lot-et-Garonne 省的如下区：Andiran, Calignac (plots D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Houeillès, Lannes, Lasserre, Lavardac (part between the rivers Gélise and Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

七、与地理区域的联系

雅文邑的地理区域分成三部分：西部是下雅文邑（Bas-Armagnac）区域，中部的雅文邑-泰纳莱兹（Armagnac-Ténarèze）区域，东南部是上雅文邑（Haut-Armagnac）区域。这三个区域土壤的保水能力从西至东逐渐增强，然而降雨量却逐渐减弱。得益于这个特殊物理环境，葡萄园能够得到规律地自然浇灌。

这个地区种植的白葡萄品种和栽培方法保证了葡萄高产，为了减少真菌病害，葡萄园种植密度低，保持藤蔓高度，枝叶通风性能好等条件。早期收获的葡萄正好合适酿制自然酒精浓度低的葡萄酒，达到含酸高但挥发酸度低的特点。这种葡萄酒特别适合生产蒸馏烈酒。

烈酒蒸馏器主要使用带有地方制造特点的雅文邑塔式蒸馏器。雅文邑烈酒在陈酿过程中不但享受到酒窖内外气候

条件自然融合优势，而且还受益于这个地区从十八世纪时发展起来蒸馏工艺。

雅文邑烈酒主要是在橡木桶中培育，酒窖内气候条件通过门窗和外界气候条件流通，生产者可根据实际环境条件来调整蒸馏流量。在成熟和陈酿过程中，各种不同的物理、化学反应，水，酒精和其它挥发性物质的挥发差，不同浓缩物，木质素提取，氧化过程等。所达到的最终方向均取决于烈酒自始含有的特点、木桶自身含有的可提取材料和能力、陈酿酒窖的物理特征，包括温度，湿度和通风能力等。

雅文邑也可以通过多种烈酒的调配而酿制，然后根据这个地区的习俗制成年份烈酒。

八、标签的具体规则

在“雅文邑”的地理标志标签上严格规定补充标注“原产地监控命名”的字样。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1. 法国竞争消费者事务和欺诈控制总局。
2. 法国国家原产地和质量管理局。

31. 博若莱技术规范

一、地理标志名称

中文名称：博若莱。

原文名称：Beaujolais。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：博若莱及博若莱村联合会。

地址：210 Boulevard Vermorel - BP 318,69661
VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

使用佳美葡萄（红皮白汁）酿制。这个品种酿造的是红葡萄酒。区域内也种植霞多丽葡萄品种，用来生产白博若莱葡萄酒，不过其栽培面积日渐缩小。

（二）酒精度

白葡萄酒：10.5%vol；桃红葡萄酒：10.0%vol；红葡萄酒：
10.0%vol。

（三）产品外观

白葡萄酒，桃红葡萄，红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

包括法国 Rhône 省的如下区：Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazayd'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie,

Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié,Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas,Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé,Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial,Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne,Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières,Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-surl'Arbresle,Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Justd'Avray,Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey,Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand,Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

Département of Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay,Chasselat, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles et Saint-Vérand.

七、与地理区域的联系

土地界定的范围覆盖五十公里左右，从玛功（Mâcon）的南面延伸到里昂（Lyon）。博若莱葡萄酒（Beaujolais）非常具有特色。虽然腹地海拔达到 1000m，但葡萄园却不超过 550m，占据了全部朝东的斜坡，享受着温和的气候条件，常年规律地受到雨水浇灌，就像在法国南方和罗纳河谷地区一样沐浴在一片日光之中。西面，受益于博若莱山（Monts du Beaujolais）的屏障，这个地理区域享受着日光和降雨的特殊有利条件，保证了葡萄的成熟，糖浓度和葡萄生长的优佳卫生条件。

虽然看起来好似和谐景色一片，但是无论是在地质还是在景观方面，这个土地界定范围内的土壤却是多样性的，而这个多样性在葡萄酒口感中充分体现出来。北面的葡萄酒口感强悍而色彩浓重，土壤是酸性的。南面的土壤主要是石灰岩基质，葡萄酒口感轻盈而含果香。

土地界定范围内收获的葡萄种植在山坡上的花岗岩质和粘土—石灰岩质土壤上，虽然贫瘠但排水性能强，地势优越，朝东方向丘陵视野开阔，这种地形能保护葡萄不受晨露的影响，丘坡的海拔高度保护葡萄园不受冬天晨雾的影响。否则，冬天的索恩河谷（Vallée de la Saône）常常被淹没在晨雾中。

用来生产博若莱村（Villages）标签的葡萄必须在土地界定的范围内收获。酸性土壤，位于法定生产区域的北面，属于古生代基底岩石质或者出自第四纪冲积岩石质。

通过几代人的努力，葡萄生产人发现如何利用土地的优势，并且懂得了如何在生产实践中使用合适的酿制方法把佳美（GamayN）葡萄品种的特点释放出来。得益于这个特殊的葡萄品种，博若莱葡萄酒慢慢地走出了个性化，酿制出产年轻美味的葡萄酒。这种年轻的新酒，带来的是当年收获葡萄丰富的芳香口感，但同时也能让品尝人想象得到，如经过稍长时间的浸泡特别是一个陈酿的过程，葡萄酒所能发挥出强悍和平衡的口感。这样，凡是使用博若莱佩美酒（beaujolais primeur）和博若莱新酒（beaujolais nouveau）标签的葡萄酒基本特征是水果芳香，柔顺和清凉的口感。因此，经过发酵的葡萄酒主要用来做陈酿期较长的葡萄酒产品，达到释放出多种复杂的芳香和丹宁结构目的，出产一款陈酿好酒。

博若莱原产地监控命名区域的土地界定范围内的部分土壤是粘土质，更适于陈酿色彩丰富和柔顺的特酿酒。生产博若莱村葡萄酒（Villages）土地界定范围内的葡萄园种植在结晶岩的沙质土壤上，葡萄酒的特点是平衡，和谐，芳香悠

悠流长的口感。

尽管大里昂地区对博若莱葡萄酒的消费量极其可观，但是早在有铁路线之前，博若莱葡萄酒产量的大部分就已经畅销巴黎地区。从十九至二十世纪，博若莱葡萄酒仰仗在巴黎和里昂地区的成功经验，更把产品的销售推向了全法国和全世界。博若莱葡萄酒高度的知名度，使人们习惯称其为“里昂的第三条河”，与索恩河（Saône）和罗纳河（Rhône）相提并论。从十九世纪伊始，生产人和交易人很早就开始推销当年的葡萄酒产品。从 1950 年开始，交易人就开始推广博若莱佩美酒。

众多的酒窖品尝室和新开建的葡萄酒之路吸引越来越多的消费者，方便他们更好更多地了解丰富多彩的博若莱葡萄酒产品。

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

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

（三）有关检查税务随附文件及海关服务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

32.波尔多技术规范⁴

略。

⁴产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对波尔多（Bordeaux）实施地理标志产品保护的公告》（2015年第75号）。

33. 勃艮第技术规范

一、地理标志名称

中文名称：勃艮第。

原文名称：Bourgogne。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：勃艮第联合会。

地址：132-134 Route de Dijon, 21200 BEAUNE, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

1. 白葡萄酒：

（1）主要葡萄品种：霞多丽白色品种（chardonnay B），白比诺白色品种（pinot blanc B）；

（2）次要葡萄品种：灰比诺灰色品种（pinot gris G）。

2. 红葡萄酒：

（1）主要葡萄品种：黑比诺黑色品种（pinot noir N）；

（2）次要葡萄品种：霞多丽白色品种（chardonnay B），白比诺白色品种（pinot blanc B），灰比诺（pinot gris），凯撒 N（césarN）。

3. 桃红葡萄酒：

（1）主要葡萄品种：黑比诺黑色品种（pinot noir N），灰比诺灰色品种（pinot gris G）；

（2）次要葡萄品种：白比诺白色品种（pinot blanc B），霞多丽白色品种（chardonnay B），凯撒 N（césarN）。

（二）酒精度

红葡萄酒：≥10.0%vol;
桃红葡萄酒：≥10.0%vol;
白葡萄酒：≥10.5%vol。

(三) 外观

红葡萄酒，白葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

对于红、白、桃红葡萄酒在法国以下行政区：

Côte-d'Or 省的如下市：Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couche, Curtill-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilly, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Roche pot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot；

Rhône 省 : Charentay 市；

Saône-et-Loire 省的如下市: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey,
Berzé-la-Ville,Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud,
Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles,Bissy-sur-Fley, Blanot,
Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne,Burgy,
Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré,
Chamilly,Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize,
La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay,
Charnay-lès-Mâcon, Charrecey,Chasselas, Chassey-le-Camp,
Château, Cheilly-lès-Maranges,
Chenôves,Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé,
Cortambert, Cortevaix,Couches, Crêches-sur-Saône, Créot,
Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé,
Dennevry, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National,
Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny,
Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley,Fontaines, Fuissé, Genouilly,
Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny,Jambles, Jugy,
Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand,
Lugny,Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy,
Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy,
Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton,Ozenay,
Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé,
Remigny, LaRoche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain,
Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye,
Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengouxde-Scissé,
Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy,
Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune,
Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche,
Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu,
Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay,
Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes,
Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire,

la Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré

Yonne 省的如下市 : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

白葡萄酒包括如下行政区:

Rhône 省的如下市 : Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

红葡萄酒和桃红葡萄酒包括如下行政区:

Rhône 省的如下市: Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, et Villié-Morgon.

Département of Saône-et-Loire : La-Chapelle-de-Guinchay,

Pruzilly, Romanèche-Thorins.

七、与地理区域的联系

勃艮第地理区域位于北部，葡萄园受到很大的气候制约。因此，葡萄园种植局限在最有利的土地界定范围内，享受特有的细观气候，比整个地区的气候要温暖和干燥，土壤的排水性好，自身有排除多余积水的能力，而且这里的土壤非常肥沃，温度回升速度快。

因此，勃艮第法定葡萄酒产区土地界定范围集中在几个主要的优势部位，这里的土壤通常是石灰岩质，海拔高度中等。勃艮第葡萄酒产区实际上是一个荟集多个小区域为一整体的法定产区，而这些小区域的个性却各有千秋，这个特点给葡萄酒的生产带来了多样性。这些信息可以在地理名称补充内容上标注出来，非常突出的共同的特点是：葡萄品种少，几乎全是本地品种，特别适应本地土壤和气候条件，单葡萄品种或者单品种葡萄酒。

这个农学特点突出的整体，却和自然条件多样化，及本地的生产习惯完美地结合在一起。生产出了品种多样的白色，红色和桃红色葡萄酒，它们具有北方葡萄酒略酸和果香的共同特点，口感有一种特殊的优雅而且贮存期长久。

气候的梯度虽然不很明显，但是却通过黑比诺（pinot noir N）和霞多丽（chardonnay B）葡萄品种充分地抒发体现出来，因为这两个葡萄品种对自然环境条件的变化反应最为敏感。

今天我们所熟悉的勃艮第葡萄酒产区面貌，起源于全体葡萄生产同仁的团结，并在这个动力的驱动之下得到的结果。大家一起为产区久负声望的历史而感到骄傲。

然而，只是在十九世纪时，勃艮第葡萄酒产区才联盟在一个共同的名称下。

在 1816 年时，作者于连在《著名葡萄酒产区地形》一书中再三强调说明他对这个葡萄产区化分的理由。当时，他把下勃艮第产葡萄酒（Basse Bourgogne，约纳省 Yonne），

上勃艮第 (Haute Bourgogne, 科多尔省 Côte d'Or 和北索恩-卢瓦尔省 Nord de la Saône-et-Loire) , 玛功葡萄酒 (Mâcon) 和博若莱葡萄酒 (Beaujolais) 的一部分集中在一个篇章里进行阐述。

也许，是在十八世纪开始的葡萄酒交易和在二十世纪初，葡萄生产人把葡萄酒生产进一步组织化的行动，为勃艮第葡萄酒身份的崛起起到了决定性作用。从历史看，葡萄交易人和生产人联合在一起代替了本地贵族和教会的势力，发展了勃艮第葡萄酒知名度，他们把握葡萄生产经济的命脉，加强其影响力，促使勃艮第名声远扬欧洲大陆以外。1728 年在伦敦出版的关于“论勃艮第，论其生产的葡萄酒……”的论文中，修道士阿穆(Abbé Arnoux)对这一历史情结作出了见证。此书原版用法文写成，后来被翻译成英文版和德文版。托马斯·杰斐逊 (Thomas Jefferson)，后来成为美国总统，1787 年访问勃艮第，直至去世，是一位勃艮第葡萄酒热衷的传播者，为勃艮第在美洲盛誉满天下作出了重要贡献。

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

(一) 有关检查对标准规范遵守机构：

法国国家原产地和质量管理局。

(二) 有关打假监控机构 (质量，标签及其它文件及营销文件)：

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关服务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

34. 卡尔瓦多斯技术规范

一、地理标志名称

中文名称：卡尔瓦多斯。

原文名称：Calvados。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：卡尔瓦多斯和诺曼底苹果酒生产商联合会。

地址：Immeuble Citipolis - Place Boston, 14200
HEROUILLE SAINT CLAIR, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

卡尔瓦多斯是通过苹果酒和梨酒蒸馏产生的。所使用的苹果和梨是专用做酿酒的品种。蒸馏烈酒在橡木桶中成熟，颜色呈琥珀色，保留了水果衍生芳香的感官特征。

卡尔瓦多斯最高含甲醇 200g/每百升纯酒精，产品酒精浓度最低 40%vol。

水果采收、苹果或梨汁的处理，蒸馏、陈酿均须在土地界定范围内进行。

六、地理区域的简要界定

包括法国的如下行政区：

Calvados: Ablon, Acqueville, Aignerville,
Amayé-sur-Orne, Amayé-sur-Seulles, Anctoville, Angerville,
Angoville, Annebault, Argancy, Auberville, Audrieu,
Aunay-sur-Odon, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile,
LesAuthieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars,
Avenay, Balleroy, Banneville-sur-Ajon, Barneville-la-Bertran,
Bavent, Bayeux, Bazenville, LaBazoque, Beaulieu, Beaumesnil,

Beaumont-en-Auge, Bauquay, Bellou, Benerville-sur-Mer, Le Bény-Bocage, Bernières-le-Patry, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, LaBigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Le Bô, Boissey, LaBoissière, Bonnebosq, Bonnemaison, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Boulon, Bourgeauville, Branville, Brémoy, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, Brucourt, Burcy, Bures-les-Monts, Cahagnes, Cahagnolles, La Caine, Cambremer, Campagnolles, Campandré-Valcongrain, Campeaux, Campigny, Canapville, Canteloup, Cardenville, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Caumont-l'Éventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-Bois-Halbout, Champ-du-Boult, La Chapelle-Engerbold, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Clarbec, Clécy, Cléville, Combray, Condésur-Noireau, Coquainvilliers, Cordebugle, Cormolain, Cossesseville, Coudray-Rabut, Couloncés, Coulvain, Coupesarte, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Courvaudon, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croisilles, Croissanville, La Croupte, Culeyle-Patry, Curcy-sur-Orne, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, Le Désert, Le Détröit, Dives-sur-Mer, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Écrammeville, Englesqueville-en-Auge, Épinay-sur-Odon, Équemauville, Espins, Esson, Estry, Étouvy, Évreux, Family, Fauguernon, Le Faulq, La Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Fontenermont, Formentin, Foulognes, Fourneaux-le-Val, Le Fournet, Fourneville, Fresney-le-Vieux, Friardel, Fumichon, Le

Gast, Gennevile, Gerrots,Glanville, Glos,
Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer,
Goupillières,Grandchamp-le-Château, Grangues, La Graverie,
Grimbosq, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent,
Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, LaHoublonnière,
Houlgate, Les Isles-Bardel, Janville, Jurques, Laize-la-Ville,
LaLande-sur-Drôme, Landelles-et-Coupiigny, Landes-sur-Ajon,
Lassy, Léaupartie,Lécaude, Leffard, Lénault,
Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisoires, Litteau, Livarot,Livry, Le
Locheur, Les Loges, Les Loges-Saulces, Longvillers,
Magny-le-Freule,Maisoncelles-la-Jourdan, Maisoncelles-Pelvey,
Maisoncelles-sur-Ajon, Maizet,Malloué, Manerbe,
Manneville-la-Pipard, Marolles, Martainville,
Martigny-surl'Ante,Méry-Carbon, Meslay, Le Mesnil-au-Grain,
Le Mesnil-Auzouf, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Benoist, Le
Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, Le Mesnil-Durand, Le
Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le
Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Robert, Le Mesnil-Simon, Le
Mesnil-sur-Blangy, Le Mesnil-Villement, Meulles,
Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Montamy,
Mont-Bertrand, Montchamp, Montchauvet, Monteille,
Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Montviette,
Moulines, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais,Les
Moutiers-Hubert, Moyaux, Mutrécy, Norolles, Norrey-en-Auge,
Notre-Damede-Courson, Notre-Dame-de-Livaye,
Notre-Dame-d'Estrées, Ondefontaine, Orbec,L'Oudon,
Ouffières, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte,
Ouville-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Périgny,
Petiville, Pierrefitte-en-Auge,Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont,
Pierres, Le Pin, Placy, Planquery, Le Plessis-Grimoult, La
Pommeraye, Pont-Bellanger, Pont-d'Ouilly, Pontécoulant,

Pont-Farcy,Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien,
Préaux-Bocage, Le Pré-d'Auge, Presles,Prêtreville, Proussy,
Putot-en-Auge, Quetteville, Rapilly, Le Reculey,
Repentigny,Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, La Rocque, Rocques,
La Roque-Baignard,Roucamps, Roullois, Rubercy, Rully,
Rumesnil, Saint-Agnan-le-Malherbe, Saint-André-d'Hébertot,
Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois,
Saint-Benoît-d'Hébertot,Saint-Charles-de-Percy,
Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc,
Saint-Denis-de-Méré, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir,
Saint-Étienne-la-Thillaye,Sainte-Foy-de-Montgommery,
Saint-Gatien-des-Bois,
Saint-Georges-d'Aunay,Saint-Georges-en-Auge,
Saint-Germain-d'Ectot, Saint-Germain-de-Livet,
Saint-Germain-de-Montgommery,
Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande-Vaumont,Saint-Germain
-du-Crioult, Saint-Germain-Langot,
Sainte-Honorine-de-Ducy,Sainte-Honorine-du-Fay, Saint-Hymer,
Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers,
Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc,
Saint-Julienle-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert,
Saint-Laurent-de-Condel,Saint-Laurent-du-Mont,
Saint-Léger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles,
Saint-Loupde-Fribois, Saint-Manvieu-Bocage,
Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette,
Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau,
Saint-Martin-aux-Chartrains,
Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière,
Saint-Martinde-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc,
Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces,
Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury,

Saint-Michel-de-Livet,Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces,
Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx,
Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs,
Saint-Pierre-Azif,Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs,
Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierredu-Jonquet,
Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy,
Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge,
Saint-Vigor-des-Mézerets, Sallen,Sallenelles, Sept-Frères,
Sept-Vents, Surville, Le Theil-Bocage, Le Theil-en-Auge,Thiéville,
Thury-Harcourt, Tordouet, Le Torquesne,
Torteval-Quesnay,Tortisambert, Touques, Tourgéville,
Tournebu, Le Tourneur, Tourville-en-Auge,Tracy-Bocage,
Tréprel, Troarn, Trois-Monts, Le Tronquay,
Trouville-sur-Mer,Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit,
Vacognes-Neuilly, La Vacquerie, Valsemé,Vassy, Vaubadon,
Vaudeloges, Vaudry, Vauville, La Vespière, Le Vey,
Victot-Pontfol, Viessoix, Vieux, Vieux-Bourg,
Vieux-Pont-en-Auge, Villers-Bocage, Villers-sur-Mer, Villerville,
La Villette, Villy-Bocage, Vire.

Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville(B), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Banville (AB, ZB), Biéville-Quétieville (C64,C65, D53), Brouay (A, B, ZB, ZD), La Cambe (AB, ZC, ZE, ZH), Canchy (B, ZA,ZB, ZE, ZH, ZI, ZK), Chouain (ZA : 44-55), Colleville-sur-Mer (A, B, D),Commes (A : 30-45-110-171-238-239-265-280-286-398, D), Condé-sur-Seulles (A: 121-146-258, ZA : 7), Cristot (AB : 4), Ducy-Sainte-Marguerite (tous sauf ZA,ZB et B), Englesqueville-la-Percée (A1 : 29, B1), Eraines (ZA : 44-69-70-73-74-82-83), Etréham (A : 463-464-465-466, B : 168), Falaise (AE : 334-335-336),Fierville-Bray (A, G, I, ZC), Fontaine-Etoupefour (ZB : 254-255), Fontaine-le-Pin(ZE),

Formigny (ZD : 12-15-29-53-75-76, ZE : 7-8-17), Gonnehville-en-Auge (A1,A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Guéron (ZC), La Hoguette (A, B01, D3, E3, ZA,ZD, ZI, ZK, ZL), Isigny-sur-Mer (ZA, ZB, ZO), Juaye-Mondaye (ZH : 18, ZI : 54,ZM, ZN, ZO), Lingèvres (A, D, E), Longues-sur-Mer (ZA, ZB, ZL), Lion sur Mer(AE), Longueville (B1, B2), Maisons (A : 205-206), Mandeville-en-Bessin (B), LeManoir (AH : 29), Merville-Franceville-Plage (AN, AO, AL, E3, F1, F2), Meuvaines (B), Le Molay-Littry (territoire de Littry en totalité), Monfreville (ZK :4), Morteaux-Coulibœuf (F), Mosles (ZE : 21, ZH : 83), Moult (C1, C2), Neuillyla-Forêt (B, D), Nonant (AC : 44-50, ZN : 26), Osmanville (A, B, E), Ouézy (F1,F2), Perrières (ZH : 48, AC : 252-253-281-282-284-285-286-291-297-298-299-300, AD : 35), Rosel (AE : 88 à 92-111), Rots (AB, AC, AK, AO, AZ, BC, BR), Russy (A : 79-166-199-266, C : 15), Ryes (AB : 53-145-224-251, C : 16-17-48-49-71-117, AC : 38-40), Saint-Gabriel-Brécy (ZC : 32-49), Saint-Germain-du-Pert(ZA, ZB, ZC, ZH), Saint-Germain-le-Vasson (A, ZE, ZH), Saint-Laurent-sur-Mer(B), Saint Pierre du Bû (ZI), Saint-Samson (A : 110-111-149-150-151-152-163-164), Secqueville-en-Bessin (A : 24-184-186-188-189), Soignolles (A : 111 T : 11), Tracy-sur-Mer (B, AB : 81), Ussy (ZA, ZB), Vaux-sur-Aure (A, ZA), Versainville(C : 105-107-108-146-147), Vouilly (ZA : 12).

Département de l'Eure : Aclou, Ajou, Appeville-Annebault, Asnières,Authou, Bailleul-la-Vallée, La Barre-en-Ouche, Barville, Bazoques, Beaumesnil,Beaumont-le-Roger, Le Bec-Hellouin, Bernay, Berthouville, Berville-sur-Mer,Beuzeville, Le Bois-Hellain, Boisney, Boissy-Lamberville, Bonneville-Aptot,Bosc-Renoult-en-Ouche, Les Bottereaux, Boulleville, Bournainville-Faverolles,Brestot, Brétigny, Brionne,

Broglie, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelleles-Grands,
Carsix, Chamblac, Chambord, La Chapelle-Bayvel, La
Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Condé-sur-Risle,
Conteville, Cormeilles, Corneville-la-Fouquetière,
Corneville-sur-Risle, Courbépine, Drucourt,
Duranville, Écaquelon, Épaignes, Épinay, Épreville-en-Lievin,
Fatouville-Grestain, Le Favril, Ferrières-Saint-Hilaire,
Fiquefleur-Équainville, Folleville,
Fontaine-l'Abbé, Fontaine-la-Louvet, Fontaine-la-Soret,
Fort-Moville, Foulbec, Fourmetot, Franqueville,
Fréneuse-sur-Risle, Fresne-Cauverville, Gisay-la-Coudre,
Giverville, Glos-sur-Risle, La Goularière, Goupillières, Gouttières,
Grand-Camp, Granchain, Grosley-sur-Risle, La
Haye-Saint-Sylvestre, Hecmanville,
Heudreville-en-Lievin, Illeville-sur-Montfort,
Jonquerets-de-Livet, Juignettes, La
Lande-Saint-Léger, Landepéreuse, Launay, Lieurey,
Livet-sur-Authou, Malouy,
Manneville-la-Raoult, Manneville-sur-Risle, Martainville,
Mélicourt, Menneval, Mesnil-Rousset, Montfort-sur-Risle,
Montreuil-l'Argillé, Morainville-Jouveaux, Morsan, Nassandres,
Neuville-sur-Authou, Noards, La Noë-Poulain,
Notre-Dame-d'Épine, Notre-Dame-du-Hamel, Le
Noyer-en-Ouche, Perriers-la-Campagne, Piencourt, LesPlaces,
Plainville, Le Planquay, Plasnes, Pont-Audemer, Pont-Authou,
La Poterie-Mathieu, Les Préaux, La Roussière, Rugles,
Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Antoin-de-Sommaire,
Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-des-Hayes,
Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-le-Guichard,
Saint-Aubin-le-Vertueux, Saint-Benoît-des-Ombres,
Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Clair-d'Arcey,

Saint-Cyrde-Salerne,
Saint-Étienne-l'Allier,
Saint-Georges-du-Vièvre,
Saint-Germain-Village,
Saint-Jean-de-la-Léqueraye,
Saint-Laurent-du-Tencement,
Saint-Maclou,
Saint-Mards-de-Fresne,
Saint-Martin-du-Tilleul,
Saint-Philbert-sur-Risle,
Saint-Pierre-de-Cormeilles,
Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Mesnil, Saint-Pierre-du-Val,
Saint-Quentin-des-Isles,
Saint-Sulpice-de-Grimbouville,
Saint-Sylvestre-de-Cormeilles,Saint-Symphorien,
Saint-Victor-de-Chrétienville,
Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, Serquigny, Le Theil-Nolent,
Thevray, Thiberville,Thierville, Le Torpt,
Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, Touville,
LaTrinité-de-Réville, Triqueville, Valailles, Vannecrocq,
Verneusses.

Bois-Normand-près-Lyre (E : 86-88-89-91-112-205-241-242), Bouquetot (ZA : 193, ZL : 142), Colletot (ZA : 19), Epreville-en-Roumois (ZE), Eturqueraye (ZA : 72), Flancourt-Catelon (ZC : 91-92), La Haye-Aubrée (ZC : 2, ZI : 155-191), La Haye-de Routot (ZA : 28-29-30), Routot (AB,AH, ZD), Saint-Aubin-sur-Quillebeuf(ZB : 113), Saint-Eloi-de-Fourques (C : 148-154, E : 163-165-169-170-312-314-316-325-326-334-339-340-467-471-490-491,ZK : 37-43-44), Saint-Ouen-de-Thouberville (D : 233), Saint-Ouen-du-Tilleul (B :29-30-31-1010-1332-1445-1447, ZA :

3-4-5-29-30-31-256-257), Saint-Paul-de-Fourques (ZC : 5a-6-12-29 à 31-35), Saint-Thurien (ZA : 74), La Saussaye (A :211-217-227-404, B : 611), Trouville-la-Haule (ZC : 354-355), Valletot (ZA : 56-57-77-78-79), Vraiville (A, AC, ZA, ZB, ZH, ZC).

Département of Manche : Agneaux, Amigny, Anctoville-sur-Boscq, Angey, Argouges, Avranches, Bacilly, La Baleine, Barenton, La Barre-de-Semilly, Baudre, La Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Bellefontaine, Belval, Benoîtville, Bérigny, Beslon, Besneville, Beuvrigny, Biéville, Bion, La Bloutière, Boisyvon, Bolleville, Bourguenolles, Braffais, Brainville, Brécey, Brectouville, Breuville, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Brillevast, Brix, Brouains, Buais, Cambernon, Cametours, Camprond, Canisy, Carantilly, Carnet, Cavigny, Céaux, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, La Chaise-Baudouin, Les Chambres, Champcervon, Champcey, Champeaux, Champrepus, Chanteloup, La Chapelle-Cécelin, La Chapelle-en-Juger, La Chapelle-Urée, Chasseguey, Chaulieu, Chavoy, Le Chefresne, Chérencé-le-Héron, Chérencé-le-Roussel, Les Chéris, Chèvreville, Chevry, Coigny, La Colombe, Condé-sur-Vire, Contrières, Coulouvray-Boisbenâtre, Courcy, Coutances, Couvains, Crasville, Les Cresnays, La Croix-Avranchin, Crollon, Cuves, Dangy, Le Dézert, Domjean, Dragey-Ronthon, Ducey, Écausseville, Émondeville, Équilly, Éroudeville, L'Étang-Bertrand, Ferrières, Fervaches, Feugères, Fierville-les-Mines, Fleury, Flottemanville, Folligny, Fontenay, Fourneaux, Le Fresne-Poret, Gathemo, Gavray, Genêts, Ger, Giéville, La Godefroy, La Gohannière, Golleville, Gonnehville, Gourfaleur, Gouvets, Le Grand-Celland, Gratot, Grimesnil, Grosville, Guéhébert, Guilberville, Le Guislain, Hambye, Hamelin, Hauteville-la-Guichard, La Haye-Bellefond,

La Haye-d'Ectot, La Haye-Pesnel, Hébécrevon, Helleville,
Heuguevillesur-Sienne, Hérenguerville, Heussé, Hocquigny,
Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isgny-le-Buat,
Joganville, Juilley, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, La
Lande-d'Airou, Lapenty, Lengronne, Lieusaint, Lingéard,
Les Loges-Marchis, Les Loges-sur-Brécey, Lolif, Longueville, Le
Loreur, Le Lorey, Lozon, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, La
Lucerne, Magneville, La Mancellièresur-Vire, Marcey-les-Grèves,
Marcilly, Margueray, Marigny, Martigny, Maupertuis, La
Meauffe, Le Mesnil, Le Mesnil-Adelée, Le Mesnil-Amand,
Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le
Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Garnier, Le Mesnil-Gilbert,
Le Mesnil-Herman, Le Mesnillard, Le Mesnil-Opac, Le
Mesnil-Ozenne, Le Mesnil-Rainfray, Le Mesnil-Raoult,
Le Mesnil-Rogues, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Tôve, Le
Mesnil-Véneron, Le Mesnil-Villeman, La Meurdraquière, Milly,
Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaigu-les-Bois, Montanel,
Montbray, Montchaton, Montcuit,
Monthuchon, Montjoie-Saint-Martin, Montpinchon, Montrabot,
Montreuil-sur-Lozon, Montviron, Moon-sur-Elle, Morigny,
Mortain, Morville, La Mouche, Moulines, Moyon,
Muneville-sur-Mer, Négreville, Néhou, Le Neufbourg, Nicorps,
Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye,
Notre-Dame-d'Elle, Notre-Dame-du-Touchet, Octeville-l'Avenel,
Orval, Ouville, Parigny, Percy, Les Perques, Perrierson-Beauficel,
Le Perron, Le Petit-Celland, Les Pieux, Placy-Montaigu,
Plomb, Poilley, Pontaubault, Pont-Hébert, Ponts, Précey,
Précorbin, Prétot-Sainte-Suzanne, Quettehou, Quettetot,
Quettreville-sur-Sienne, Quibou, Rampan,
Rauville-la-Bigot, Reffuveille, La Rochelle-Normande, Rocheville,
Romagny, Roncey, Rouffigny, Rouxeville, Saint-Amand,

Saint-André-de-l'Épine, Saint-Aubin-des-Préaux,
Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Barthélemy, Saint-Brice,
Saint-Brice-de-Landelles,Sainte-Cécile, Saint-Christophe-du-Foc,
Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Saint-Cyr,
Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu,
Saint-Ébremond-de-Bonfossé, Saint-Georges-de-Livoye,
Saint-Georges-d'Elle,Saint-Georges-de-Rouelley,
Saint-Georges-Montcocq,
Saint-Germain-d'Elle,Saint-Germain-de-Tournebut,
Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Gilles,
Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-Jacques-de-Néhou,
Saint-James, Saint-Jean-de-la-Haize,Saint-Jean-de-Savigny,
Saint-Jean-des-Baisants,
Saint-Jean-des-Champs ,Saint-Jean-du-Corail,
Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jean-le-Thomas,
Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves,
Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Lô, Saint-Louet-sur-Vire,
Saint-Loup, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Martin-d'Aubigny,
Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfossé,
Saint-Martin-de-Cenilly, Saint-Martin-de-Landelles,
Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-le-Bouillant,
Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert,
Saint-Maur-des-Bois, Saint-Maurice-en-Cotentin,
Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie,
Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-Patrice-de-Claids,
Sainte-Pience,
Saint-Pierre-d'Arthégly,Saint-Pierre-de-Coutances,
Saint-Pierre-de-Semilly, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers,
Saint-Pois, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Romphaire,
Saint-Samson-de-Bonfossé, Saint-Sauveur-la-Pommeraye,
Saint-Sauveur-Lendelin,Saint-Senier-de-Beuvron,

Saint-Senier-sous-Avranches,
Sainte-Suzanne-sur-Vire,Saint-Symphorien-des-Monts,
Saint-Vigor-des-Monts, Sartilly, Saussemesnil,Saussey, Savigny,
Savigny-le-Vieux, Sortosville-en-Beaumont,
Sortosville,Sottevast, Sotteville, Soulles, Sourdeval,
Sourdeval-les-Bois, Subligny,Surtainville, Taillepied, Tamerville,
Le Tanu, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire,Teurthéville-Bocage, Le Theil,
Tirepied, Torigni-sur-Vire, Tourville-sur-Sienne,Tréauville, Trely,
La Trinité, Troisgots, Vains, Le Valdécie, Valognes, Le
Val-Saint-Père, Le Vast, Vaudreville, La Vendelée, Vengeons,
Ver, Vergoncey, Vernix,Videcosville, Vidouville, Villebaudon,
Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-le-Pré, Villiers-Fossard,
Virandeville, Virey, Le Vrétot, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Airel (B1, B2, B3, B4), Annoville (B1, B2),Appeville (A3, A4,
B4, B5, C1, C2), Auvers (A3, A4, A5, B1, B2, B3), Baupre (A,B),
Beuzeville-la-Bastille (A1, A2), Bréhal (ZC, ZD), Bréville-sur-Mer
(A1, A2,AB), Bricqueville-sur-Mer (ZT, ZS, ZR, ZV), Catteville (ZA),
Coudeville-sur-Mer(C1, C2, C3, B1, B2), Cretteville (ZB, ZC, ZD),
Digosville (B : 702-710), LeHommet-d'Arthenay (ZD : 22),
Houtteville (A2, B), Lingreville (AB, AC, ZC :313-314), Macey (ZE :
1), Marchesieux (en entier sauf ZI), Méautis (ZD),
LesMoitiers-en-Baupre (B, ZA), Montmartin-en-Graignes (A, B,
D, E, F), Neuvilleen-Beaumont (A-B), Pontorson (Territoire de
Les Pas ZI : 8), Portbail (ZI, ZH, ZK,ZE, ZL, ZM, ZN),
Saint-Georges-de-la-Rivière (A), Saint-Jean-de-la-Rivière (A,ZA),
Saint-Jores (en entier sauf C5 et C6), Saint-Lô-d'Ourville (D 1, D
2, ZB),Saint-Sauveur-le-Vicomte (en entier sauf C1), Sénoville
(C : 205-206), Tanis (C,ZE), Vaudrimesnil (ZB).

Département de la Mayenne : Ambrières-les-Vallées,
Boulay-les-Ifs,Champfrémont, Chantrigné, Couesmes-Vaucé,
Désertines, Gorron, La Haie-Traversaine, Hercé, Le

Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux,
Lesbois,Lignières-Orgères, Le Pas, Ravigny,
Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain,
Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup-du-Gast,
Sainte-Marie-du-Bois,Saint-Pierre-des-Nids, Soucé, Thuboeuf,
Vieuvy.

Champéon (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZH, ZI, ZK, ZL,ZM, ZO, ZP, ZV, ZW, ZX), Charchigné (ZB, ZC, ZH : 2-5-11-28-37, ZK : 82, ZL :15-59, ZN), le Horps (ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZN, ZR, ZS), Montreuil-Poulay (ZC,ZE, ZD, ZH, ZN, ZO, ZP, ZR), Le Ribay (B1, B2, C1, C2, C3, C4, D 1, D 2, E1,E2, E3, E4).

Département de l'Oise : Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés.

Abancourt (A1, B8, C1), Blargies (AB, AC, AD,AH), Saint-Thibault (B).

Département de l'Orne : Anceins, Antoigny, Appenai-sous-Bellême, Athisde-l'Orne, Aubry-en-Exmes, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Les Authieux-du-Puits,Avernes-Saint-Gourgon, Avernes-sous-Exmes, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne,Bailleul, Banvou, La Baroche-sous-Lucé, Batilly, Bazoches-au-Houlme, LaBazoque, Beauchêne, Beaufai, Beaulandais, Beauvain, Bellême, Bellou-en-Houlme, Bellou-le-Trichard, Bellou-sur-Huisne, Berd'huis, Berjou, Bocquencé,Boissy-Maugis, Le Bosc-Renoult, Boucé, Le Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Brieux,Briouze, Brullemail, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, La Carneille,Carrouges, Ceaucé, Cerisy-Belle-Étoile, Ceton, Chahains, Champcerie, Le Champde-la-Pierre, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Champs, Champsecret,Chanu, La Chapelle-au-Moine, La Chapelle-Biche, La Chapelle-d'Andaine,

LaChapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Le Châtellier,
Chaumont, La Chaux, Chênedouit, Ciral, Cisai-Saint-Aubin,
Clairefougère, La Cochère, Colombiers, Colonard-Corubert,
Comblot, Condeau, Condé-sur-Huisne,
Condé-sur-Sarthe, Corbon, Coudehard, Coulmer, La Coulonche,
La Courbe, Courcerault, Courgeon, Courménil, Couterne,
Couvains, Craménil, Croisilles, Crouttes, Cuissai, Dame-Marie,
Damigny, Dancé, Domfront, Dompierre, Dorceau, Durcet,
Échalou, Échauffour, Écorches, Eperrais, L'Épinay-le-Comte,
Exmes, Faverolles, Fay, Fel, La Ferrière-aux-Étangs, La
Ferrière-Bochard, Ferrières-la-Verrerie, La Ferté-Frênel, La
Ferté-Macé, Flers, Fontenai-les-Louvets, La Forêt-Auvray,
Frênes, La Fresnaie-Fayel, La Fresnaye-au-Sauvage,
Fresnay-le-Samson, Gacé, Gandelain, Gauville, Gémages,
Geneslay, La Genevraie, Giel-Courteilles, Ginai, Glos-la-Ferrière,
La Gonfrière, Le Grais, Le Gué-de-la-Chaîne, Guerquesalles,
Haleine, La Haute-Chapelle, Héloup, L'Hermitière, Heugon, Igé,
Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-sous-Andaine, Lalacelle, La
Lande-de-Goult, La Lande-de-Lougé, La Lande-Patry, La
Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp,
Lignères, Lignerolles, Lignou, Livaie, Loisail, Longuenoë,
Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Lonrai, Loré,
Lougé-sur-Maire, Lucé, Magny-le-Désert, Mahéru,
Maison-Maugis, Mâle, Mantilly, Mardilly, Mauves-sur-Huisne,
Méhoudin, Le Ménil-de-Briouze, Le Ménil-Ciboult, Ménil-Froger,
Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-en-Exmes,
Ménil-Hubert-sur-Orne, Ménil-Jean, Le Ménil-Scelleur,
Le Ménil-Vicomte, Ménil-Vin, Le Merlerault, Messei, Mieuxcé,
Monceaux-au-Perche, Moncy, Monnai, Montilly-sur-Noireau,
Mont-Ormel, Montreuil-au-Houlme, Montreuil-la-Cambe,
Montsecret, Moulins-la-Marche,

Moutiers-au-Perche, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques,
Nocé, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Orgères,
Origny-le-Butin, Orville, Pacé, Passais, Perrou, Le
Pin-au-Haras, Planches, Le Plantis, Pointel, Pontchardon,
Pouvrai, Préaux-du-Perche, Putanges-Pont-Écrepin,
Rabodanges, Rai, Rânes, Rémalard, Le Renouard,
Résenlieu, Réveillon, La Roche-Mabile, Roiville, Ronfeugerai, Les
Rotours, Rouellé, La Rouge, Rouperroux, Sai,
Saint-Agnan-sur-Erre, Saint-Agnan-sur-Sarthe,
Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei,
Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubinde-Bonneval,
Saint-Aubin-de-Courteraine, Saint-Aubin-des-Grois,
Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes,
Saint-Céneri-le-Gérei, Sainte-Céronne-lès-Mortagne,
Saint-Christophe-de-Chaulieu,
Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes,
Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Cyr-la-Rosière,
Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Denis-sur-Sarthon,
Saint-Didier-sous-Écoutes, Saint-Ellier-les-Bois,
Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Evroult-Notre-Dame-du-Bois,
Saint-Fraimbault, Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe,
Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers,
Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Germain-de-la-Coudre,
Saint-Germain-des-Grois, Saint-Germain-de-Martigny,
Saint-Germain-du-Corbéis, Saint-Gervais-des-Sablons,
Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze,
Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Hilaire-sur-Risle,
Sainte-Honorine-la-Chardonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume,
Saint-Jean-de-la-Forêt, Saint-Jean-des-Bois,
Saint-Langis-lès-Mortagne, Sainte-Marguerite-de-Carrouges,
Sainte-Mariela-Robert, Saint-Mars-d'Égrenne,

Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-des-Pézerits,
Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Martin-l'Aiguillon,
Saint-Mauricedu-Désert, Saint-Maurice-sur-Huisne,
Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Nicolasdes-Bois,
Saint-Nicolas-des-Laitiers, Saint-Nicolas-de-Sommaire,
Sainte-Opportune, Saint-Ouen-de-la-Cour,
Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Paul,
Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'Entremont,
Saint-Pierredes-Loges, Saint-Pierre-du-Regard,
Saint-Pierre-la-Bruyère, Saint-Pierre-la-Rivièrē,
Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Égrenne,
Saint-Sauveurde-Carrouges, Saint-Siméon,
Saint-Symphorien-des-Bruyères, Saint-Victor-de-Réno,
Saires-la-Verrerie, Le Sap, Le Sap-André, La Sauvagère,
Ségrie-Fontaine, LaSelle-la-Forge, Sept-Forges, Serans, Sérigny,
Sevrai, Silly-en-Gouffern, Survie,Taillebois, Tellières-le-Plessis,
Tessé-Froulay, Le Theil, Ticheville, Tinchebray,Torchamp,
Touquettes, Les Tourailles, La Trinité-des-Laitiers, Vaunoise,
Verrières,Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers,
Les Yveteaux, Yrandes.

L'Aigle (AH), Bazoches-sur-Hoëne (ZA, ZB, ZC,ZD, ZE),
Beaulieu (B : 45-51-92-94, G : 86, H : 86-88), Bivilliers (A :
44-45-50-84-286 à 288, B : 75-114-164), Champeaux-sur-Sarthe
(ZB, ZC, ZD, ZE, ZH), LaChapelle-près-Sées (AD :
88-92-183-210-212-230-231-233-235-237-238), Couloncés (A :
467-523-527, A : 23-24, ZC : 40-41-85-94-95-100), Courtomer
(B :73, H, I, L, M, N, O, P : 2, T, V, AP), La Ferrière-Béchet (AB :
21-26-32-44, AD :3-55), Fontaine-les-Bassets (C : 96),
Fontenai-sur-Orne (D : 87-487-522-524-531-532-540), Guêpréi
(A : 25-26-27-33), Irai (B : 530, C, E : 136 à 138-140-141-145,F :
6-13, ZM : 2-12-28), Laleu (ZC : 27 à 29-48-59), Le Mage (B : 93),

Marcei(ZM : 27-31-34-37), Médavy (ZH : 8), Montabard (A, B, C, E, ZA, ZD, AA), LaMotte-Fouquet (A : 171-186-287-297-495-525-531-556, B), Nécy (ZA, ZB, AB, AC), Occagnes (ZA), Pervenchères (L : 36-38-45-51, M : 15-22-29), Le Pin-La-Garenne (ZR : 11), Saint-Jouin-de-Blavou (ZB : 2c-3b), Saint-Mard-de-Réno (ZK : 32), Saint-Ouen-Le-Brisoult (B, C, D, E), Saint-Patrice-du-Désert (D : 231), Sainte-Scolasse-sur-Sarthe (ZA : 51-69-78-84, ZO : 7 à 10-30-51-69, ZR : 4), Saint-Sulpice-sur-Risle (ZL : 197, ZV : 27), Séés (ZB : 70-75-77, XD : 21-32, YR : 29-85-86-97), Trun (E : 133), Villedieu-Les-Bailleul (A : 366-392).

Département de la Sarthe: Ancinnes, Assé-le-Boisne, Avezé, La Chapelle-du-Bois, Dehault, Douillet, La Ferté-Bernard, Gesnes-le-Gandelin, Louzes, Montreuil-Chétif, Moulins-le-Carbonnel, Neufchâtel-en-Saosnois, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon.

Chérisay (ZA : 35, ZB), Cormes (B).

Département de la Seine-Maritime : Argueil, Avesnes-en-Bray, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, La Bellière, Bouelles, Brémontier-Merval, Bully, Bures-en-Bray, Compainville, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-la-Villette, Esclavelles, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Fresles, Fry, Gaillefondaine, Gancourt-Saint-Étienne, Gournay-en-Bray, Grumesnil, Haucourt, Hausez, Hodeng-Hodenger, Longmesnil, Massy, Mauquenchy, Ménerval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Mauger, Molagnies,

Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufchâtel-en-Bray,
Neuville-Ferrières, Osmoy-Saint-Valery,
Pommereux, Quièvrecourt, Ricarville-du-Val,
Roncherolles-en-Bray, Rouvray-Catillon, Sainte- Geneviève,
Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Saire,
Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux,
Sigy-en-Bray, Sommery, Le Thil-Riberpré.

: Bailleul-Neuville (AI : 84-85), Beauvoir-en-Lyons(A),
Bosc-Hyons(C : 677), Le Caule-Sainte-Beuve (AH, ZH), La
Chapelle-Saint-Ouen (B), Conteville (C : 89-881-912), Criquiers
(A, C, D), La Feuillie (C : 314-316-319, D :
980-1011-1014-1015-1124-1125), Haudricourt (A),
Londinières(AP), Morville-sur-Andelle (B), Neuf-Marché (A1, B,
C1).

七、与地理区域的联系

酿酒苹果和酿酒梨品种在这个地区具有非常有利的生长条件：常年降雨量多而且规律性强，气温温和，果园周围又厚又高的树篱保护着西风的侵扰。

酿酒苹果和酿酒梨含有丰富的酚类化合物，保证果酒平稳发酵。

气候特征和放牧人的经验，使得这个地区发展了“草地果园”。这种“草地果园”保证了生产水果品种的特色：品种丰富多样，贮存性能好，含糖量高，很少需要对植物处理等。

蒸馏设备和工艺的设计主要适应含有低度和中度酒精的果酒，以保证强浓度的果香。

气候条件的温度和与湿度保证了陈酿的特有风格，一方面是自然酒精浓度的降低，无需使用水的来进行，另一方面，是化学反应的速度自然放缓。这些有利条件汇聚一起来保持卡尔瓦多斯苹果酒中水果芳香的最高含量。

八、标签的具体规则

在“卡尔瓦多斯”地理标志标签上允许添加“农场生产”或者“农场产品”补充标注。

在“卡尔瓦多斯”地理标志标签上严格规定补充标注“原产地监控命名”的字样。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1. 法国竞争消费者事务和欺诈控制总局。
2. 法国国家原产地命名管理局。

35.夏布利技术规范

一、地理标志名称

中文名称：夏布利。

原文名称：Chablis。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：夏布利原产地名称保护联合会。

地址：Mairie, 89800 CHABLIS, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

霞多丽白色品种（ chardonnay B ）。

（二）酒精度

夏布利 $\geq 10\% \text{vol.}$

（三）产品外观

白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法国 Yonne 省的如下行政区：Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers。

七、与地理区域的联系

夏布利原产地名称葡萄酒，单产白葡萄酒，它性格激昂，属于矿物质风味香型口感，这个特性的形成和地理区域凉爽的海洋性气候息息相关。

葡萄酒口感的魅力中体现了本地局地气候，出产的年份酒中荡漾着对气候梯度微妙变化的敏感力。

葡萄收获须在法定地理区域土地界定范围以及位于山丘的土地界定范围内进行，这里土壤的排水性好，早春季节土壤转暖速度快。

夏布利产区在勃艮第地区占有特殊地位。表面看似简单的土地和简单的地质条件，单一葡萄品种生产单一葡萄酒产品，其实不然，复杂的地形和困难的气候条件的结合，形成了一种含有多种细微层次变化的局地气候和土壤，因此也形成了环境条件广泛的多样性。

在这样一个特殊的环境下，几代葡萄酒生产人发展了一种特殊的生产工艺，充分发挥了霞多丽（chardonnay B）葡萄品种的优势。比如，他们通过修枝技术来控制葡萄产量，来保障葡萄达到最佳成熟度，并且使用合理防护霜冻的办法。这样，自然环境中广泛的多样性就在葡萄酒口感的细微之处体现了出来。夏布利丰富的口感特征介于水果芳香型和矿物质风味型之间。这些丰富的香型久负盛名，许多突出的“气候特点”通过“一级酒”的法定划分，达到了对其价值的进一步到承认。

夏布利 60% 的产品出口。

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

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

（三）有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

36. 香槟技术规范⁵

略。

⁵产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对香槟实施地理标志产品保护的公告》（2013年第51号）。

37.教皇新堡技术规范

一、地理标志名称

中文名称：教皇新堡。

原文名称：Châteauneuf-du-Pape。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：教皇新堡原产地控制命名保护及管理组织。

地 址 : 12 Avenue Pasteur - BP
12,84231 Châteauneuf-du-Pape, France.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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) 品种

布尔布兰克白色品种 (bourboulenc B)，布兰阿珍特黑色品种 (brunargenté N)，神索黑色品种 (cinsaut N)，克莱雷特白色品种 (clairette B)，粉红克莱雷特粉红色品种 (clairette rose Rs)，古诺瓦兹黑色品种 (counoise N)，白歌海娜白色品种 (grenache blanc B)，灰歌海娜灰色品种 (Ggrenache gris G)，歌海娜黑色品种 (grenache N)，慕合怀特黑色品种 (mourv è dre N)，密思卡丹黑色品种 (muscardin N)，皮卡丹白色品种 (picardan B)，白匹格普勒白色品种 (piquepoul blanc B)，灰匹格普勒灰色品种 (piquepoul gris G)，黑匹格普勒黑色品种 (piquepoul noir N)，胡珊白色品种 (roussanne B)，西拉黑色品种 (syrah N)，黑特蕾黑色品种 (terret noir N)。

(二) 最低酒精度

12.5%vol。

(三) 产品外观

红葡萄酒和白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法 国 Vaucluse 省 的 如 下 行 政 区 : Bédarrides,
Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

七、与地理区域的联系

根据传统习惯，葡萄收获须在土地界定范围内进行，规定土壤中参拌大量鹅卵石，土壤以著名的威拉弗兰梯层 (villafranchien) 红粘土为基质，以及沙质和砂岩质土壤。

夏季，地中海气候炎热而干燥与鹅卵石质土壤相互作用，形成了白天鹅卵石积热到晚间释放归还的现象，白天鹅卵石里 (caïaufrejaü) 储存的热量，赋予了葡萄透熟和糖含量高的品质。再则，米斯特拉尔风 (Mistral) 起到了干燥气候的作用，限制真菌病害的发生，给葡萄收获提供了良好的卫生条件。在这些条件下，葡萄生产人把收获产量控制在较低程度 (每公顷 3500L)，做到尊重原材料潜力的整体性，特别禁止使用浸没式灌溉，用人工收获葡萄，采摘时选择成熟的和含糖量高的葡萄。

葡萄园种植工艺和葡萄酒生产工艺相辅相成，是几代人辛勤的结晶，他们对土壤和土底层多样性的认识，制作出多种葡萄品种的调配工艺，目标是让葡萄酒的酿制期更长，贴切表达葡萄所涵盖的富有，自身的结构以及陈酿的潜力。红葡萄酒个性彪悍和浓郁，白葡萄酒富有而复杂。

葡萄酒生产人感受到传统的鼓舞并且为自己的历史而自豪，他们小心翼翼呵护着葡萄酒个性身份，而通过这个举动，他们也保护着自己身份和财产。教皇新堡葡萄酒的大部分产品远销国际市场，原装瓶酒出口。他们继续不断地开发新市场，更加证实他们孜孜不倦的努力。

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

(一) 有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

(二) 有关打假监控机构(质量, 标签及其它文件及营销文件)

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部
竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关服务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部
海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

38. 干邑/干邑葡萄蒸馏酒/夏朗德葡萄蒸馏 酒技术规范⁶

略。

⁶产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对干邑实施地理标志保护的公告》（2009年第117号）。

39. 孔泰（奶酪）技术规范⁷

略。

⁷产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对孔泰（奶酪）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第62号）。

40.普罗旺斯丘技术规范

一、地理标志名称

中文名称：普罗旺斯丘。

原文名称：Côtes de Provence。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：普罗旺斯丘葡萄酒联合会。

地 址 : Maison des Vins - Route Nationale
7,83460 LESARCSSURARGENS, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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) 品种

1. 红葡萄酒，桃红葡萄酒

(1) 主要葡萄品种，占葡萄品种的 70%: 歌海娜黑色品种 grenache N, 慕合怀特黑色品种 (Mourvèdre N), 神索黑色品种 (Cinsault N), 提布宏黑色品种 (Tibouren N), 西拉黑色品种 (Syrah N)。

(2) 次要葡萄品种：赤霞珠黑色品种 (Cabernet sauvignon N, 最高 30%), 佳丽酿黑色品种 (Carignan N, 最高 40%), 包括少量：巴尔巴胡黑色品种 (Barbaroux N), 卡利道尔黑色品种 (calitor N)。

2. 白葡萄酒

克莱雷特白色品种 (Clairette B), 维蒙蒂诺白色品种 (Vermentino B), 赛美蓉白色品种 (Semillon B), 白玉霓白色品种 (Ugni blanc B)。

(二) 最低酒精度

11%vol。

(三) 外观

红葡萄酒，白葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法国如下行政区：

Alpes-Maritimes 省的 Villars-sur-Var 市。

Bouches-du-Rhône 省的如下市：Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets。

Var 省的如下市：Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban。

七、与地理区域的联系

普罗旺斯丘葡萄园的财富是地理土壤多样性和小气候的多样性。这些丰富多样的条件对葡萄生产人提出更高的要求，需要制造出合适的生产工具，以最佳形式来利用自然的

独特条件，要在葡萄品种选育上下功夫，因为葡萄园种植在一个自然形成的棋盘地势上，也要在葡萄栽培上下功夫，如耕作，密度，修枝技术，葡萄树要盛产葡萄但也要能够抵御夏季的干旱气候，还要在葡萄酒酿制工艺上下功夫，使用合适的酿酒工艺，因为大部分酿酒设备装置是上个世纪投资的。

尽管不同的葡萄品种和不同的自然条件产出的葡萄酒是多种多样的，但是葡萄酒对自身个性和创意的表达，却要通过葡萄生产人分享他们的工艺和传统制做方法来达到，这特别关系到桃红葡萄酒陈酿方案的拟订。

这个地理区域从一个四通八达的通道，经过几代人的辛勤，发展成了栽培适应当地葡萄品种的基地，并且赋予了葡萄酒的品质和个性身份。因此，歌海娜（Grenache N）和梯布伦（Tibouren N）葡萄品种抒发出丰富的酒精和圆润，神索（Cinsault N）葡萄品种抒发出细腻和优雅，西拉（Syrah N）葡萄品种抒发出水果芳香，还有慕合怀特（Mourv è dre N）葡萄品种抒发的则是葡萄酒陈酿的潜力。葡萄成熟的最佳条件与降雨和气温是分不开的，葡萄含糖浓度高和理想的生长卫生条件与经常刮风有关，葡萄的品质和葡萄酒的独特性也和这些因素相关。在葡萄酸性和圆润之间的平衡，葡萄酒颜色的稳定性，葡萄酒口感优雅的芳香，这些都和收获的葡萄饱含糖和多酚类物质紧密相关。

根据传统做法，葡萄收获的土地界定范围内的土壤层深浅恰当，水分状况好。历时 2600 年的葡萄酒传统，从 1980 年以来，普罗旺斯丘桃红葡萄酒的逾越发展，使葡萄酒生产法定区域又迎来了一个真正的复兴时期。

当年安如的好国王勒内，也是普罗旺斯伯爵，就已经对普罗旺斯丘葡萄酒喜爱有加，为了加强葡萄酒的生产和贸易把马赛港规定为自由港。也是他引进了酿制“淡红”和桃红葡萄酒的工艺。普罗旺斯的埃莉诺后来成为英国女王。她成为普罗旺斯丘葡萄酒的一位高级“形象大使”，在她的带动下，普罗旺斯丘葡萄酒竟然成为伦敦宫廷的宴席之酒。十七

至十八世纪时，普罗旺斯丘葡萄酒在法国宫廷也是名气大作，那是因为借助于女作家塞维涅，克丽昂伯爵夫人的热情赞颂所致。

到了 2010 年，这个美誉仍然经久不衰。葡萄生产人，合作社和交易人为了普罗旺斯丘原产地监控命名葡萄酒，为了他们共同的财产美誉传扬继续做出努力。他们改进了集体操作规则，努力地使普罗旺斯丘葡萄酒的名称和个性人格受到尊重。在这个总体名称之下，为了把自然环境的多样性尽数表达出来，许多个关系到桃红葡萄酒和红葡萄酒的地理名称分别得到了认证，他们还为土地界定范围和生产规则都作出了特殊和更严格的规定。

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

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

（三）有关检查税务随附文件及海关服务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

41.罗纳河谷技术规范

一、地理标志名称

中文名称：罗纳河谷。

原文名称：Côtes du Rhône。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：罗纳河谷区葡萄生产者联合会。

地址：6 rue des Trois Faucons, 84024 Avignon Cedex01, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

1. 红葡萄酒和桃红葡萄酒

主要葡萄品种：歌海娜（Grenache noir）（最低 40%），西拉（Syrah），慕合怀特（Mourvèdre），佳丽酿（Carignan），以及其他葡萄品种包括神索（Cinsaut）（最高 30%）。

2. 白葡萄酒

主要葡萄品种：白歌海娜（Grenache blanc），克莱雷特（Clairette），玛珊（Marsanne），胡珊（Roussanne），布尔布兰克（Bourboulenc），维欧妮（Viognier），以及其他葡萄品种包括白玉霓（Ugni Blanc）和白匹格普勒（Picpoul blanc）。

（二）最低酒精度

11%vol。

（三）外观

红葡萄酒，白葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法国 Ardèche 省的如下市：Andance , Ardoix ,
Arras-sur-Rhône , Bourg-Saint-Andéol , Champagne , Charnas ,
Châteaubourg , Cornas , Félines , Glun , Guilherand-Granges ,
Lemps , Limony , Mauves , Ozon , Peyraud , Saint-Désirat ,
Saint-Étienne-de-Valoux , Saint-Jean-de-Muzols ,
Saint-Julien-en-Saint-Alban , Saint-Just-d'Ardèche ,
Saint-Marcel-d'Ardèche , Saint-Martin-d'Ardèche , Saint-Péray ,
Sarras , Sécheras , Serrières , Talencieux , Toulaud ,
Tournon-sur-Rhône , Vion.

Drôme 省的如下市：Beaumont-Monteux , Bouchet ,
Chanos-Curson , Crozes-Hermitage , Érôme , Gervans , Larnage ,
Livron-sur-Drôme , Mercurol-Veaunes , Mérindol-les-Oliviers ,
Mirabel-aux-Baronnies , Mollans-sur-Ouvèze ,
Montbrison-sur-Lez , Nyons , (Le) Pègue , Piégon ,
Pont-de-l'Isère , (La) Roche-de-Glun , Rochegude ,
Rousset-les-Vignes , Saint-Maurice-sur-Eygues ,
Saint-Pantaléon-les-Vignes , Serves-sur-Rhône , Suze-la-Rousse ,
Tain-l'Hermitage , Taulignan , Tulette , Venterol , Vinsobres.

Gard: Aiguèze 省的如下市 , Aramon , Bagnols-sur-Cèze ,
Carsan , Castillon-du-Gard , Cavillargues , Chusclan , Codolet ,
Comps , Connaux , Cornillon , Domazan , Estézargues , Fournès ,
Gaujac , Laudun-l'Ardoise , Laval-Saint-Roman , Lirac , Montfrin ,
Orsan , (Le) Pin , Pont-Saint-Esprit , Pougnadoresse , Pouzilhac ,
Pujaut , Remoulins , Rochefort-du-Gard , (La) Roque-sur-Cèze ,
Roquemaure , Sabran , Saint-Alexandre ,
Saint-André-d'Olérargues , Saint-Étienne-des-Sorts ,
Saint-Geniès-de-Comolas , Saint-Gervais ,
Saint-Hilaire-d'Ozilhan , Saint-Julien-de-Peyrolas ,
Saint-Laurent-de-Carnols , Saint-Laurent-des-Arbres ,
Saint-Marcel-de-Careiret , Saint-Michel-d'Euzet , Saint-Nazaire ,

Saint-Paul-les-Fonts , Saint-Paulet-de-Caisson ,
Saint-Pons-la-Calm , Saint-Victor-la-Coste , Sauveterre , Saze ,
Tavel , Théziers , Tresques , Valliguières , Vénéjan ,
Villeneuve-lès-Avignon.

Loire 省的如下市： Chavanay , Malleval ,
Saint-Michel-sur-Rhône , Saint-Pierre-de-Bœuf , Vérin.

Rhône 省的如下市： Ampuis , Condrieu ,
Saint-Cyr-sur-le-Rhône , Tupin-et-Semons.

Vaucluse 省的如下市： Avignon , Beaumes-de-Venise ,
Bédarrides , Bollène , Buisson , Cairanne , Camaret-sur-Aigues ,
Caumont-sur-Durance , Châteauneuf-de-Gadagne ,
Châteauneuf-du-Pape , Courthézon , Faucon , Gigondas ,
Grillon , Jonquerettes , Jonquières , Lafare , Lagarde-Paréol ,
Mondragon , Morières-lès-Avignon , Mornas , Orange , Piolenc ,
Puyméras , Rasteau , Richerenches , Roaix , (La) Roque-Alric ,
Sablet , Saint-Marcellin-lès-Vaison , Saint-Romain-en-Viennois ,
Saint-Roman-de-Malegarde , Saint-Saturnin-lès-Avignon ,
Sainte-Cécile-les-Vignes , Sarrians , Séguret ,
Sérignan-du-Comtat , Sorgues , Suzette , Travaillan , Uchaux ,
Vacqueyras , Vaison-la-Romaine , Valréas , Vedène , Villedieu ,
Violès , Visan.

七、与地理区域的联系

罗纳河谷产区是一个独具风格的，多样性强的葡萄产区。它的形成起源于生产者共享历史而分享工艺的结合，慢慢地形成了一个葡萄生产者集体，他们共同焦虑的是如何保护好有河谷的统一性，又如何尊重好众多微型地区各自的身份的特征，因为是它们奠定了法定大区域存在的基础。

因此，生产出来的葡萄酒既是“独特多样性”的一个见证又是“独特多样性”的一个结果。全体葡萄生产同仁做到了以下几点：

(1) 适应栽培葡萄品种，并选定种植区域，

(2) 充分地利用有利的气候条件，

(3) 提高罗纳河的价值。

纵观历史，歌海娜 (grenache N) 葡萄品种种植在法定产区的南部，而在北部更适合种植西拉(syrah N)葡萄品种，它对温度总合的要求不高。葡萄生产人有多种系列的葡萄品种供选择，可以根据土壤的性质和地块的朝向来选择葡萄品种。

罗纳河谷的气候提供了很好的种植条件，一方面，受益于米斯特拉尔风 (Mistral) 的“卫生”效果，风力强度大，寒冷和干燥，保护葡萄不受真菌病害的侵袭，但另一方面，米斯特拉尔风 (Mistral) 也保证了葡萄的很好的成熟度，受益于它的常量规律，夏季日照强，降雨量也非常合适，从而也保证了含糖浓度。

罗纳河谷本是一个交通要道，首先是海路，然后是铁路和公路，在希腊殖民地时期就开始了葡萄酒贸易，所以，2000年以来，这个地区一直保持着葡萄酒传统。

通过几代人的辛勤得来的生产工艺和土地的结合，又通过土地界定选择，创始了罗纳河谷区葡萄酒的个性身份和一个“大家庭”。在这个“大家庭”里，有原产地监控命名的“罗纳河谷村”标志，并可加注产地的地理名称，还有原产地监控命名的“罗纳河谷酒区等级”的标志。这两种标志均适用于南部和北部的法定地理区域。

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

(一) 有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

(二) 有关打假监控机构(质量，标签及其它文件及营销文件)

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部
海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

42.露喜龙丘技术规范

一、地理标志名称

中文名称：露喜龙丘。

原文名称：Côtes du Roussillon。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：露喜龙丘及露西龙村原产地监控命名保护联合会。

地址：19 Avenue de Grande Bretagne BP 649,66006 PERPIGNAN,France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18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）品种

1. 红葡萄酒

（1）主要葡萄品种：佳丽酿黑色品种（carignan N），歌海娜黑色品种（grenache N），慕合怀特黑色品种（mourvèdre N），西拉黑色品种（syrah N）。

（2）次要葡萄品种：神索黑色品种（cinsaut N），拉多内佩鲁（多绒歌海娜）黑色品种（lledonerpelut N）。

2. 白葡萄酒

（1）主要葡萄品种：白歌海娜白色品种（grenache blanc B），马卡贝奥白色品种（macabeu B），图尔巴特白色品种（tourbat B）。

（2）次要葡萄品种：灰歌海娜灰色品种（grenachegris G），玛珊白色品种（marsanne B），胡珊白色品种（roussanne B），维蒙蒂诺白色品种（vermentino B）。

3. 桃红葡萄酒

(1) 主要葡萄品种：佳丽酿黑色品种 (carignan N)，歌海娜黑色品种 (grenache N)，慕合怀特黑色品种 (mourvèdre N)，西拉黑色品种 (syrah N)。

(2) 次要葡萄品种：神索黑色品种 (cinsaut N)，灰歌海娜灰色品种 (grenachegrise G)，拉多内佩鲁黑色品种 (lledonerpelut N)，马卡贝奥白色品种 (macabeu B)。

(二) 最低酒精度 (以体积计)

红葡萄酒：≥ 12.0%vol。

桃红葡萄：≥ 12.0%vol。

白葡萄酒：≥ 11.5%vol。

(三) 产品外观

红葡萄酒，白葡萄酒或桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法国如下行政区：

Ardèche 省的如下市：Bourg-Saint-Andéol,
Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche,
Saint-Martin-d'Ardèche;

Drôme 省的如下市：Bouchet, Mérindol-les-Oliviers,
Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison,
Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes,
Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes,
Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres;

Gard 省的如下市：Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze,
Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps,
Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun,
Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard,
Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais,
Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret,

Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm,
Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières,
Vénéjan;

Vaucluse 省的如下市: Beaumes-de-Venise, Bédarrides,
Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues,
Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon,
Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare,
Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange,
Piolenc, Puymérás, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet,
Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois,
Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon,
Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues,
Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas,
Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

七、与地理区域的联系

该地区为地中海式气候，汇集高温，日照，干燥和通风于一地。土地界定范围是根据传统操作工艺和土壤的多样特征来确定的，土壤贫瘠但排水性能强，葡萄品种虽然对卫生环境和日照要求高，但具备抗拒干旱的能力。

这样的栽培条件，要求对葡萄苗木和生产潜力有一个优佳的管理程序，更好地利用生产工艺来呵护好葡萄苗木：修枝低矮，低产量，使用有追溯体系的砧木，为了避免杂草争夺水份，要进行翻地，为了使葡萄苗木根部更好地利用土壤，种植地块要呈正方形。这些操作方法，不仅使葡萄生产人很好地保留了植物财产，而且他们至今还能继续使用近百年年齡的葡萄来陈酿葡萄酒。由于自然环境的多样性，困难的气候条件，所以露喜龙丘葡萄酒使用多品种葡萄调配酿制。每款葡萄品种的栽培都经过周密考虑，经过几代人的辛勤护理，使得每款葡萄品种继续给葡萄酒总体平衡做出自己的贡献，带来矿物质芳香风味口感。

佳丽酿 (carignan N) 品种确定红葡萄酒的结构和单宁框架，它陈酿的潜力属于中等程度，但是却得到了歌海娜 (grenache N) 品种慷慨襄助，给它带来了平滑口感。西拉 (syrah N) 给这两个传统的品种带来了细腻，结构和复杂的芳香，同时，慕合怀特 (mourvedre N) 这个历史品种给红葡萄酒增添了单宁结构，巩固了它的陈酿能力。

桃红色葡萄酒和红葡萄酒的酿制使用相同的葡萄品种，但也有个别的使用灰歌海娜 (grenache gris G) 和马卡贝奥 (macabeu B)，给葡萄酒补充了清新的口感。

用来酿制白葡萄酒的葡萄基本栽培在比较凉爽的土壤中，使用了传统的歌海娜 (grenache B), 马卡贝奥 (macabeu B) 和土尔巴 (tourbat B) 以及那些芳香型的品种，比如灰歌海娜 (grenache gris G)，玛珊 (marsanne B)，胡珊 (roussanne B) 和韦尔芒迪诺 (vermentino B) 等。尽管国际市场的公认姗姗来迟，但早在三世纪时，白葡萄酒虽然比不上天然葡萄甜酒的名声，但加泰罗尼亚的双耳土罐运输的来往，也能证实在地中海地区的白葡萄酒贸易的迹象。

十三世纪伊始，露西龙的葡萄酒就出口到了南部的加泰罗尼亚，东部的意大利，和北部的法国和弗兰德。

直到 1659 年露西龙附属法国之前，它在马略卡王国 (Majorque) 和阿拉贡王国之间的战争(1276-1344 年)中摇摆不定，之后在法国和西班牙之间的战争中也是摇摆不定。

这个阶段对露西龙葡萄事业的繁荣不太有利，但至少，随着时间的推移，露西龙葡萄酒声誉却越来越大。

到了十七世纪，弥迪运河的建造 (1680 年) 连通了地中海和大西洋之间的运输，露西龙葡萄酒走向了新的市场开始和波尔多葡萄酒产生竞争。1709 年的“冬季大饥荒”使得波尔多葡萄酒交易人不得不向地中海葡萄酒进货。

从 1882 年开始，虽然比法国其它地区要发生的晚一些，但是，全部葡萄受到葡萄根瘤蚜病害的侵蚀，摧毁了大部分葡萄园。新品种的葡萄苗木，使用了美国砧木，重新种植下

去，随着市场的需求提高，新葡萄园很快又诞生了。尽管铁路运输线的发达，露西龙葡萄酒增长势头却由于二十世纪初的葡萄酒危机受到阻力。从这时起，一种新型的葡萄酒开始上市，这种葡萄酒“健康而轻盈”，主要用来和非洲北部生产的葡萄酒进行勾兑，这类葡萄酒主要提供大城市的消费需求，迅速扩展开来。

1977年以来，随着露西龙丘原产地监控命名的认可，使得葡萄酒得到不断地发展，并且通过品质来增强了地理名称的声誉，2003年，“LesAspres”原产地监控命名葡萄酒的认证就是一个充分的证据，这款葡萄酒的特征就是独特的自然环境和特殊的酿制工艺结合的结晶。

干红生产者同时也酿制天然葡萄甜酒，所以，就对葡萄的栽培也实行了非常严格的规则管理，这种规则要求只在非常贫瘠和困难的土质上种植的葡萄才能被认可。在自然环境要求非常高的情况下，有些时候甚至是人迹罕至的地方，凭着他们的勇气和无私的牺牲精神，葡萄生产人终于始创了自己的独特，而且他们的工艺受到了承认。这个承认使得葡萄生产人更加感觉到自己对这片土地的归属感，而在这些土地上，复杂的历史造就了这里的人。在这片土地上，传统的橄榄球给人们带来了团结和勇气。因此，葡萄酒也荡漾参杂着这些价值，热情粗犷与豪爽，这也正是露西龙人的性格特征。

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

(一) 有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

(二) 有关打假监控机构(质量，标签及其它文件及营销文件)

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部竞争消费者事务和欺诈控制总局D2处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关服务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部
海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

43. 格拉夫技术规范⁸

略。

⁸产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对波尔多（Bordeaux）45个附属产区实施地理标志保护的公告》（2016年第43号）。

44.朗格多克技术规范

一、地理标志名称

中文名称：朗格多克。

原文名称：Languedoc。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：朗格多克原产地监控命名联合会。

地址：Mas de Saporta, CS30030, 34973 LATTES CEDEX, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2009 年 8 月 1 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述：

（一）品种

1. 红葡萄酒

（1）主要葡萄品种：歌海娜（Grenache N），拉多内佩鲁（Lledonerpelut N），慕合怀特（Mourvèdre N），西拉（Syrah N）。

（2）次要葡萄品种：佳丽酿（Carignan N），神索（Cinsaut N），古诺瓦兹（Counoise N），灰歌海娜（Grenache gris G），莫纳斯特莱（Morrastel N），黑匹格普勒（Piquepoul noir N），丽福兰（Rivairenc N），黑泰蕾（Terret noir N）。

2. 桃红葡萄酒

（1）主要葡萄品种：歌海娜（grenache N），拉多内佩鲁（lledonerpelut N），慕合怀特（mourvèdre N），西拉（syrah N）。

（2）次要葡萄品种：布尔布兰克（Bourboulenc B），白佳丽酿（Carignan blanc B），佳丽酿（Carignan N），神索（Cinsaut N），克莱雷特（Clairette B），古诺瓦兹（Counoise

N)，白歌海娜(Grenache blanc B)，灰歌海娜(Grenache gris G)，马卡贝奥(Macabeu B)，玛珊(Marsanne B)，莫纳斯特莱(Morrastel N)，白匹格普勒(Piquepoul blanc B)，黑匹格普勒(Piquepoul noir N)，丽福兰(Rivairenc N)，胡珊(Roussanne B)，白泰蕾(Terret blanc B)，黑泰蕾(Terret noir N)，图尔巴特(Tourbat B)，维蒙蒂诺(Vermentino B)，维欧妮(Viognier B)。

3. 白色葡萄酒

(1) 主要葡萄品种：布尔布兰克(Bourboulenc B)，克莱雷特(Clairette B)，白歌海娜(Grenache blanc B)，玛珊(Marsanne B)，白匹格普勒(Piquepoul blanc B)，胡珊(Roussanne B)，图尔巴特(Tourbat B)，维蒙蒂诺(Vermentino B)。

(2) 次要葡萄品种：白佳丽酿(Carignan blanc B)，马卡贝奥(Macabeu B)，白泰蕾(Terret blanc B)，维欧妮(Viognier B)。

(二) 酒精度

≥11.5%vol。

(三) 产品外观

红葡萄酒，白葡萄酒，桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

对于葡萄酒和桃红葡萄酒而言，包括法国如下行政区：

Aude省的如下市：Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzon, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bourriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza,

Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan,
Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval,
Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières,
Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan,
Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André,
Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte,
Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès,
Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu,
Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières,
Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa,
Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux,
Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Mailhac,
Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois,
Marseillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières,
Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montolieu,
Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens,
Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme,
Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer,
Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse,
Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières,
Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La
Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois,
Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières,
Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières,
Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude,
Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux,
Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou,
Saint-Laurent-de-la-Cabrérisse, Saint-Nazaire-d'Aude,
Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière,
Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salsigne, La Serpent, Serres,
Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes,

Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles,
Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan,
Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervois, Vignevieille, Villanière,
Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnel,
Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly,
Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières,
Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès,
Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan.

Gard 省的如下市: Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac,
La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Cliran, Carnas,
Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespià, Fontanès, Gailhan,
Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat,
Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes,
Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément,
Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles,
Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille.

Hérault 省的如下市: Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives,
Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas,
Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux,
Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc ,
Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières,
Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La
Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls,
Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan,
Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault,
Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan,
Cruzy, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou,
Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues,
Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas,

Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson,
Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel,
Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve,
Montagnac, Montarnaud, Montesquieu, Montbazin, Montblanc,
Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux,
Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-Béziers,
Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque,
Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac,
Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges,
Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan,
Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez,
Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier,
Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan,
Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès,
Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel,
Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol,
Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc,
Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques,
Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles,
Saint-Jean-de-la-Blaquièrre, Saint-Jean-de-Buèges,
Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois,
Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Nazaire-de-Ladarez,
Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat,
Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Thibéry,
Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues,
Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran,
Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc,
Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle,
Vendémian, Vendres, Vérargues, Vieussan,
Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeneuvette, Villeveyrac,
Villespassans.

Pyrénées-Orientales 省的如下市: Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboissols, Argelès-sur-Mer, Bages, Bahó, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pégüera-de-Conflent, Pégüera-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Félix-d'Amont, Saint-Félix-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

对于白葡萄酒而言，除了包括和红葡萄酒和桃红葡萄酒

一样的行政区之外，还包括法国 Hérault 省的如下市：
Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

七、与地理区域的联系

根据朗格多克葡萄栽培的历史，习惯把葡萄种植在山丘的斜坡上，属于石质干燥土壤。

从罗马时代开始，由于历史中突发事件以及寺庙和修道院的影响，在山坡上种植葡萄的种种经济制约，人类群体的进化等因素，促使葡萄产品向多方向发展。

随着时间的推移，产品有葡萄甜酒，加烈葡萄酒，红葡萄酒和白葡萄酒或者佐餐葡萄酒等等，生产这些产品都需要收获品质成熟的葡萄。

经过几代人的辛勤，终于在山丘上种植的葡萄中识别出一系列的赋有特征品质和个性的品种。

从科利尤尔（Collioure）到尼姆（Nîmes），两千多年来人们就在充满阳光的山丘上种满了葡萄，累累历史见证，能够证明葡萄酒品质和个性身份的事件也不计其数。

朗格多克葡萄酒发展的进程中，最早是修道院为它造就名声（Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide...）。开始的时候，在圣-萨蒂南（Saint-Saturnin）和卡布雷尔村（Cabrières），就有一位名叫圣-本笃阿尼阿讷（Saint-Benoît-d'Aniane）的道士为之作出过贡献。十四世纪伊始，孟佩鲁（Montpeyroux）是蒙彼利埃大主教的一处属地和住所，就已经生产出了享誉的葡萄酒。作家 Jean Clavel 在《朗格多克历史和未来》一书中提到圣-蒂酿（Saint-Aignan）和圣-什酿（Saint-Chinian）两地传颂着的同样的故事。

1788 年，当时国王的大管家 Ballainvilliers 在一篇写给国王的报告中这样说“关系到所有命名的葡萄酒，在那博讷（Narbonne）葡萄酒的通用名称下，在本地区境外和在国家境外都受到了极佳的评价，特别是 Lapalme, Leucate, Fitou... 等地生产的葡萄酒。”1816 年，作家于连（A.Jullien）在《著名葡萄酒产区地形》一书中强调指出葡萄酒的特性的形成是

与它的原产地分不开的，他还谈到泰特河（Têt）直至 Espira-de-l'Agly，Rivesaltes 以及 Saint-Christol，Saint-Georgesd'Orques 或者“Saint-Drézéry”等葡萄酒产区。他说：“葡萄酒的口感美味而直爽，浓郁和酒精含量好，贮存 5 至 6 年后，它的口感会变得优雅……”。

为了体现葡萄酒个性渊源于产地特征的特点，收获葡萄须在土地界定范围内进行，土地界定规定土壤对葡萄酒生根不得有阻碍，要具备保证水分适中和规律的性能，以保证葡萄对夏日高温和干燥的抵御能力。土地界定划分范围覆盖梯层地势，从海边至海拔 400 米高度，朝阳的地块。

土地界定的划分重点选择丘陵地带，海边区域或者高山脚下陡峭的山坡地带，包括某些梯层地势。

土地界定范围面积占产区总面积不到三分之一，不到产区总产量的 15%。

气候条件和土壤性质决定了葡萄品种和种植地块的选择。葡萄品种的生长期较长，有充分抵御干旱和高温的能力，能够优化比较高的温度总合。葡萄生产人对产量的控制，表现在葡萄收获低产，保证在秋季雨水到来之前达到良好的成熟度，产区较强的风力保证了葡萄的健康状态。

二次世界大战以后种植在丘陵地带的葡萄园，大部分需要换代了，借此机会，葡萄生产人加强了传统型的葡萄品种栽培。随着新葡萄园的诞生开始了一个集体的行动：重建历史葡萄园。合作社酒窖以及独立的葡萄园组成工会形式参与进来。机械化耕作和葡萄品种萌蘖较长的栽培方法，例如西拉（syrah N）品种，需要支架支撑，已经改变了传统的栽培实践。以前选择正方形的地形种植葡萄但不用支架，后来用行距不超过 2.50 米的方法，最低密度规定在每公顷 4000 株。但是修枝技术却保留了下来，葡萄树低矮，无论在任何情况下，都要限制每株葡萄树上显明的芽眼数量。

2010 年，在朗格多克原产地监控命名的地理产区内，为了进一步表达自然环境的多样性，15 个补充地理命名得到认

证，生产规则更加严格。

八、标签的具体规定

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

(一) 有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

(二) 有关打假监控机构(质量，标签及其它文件及营销文件)

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部
竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部
海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

45. 玛歌技术规范⁹

略。

⁹同脚注7。

46.梅多克技术规范¹⁰

略。

¹⁰同脚注 7。

47. 波亚克规范¹¹

略。

¹¹同脚注 7。

48. 奥克地区技术规范

一、地理标志名称

中文名称：奥克地区。

原文名称：Pays d'Oc。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：奥克地区葡萄酒生产者联合会。

地址：Domaine de Manse Avenue Paysagère-CS, 70026 Maurin, 34973 LATTES, France。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1978 年 3 月 17 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

优质平静型和起泡型红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒、灰葡萄酒和用过熟葡萄果实酿造的灰中灰葡萄酒。

（一）品种

1. 红葡萄酒

（1）主要葡萄品种：品丽珠（CabernetFrancN），赤霞珠（Cabernet-SauvignonN），佳美娜（CarmenèreN），神索（CinsautN），高特（CotN），佳美（Gamay N），歌海娜（GrenacheN），马瑟兰（MarselanN），美乐（MerlotN），蒙德斯（MondeuseN），莫纳斯特莱（MorrastelN），慕合怀特（MourvedreN），粉红小粒麝香（MuscatàPetitsGrainsrougesRg），内格瑞特（NegretteN），涅露秋（NielluccioN），小味尔多（PetitVerdotN），黑比诺（PinotNoirN），包当（PortanN），灰索维翁（SauvignonGrisG），西拉（SyrahN），丹魄（TempranilloN）。

（2）次要葡萄品种：佳丽酿（CarignanN），紫北塞（AlicanteHenriBouschetN），施南松（ChenansonN）。

2. 桃红色葡萄酒

(1) 主要葡萄品种：品丽珠 (CabernetFrancN)，赤霞珠 (Cabernet-SauvignonN)，佳美娜 (CarmenèreN)，神索 (CinsautN)，粉红克莱雷特 (ClairetteRoseRs)，高特 (CotN)，佳美 (GamayN)，粉红琼瑶浆 (gewürztraminerRs)，灰歌海娜 (GrenachebrisG)，歌海娜 (GrenacheN)，马瑟兰 (MarselanN)，美乐 (MerlotN)，蒙德斯 (MondeuseN)，莫纳斯特莱 (MorrastelN)，慕合怀特 (MourvedreN)，粉红小粒麝香 (MuscatàPetitsGrainsrougesRg)，汉堡麝香 (玫瑰香) (MuscatdeHambourgN)，内格瑞特 (NegretteN)，涅露秋 (NielluccioN)，小味尔多 (PetitVerdotN)，灰比诺 (PinotGrisG)，黑比诺 (PinotNoirN)，包当 (PortanN)，灰索维翁 (SauvignonGrisG)，西拉 (SyrahN)，丹魄 (TempranilloN)。

(2) 次要葡萄品种：佳丽酿 (CarignanN)，施南松 (ChenansonN)。

3. 白色葡萄酒

(1) 主要葡萄品种：阿尔迪斯 (AltesseB)，布尔布兰克 (BourboulencB)，霞多丽 (ChardonnayB)，莎仙 (夏桑) (ChasanB)，白诗南 (CheninB)，鸽笼白 (Colombard B)，粉红琼瑶浆 (GewurztraminerRs)，白歌海娜 (GrenacheblancB)，灰歌海娜 (GrenachebrisG)，大芒森 (GrosMansengB)，马卡贝奥 (MacabeuB)，玛珊 (MarsanneB)，莫扎克 (MauzacB)，小粒白麝香 (小白玫瑰) (MuscatàpetitgrainB)，亚历山大麝香 (Muscatd'AlexandrieB)，小芒森 (PetitmansengB)，白比诺 (PinotblancB)，灰比诺 (PinatgrisG)，雷司令 (RieslingB)，胡珊 (RoussanneB)，长相思 (SauvignonB)，灰索维翁 (SauvignongrisG)，赛美蓉 (SémillonB)，西万尼 (SylvanerB)，白泰蕾 (TerretblancB)，维蒙蒂诺 (VermentinoB)，维欧妮 (ViognierB)。

(2) 次要葡萄品种：白佳丽酿（CarignanblancB），克莱雷特（ClairetteB），白匹格普勒（PiquepoulblancB），白玉霓（UgniblancB）。

（二）酒精浓度

≥10%vol。

（三）产品外观

红葡萄酒，桃红葡萄酒，白葡萄酒，灰葡萄酒及灰中灰葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

对于非起泡的葡萄酒，地域范围包括法国：

Aude 省的 Gard 市, Hérault 市和 Pyrénées-Orientales 市；

Lozère 省的如下市：municipalities of Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

对于起泡的葡萄酒，地域范围包括法国：

Gard 省的 Hérault 市和 Pyrénées-Orientales 市；

Lozère 省的如下市：Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Aude 省的如下市：Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzone, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bousse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnau-d'Aude, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois,

Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens,
Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne- Monestiés,
Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus,
Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls,
Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge,
Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumière,
Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette,
Donzac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse,
Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales,
Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel,
Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Releine, Fanjeaux,
Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès,
Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure,
Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès,
Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse,
Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès,
Fraissedes-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville,
Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès,
Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel,
Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La
Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La
Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès,
Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide- Esparbairenque,
Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet,
Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille,
Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois,
Lavalette, Les Brunels, Bousquet, Le Clat, Les Casques, Les Ilhes,
Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières,
Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons,
Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa,
Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours,

Mas-Sainte-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes,
Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville,
Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre,
Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières,
Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Bousane, Montgaillard,
Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi,
Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal,
Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan,
Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian,
Niort-de- Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac,
Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna,
Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora,
Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens,
Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla,
Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières,
Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardes, Pradelles-en-Val,
Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan,
Quintillan, Quirbajou, Raissacd'Aude, Raissac-sur-Lampy,
Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse,
Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome,
Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil,
Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia,
Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques,
Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît,
Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis,
Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic,
Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec,
Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu,
Saint-Laurent-de-la-Cabrérisse, Saint-Louis-et-Parahou,
Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan,
Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande,

Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michelde-Lanes,
Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet,
Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle,
Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière,
Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude,
Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens,
Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne,
Soulhanel, Soulhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize,
Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan,
Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville,
Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès,
Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille,
Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle,
Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary,
Villaudou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort,
Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou,
Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières,
Villeneuveles-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte,
Villerouge-Termenès, Villesèquedes-Corbières, Villesèquelande,
Villesiscle, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

七、与地理区域的联系

朗格多克—露喜龙地区位于非常有利的地理环境并拥有丰富多样的土壤气候条件，从地中海延伸至海拔 400 米高度。著名葡萄品种栽培成功为一系列高品质产品提供了担保。

自 1987 年奥克地区成为受保护的地理标志以来，葡萄酒产量一直呈上升趋势，而在近十年达到产量翻番，因而保证并加强了以这个生产环节为中心的整体葡萄经济的发展。

建立了近 2000 个经济结构，200 个合作社酒窖，1200 个私人酒窖，65 个葡萄酒酿制交易机构和 450 个葡萄酒交易机构，他们齐心协力为奥克地区地理标志走向市场做出共同

努力。

每年有近 9 万公顷的葡萄园得到奥克地区地理标志，已达到朗格多克—露喜龙地区全部面积的三分之一。

四十年以来的转型重组，无论是在葡萄酒酿造工艺和葡萄品种开发领域，都充分享受了加尔省国家葡萄栽培和酿制技术研究院（ENTAV），蒙彼利埃葡萄园及葡萄酒高等研究院（IHEVV），以及奥德省国家农艺学研究院科技厅（INRA）等机构对葡萄栽培和酿制研究成果的支持。

葡萄酒品牌的成功，得益于生产人和市场工作人员共同的信念和互动力量，他们积极参与高档品种葡萄酒的生产，为葡萄园全面地转型重组做出了贡献。葡萄生产人和品酒专业人员创新的葡萄品种，不仅赢得了新的消费者，而且也汇集了更多的爱好者。他们不但对葡萄酒酿制做出创新，而且也给酒瓶外观和包装更添新彩。用了 22 年的努力，他们终于把奥克地区葡萄酒提高到欧洲品种葡萄酒出口的首位。

目前，奥克地区地理标志保护葡萄酒出口 150 个国家，其中 75% 出口北欧，10% 出口北美，已经有 5% 进入中国。

奥克地区地理标志保护，使得传统酿酒工艺继续在当今市场的环境下更有生命力，为消费者提供了更多的认识，同时也为地理标志保护的美誉和成名做出了贡献。

奥克地区地理标志产品保护管理机构每周举行两次市场信息交流活动，其中一半是在国际市场举行。他们不但积极参加各种国际展会，同时在法国和奥克地区也十分活跃，每年来参观私家酒窖和葡萄园的旅游者数量不断上升，为地区的盛誉做出了贡献。

因此，奥克地区地理标志产品保护就形成了朗格多克—露西龙地区重建葡萄事业的轴心，因而也达到了长久保持葡萄事业兴旺的目的，因为这是乡村生活结构的形成和地区土地整治顺利进行的基础。

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

(一) 有关检查对标准规范遵守机构:

QUALITE France SAS。

(二) 有关打假监控机构(质量, 标签及其它文件及营销文件)

法国经济财政就业、财政预算政府帐目和公务员制度部
竞争消费者事务和欺诈控制总局 D2 处。

(三) 有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府帐目和公务员制度部
海关及间接税总局间接税司 F/3 处。

49.佩萨克-雷奥良技术规范¹²

略。

¹²同脚注 7。

50. 波美侯技术规范¹³

略。

¹³同脚注 7。

51. 阿让李子干¹⁴

略。

¹⁴产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对阿让李子干实施地理标志产品保护的公告》（2011年第144号）。

52. 洛克福（奶酪）¹⁵

略。

¹⁵产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对洛克福（奶酪）实施地理标志产品保护的公告》（2011年第63号）。

53. 圣埃米利永/圣埃米利隆¹⁶

略。

¹⁶ 同脚注 7。

54. 托卡伊葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：托卡伊葡萄酒。

原文名称：Tokaj。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：托卡伊葡萄酒产区理事会。

地址：H-3910 Tokaj, Dózsaút 2。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2006 年 2 月 17 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）品种

1. 葡萄酒

福明特（Furmint）、哈斯莱威路（Hárslevelű）、卡巴尔（Kabar）、克韦尔瑟勒（Kövérszőlő）、小粒白麝香（Yellow muscat）、泽塔（Zéta）。

2. 起泡葡萄酒

福明特（Furmint）、哈斯莱威路（Hárslevelű）、卡巴尔（Kabar）、克韦尔瑟勒（Kövérszőlő）、小粒白麝香（Yellow muscat）、泽塔（Zéta）。

（二）酒精含量

1. 托卡伊精华：≤ 8vol%。

2. 托卡伊阿苏精华：≥ 6vol%。

3. 托卡伊阿苏（3~6 筐）：≥ 9vol%。

4. 托卡伊萨莫罗德尼葡萄酒：干型 ≥ 11vol%，甜型 ≥ 9vol%。

5. 托卡伊弗迪塔什：≥ 9vol%。

6. 托卡伊马什拉什: ≥9vol%。
7. 托卡伊白葡萄酒: ≥9vol%。
8. 托卡伊迟摘葡萄酒: ≥9vol%。
9. 托卡伊起泡葡萄酒: ≥9vol%。

(三) 产品外观

白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

匈牙利 Abaújszántó 、 Bekecskér 、 Bodrogkeresztúr 、 Bodrogkisfalud 、 Bodrogolaszi 、 Erdőbénye 、 Erdőhorváti 、 Golop 、 Hercegkút 、 Legyesbénye 、 Makkoshotyka 、 Máté 、 Mezőzombor 、 Monok 、 Olaszliszka 、 Rátka 、 Sárazsadány 、 Sárospatak 、 Sátoraljaújhely 、 Szegi 、 Szegilong 、 Szerencs 、 Tarcal 、 Tállya 、 Tokaj 、 Tolcsva 以及 Vámosújfalu 村形成的区域，按葡萄酒产区分类法划分为一等级和二等级产区。

七、与地理区域的联系

2002 年，联合国教科文组织世界遗产委员会认可了托卡伊葡萄酒产区的独特酿酒条件和数百年的文化形成能力和价值，因此授予“世界遗产”称号，其自然和人文资源基础如下：

气候和小气候：受穿越这个区域的两条河流（博德罗格河、蒂萨河）以及这两条河流形成的水体和湿地显著的影响；对于小气候而言，有规律的气候条件对促进贵腐（“aszú sodott”）葡萄粒形成是特别重要的。

葡萄酒产区的地形条件：以曾普伦（Zemplén）山脉南部和东南部边缘地带确保其气候生产区和斜坡主要是火山源的，多种多样的岩石和土壤成分组成的在这里生产典型的和特色的葡萄品种（富尔民特、哈斯莱威路、小粒白麝香以及少量的泽塔、克韦尔瑟勒以及卡巴尔）。

这里的葡萄酒酿造、贮存以及陈酿技术是世界上独一无二的（例如贵腐傲殊葡萄酒的酝酿、小木桶中陈酿等）有着几百年葡萄种植和葡萄酒酿造经验的勤奋的老百姓。

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

匈牙利农村发展部。

55.摩德纳香醋技术规范

一、地理标志名称

中文名称：摩德纳香醋。

原文名称：Aceto balsamico di Modena。

二、产品类别

其他产品——调味品。

三、申请人

申请人名称：

1.摩德纳香醋联盟联合公司

2.摩德纳香醋认证生产联盟

3.摩德纳香醋独立生产者委员会。

地址：c/o C.C.I.A.A., Via Ganaceto 134, I-41100
Modena, Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2009 年 7 月 4 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

（一）理化指标

1.20℃时，精加工产品的密度不低于 1.06。

2.实际酒精强度按体积计算不超过 1.5%vol。

3.总酸度不低于 6%。

4.总硫酸酐不高于 100mg/L。

5.灰质不低于 2.5‰。

6.干提取物净含量不低于 30g/L。

7.还原糖不低于 110g/L。

（二）感官特征

1.清澈度：干净、明亮；

2.颜色：深棕色；

3.芳香：持久、清香、带有木质气息的淡淡酸味；

4.口感：苦中带甜，口感均衡。

摩德纳香醋是从部分发酵、煮沸或浓缩后的葡萄原浆中获得，并加入了至少陈酿十年老醋以及至少 10% 由葡萄酒酸化形成的醋。煮沸及浓缩的葡萄原浆按体积算必须不低于生产中的 20%vol。初始原浆浓缩后在 20 °C 下的密度需升至 1.240。

(三) 葡萄原浆

为了保证摩德纳香醋获得第二条所述特征，葡萄原浆必须产自以下葡萄品种：兰布鲁斯科 (Lambrusco)、桑乔维斯 (Sangiovese)、扎比安奴 (Trebbiano)、阿尔巴那 (Albana)、安切罗塔 (Ancellotta)，佛尔塔那 (Fortana) 以及蒙图尼 (Montuni)，且必须拥有下列特征：

1. 最低总酸度：8g/kg（仅限于煮沸以及浓缩原浆）。
2. 最低干提取物含量：55g/kg（仅限于煮沸以及浓缩原浆）。
3. 允许加入最多 2%vol（以体积计算）的成品焦糖用于稳定颜色。不可添加其他任何物质。

摩德纳香醋的生产必须遵循常规酸化方法，使用精选菌株或使用已被大众接受的木条慢酸化，然后进行精炼。在任何情况下，酸化和精炼应在高质量木质容器中进行，例如在无梗花栎、栗木、橡木、桑木或刺柏，自原材料准备就绪之日起需经过至少 60 天。

装有可直接食用的摩德纳香醋的容器必须为玻璃、木质、瓷或陶土材质，容量如下：0.25L、0.50L、0.75L、1L、2L、3L、5L，单次使用小包的最大容量为 25ml，材质可为塑料或合成材料且说明字样需与瓶装标签一致。

下列生产过程必须在原产地地理区域内进行：原材料收集、处理、精炼及木质容器内陈酿。

六、地理区域的简要界定

意大利摩德纳及雷焦·艾米利亚省。

七、与地理区域的联系

摩德纳香醋在意大利及国际市场上享有非常高的声誉，

在网络、出版物及媒体的许多食谱和文献中广泛使用。这种声誉能帮助消费者立刻识别产品的唯一性，并鉴定该产品。

摩德纳香醋长期以来代表着摩德纳的历史和文化，其世界声望不可否认。产品与当地人民的工艺、传统和知识密切相关，创造出了这一独一无二的地方产品。摩德纳香醋已经成为当地社会经济生产中的一部分，是许多经营者的收入来源也是饮食传统中的组成部分之一，在区域饮食中扮演着数不尽的关键角色。多年来，由于悠久的传统，人民一直在举办专门的节日和活动。当地生产商的参加是一次产品比拼的机会，也使当地的工艺方法得以延续。作为一种特殊的产品，摩德纳香醋多年来已建立了自己的声誉，赢得了全世界的赞誉，消费者也将艾米利亚—罗马涅的两个省份的品质饮食形象与“经验”产品完美的联系在了一起。

八、标签的具体规则

包装必须含有指定名称“摩德纳香醋”(Aceto Balsamico di Modena)以及“受保护的地理标志”(Indicazione Geografica Protetta)字样的意大利语和/或目的地国家语言的全称或简称。可以只出现“陈酿”(invecchiato)字样但不可以有任何其他添加词汇，用于说明产品老化期于在木桶、圆木桶或其它木制容器中不少于三年。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA 质量认证中心。

56. 艾斯阿格技术规范

一、地理标志名称

中文名称：艾斯阿格。

原文名称：Asiago。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：艾斯阿格奶酪保护联合会。

地址：Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza, 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

用牛奶加工成的奶酪分为两种：一种是半脱脂奶酪，它由半脱脂牛奶做成，常被形容成“轻”奶酪，此中度成熟奶酪一般呈矮圆柱形；另一种是全脂奶酪，由全脂牛奶做成，常被形容成做重奶酪，口味清淡且呈平底圆柱形。

在全脂或半脱脂牛奶中加入犊牛皱胃酶凝固而成的凝块，可以切割或做成半熟状态。只有压制奶酪的凝块才进行成型压榨处理。然后在凝块中加入盐使之开始成熟。

六、地理区域的简要界定

意大利 Vicenza 省全境、Trento 省全境、Padova 省的如下市：

Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon;

Treviso 省与 Vicenza 省的交界地带沿 Rossano - Castelfranco Veneto 路直到与第 53 号高速公路“Postumia”相交，然后 Treviso 市的南部环路与 Alemagna 高速路相交。该边界沿着高速路向北到 Piave 河，然后沿着该河的右岸向

西直到 Treviso 省与 Belluno 省的交界处。以与 Treviso 省交叉处的点开始直到与 Vicenza 省的交界处。

七、与地理区域的联系

艾斯阿格奶酪，历史上生产于生产管理所规定的区域，后来传播到了临近的地区并始终保留它的原特征。这种原特征主要归功于已规定的生产技术。

有关自然因素：特定的土地很大程度上享有相同的气候以及土壤条件，土壤条件影响用于饲喂奶牛的饲料特性。

有关人为干涉：由于第一次世界大战期间引起的本地人口的流动，原产于艾斯阿格平原的奶酪被传播到临近的丘陵地区。

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

CSQA 质量认证中心。

57.阿斯蒂技术规范

一、地理标志名称

中文名称：阿斯蒂。

原文名称：Asti。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：阿斯蒂保护联合会。

地址：10 piazza Roma, 14100 Asti, Italia.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18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）品种

只采用白莫斯卡托（小粒白麝香）葡萄酿造。

（二）酒精含量

≥11%vol。

（三）产品外观

白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利皮埃蒙特大区，阿斯蒂、库内奥和亚历山德里亚省。

七、与地理区域的联系

地域的天然属性，即自身的形态，境内气候特征和特殊的葡萄酒酿制技巧和传统，多年来允许“选择”最适合酿制白莫斯卡托葡萄酒（或小粒白麝香葡萄生长）的环境条件。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假

冒伪劣检查机构。

58.巴巴列斯科技术规范

一、地理标志名称

中文名称：巴巴列斯科。

原文名称：Barbaresco。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：巴罗洛巴巴列斯科阿尔巴朗格罗埃罗地区保护联合会。

地址：2/c Corso Enotria - Ampelion, 12051 Alba, Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

只采用内比奥罗葡萄品种酿造。

（二）酒精含量

≥ 12.5%vol。

（三）外观

具棕色调的红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利皮埃蒙特大区（库内奥省）。

七、与地理区域的联系

内比奥罗葡萄品种在这个地区的种植可以追溯到远古时代：有些意见认为，高卢人是最先被 Barbaritum 酒所吸引并为这个原因，来到了意大利的，有些意见则认为巴巴列斯科的名字来自 Barbarians 这个村庄，它曾经打败了罗马帝国。无论它的起源是哪一天：它无疑是 1966 年在意大利与巴罗洛一同最早被认可的葡萄品种之一。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

59.超级巴多利诺技术规范

一、地理标志名称

中文名称：超级巴多利诺。

原文名称：Bardolino Superiore。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

名称：巴多利诺原产地名称葡萄酒联合会。

地址：8, Piazza Matteotti, 37011 Bardolino (Verona), Italia.

四、欧盟成员国的原产地地理标志保护

已于 2009 年 8 月 8 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称 (PDO)。

五、产品描述

(一) 品种

莫利纳拉 (MOLINARA)；科维纳 (CORVINA)；罗蒂内拉 (Rondinella)；科维诺尼 (Corvinone)。

(二) 酒精含量

超级巴多利诺：≥12%vol。

超级经典巴多利诺：≥12%vol。

(三) 产品外观

深宝石红，随酒龄增加转变为石榴红色。

六、地理区域的简要界定

意大利 Bardolino 市, Garda 市, Lazise 市, Affi 市, Costermano 市, Cavaion Veronese 市, Torri del Benaco 市, Caprino Veronese 市, Rivoli Veronese 市, Pastrengo 市, Bussolengo 市, Sona 市, Sommacampagna 市, Castelnuovo del Garda 市, Peschiera del Garda 市和 Valeggio sul Mincio 市。

七、与地理区域的联系

(一) 自然因素

超级巴多利诺葡萄酒采用加尔达湖东岸上冰碛丘陵中

所产葡萄酿造，这里的土壤多碎石，土层厚，土地分散，土壤类型多种多样。

北坡为丘陵，常年被森林覆盖，此处的土地条件优越，是葡萄和橄榄树的理想家园。这里的土壤非常适宜葡萄的早期出芽、开花、结果和成熟，在复杂的气候条件下，每年都能收获累累果实。

总体而言，这里的气候夏季高温而酷热，冬季温和，适合种植橄榄树。因此，这里也可以认为是地中海气候。

此产区内部巴多利诺市四周的地区是独特的经典产区，具有悠久的历史，因为其接近加尔达湖，其气候和环境都与众不同。

（二）历史和居民因素

超级巴多利诺是以巴多利诺地区所产葡萄而出名，罗马时期和中世纪文献中就有记载。

到了 19 世纪，此地区所产的葡萄酒开始以巴多利诺命名，此地的葡萄酒因产量小，酒龄长而被称为“超级”。

1926 年，自愿者成立巴多利诺葡萄酒原产地保护协会。

随着巴多利诺原产地监控命名制度逐渐被人们认同（根据 1968 年 5 月 28 日部长令），某些特定酒类因为其原料产于上好的葡萄园，使用最佳的管理方式，产量小、葡萄甜且酒龄长，从而开始以传统名词“超级”命名。因为巴多利诺的独特生产方式，巴多利诺原产地监控命名制度经由 2001 年 8 月 1 日的部长令授予“超级巴多利诺”称谓。藉此，“超级巴多利诺”成为 Veneto 地区获此殊荣的第一个红酒品牌。

在巴多利诺产区生产超级巴多利诺的本地酒厂按照土地位置和地理条件精心选择适合酿酒的葡萄，土地必须面向南方或东南方，温度高、养分少、疏水性好、均衡、且种植密度适宜。酿酒师一般采用平地上以双帘式种植的和斜坡上以 Guyot 修剪法种植的葡萄。葡萄园以种植密度适宜且单株产量高而闻名。

生产商几乎都采用原生葡萄品种。以此增加葡萄中的糖

分含量，有助于提高葡萄酒的发酵潜力。

葡萄进入成熟阶段之后，采用成熟曲线来决定最佳的收获时间。除了采用传统酿造工艺之外，此地的酿酒法还使用其他技术，例如增加发酵时间、不断进行踩皮萃取、增加葡萄皮发挥效用的时间，以充分利用纯熟葡萄中的香味和多酚类物质。

除上述主要原料之外，在生产超级巴多利诺葡萄酒的过程中也使用非芳香型红葡萄，最多占总量的 20%，不超过各葡萄用量的 10%，此类葡萄的种植需要通过维罗纳省的授权，且属于 2004 年 5 月 7 日部长令批准的葡萄品种国家登记名单（2004 年 12 月 14 日政府公报编号 242）及后续更新中的所列品种。

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

意大利农业、食品和林业政策部。

60.巴罗洛技术规范

一、地理标志名称

中文名称：巴罗洛。

原文名称：Barolo。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：巴罗洛巴巴列斯科阿尔巴朗格罗埃罗地区保护联合会。

地址：2/c Corso Enotria – Ampelion, 12051 Alba, Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

只采用内比奥罗葡萄品种酿造。

（二）酒精含量

≥ 13%vol。

（三）产品外观

具棕色调的红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利皮埃蒙特大区（库内奥省）。

七、与地理区域的联系

内比奥罗葡萄的根基自古以来生长在巴罗洛地区，但十九世纪中叶，感谢 Camillo Benso，加富尔伯爵，以及 Giuglia Colbert Falletti，巴罗洛最后的伯爵夫人的韧劲，他们开始生产异常丰富而和谐的葡萄酒，并使之成为萨瓦皮埃蒙特在整个欧洲的形象大使。巴罗洛的重要性存在于它的结构中，它表示出一种复杂和不断发展的过程，展示出随着时间的推移而不失其感官特性的能力。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

61. 布拉凯多技术规范

一、地理标志名称

中文名称：布拉凯多。

原文名称：Brachetto d'Acqui。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：布拉凯多葡萄酒保护协会。

地址：7 piazza Levi, 15011 Acqui Terme, Italia。

四、欧盟成员国原产地保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

仅使用 Brachetto 葡萄品种酿制。

（二）酒精含量

≥ 12%vol。

（三）产品外观

宝石红色。

六、地理区域的简要界定

意大利皮埃蒙特大区（阿斯蒂和亚历山德里亚省）。

七、与地理区域的联系

地域的天然属性，即自身的形态，境内气候特征和特殊的葡萄酒酿制技巧和传统，多年来允许“选择”最适合酿制布拉凯多的环境条件。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

62.瓦特里纳风干牛肉火腿技术规范

一、地理标志名称

中文名称：瓦特里纳风干牛肉火腿。

原文名称：Bresaola della Valtellina。

二、产品类别

肉制品（烹制、腌制、熏制等）。

三、申请人

申请人名称：ASS.I.CA.

地址：Milanofiori – Palazzo F/1 – 20090 ASSAGO (MI),Italias.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1996 年 7 月 2 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

瓦特里纳风干牛肉火腿是一种经过腌制和自然风干的生吃牛肉制品。其外观保持了原材料瘦肉的形状。为了商业效益，外观经过改良成为圆柱筒状。

为了特别需求，还可以压缩成砖块造型。瓦特里纳风干牛肉火腿的制作精选以下牛腿瘦肉：

1.股内肉：牛腿后中部瘦肉，包括内直肌、展肌和半膜肌；

2.臀尖：牛腿前侧不带展肌部分；

3.前腿肉：牛腿后外侧部分，即肌股二头肌；

4.眼肉：牛后腿瘦肉，即半腱肌；

5.牛臀肉：腿的前筋膜，由前直肌外侧、内侧和中间的上好瘦肉组成。

瓦特里纳风干牛肉火腿必须填塞于自然或人工肠衣中，并在合适的气候环境下风干，期间牛肉的水分会缓慢地逐步减少，同时形成天然的发酵和酶化现象，从而为这种火腿带来独特的变化，赋予其常见的外观特点，同时确保其能在正

常室温下长期保存，不会变质。

风干牛肉火腿制作包括下列步骤：去膘、腌干、包装、风干并陈化。

六、地理区域的简要界定

意大利 Sondrio 镇。

七、与地理区域的联系

瓦特里纳风干牛肉火腿的名字和声誉皆归因于其最初的地理区域发源地。

自古以来，通过风干和盐腌保存各种肉类的方法早已为人们广泛使用。随着食物产量增加和日趋多样化，各种储存方法取代了风干盐腌肉的使用。

早在 1400 年文献就有关于瓦特里纳对牛腿肉进行盐腌和风干处理的记载。

名字源自瓦特里纳方言 “salaa come brisa” ，后来发展成为 “briscola” ，再后来变成了意大利语中的 “bresaola” 。意大利语言词典 (Nuovissimo Palazzi 1974 年版) 将单词 “bresaola” 定义为 “一种来自瓦特里纳的风干和盐腌牛肉” 。

勤劳和技能，几经完善，在制作者手中传承下来，这也成为这件产品不可或缺的要素，其独特风味如今仍与自然环境和制作者有着密不可分的关系。

瓦特里纳风干牛肉火腿的制作要求取决于环境条件以及自然环境和制作者的手艺。

瓦特里纳独特的气候条件，即纵向延伸至雷蒂亚阿尔卑斯山和奥洛比前阿尔卑斯山之间，使其在加工牛腿肉类产品时只需要一点点盐腌，即可使肉获得微妙细腻的口感，变得非常可口开胃。

八、标签的具体规则

瓦特里纳风干牛肉火腿的标签必须指明下列情况：

1. “Bresaola della Valtellina” 和 “Indicazione Geografica Protetta” (受保护的地理标志) 或其缩写 “IGP” (或 “PGI”)；
2. 名称或商业名称或注册商标和生产者或销售者的注册

办公室；

3. 生产厂址。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA 质量认证中心。

63.布鲁内洛蒙塔奇诺技术规范

一、地理标志名称

中文名称：布鲁内洛蒙塔奇诺。

原文名称：Brunello di Montalcino。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒协会。

地址：8 Piazza Cavour, 53024 Montalcino - Siena, Italy

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

桑娇维塞黑色品种。

（二）酒精含量

布鲁奈罗·蒙塔奇诺：≥ 12.5%vol。

布鲁奈罗·蒙塔奇诺—珍藏级：≥ 12.5%vol。

（三）产品外观

深宝石红，接近石榴红。

六、地理区域的简要界定

意大利托斯卡纳区锡耶纳省蒙塔奇诺市辖区。

七、与地理区域的联系

该地区位于托斯卡纳区东南部，锡耶纳省以南 40km，布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒便产于此。产区毗邻奥尔加河（Orcia）、亚索河（Asso）和奥布罗内河（Ombrone）形成的峡谷，总面积 243.62 km^2 ，近似方形，各边平均长度为 15km。

这一地区的海拔高度从沿着河岸约 120m 到靠近奇维泰拉山（Poggio Civitella）约 650m 不等，奇维泰拉山是该地区最高的地方。

由于形成在不同的地质时期，蒙塔奇诺山的土壤环境复杂多样。

此地属于地中海气候，但总体上较为干燥；由于地处海洋和亚平宁山脉中部之间，此地又兼有大陆性气候特征。在海拔 400m 以上的地区，冬天可能出现降雪。由于处于半山地带，此地不受大雾、晚霜或地面霜的影响，多风的天气条件能够确保作物在最有利的条件下健康生长。在整个作物生长周期内，此地多数时间气候温和，天气晴朗，光照充沛；这是葡萄能够逐渐生长到完全成熟的理想条件。

数百年来，蒙塔奇诺地区适合出产高品质的葡萄酒一直广为人知。早在中世纪时期，市政法规就明文规定了何时才能开始采收葡萄。即使是在蒙塔奇诺受到围攻的 1553 年，葡萄酒的生产也从未间断过。彼时，布莱斯·德·蒙吕克(Blaise de Montluc) 负责守卫这座城市，为了掩饰所处的困境，他常开怀畅饮醇厚的葡萄酒，一醉方休。

人们相信，克莱门特·桑蒂 (Clemente Santi) 就是布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒的鼻祖。1869 年，他精心酿造的 1865 年份的顶级葡萄酒 (布鲁内洛) 在地区农业展览上被授予一枚银质奖章。1893 年，农业部部长为拉斐尔·帕蒂雷蒂 (Raffaello Padelletti) 的葡萄酒颁发了奖项，大约在同时，里卡尔多·帕卡尼尼 (Riccardo Paccagnini) 的布鲁内洛葡萄酒荣获了多个国内外著名的奖项。

受 20 世纪初期的战事影响，葡萄种植和葡萄酒生产一度下挫，蒙塔奇诺地区在两次世界大战期间仅有数家生产商继续葡萄酒的生产。

二战后，人们开始考虑再次生产葡萄酒，一部分具有足够远见的人士立足长远并就布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒的生产工艺达成了一致。

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

意大利农业、食品和林业政策部。

64. 圣康帝技术规范

一、地理标志名称

中文名称：圣康帝。

原文名称：Chianti。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：圣康帝葡萄酒协会。

地址：9 VIALE BELFIORE, 50144 Firenze, Italy。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

切萨内赛·达菲乐（CESANESE D'AFFILE N）、黑卡奈奥罗（Canaiolo nero N.）、赤霞珠（CABERNET SAUVIGNON N.）、品丽珠（CABERNET FRANC N.）、巴贝拉（BARBERA N.）、安塞罗塔（ANCELOTTA N.）、阿利坎特（ALICANTE N.）、阿利蒂科（ALEATICO N.）、托斯卡纳特雷比安诺（TREBBIANO TOSCANO）、桑娇维塞（SANGIOVESE N.）、贵人香（RIESLING ITALICO B.）、苏维翁（Sauvignon B）、科隆巴娜（Colombana Nera N.）、科罗里诺（Colorino N.）、胡珊（Roussane B）、黑布拉乔拉（Bracciola Nera N.）、克莱雷特（Clairette B）、格雷克（Greco B）、格来凯多（Grechetto B）、维欧妮（Viognier B）、阿巴罗拉（Albarola B）、安索尼卡（Ansonica B）、圆叶（Foglia Tonda N.）、阿布鲁斯科（Abrusco N.）、红梗莱弗斯科（Refosco dal Peduncolo Rosso N.）、霞多丽（Chardonnay B）、杂交布鲁尼 54（Incrocio Bruni 54 B）、贵人香（Riesling Italico B）、雷司令（Riesling B）、菲安诺（Fiano B）、泰罗德格（Teroldego N.）、丹魄（Tempranillo N.）、白莫斯卡托

(Moscato Bianco B) 、蒙特布查诺 (Montepulciano N) 、白维蒂奇诺 (Verdicchio Bianco B) 、白比诺 (Pinot Bianco B) 、比安科尼 (Biancone B) 、瑞博 (Rebo N) 、白里维内斯 (Livornese Bianca B) 、维蒙蒂诺 (Vermentino B) 、小味尔多 (Petit Verdot N) 、蓝布鲁斯科米丝蒂 (Lambrusco Maestri N) 、佳利酿 (Carignano N) 、佳美娜 (Carmenere N) 、博那米科 (Bonamico N) 、玛奇斯 (Mazzese N) 、卡拉贝斯 (Calabrese N) 、莱切黑玛尔维萨 (Malvasia Nera di Lecce N) 、布林迪西黑玛尔维萨 (Malvasia Nera di Brindisi N) 、玛尔维萨 (Malvasia N) 、伊斯特里亚玛尔维萨 (Malvasia Istriana B) 、圣吉米尼亚诺维纳奇亚 (Vernaccia di S. Gimignano B) 、白曼左尼 (Manzoni Bianco B) 、米勒-图高 (Muller-Thurgau B) 、黑波乐拉 (Pollera Nera N) 、西拉 (Syrah N) 、黑卡尼那 (Canina Nera N) 、白卡内奥洛 (Canaiolo Bianco B) 、灰比诺 (Pinot Grigio G) 、简普尼奥罗 (Prugnolo Gentile N) 、维黛洛 (Verdello B) 、玛珊 (Marsanne B) 、玛墨兰 (Mammolo N) 、黑维蒙蒂诺 (Vermentino Nero N) 、达莱拉 (Durella B) 、坎迪亚白玛尔维萨 (Malvasia Bianca di Candia B) 、巴萨怡纳 (Barsaglina N) 、赛美蓉 (Sémillon B) 、美乐 (Merlot N) 、马尔贝克 (Malbec N) 、长白玛尔维萨 (Malvasia Bianca Lunga B) 、黑比诺 (Pinot Nero N) 、维迪娅 (Verdea B) 、卡洛里亚 (Caloria N) 、阿巴娜 (Albana B) 、简格罗派洛 (Groppello Gentile N) 、圣斯特法诺格罗派洛 (Groppello di S. Stefano N) 、佳美 (Gamay N) 、萨格兰蒂诺 (Sagrantino N) 、芳香塔明娜 (Traminer Aromatico Rs) 、简司棋亚娃 (Schiava Gentile N) 、紫北塞 (Alicante Bouschet N) 、桑弗特 (Sanforde) 、奥皮乔 (Orpicchio) 、小芒森白 (Petit manseng B.) 、莱茵雷司令 (Riesling renano B.) 。

（二）酒精浓度：

圣康帝 (Chianti) : ≥ 11.5 。

圣康帝 - 珍藏级 (Chianti - Riserva) : ≥ 12 。

“阿莱蒂尼丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Aretini') : ≥ 11.5 。
“阿莱蒂尼丘”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Colli Aretini' – Riserva) : ≥ 12.5 。

“佛罗伦萨丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Fiorentini') : ≥ 12 。
“佛罗伦萨丘”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Colli Fiorentini' – Riserva) : ≥ 12.5 。

“锡耶纳丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Senesi') : ≥ 12 。
“锡耶纳丘陵”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Colli Senesi' – Riserva) : ≥ 13 。

“比萨丘”圣康帝 (Chianti 'Colline Pisane') : ≥ 11.5 。
“比萨丘”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Colline Pisane' – Riserva) : ≥ 12.5 。

“蒙塔巴诺”圣康帝 (Chianti 'Montalbano') : ≥ 11.5 。
“蒙塔巴诺”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Montalbano' – Riserva) : ≥ 12.5 。

“蒙特斯佩托利”圣康帝 (Chianti 'Montespertoli') : ≥ 12 。

“蒙特斯佩托利”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Montespertoli' – Riserva) : ≥ 12.5 。

“鲁菲纳”圣康帝 (Chianti 'Rufina') : ≥ 12 。
“鲁菲纳”圣康帝 - 珍藏级 (Chianti 'Rufina' – Riserva) : ≥ 12.5 。

优级圣康帝 (Chianti Superiore) : ≥ 12 。

(三) 产品外观

呈鲜艳的宝石红，随着陈年颜色趋向于石榴红。

六、地理区域的简要界定

意大利阿雷佐地区，具体包括阿雷佐市，Bucine 市，Capolona 市，Castelfranco di Sopra 市，Castiglion Fibocchi 市，Cavriglia 市，Civitella in val di Chiana 市，Foiano della Chiana 市，Laterina 市，Loro Ciuffenna 市，Lucignano 市，Monte San Savino 市，Montevarchi 市，Pergine Valdarno 市，Pian di Sco'

市, San Giovanni Valdarno 市, Subbiano 市, Talla 市和 Terranuova Bracciolini 市;

佛罗伦萨地区, 具体包括佛罗伦萨市, Bagno a Ripoli 市, Barberino V. Elsa 市, Capraia e Limite 市, Castelfiorentino 市, Cerreto Guidi 市, Certaldo 市, Dicomano 市, Empoli 市, Fiesole 市, Figline Valdarno 市, Fucecchio 市, Gambassi Terme 市, Impruneta 市, Incisa in Val d' Arno 市, Lastra a Signa 市, Londa 市, Montaione 市, Montelupo Fiorentino 市, Montespertoli 市, Pelago 市, Pontassieve 市, Reggello 市, Rignano sull' Arno 市, Rufina 市, San Casciano in Val di Pesa 市, Scandicci 市, Tavarnelle Val di Pesa 市, Vicchio 市和 Vinci 市;

普拉托地区, 具体包括 Carmignano 市, Montemurlo 市和 Poggio a Caiano 市;

皮斯托亚地区, 具体包括皮斯托亚市, Lamporecchio 市, Larciano 市, Monsummano Terme 市, Montale 市, Pieve a Nievole 市, Quarrata 市和 Serravalle Pistoiese 市;

比萨地区, 具体包括 Capannoli Val d' Era 市, Casciana Terme 市, Chianni 市, Crespinia 市, Fauglia 市, Laiatico 市, Lari 市, Lorenzana 市, Montopoli in Val d' Arno 市, Palaia 市, Peccioli 市, Ponsacco 市, Pontedera 市, San Miniato 市, Santa Luce 市和 Terricciola 市;

锡耶纳地区, 具体包括锡耶纳市, Asciano 市, Casole d' Elsa 市, Castelnuovo Berardenga 市, Cetona 市, Chianciano Terme 市, Chiusi 市, Colle Val d' Elsa 市, Montalcino 市, Montepulciano 市, Monteriggioni 市, Monteroni d' Arbia 市, Murlo 市, Pienza 市, Poggibonsi 市, Rapolano Terme 市, San Casciano dei Bagni 市, San Gimignano 市, Sarteano 市, Sinalunga 市, Sovicille 市, Torrita di Siena 市和 Trequanda 市。

七、与地理区域的联系

(一) 自然因素

划定的地理区域位于托斯卡纳大区的中部, 并包含了部

分紧连亚平宁山脊的阿雷佐、佛罗伦萨、皮斯托亚、比萨、普拉托和锡耶纳各省的丘陵地区。

地理概述：圣康帝诞生于亚平宁南部包含了佛罗伦萨和锡耶纳的一片自然条件非常统一的地理区域。

其中一片生产带自北部的 Mugello 区向 Rufina 和 Pontassieve 延伸并沿着圣康帝丘陵一直到达 Cetona 市的整片地域。另一片生产带自 Montalbano 开始一直延伸到 Val di Pesa, San Gimignano 和 Montalcino 一带。

产区的中心地带被一些与阿雷佐、锡耶纳、皮斯托亚、比萨和普拉托地区的丘陵相连的支脉所围绕。上述两条外围的生产带之间由一些横穿与两带之间的产区相连。

由于这片区域幅员广阔，因而可以从地理的角度将圣康帝地区具体细分为四个系统，根据它们形成的年代的先后分别是：中始新世前亚平宁山脊，上新世丘陵，有着更新世沉积物的上瓦尔达诺山间盆地，以及洪积区。

栽种葡萄的丘陵地的高度平均在海拔 200 ~ 400m 之间，葡萄园的分布和朝向也非常适宜。而根据生产规章(第 4 条)的规定，葡萄园分布的最高高度为海拔 700m。

该地区的气候属于托斯卡纳山区的“综合性气候”。

(二) 人文因素

与产区相关的人文因素具有举足轻重的重要性，因为圣康帝葡萄酒的生产所采用的正是经年累月积累而形成的传统方法。尽管历史学家们没有就关于是由埃特鲁斯人将葡萄种植引入了圣康帝产区的论述形成一致的意见，但是随着千百万年前的葡萄藤化石的发现可以想见这个大区最具盛名种植文明的源头可能远比我们所知的更古老。

几个世纪以来，葡萄种植一直是这片土地主要耕种作物，也是这片土地的象征，但除此之外也开展其他农业生产产业，这一状况一直持续到六十年代初耕种制度从分益耕种制过渡到了“直接账户”制度。这一时期的跨时代的改革让许多原本从事第一产的劳动者转而从事非农业产业（例如建筑业

和工业)的劳动，从而引发了农村的城市化。

面对这个情况，种植者们不得不创造一种新的管理体系，也就是“直接账户”制度，这一新制度的实行使老旧的混合种植(即葡萄藤依靠活的树木的支撑攀爬生长)转变成易于机械操作的专业化的现代葡萄园，这一成功转型也得益于各种 FEAOG 规划的经济支持。

圣康帝葡萄酒协会诞生于 1927 年，由一批具有创新精神和企业家理念的佛罗伦萨葡萄种植者创立，它的宗旨是在国内贸易和出口贸易终保护圣康帝葡萄酒的“典型性”。

在为了保护意大利具有代表性的葡萄酒而颁布的 1932 年 7 月 31 日的部长令中，划定了“典型”圣康帝葡萄酒的生产地域，总共由七个产区组成。

通过 1967 年 8 月 9 日的共和国总统令，圣康帝葡萄酒获得了法定产区命名 (D.O.C.) 的评级，其相关的生产规章也获得了批准，在这项法令中除了 1932 年的部长令列出的产区外，加入了阿雷佐、佛罗伦萨、比萨、皮斯托亚、普拉托和锡耶纳等省的邻近地区。

葡萄种植者的技术诀窍和整个行业的积极努力才使圣康帝葡萄酒能在今天的国内和国际市场上获得如此庞大的人群的喜爱和如此广泛的传播。基于圣康帝葡萄酒的高品质和它在让全世界了解意大利和意大利的产品上所作的贡献，1984 年 7 月 2 日的共和国总统令确立了它的保证法定产区命名 (D.O.C.G.) 的评级。

葡萄酒产业以及其他例如橄榄油这样的农业产业的人文因素是与以下几方面生产技术的精确定义密切相关的，它们构成了现行的生产规章的一部分：

(1) 葡萄品种的地理种植基础：适用于酿造圣康帝葡萄酒的葡萄品种是它的地理标志产区内传统种植的主要葡萄品种，具体品种见本规章第 2 条。其中最主要的葡萄品种是桑娇维塞黑葡萄，它所占的比例在 70~100%。

(2) 栽培类型，种植间距和修剪系统：对于栽培的方

法没有特别的限制，葡萄种植者可以根据自身的企业和组织的需要广泛地选择最适宜的方法，前提是其所选择的栽培方法不改变葡萄和葡萄酒的特殊特征；在任何情况下，任何水平的栽培方法是被绝对禁止的。新的葡萄品种每公顷必须至少栽种 4000 株。修剪系统不能改变葡萄和葡萄酒的特殊特征。禁止使用任何的催熟手段，但允许应急灌溉。

（3）酿酒方法：采用该地区经传统确立的无气泡红葡萄酒的酿制方法，“基本”、“珍藏”和“高级”三款不同类型在酿法上有适当的调整；后两款是酒体较为饱满的红葡萄酒。对于珍藏版和高级款的葡萄酒，就其在木桶中的陈化有特别的规定。

八、标签的具体规则

标有阿莱蒂尼丘陵、佛罗伦萨丘陵、比萨丘陵、蒙塔巴诺、蒙特斯巴托丽和鲁菲纳等分产区的“圣康帝”和“高级圣康帝”：桑娇维塞黑葡萄含量为 70~100%。

标有锡耶纳分产区的“圣康帝”：桑娇维塞黑葡萄含量为 75~100%。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利农业、食品和林业政策部。

65.科内利亚诺瓦尔多比亚德尼-普罗塞克技术规范

一、地理标志名称

中文名称：科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克。

原文名称：Conegliano – Valdobbiadene - Prosecco.

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：科内利亚诺瓦尔多比安德内 - 普罗塞克葡萄酒保护联合会。

地址：7, Piazza della Libertà – Località Solighetto, 31053 Pieve di Soligo TV, Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

主要品种是格雷拉葡萄（至少占 85%）。

（二）酒精含量

≥ 9.50%vol.

（三）产品外观

白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利威尼斯区（特雷维索省）。

七、与地理区域的联系

科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克地区位于地理标志普罗塞克的中心，涉及威尼斯区和福利乌里区的 9 个省。

科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克地区几个世纪以来一直专门从事白葡萄酒生产，成为其特色。1936 年，科

内利亚诺试验研究院的一项土壤学研究证明了该地区的气候和土壤条件天然适合生产白葡萄酒、水果味葡萄酒、花香葡萄酒、口感淡雅的葡萄酒和干葡萄酒。该地区的豚脊山脉地形有利于实现光线的截获、水的持续渗透和较高的温度，这些因素使格雷拉葡萄含糖量低，且酸甜适中。

该地区的土壤由砂岩、砾岩及混有冰碛岩石的泥灰土构成，使该地区的葡萄除了具有典型的矿物质味和科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克地区的风味之外，口感醇厚，气味芳香。该山区典型的温和气候和巨大温差变化决定了格雷拉葡萄富含多种芳香族化合物，使其芳香浓郁，成为酿酒佳品。这些因素同时有利于非挥发性酸的保存，特别是苹果酸部分的保存，也使得科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克葡萄酒的气泡给人以强劲的清新感和微酸感。实际上，土壤气候因素决定了该山区的葡萄成熟缓慢，更有利于葡萄积累芳香，并减缓酸的降解。

该地区夏季的降水量明显多于特雷维索省的其他地区，这使得格雷拉葡萄和其他少数葡萄品种生长均衡，有利于葡萄叶积累碳水化合物和芳香族化合物，也保护葡萄避免在夏季受暴晒，从而保障了科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 - 普罗塞克地区葡萄酒的清香和微酸特点。

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

意大利农业、食品和林业政策部。

66.阿尔巴杜塞托技术规范

一、地理标志的名称

中文名称：阿尔巴杜塞托。

原文名称：Dolcetto d'Alba。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：巴罗洛巴巴列斯科阿尔巴朗格罗埃罗地区保护联合会。

地址：2/c Corso Enotria – Ampelion, 12051 Alba, Italia。

四、欧盟成员国的原产地地理标志保护

已于 1982 年 12 月 31 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) 品种

由多姿桃葡萄品种酿造。

(二) 酒精含量

≥ 11.50%vol。

(三) 产品外观

宝石红。

六、地理区域的简要界定

意大利皮埃蒙特大区（阿斯帝及库内奥省）。

七、与地理区域的联系

这是一款“日常”葡萄酒，因此它被恰当地认为是一款表达友情的酒，宝石红的玻璃酒杯捧在手心如同捧着跳动的心。它的性格简单，质朴，或多或少的浓烈的红宝石色，视地形与深紫罗兰色形成非常尖锐的反射。它的香味是葡萄酒的芬芳，更散发出诱人的樱桃果香和梅子果香。口感微酸及微妙的苦涩。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

67.弗朗齐亚科达技术规范

一、地理标志名称

中文名称：弗朗齐亚科达。

原文名称：Franciacorta。

二、产品种类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：弗朗齐亚科达，科特弗朗齐，赛比诺生产者联盟。

地址：53 G. Verdi, 25030 Erbusco (BS), Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18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) 品种

霞多丽（Chardonnay）、白比诺（Pinot Bianco）、黑皮诺（Pinot Nero）品种酿造的。

(二) 酒精含量

≥11.50%vol。

(三) 产品外观

白葡萄酒和桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利伦巴第大区（布雷西亚省）。

七、与地理区域的联系

弗朗齐亚科达位于阿尔卑斯山脉的波河平原的北端，坐落在伊塞奥湖附近。它的气候在某些方面与波河平原的气候类似，然而还受到湖泊气候的影响。夏季热气受到卡莫尼卡山谷和伊塞奥湖走廊的冷气流影响，冬季则接收散发自湖泊夏秋季节累积的热量，这里的气候因此变得非常的温和。弗朗齐亚科达的地质变化很大，可以分成六种：精冰碛，由山

脊上和在冰碛丘陵陡坡区的薄土层组成，这里的植物的生产潜力最低，土壤会加快植物的早熟性。这些主要分布在冰川退缩和湖泊沉积物区域的深粉质土壤和优质的淤泥为当地生产的葡萄提供了浓味植物芳香和复杂的气味。主要为花香味。河流冰川类土壤是由深层粗骨土组成，位于萨尔尼科冰川区，这种土壤可以诱发植物产生更大的生产潜力，减少其早熟的程度。主要可以种植酿造中等复杂性和水果味的干葡萄酒的葡萄。崩积土壤与深层土壤有关，位于低石灰岩山丘的山坡和梯田上。冰碛类似的土质为中等或中等细质的土壤，是冰碛梯形山丘最外层结构的反映。这个区域所产的葡萄酒为干性带水果味且富有浓厚植物芳香。崩积土具备两种相关的生产潜力和酸性活动：在山丘的脚部（末端崩积层），生产水平和酸性被认为比梯田部位（梯形崩积层）高。

史前酒的存在可以证明这个地区非常适应酒的生产。在史前时代发现的种子和在这个区域收集的考古材料可以进一步证明这点。普林尼、科鲁迈拉和维吉尔等古典作家在他们的作品中都提到这个区域。我们还通过不同的历史传记知道那些在弗朗齐亚科达居住过的人群：塞诺马尼部族、罗马人和伦巴底人。九、十和十一世纪主要城市的修道院的记录确定了酒文化的传播方式，在葡萄种植区发掘的弗朗齐亚科达近古到中世纪重要的考古材料也见证酒文化的传播。弗朗齐亚科达地名第一次在 1277 年布雷西亚法则第八部的条例中出现。

该名字始于 Cluny 建立的修道院在 Rodengo, Protaglio 和 Rovato 时期和免费法庭。最近的研究指出这个自由的名称指商品从弗朗齐亚科达可以免费送往布雷西亚市，作为交换可以自由通行在布雷西亚和伊塞奥之间狭窄的道路，沿着湖边通往莫尼卡山谷。不管该“自由”名称是何时开始的，该名称的确定来自于拉丁语 *francae* 和修道院的 *curtae* 角色。十五世纪早期该地区经历了一段长时间的稳定，增加了农业生产活动、新资本的投入和在郊外山脉间对葡萄酒的集中生产。

在弗朗齐亚科达可以看到新技术的广泛等记，如“种植”和修剪。从弗朗齐亚科达的综合历史、葡萄酒的制作和当地的文化，在世界葡萄酒制作技术历史上第一个推出使用在瓶子内天然发酵，对人体有益的技术。1570 年发表的由医师 Gerolamo Conforti Brescia 书写的重要文章 *Libellus mordaci wine*。该医师从事著名修士气泡酒的研究，他重点指出气泡酒的重要传播和广泛的消费，以及这个区域和弗朗齐亚科达间深厚和古老的联系的铁证。

最近的见证为 Gabriele Rosa 在他 1852 年的葡萄酒条例中指出弗朗齐亚科达的白葡萄酒是“最优秀、最浓味和最苦涩的葡萄酒”。

1967 年创建了弗朗齐亚科达法定产区，它是最早以意大利为原产地，包括气泡酒的葡萄酒名称之一。后者于 1995 年成立，是意大利命名受控制和原产地保证的优质葡萄酒中最受推崇的葡萄酒。这是让越来越多地认识酒和领土之间不可分割的道路上的一个里程碑，而弗朗齐亚科达是识别葡萄酒及其生产方法的唯一名称。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

68. 戈贡佐拉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：戈贡佐拉。

原文名称：Gorgonzola。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：戈贡佐拉奶酪保护协会。

地址：Via P. Azario, 3 - 28100 Novara。

四、欧盟成员国的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

全脂牛奶奶酪，柔软的餐桌干酪，未烹调之时带有独特的绿色/蓝色脉纹。

经小牛皱胃酶凝乳后，冷却的凝块被分层放置、加盐风干。成熟过程中，青霉菌被注入，赋予产品特有的绿色。

与传统的阿尔卑斯山草场放牧方式相似，每年的某个时段，牧民们将牛群集中在戈贡佐拉镇和临近地区的草场中。所收集的牛奶被加工成奶酪并放置在天然洞穴中成熟，以便在特定霉菌菌株的作用下，获得独具特色的脉纹。随着时间的推移，此类传统逐渐得到确立，并且随着行业的发展而演变。

六、地理地区的简要界定

意大利贝尔加莫、比埃拉、布雷西亚、科莫、克雷莫纳、库内奥、莱科、洛迪、米兰、蒙扎、诺瓦拉、帕维亚、瓦雷塞、韦尔巴诺-库西亚-奥索拉、维切利和亚历山德里亚省的全部区域，和卡萨莱蒙费拉托、维拉诺瓦蒙费拉托、巴尔佐拉、莫拉诺坡、科尼奥洛、彭泰斯图拉、塞拉伦加迪科雷亚、克雷赛托、特雷维尔、奥萨诺蒙费拉托、圣乔治蒙费拉托、

萨拉蒙费拉托、塞拉蒙特、罗西加诺蒙费拉托、特鲁吉亚、奥蒂格力奥、佛拉斯内罗蒙费拉托、奥利维拉、威戈内尔、卡马格纳、康萨诺、奥西米亚诺、米拉贝罗蒙费拉托、齐亚洛尔、瓦伦扎、柏马罗蒙费拉托、波佐、瓦尔马卡、蒂西内托、博格圣马蒂诺和佛拉斯内托坡自治市。

七、与地理区域的联系

自然因素与生产区域的气候条件相关，而气候条件有利于奶牛饲料所使用的大量和高质量牧草的生长以及微生物制剂的培育，此类微生物制剂赋予奶酪独特的感官特性和颜色。

至于人为因素，这种奶酪的分布很广，在制备过程中需要以当地传统的谷物为基础制备。

八、标签的具体规则

该产品在锡箔纸包装营销，上面应附有相关监管协会的标志。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA 质量认证中心。

69. 哥瑞纳-帕达诺奶酪技术规范¹⁷

略。

¹⁷产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对哥瑞纳—帕达诺（奶酪）（Grana Padano）实施地理标志产品保护的公告》（2012年第140号）。

70.格拉帕酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：格拉帕酒。

原文名称：Grappa。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：

1.意大利全国蒸馏酒烈酒工业协会。

地址：Via Torino, 146,00184 Rome, Italy。

2.格拉帕酒国家协会。

地址：Via Domokos, 8,40100 Bologna, Italy。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2008 年 2 月 13 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

产品类型为烈酒，格拉帕葡萄酒酒渣烈酒或葡萄酒酒渣。

格拉帕酒的名字只能用在原材料来自意大利相关葡萄酒皮或葡萄渣种植或酿造、并且在该意大利划定了地理区域的中心里进行蒸馏的产品。

（一）物理、化学、感官特性：

1.由发酵的葡萄渣，蒸馏（蒸汽蒸馏或水蒸馏）过后制成；

2.每 100kg 的葡萄渣里不可含有超过 25kg 的渣滓；

3.由渣滓产生的酒精含量不可以超过终产品的总酒精含量的 35%；

4.蒸馏法产出的酒须占总量的 86%以上；

5.以相同酒精浓度制作的再蒸馏酒是被准许的；

6.每百升的 100% 纯酒精内需至少包含 140g 的挥发性物质，且甲醇含量最高只能为 1000g；

7. 最低的酒精浓度需达 37.5%vol;
8. 不管是否稀释过，绝对不允许添加额外的乙醇；
9. 虽然植物中或是水果的香气可能会带来特殊风味，但成品不应该经过调味；
10. 根据现行欧盟及会员国法规，只有当渣酿白兰地陈酿 12 个月以上才能以调色为目的加入焦糖调色。

（二）与其他产品比较下的特性：

1. 在每百升的 100% 纯酒精下，甲醇的含量不能超过 1000g；
2. 挥发性物质不同于乙醇跟甲醇，在 100% 纯酒精下，每百升含量不可低于 140g。

（三）制作过程

格拉帕酒是由发酵（或半发酵）的葡萄渣经蒸汽蒸馏或是水蒸馏的方式而制成，天然渣滓液体可以在蒸馏之前添加进去，或是把酒精从葡萄渣和渣滓里面（一起或分开）移除，然后开始他们混合物的蒸馏过程，整个过程必须在同一个蒸馏厂进行，陈酿过程只能使用无亮光漆或无上漆的木制容器。

六、地理区域的简要界定

意大利共和国全境。

七、与地理区域的联系

意大利因为其温和且适当的气候，是最适合葡萄栽种的理想地点，其风土更提供了多种不凡的口感与芳香，而就是这样的环境下，培育出格拉帕酒这种在世上以独特的风格与来源闻名的典型意大利蒸馏酒。传统上的制作方式，如同许多历史记录上所记载的一样，一定是以原产地区生产出的葡萄果渣蒸馏而成，其大量的葡萄果渣和发酵也衍生出了独特蒸馏系统的发展，从较弱强度的酒精蒸汽让产品保留了多种的香气成分，也有助于让格拉帕酒在感官上更具特色。蒸馏酒的制造商可通过登记与补充档案证明原料的来源。而“格拉帕酒”的生产，除了源自于意大利特有的葡萄酒工业，更结合了产品自身的蒸馏方式。

八、标签的具体规则

“格拉帕酒”必须根据欧洲议会与欧盟理事会，在 2008 年 1 月 15 日所做的定义、描述、介绍、标签与烈酒地理标示之保护的第 110/2008 号规章的规范标示。

标示为“格拉帕酒”需注意以下相关事项：

1. 不超过两种以上的葡萄种类的 DOC、DOCG 标示由意大利国家法律规定。

2. 有关“*vecchia*”、“*invecchiata*”、“*riserva*”及“*stravecchia*”等分类标示，仅能标示于使用无亮光漆或无上漆的木制容器进行 12 个月和 18 个月陈酿过程的酒类，且依照原产地受到有关当局的严格控管。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利海关总署。

71.蒙帕塞诺阿布鲁佐技术规范

一、地理标志名称

中文名称：蒙帕塞诺阿布鲁佐。

原文名称：Montepulciano d'Abruzzo。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：阿布鲁佐葡萄酒保护协会。

地址：2 Corso Matteotti -Palazzo Corvo, 66026 Ortona (CH), Italy.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2004 年 4 月 14 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度：≥ 12.0%vol;
2. 总酸度：≥ 4.5g/L;
3. 干浸出物：≥ 21g/L;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：红色水果和浆果及香料的香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，干性，平衡，有丰富的单宁。

（二）蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度：≥ 12.5%vol;
2. 总酸度：≥ 4.5g/L;
3. 干浸出物：≥ 22g/L;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：红色水果和浆果及香料香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，干性，平衡，有丰富的单宁。

（三）Terre dei Vestini 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度：≥ 12.5%vol;

2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出: $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果, 干植物, 香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 干性, 强劲, 平衡, 丝滑。

(四) Casauria 或 Terre di Casauria 次区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度: $\geq 13.5\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果, 香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富的单宁。

(五) Terre dei Peligni 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度: $\geq 12.5\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁。

(六) Alto Tirino 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度: $\geq 12.5\%\text{ vol}$;
2. 总酸度: $\geq 5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 25\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 口感丰富, 饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁, 后味长。

(七) Teate 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度: $\geq 13.0\%\text{vol}$;

2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 28\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁。

(八) Alto Tirino 次分区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度: $\geq 13.0\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 28\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 口感丰富, 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁, 后味长。

(九) Teate 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度: $\geq 12.5\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 26\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁。

(十) Casauria 或 Terre di Casauria 次分区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度: $\geq 13.0\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁。

(十一) Terre dei Vestini 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度: $\geq 13.0\%\text{vol}$;

2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果, 干植物, 香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 干性, 强劲, 平衡, 丝滑。

(十二) **Terre dei Peligni** 次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度: $\geq 13.0\%\text{vol}$;
2. 总酸度: $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物: $\geq 26\text{g/L}$;
4. 色泽: 深宝石红, 略带淡紫色调, 陈年后呈现石榴红;
5. 香气: 成熟红色水果和浆果及香料等香气, 浓郁精致;
6. 口感: 酒体饱满, 强劲, 平衡, 具有丰富单宁。

(十三) 主要葡萄品种: **MONTEPULCIANO.N**

六、地理区域的简要界定

意大利行政区域内全部的优质品生产区域。

1) Chieti 大区的如下市:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacandidella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) L'Aquila 大区的如下市:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicolis, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinara, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito;

3) Pescara 大区的如下市:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecovino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicolis;

4) Teramo 大区的如下市:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia and the Trignano hamlet of the municipality of Isola del Gran Sasso.

“Casuria” 或 “Terre di Casuria” 生产分区包括该行政区域

内全部或部分的优质品生产区域:Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, in the province of Pescara.

“Terre di Vestini”生产分区包括行政区域内全部或部分的优质品生产区域:Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecovino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli, in the province of Pescara.

“Alto Tirino”生产分区是指全部或部分包括在行政区域内的山脉和丘陵优质品产区:位于 L’Aquila 大区的 Capistrano, Ofena, Villa S.Lucia.

“Terre di Peligni” 生产分区是指全部或部分包括在行政区域内的山脉和丘陵优质品产区: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito, in the province of L’Aquila.

“Teate” 生产分区包括行政区域内全部或部分的优质品生产区域:Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria

Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri, in the province of Chieti.

七、与地理区域的联系

地理区域包括阿布鲁佐地区内的全部海岸线山脉以及丘陵地段，在其中央部分向内陆方向延展，北至 Alto Tirino 平原，西北至 Subequana 山谷，南至 Peligna 山谷，西南至 Roveto 山谷。

“Casauria” 生产分区包括 Pescara 地区山脉和丘陵所覆盖的内陆区域，西南至 Maiella Massif，西北至 Gran sasso massif。

“Terre Vestini” 生产分区包括 Pescara 地区海岸线山脉和内陆山脉，东至 Adriatic 海，西北至 Gran Sasso massif。

“Alto Tirino” 生产分区包括位于 Ofena 乡村地带一小块名为 Piano 山间盆地，以及环绕 Capistrano, Villa S.Lucia 的部分区域，起止于 Gran sasso massif 的东南山坡和 Sirente 山脉。

“Terre Peligni” 生产分区包括 “Peligna 山谷” 中的山间盆地，其东北及西南两侧起止于 Maiella Massif 山坡，西北止于 Velino-sirente 丘陵。

“Teate” 生产分区占整个 Chieti 行政区域的三分之一，包括从 Foro 河延至 Trigno 河一段长而宽的海岸线山脉，绕行内陆山脉，西北至 Maiella Massif 山脚。

葡萄所生长的山脉和丘陵地带包括由发生于第三纪和第四纪早期的一次海相沉积旋回产生的 Plio-Pleistocene 沉积物所填充的 Periadriatic 盆地，从 Tronto 河起至 Trigno 河，宽最大至 20 ~ 25km，长至 125km，还包括 Abruzzo 大区中间地带的一些山间盆地。

由于其特有的地貌形状，这些山脉的成分组成也有所不同：粘土中带有砂砾，山脉的较高部分由含有不同粘土成分的精细或中等细度的 silica 砂砾覆盖，由于铁矿石反应而呈

现黄色光泽，与石灰岩或粘土粘合，通常比例很少，零星分布于粘土，砂砾和泥沙层中。

在大多数情况下，这种成分组成的土壤分布均匀，形成沙粒-粘土地形，通常较为疏松，根据该地区中南部的地形坡度和日照从而厚度不一，北部粘土成分较多。

山间盆地由河水冲击而成的旧梯田构成，略微倾斜分布的碎屑沉积物使得土壤尤为疏松，根据坡度和日照原因其厚度也有所差别。

由于营养成分不高和腐殖质，使得保水力中等偏下。葡萄藤所生长的土壤位于水平线 150 ~ 600m，土壤倾斜度和日照程度由于葡萄园的种植坡度有所不同，潮湿的山谷地段及日照差的地段情况除外。

年降雨量超过 800mm，11 月到 12 月间最为潮湿（每月超过 80mm），七月降雨量最小（30mm 左右）。

气候温和，年平均气温四月 12℃，十月为 16℃，七八月份气候干热，平均气温为 24 ~ 25℃。

年平均气温分布合理，冬季受巴尔干寒流影响，夏季受 Adriatic 海域气候和地中海盆地中高压区域气候影响。

除了历史和土壤气候因素，人为因素也起着决定性作用——葡萄种植和酿酒技术对于产品的特色起着关键性作用，有可能会给出品带来独特风味和显著特征。

（一）葡萄园分类

蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄酒必须出产于酿酒区内 Montepulciano 葡萄品种的种植面积至少占 85% 的葡萄园，其余部分为无香黑葡萄品种，最多可占 15%，可用于调配和单独使用。

“Casauria” 生产分区的蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄酒只能采用 Montepulciano 葡萄，“Terre Vestini” 和 “Teate” 生产分区的葡萄酒必须出产于酿酒区内 Montepulciano 葡萄品种的种植面积至少占 90% 的葡萄园，“Alto Tirino” 和 “Terre dei Peligni” 生产分区的葡萄酒必须采用酿酒区内 Montepulciano

葡萄品种的种植面积至少占 95% 的葡萄园。

（二）培育系统类别，种植分布和剪枝方法

该地区通常采用的培育系统为“阿布鲁佐藤架”(Abruzzo trellis)。但近年来，单一墙树和双墙树系统被越来越多的采用。种植分布和剪枝方法依据培育系统进行选择，以实现葡萄园的有效管理和葡萄产量最大化。

（三）酿酒技术

萃取红葡萄酒采用的是传统稳定的酿酒技术，同时根据产品的终端用途进行区分，例如：

年轻（一至两年），中等熟成，陈年。

“Casauria” 和 “Terre Vestini” 生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，以保证产品的特有风味。但鉴于区域传统，如果葡萄品种来源于 Art.3 (实施产区规范之前) 界定的产区，酿酒过程也可在 Pescara 大区的酒厂进行。

“Alto Tirino” 生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，在某些条件达标的情况下，也可在蒙帕塞诺阿布鲁佐法定产区进行。

“Terre Peligni” 和 “Teate” 生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，命名中可包含或不包含生产分区，红酒名称分两类：基酒和存储酒。就酒体分解和口感而言，它们有其各自的独特风味。

具体而言，该地区红酒带有浓重红宝石色泽，并略带淡紫色调，伴随陈年呈现石榴红。年轻酒带有标志性红色水果香气（浆果，黑莓），而陈年酒则开始呈现果酱和（胡椒，烟草，甘草）香料的香气特质。口感干爽，丝滑，和谐，单宁含量适中。

相关联系：环境，传统，生产技术等综合因素使得所出品的高质量葡萄酒在国际市场上长期享有稳定良好的品牌声誉。

相关地理区域占地广阔，覆盖了阿布鲁佐大区面积的三

分之一。

尽管该地区山脉地质土壤结构较为单一，但其气候特征从北至南，从东至西仍存在些微差别，这使得依然可以根据气候特征（降雨量，气温，风向等）对宏观区域加以区分，除此之外，地形和光照等因素都对 Montepulciano 葡萄的生长和产量产生影响。这些也恰恰是两个世纪以来阿布鲁佐地区所产同名葡萄酒的根本特质所在。

根据对蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄品种的研究，可将该地区划分为若干特定区域：除了 2003 被定为 DOCG 的 Colline Teramane 生产分区，截止至今还有另外五个呈现各自最佳风土特质的特定生产分区。

葡萄藤-气候-土壤的相互作用对葡萄酒的特征起着关键性作用，即：酒体结构，色泽，香气。阿布鲁佐有着种植培育 Montepulciano 优质葡萄的最佳环境，从而使得出产的红葡萄酒具有极佳酒体结构，浓郁香气，鲜明自身特色，多年来在国际市场打下坚实的品牌基础。

而所有一切均取决于该地区的山脉地质所受日照，风力，气候气温，由于地处东邻 Adriatic 海，西靠 Gran Sasso, Maiella massif 区域所形成的早晚显著温差，优良的灌溉，相对疏松的土壤状况，以及人为因素，即该地区的悠久历史传统和现代化种植以及酿酒技术。

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

意大利农业、食品和林业政策部。

72.坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪技术规范

一、地理标志名称

中文名称：坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪。

原文名称：Mozzarella di Bufala Campana。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪保护联合会。

地址：Viale Carlo III, 128,I-San Nicola la Strada (CE), Italy。

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

当坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪进入市场时，具有以下特征：

1. 外形：除了传统的圆形外，坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪还可以是小块的、着球形、樱桃形、珍珠形、橄榄形和条形的。

2. 重量：它们的重量也因形状从 10 ~ 800g 不等，其中条形马苏里拉可重达 3kg。

3. 外观：颜色为瓷白色，大约一毫米的表皮非常光滑非常薄，不腻不酥。

4. 形态：在生产加工后的最初的八到十小时是弹性的，随后变得流动；不会被气体污染；没有任何防腐剂，抑制剂或色素；当把它被切开时会散发出一阵清香。

5. 味道：很有口感。

6. 脂肪干物质比：不低于 52%。

7. 最大水分含量：65%。

坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪遵循严格的生产规范，它是由百分百的水牛奶制成的。根据规范的第二条例，生产中所

需要的原料奶是必须经过巴氏灭菌法处理的。在挤奶后的 60 个小时内，牛奶要被制作成奶酪。牛奶和奶油在加入天然凝乳酶后在奶源地被酸化，之后牛奶被加热到 $33 \sim 39^{\circ}\text{C}$ ，在加入天然小牛皱胃酶得到凝结物。在用开水冲泡，凝乳混合，然后手工切割它或保留它原始形成形状和尺寸，最后放在饮用水直到它们变硬件。在打包之后立即用浓盐水浸泡，这个地点必须是在生产地。包装后的产物必须储放在它的酸和咸的保护液里直到它被最终消费。保护液酸性可以通过添加乳酸或柠檬酸得到。该食品可以被熏制，但只能使用符合原产地规范的天然方法。

六、地理区域的简要界定

意大利中南部的特定地区饲养的水牛，这些地区包括：贝内文托，卡塞塔，纳波利，萨莱诺，弗洛希诺，拉齐奥，罗马，福贾和伊塞尔尼亚。它们分布在坎帕尼亚，拉齐奥，普利亚和莫利塞大区。

七、与地理区域的联系

这些区域的气候和地理特征在许多方面都是很相似的。在过去它们都是沼泽地。都有交叉的中小河流和运河，带来充足的水分。土壤主要火山岩和冲积土。由于临近海洋，气候温和，年平均气温变化在 $17.5 \sim 16.5^{\circ}\text{C}$ 之间；降水量为 $804 \sim 918\text{mm}$ 之间。水牛饲养在平坦或低山地区；平原是群山环抱，可以抵御寒冷的北风。

这些得天独厚的条件在意大利甚至是欧洲都是独一无二的，特别是它在火山和水流作用形成的土壤。

饲养水牛的农场就是在这样的土壤上建立的，独一无二的自然环境造就了这些地方奶制品无与伦比的高品质。

独特的生产工艺和无与伦比的气候条件赋予了这里生产的食品很多独特的品质。很多文献证明早在 13 世纪在这些地方水牛就被广泛饲养了。

八、标签的具体规则

当它进入市场时，包装上必须注明“坎帕尼亚水牛马苏

里拉奶酪”。

在坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪的标志的顶部有一个带红色光芒的太阳；在中心有水牛的黑色剪影；在底部绿色的背景里写着白色的马苏里拉，再下面有绿色的坎帕尼亚。

当产品使用鲜牛奶制作时，只能使用“坎帕尼亚水牛马苏里拉奶酪 PDO”，不得在产品描述中使用其他地域名称。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利原产地农业食品质量局。

73.帕马森雷加诺技术规范

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 - 42100 Reggio Emilia, Italy。

四、欧盟成员国的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，边缘略卷起。

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 个月的。

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。

74.佩克利诺罗马羊奶酪技术规范

一、地理标志名称

中文名称：佩克利诺罗马羊奶酪。

原文名称：Pecorino Romano。

二、产品类别

奶酪。

三、申请人

申请人名称：佩克利诺罗马羊奶酪保护协会。

地址：Corso Umberto 1226, 08015 Macomer (NU), ITALY。

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

佩克利诺罗马羊奶酪是一种硬质熟奶酪，由全脂生鲜羊奶制成，奶源来自在拉齐奥大区萨丁岛和托斯卡纳大区格罗塞托放牧的绵羊。当其投放市场供人类食用时，在形状上呈圆柱形，侧面平滑，其平滑侧面的直径在 25 ~ 35cm 之间。根据奶酪轮的尺寸，它的重量在 20 ~ 35kg 之间。外层光滑，呈象牙白或淡黄色，有时以一层特制保护皮覆盖。外皮具有紧凑或略微开放的结构，切开后，它的颜色介于白色和淡黄色之间。供餐桌用的干酪风味清香、淡雅，经进一步成熟供磨碎用的奶酪气味浓郁、芬芳、令人愉悦。佩克利诺罗马羊奶酪具有独特的香味。干物质中脂肪含量不低于 36%。

六、地理区域的简要界定

意大利拉齐奥大区的萨丁岛和托斯卡纳大区的格罗塞托。

七、与地理区域的联系

自古罗马时代起，制作佩克利诺罗马羊奶酪的地理区域的农耕活动和乳制品传统既已闻名于世，其影响力超越了地中海区域的边界。由历史学家马可·特伦奇诺·瓦罗内（Marco

Terenzio Varrone) 提供的证据相当明显，而科卢梅拉 (Columella) 在他的《农医宝鉴》中描述了一个完整的画面，“奶酪制作方法”，即奶酪的制作和加盐技术，他所描述的工艺与今天佩克利诺罗马羊奶酪仍在使用的工艺非常相近。他还注意到，以这种方式制作的奶酪仍然保持着良好的新鲜度，即“这种奶酪甚至远销海外”。该信息与这种特制奶酪的出口相关，暗示佩克利诺罗马羊奶酪是一种知名奶酪，曾远销世界各地。

生产的地理区域收到以下因素影响：

养羊场和饲养管理

养羊场的特征是本地种群的存在，即萨尔达 (Sarda) 羊种群，该种群在所有地区均无杂交，且是散布式养殖模式，代表了奶酪生产区域 95% 的绵羊传统养殖模式。养羊场在当地的农场中占 96%，其中羊群在野生和半野生环境中放养，且随季节进行迁移性放牧，饲喂天然牧草。对于所饲养的每头牲畜，每年天然牧场贡献 80% 的饲料。剩余的 20% 来自草场，草场的草在秋冬生长，在春季末期收割后作为备用饲料（干草）。母羊哺乳期具有季节性，受气候、品种结构、牧场可用性的影响，介于 160-220 天/年。

独特的气候、环境和食物条件，以及本地品种的基因独特性，有助于萨尔达 (Sarda) 羊扩散至奶酪生产区域。几个世纪以来，萨尔达 (Sarda) 羊仅经历了一次自然选择，并以最佳方式融入当地环境，并且任何时候都使得奶酪的生产区域有资格成为特征化的一个排他要素。法国地理学家莫里斯·勒·莱姆的观点颇有见地：“大海的存在使得萨尔达羊发展至其气候与地域舒适度与海岛相似的地区”。

（一）生产工艺：

佩克利诺罗马羊奶酪的生产工艺一直未改变，也保持使用特性化技术助剂以及使用当地天然细菌培养物的传统特征，比如从羔羊胃部（皱胃）提取的凝乳酶，这类羔羊仅在奶酪生产区域养殖。奶酪加盐工艺仍然依据一种产品所特有

的古老和复杂的家传技术。

(二) 经济方面：

意大利 40% 的绵羊资源位于佩克利诺罗马羊奶酪的生产区域，这里的羊奶产量占本国羊奶总产量的 55%：

奶酪的生产通常位于外围地区，那里养羊场和奶酪制作通常是该地区的唯一经济活动。

佩克利诺罗马羊奶酪世界驰名应归功于意大利商人，从 19 世纪末开始（第一次贸易要追溯至 1884 年）他们将这种奶酪出口到北美和南美。

即便在今天，仍然是由欧盟生产、出口到世界各地最多的羊奶酪。

八、标签的具体规则

在佩克利诺罗马羊奶酪（Pecorino Romano）轮上必须有以下标志之一：



九、负责审查产品规范方面的管理机构

INEQ 东北地区质量协会。

75. 帕尔玛火腿技术规范¹⁸

略。

¹⁸产品技术规范见原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）实施地理标志产品保护的公告》（2012年第137号）。

76. 圣达涅莱火腿技术规范

一、地理标志名称

中文名称：圣达涅莱火腿。

原文名称：Prosciutto di San Daniele。

二、产品类别

肉制品（烹制、腌制、熏制等）—火腿。

三、申请人

申请人名称：圣达涅莱火腿管理委员会。

地址：Via Umberto I, 26 - I - 33038 San Daniele del Friuli。

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

1. 成熟、干腌火腿，原产地受保护；
2. 皮上有法律规定标记的烙印；
3. 吉他形外部，有远端部分（脚）；
4. 切割时的颜色：瘦肉区为粉红色和红色，脂肪区为白色；
5. 味道温和，清香，具有产品特有香气；
6. 满足《规章》第 B.3.7 至 B.3.11 段中规定的具体分析要求（水分、盐、蛋白质含量）；
7. 全火腿重量：8 ~ 10kg，但不得少于 7.5kg；
8. 整件出售，去骨，切块或切片（《规章》第 B.4 至 B.1 段）；
9. 原料选自意大利 10 个地区(Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia Romagna, Umbria, Tuscan-y, Marche, Abruzzi 和 Lazio) 饲养和屠宰的新鲜猪腿；
10. 《规章》第 B.2 至 B.2.10 款规定了对新鲜猪腿的特殊要求。

六、地理区域的简要界定

意大利 San Daniele del Friuli 行政区。

七、与地理区域的联系

此产品的历史可以追溯到古代，自有书面记载以来，在原产区域就有记录。它的历史和经济根源在凯尔特习俗中有所体现，也就是使用盐来保存肉类，此方法后来在古罗马时代得到进一步发展；

不仅如此，就原料产地而言，其起源在未工业化时代之前就有历史记载，典型的农业形式发展下的产品与整个波河区域造就了圣达涅莱“特殊”的位置、独特的气候和环境条件；

相关的历史、社会、经济和文化参考在《规章》的第 D.I 段至第 D.7.1 段有所说明。

切合实际的要求也奠定了产品的特点，因此其原产地标志与环境因素、自然因素和人文因素紧密相连：

原料具有的特点完全源于界定的地理区域，并且是农业的历史和经济发展共同作用的成果；

圣达涅莱火腿的生产与这种农业生产形式紧密相连，并且在特定微观区域独特的地形和小气候条件下进行；

以得天独厚的条件作为基础，将原材料的特点与产品的制作工艺结合在一起，同时产品的原产地认证标志的确立与地理区域的社会经济发展有着密不可分的联系，具有以下独一无二的特点：

1. 在界定的地理区域，意大利中部和南部当地肉猪的繁育得到了逐步发展，与谷物种植以及用于饲养的奶制品加工保持一致；

2. 饲养的猪体重较重，在高龄时进行屠宰，这使得原料具有与众不同的特性并适用于专门生产加工；

从早年以来，在环境适宜的一些区域，加上人们的加工技术，形成了独一无二的专业化生产。

圣达涅莱就是少数几个具有优越条件的微观区域之一，山丘起伏的冰碛地形，阿尔卑斯山的庇护，在这些共同影响

下形成了不可或缺的小气候：

1.丘陵的砾层保证湿度；

2.在圣达涅莱上空，来自北方常年的冷风与来自南方的暖风会合，塔利亚托河从旁调节温度，在此基础上形成了相对干爽的气候并且有稳定的微风，造就了火腿成熟的理想条件，当地特有的微生物种群使产品具有独特的香味；

详情在《规章》的第 F.1 段至第 F.5.2 段中有所说明；

产地独特的环境受到关于设立生产工厂的国家法律的保护（见文件第 F.6 段至第 F.7.4 段）；第 F.8 段至第 F.I1.1 段包含其他重要条款，特别是官方认证意大利肉猪养殖的独特特点（《规章》的第 10 段）。

八、标签的具体规则

满足原产地保护认证的要求意味着必须完全符合规定的要求，并且必须在产品上实际采用印记、封印或特殊标识；

这些特殊识别要求是国家对原产地保护认证要求的一部分；

此特殊识别要求在规章的第 H.2 段至第 H.4 段中有所说明；

相关的标志和详细的程序在规章的第 H.3 段至第 H.3.5. 段有所说明；

关于加贴标签，名称使用和生产/包装工厂总部的相关规定在规章的第 H.4 段至第 H.5.2 段有所说明；

产品相关的其他信息在规章的第 H.6 段至第 H.7 段有所说明。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

INEQ 东北地区质量协会。

77.苏瓦韦技术规范

一、地理标志名称

中文名称：苏瓦韦。

原文名称：Soave。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：苏瓦韦葡萄酒保护协会。

地址：11, Mattielli, 37038 Soave(VR), Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

主要以卡尔卡耐卡（Garganega）葡萄品种（至少 70%）、苏瓦韦特雷比安诺（Trebbiano di Soave）、白比诺（Pinot Bianco）、霞多丽（Chardonnay）酿制。

（二）酒精含量

≥ 10.5%vol。

（三）产品外观

白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利威尼托大区（维罗纳省）。

七、与地理区域的联系

千百年来，卡尔卡耐卡（Garganega）葡萄一直生长在维罗纳山区，这里位于托沃索（Toboso）火山地，因多裸露的石灰岩而非常肥沃，此地区葡萄园中，苏瓦韦特雷比奥罗（Trebbiano Soave）葡萄具有卡尔卡耐卡（Garganega）葡萄的品质和口感，是获得葡萄酒味道和品质的理想葡萄品种。此地区土壤中富含矿物质，使此地种植的卡尔卡耐卡

(Garganega)葡萄能够自然发酵，因此酿造的葡萄酒具有典型咸味，此种味道是葡萄酒成熟度的标志，而且只有苏瓦韦葡萄酒具有这种特征，特别是与此地区之外的同一品种相比，此口感更加明显。

这里采用传统的藤架种植法，酿酒者具有丰富的经验和专业技能，藉此，能够最大程度保留对高温很敏感的芳香源物质，而且此种植法可以按品质要求不断监控成熟度，有利于监管葡萄串的健康水平，也能够避免冰雹的影响。

梯田形土块和结构有助于灌溉和营养物质的汇聚。

苏瓦韦地区的气候温和，昼夜温差小，能够显著促进芳香源物质的生成，提升葡萄酒的风味，不同的品种可产生不同香味（花香、果香等）。

火山土壤深度适中，富含诸如镁、钾和铁等营养元素，再加上藤架种植和精细的葡萄园管理，葡萄的产量高、品质极佳。适用于梯田的专有种植技术和具体的农事方法能获得中高度糖分且实现糖酸的平衡。

葡萄园的土壤类型和有利的地理条件能够生产具有最佳成熟度和浓烈异国风味的白葡萄。

相比较，石灰岩土壤使植株根部很浅，常常不到 50cm，而且岩石底层和丰富的层状结构降低了储水能力，产生了卡尔卡耐卡(Garganega)葡萄的各种变种。藉此生产的葡萄口感温和多样。用此石灰岩山区的葡萄生产的葡萄酒口感层次丰富，无疑是苏瓦韦地区的最上等产品。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

78.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 ($I \leq 77a/b \geq 0.2$ 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
Certiprodop 质量认证部门。

79.托斯卡诺/托斯卡纳技术规范

一、地理标志名称

中文名称：托斯卡诺/托斯卡纳。

原文名称：Toscano / Toscana。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：托斯卡纳葡萄酒保护促进中心。

地址：133 Via dei Serragli, 50124 Firenze, Italia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1999年2月19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

（一）品种

经阿雷佐、佛罗伦萨、格罗塞托、里窝那、卢卡、马萨·卡拉拉、比萨、皮斯托亚、普拉托以及锡耶纳等省权威认证的多个葡萄品种。

（二）酒精含量

红葡萄酒和桃红葡萄酒： $\geq 11\% \text{vol}$

白葡萄酒： $\geq 10\% \text{vol}$ 。

（三）外观特征

白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒、帕赛托和晚收葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利托斯卡纳区：阿雷佐、佛罗伦萨、格罗塞托、里窝那、卢卡、马萨·卡拉拉、比萨、皮斯托亚、普拉托以及锡耶纳等省。

七、与地理区域的联系

（一）概述

要确定影响托斯卡纳区所有地理标志葡萄酒特性的自

然因素与人为因素，就必须对其产区条件和发展历史予以考虑。

这一过程应当将过去的两百年里，托斯卡纳葡萄酒作为地区酒业鼻祖的传统地位考虑在内。从农艺学以及葡萄酒自身而言，它们都源于托斯卡纳酿酒行业的产品规范，而且由于对类型分布的不同解读和不尽相同的生产环境，它们反过来对当前地理标志葡萄酒的结构产生了影响。

这种因果关系已经成为确定“托斯卡纳葡萄酒”特性的主要影响因素。虽然托斯卡纳葡萄酒种类繁多，但它们却在一种共同文化和生产传统的引领之下凝成了一股绳。

由于同样的原因，在成为行业规范的初期，即在托斯卡纳区地理标志葡萄酒规范的概念出现之前，为原产地命名制度而编写的规范就对自身产生了影响。根据互补性原则，葡萄酒通用规则将不同的类型予以登记在案。

(二) 经过认证的葡萄酒种类

在对托斯卡纳葡萄酒的规范进行培训时，有一个因素尤为重要，它强调自身在促进葡萄酒体系区域发展的突出作用；它所采用的葡萄品种必须要在区域境内经过作物权威认证的范围之内；它具有多样性，能够促进不同品种的实验，以获得多种葡萄酒和更加复杂的葡萄杂交品种。

(三) 产区和生产过程的关系

针对该区域境内广泛采用托斯卡纳葡萄酒的情况而言，需要注意的是，调节因素和商业指导方针经历了一些显著的变化：

首先，正如之前预计的那样，地理标志葡萄酒已经拓展至原先非常少见的区域，因此，我们现在看到的是一个合理的区域分布；

尽管同样的葡萄园被用于生产多种葡萄酒，但是由于具有多山的地质类型和“典型”且“结构化”的特点，生产原产地名称和地理标志葡萄酒的葡萄园依然可见于多个区域。

在第一种情况中，这些差异使得土地和水资源更加易于

管理，水力富集地区尤其如此。它使得生产商能够根据不同的需求，尤其是收摘葡萄，选择更加合适的作业方法。由于在面积上能够满足管理技术需求的葡萄园越来越多，一切才得以实现。相比之下，第二种情况的特点是多岩石地质，如石灰岩、砂岩或者泥灰岩。它呈典型的山地地形，山体的坡度更为陡峭，腐蚀不稳定性的可能性更高。

前者更适宜作为生产地理标志葡萄酒的葡萄园，后者更多作为生产原产地名称葡萄酒的葡萄园，需要更多的额外灌溉作业介入。

（四）自然因素和人为因素与产品种类的因果关系

对于葡萄干和过熟的葡萄，唯一与自然条件形成特定因果关系，且温度、湿度、空气流通和光照对感官特征能够产生特定影响的种类理当取决于葡萄品种。

在工业发展和贵腐霉菌处理成熟之后，由于水果在成熟的过程中的生长时间被延长，因此，这种影响在过熟葡萄的生产中最为常见。

这种情况会在多种环境下出现，但在海域的出现更为集中和频繁。

（五）土壤和葡萄园的立体结构

葡萄园管理和葡萄园结构上的差异，以及整形栽培上的差异，在本质上与一些因素有关，这些因素在所有区域性的葡萄栽培和环境条件，以及它们自身的管理和品质特性中较为常见。

这些多见于托斯卡纳葡萄酒的条件，也能够适用于原产地名称葡萄酒，比如下面的常见类型。

第一种是一般对应于“ritocchino”的管理类型。通常，根据斜坡的坡度，土壤表面会被草丛覆盖，以确保能够满足特定的性能指标，保持土壤水分均衡，防止土壤表面侵蚀和塌方危险，所有这些都要取决于特定的自然和土壤结构。倘若效果不佳，或其他方案的成本过高，还有一套系统可供选择，即“raccordatogiropoggio”。

为了满足部分葡萄品种和类型的特定要求，整形栽培需要在很大程度沿用传统办法，采用居由式（guyot）的整形方式，系带，在极少情况下会采用玻璃。在托斯卡纳地区，生产地理标志葡萄酒的葡萄树不会采用水平修剪方式。

架构葡萄园的最后一个因素即为风景，面对农业发展强加的要求，我们也必须认真对待。

毫无疑问，扩张式栽培模式的日薄西山和专业化管理的葡萄园的后来居上为传统的风景带来了一些新的变化。为了避免破坏风景的视觉美感，人们已经用传统的加工过的木杆来替代起支撑作用的钢筋水泥栅栏。同样的方法已经应用到了葡萄的机械收摘之上。

（六）行业规模和生产过程的关系

在酿酒这一行，生产托斯卡纳葡萄酒的生产商约有 4500 家，如今他们广泛分布于整个地区。

就持有量而言，值得注意的是，约有三分之二的生产商声称，托斯卡纳葡萄酒的产量达到了 100 公担，但他们的产量仅相当于托斯卡纳葡萄产量的 15%，而另外三分之一的生产商却占到了 85%。

这种情况下，我们需要考虑两个方面的问题：

1. 用于贸易的托斯卡纳葡萄酒约占地区总产量的 25%，涵盖了为数众多的生产商，但是他们的数目却远低于产品质检的申请者总数；

2. 托斯卡纳葡萄酒的概念在产区和地方市场已经根深蒂固，以至于“托斯卡纳”成了当地市场的地区葡萄酒行业的区别性特征，与葡萄酒行业的直接知识密不可分。

总之，托斯卡纳葡萄酒在多个方面都展现了托斯卡纳地区的风土人情（文化、艺术和历史方面）。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假

冒伪劣检查机构。

80.蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒。

原文名称：Vino nobile di Montepulciano。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒联合会。

地址：7 Piazza Grande, 53045 Montepulciano, Italia。

四、欧盟成员国原产地保护

已于 1973 年 9 月 18 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）品种

主要以桑娇维塞葡萄为主要原料酿造的葡萄酒。

（二）酒精含量

≥ 12.50%vol。

（三）产品外观

红宝石色。

六、地理区域的简要界定

意大利托斯卡纳大区（西耶那省）。

七、与地理区域的联系

多种自然和人文因素的影响使得蒙特普齐亚诺地区的葡萄种植特性得以保存，而未向托斯卡纳其他地区那样，受到城市化的巨大影响。

种植环境对于葡萄质量特性的影响，通过对土地进行的研究和 1989 年开始划定的分区（勘波斯特里尼和克斯坦蒂尼，1996 年）得以验证，这些说明贵族葡萄酒产区内的土壤赋予桑娇维塞葡萄以极富特色的欧洲酸樱桃、紫罗兰和辛辣的香调。

虽然这一地区的土壤可分为两三种，在不同条件下，可以通过适当的种植技术和土壤管理来保证生产率和葡萄的质量，对于不太肥沃的土壤采用机械耕作，而在最多产的土地上采用草皮覆盖层。这些措施，基于多年的经验，能够保证收获的葡萄质量符合统一成熟度的标准参数。

山区地形和葡萄园的光照度为葡萄的生长创造了非常有利的气候条件。

冬季和春季的雨水为田地带来了充分的水力储备，夏季少雨（七月平均降水小于 30mm）决定了中等的蓄水量，这有利于通过植物的缓慢生长促进葡萄的成熟度。

长时间的光照和七八月份的高温非常有利于葡萄的规律成熟，以及为成熟打下良好的基础，九月份和十月初，日夜温差加大，剧烈的温差令葡萄的酚类物质和香气变得更加丰富。

蒙特普齐亚诺葡萄酒的历史可以追溯到伊特鲁里亚时期，文字记载和考古发现均证实了这一点，葡萄种植者们在时间的洗礼中，通过与环境的相互影响，得以鉴别、发展和选择最佳的种植方法，以保证葡萄的质量。

自起源，蒙特普齐亚诺的历史就与葡萄酒的历史融合在一起，1868 年市郊的伊特鲁里亚墓葬中出土的古希腊酒杯（*kylix*）即证明了这一点。

蒙特普齐亚诺葡萄酒最早的文字记录可追溯到 789 年：一位名为阿尼珀特的牧师向阿米亚塔的圣·希尔维斯特罗教堂赠送了一块位于波利恰诺城堡的种植着葡萄的土地。里佩蒂在他的著作《托斯卡纳历史和地理字典》中提到了一份写于 1350 年的记载着蒙特普齐亚诺葡萄酒交易和出口条款的文件。

根据记录，葡萄园从中世纪中期开始生产高品质的葡萄酒。十六世纪中期，蒙斯·普利提阿努斯桑特·兰切里奥专门为教皇保罗三世酿酒，后者将蒙特普齐亚诺称为“冬季和夏季的表现都很完美，芬芳，醇美，不发苦，色泽柔和，这

是主的葡萄酒”，于是这种酒出现在贵族的餐桌上。古老的酒标简单的标为“蒙特普齐亚诺上选红葡萄酒”。

十七世纪，弗朗西斯科·雷迪，杰出的物理学家、自然学家和诗人，他在 1685 年创作的酒神赞美歌“酒神巴库斯在托斯卡纳”中对其进行了高度赞扬。雷迪想象阿里阿德涅和巴库斯品尝着托斯卡纳最好的葡萄酒：“美丽的阿里阿德涅洁白的双手向杯中斟入蒙特普齐亚诺葡萄酒”，“蒙特普齐亚诺是酒中之王！”这首小诗获得了巨大成功，在宫廷之间口口相传，最终流传到英国国王威廉三世耳中。也许威廉国王最偏爱托斯卡纳葡萄酒正是出于对雷迪诗歌的喜爱。有证据显示英国于 1669 年派出一个代表团前往托斯卡纳大公国，洽谈为英国宫廷供应 Moscadello Montalcino 和蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒两种葡萄酒的事宜。

十九世纪末期，葡萄园和酒庄深感对管理人才培训的需求与日俱增：1882 年，一家农业实践学校应运而生，如今已成为一家农业技校，依然活跃在科尔托纳市。

1933 年，蒙塔纳里和穆西亚尼主编的《西耶那经典葡萄酒》出版，其中详细介绍了蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒的特性，与如今严格的分级管理制度中所规定的质量要求已非常相似。

1937 年，为了帮助小酒庄推广他们出品的葡萄酒，一个旨在进行市场推广的联合系统诞生了，1965 年，贵族葡萄酒生产者联合体建立。

蒙特普齐亚诺贵族葡萄酒最近经历了一次革新，引入了最现代化的生产潮流、葡萄园管理技术和酿造技术。种植密度有所提升，以减少每株植物的单位产量，种植和剪枝的方式有利于系统的优化植物繁殖能力的发展和葡萄的健康状况。同时，发酵、木桶成熟期和不同容器的使用也得以改善，以获得较重的酒体，令葡萄酒的品质愈发长久和稳定。

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

意大利农业、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。

81.立陶宛原味伏特加技术规范

一、地理标志名称

中文名称：立陶宛原味伏特加。

原文名称：Originali lietuviška degtinė / Original Lithuanian vodka。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：“波罗的海饮料行业联盟”协会。

地址：J. Jasinskio str. 16, Vilnius, Lithuania。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2003 年 9 月 23 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

（一）原料

采用立陶宛共和国培育的谷物和反渗透制得的水生产的精馏酒精。

酒精类型：“高级”。本酒精类型可满足最严格的品质要求。其中残留物水平如下所述（与欧盟法定限定水平作比较）：

残留物（最低水平）

1. “高级” 酒精

（1）总酸，以每百升 100 % 酒精中乙酸的克数计：0.8。

（2）酯，以每百升 100 % 酒精中乙酸乙酯的克数计：1.3。

（3）醛，以每百升 100 % 酒精中乙醛的克数计：0.2。

（4）高级醇，以每百升 100 % 酒精中异丁醇的克数计：0.3。

（5）甲醇，以每百升 100 % 酒精中的克数计：10。

（6）固形物，以每百升 100 % 酒精中的克数计：1.5。

(7) 以氮表示的挥发物，以每百升 100% 酒精中氮的克数计：0.1。

(8) 糠醛未检出。

2. 欧盟限定水平(规范(欧盟委员会)编号 110/2008)

(1) 总酸，以每百升 100% 酒精中乙酸的克数计：1.5。

(2) 酯，以每百升 100% 酒精中乙酸乙酯的克数计：1.3。

(3) 醛，以每百升 100% 酒精中乙醛的克数计：0.5。

(4) 高级醇，以每百升 100% 酒精中异丁醇克数计：0.5。

(5) 甲醇，以每百升 100% 酒精中的克数计：30。

(6) 固形物，以每百升 100% 酒精中的克数计：1.5。

(7) 以氮表示的挥发物，以每百升 100% 酒精中氮的克数计：0.1。

(8) 糠醛 未检出。

(二) 其他成分

此外，为使产品具备特别的感官特征，还可在其中添加果汁、植物材料萃取物和天然调味物质等。着色剂亦允许使用。

(三) 过滤

立陶宛原味伏特加须采用经典的三级过滤系统进行过滤(初级石英砂过滤器，活性炭过滤器和二级石英砂过滤器)。也可另行使用其他过滤器。

(四) 酒精含量

≥ 40% vol。

(五) 产品外观

晶莹剔透的伏特加酒或调味(和/或彩色)伏特加。

六、地理区域的简要界定

立陶宛共和国全境。

七、与地理区域的联系

伏特加通常采用谷物、马铃薯、糖浆、葡萄等不同原料均可酿制。原料不同，酿制的酒品也会具备不同的口感和风味。

但是，用于酿制立陶宛原味伏特加的酒精必须满足两个条件：

1. 必须且仅可使用谷物酿制（主要为小麦、黑麦或小黑麦）。

2. 以上谷物必须为立陶宛共和国境内培育而来。

此外，“立陶宛原味伏特加须经三级过滤系统（初级石英砂过滤器，活性炭过滤器和二级石英砂过滤器）过滤。

这样处理会赋予立陶宛原味伏特加独特的柔滑度、口感和风味。

八、标签的具体规则

标签上显示“Originali lietuviška degtinė”和/或英文翻译“Original Lithuanian vodka”的字样。针对瓶子尺寸（体积）、形状或颜色无特别要求。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

立陶宛国家食品和兽医服务部。

82.施泰尔南瓜籽油技术规范

一、地理标志名称

中文名称：施泰尔南瓜籽油。

原文名称：Steirisches Kürbiskernöl。

二、产品类别

油脂和脂肪（黄油、人造奶油、油等）—南瓜籽油。

三、申请人

申请人名称：施泰尔南瓜农民合作社与专业榨油联盟。

地址：c/o LWK Stmk., Abteilung Gartenbau, z.Hd. DI Weber,
A - 8020 Graz, Großmarktstr. 8 A。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1996 年 7 月 2 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

深色、粘稠的食用油，通常用于制作沙拉。从无皮的施泰尔南瓜籽（西葫芦的变种）中以温和工艺压榨，富含多重不饱和物以及营养成分。

六、地理区域的简要界定

奥地利 Styria 南部传统种植区 (Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz 及周边, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg 和 Weiz 区域) 和 Burgenland 南部区域 (Jennersdorf, Güssing 和 Oberwart 附近) 特别压榨的。无皮的 Styrian 南瓜只生长在上述地区和下奥地利的部分地区 (Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf 及 Korneuburg - Stockerau)。

七、与地理区域的联系

施泰尔南瓜籽油的发展和施泰尔的历史息息相关。资料证实，早在 18 世纪，人们就已经开始从南瓜籽中榨油了。施泰尔是传统压榨工艺和无皮南瓜籽种植的发源地，机械化种植和生产也在这里得以发展。

洗净晾干后的无皮南瓜籽先被磨碎、轻轻分开，然后被慢慢地温和压榨。施泰尔南瓜籽所含的大部分珍贵成分因此得以保留下。

耕地区域的气候以潮湿、温暖为主 (Styria 的 Illyrian 和 lower alpine 气候)，因此，用来榨油的 Styrian 南瓜到秋天才能成熟，并且含有大量不饱和物。在这些地区，农业耕种是维持小型农场经济来源的主要构成部分（目前耕种面积有 10000 公顷左右）。施泰尔南瓜籽油的生产为大约 70 家位于欠发达地区且经营状况不佳的榨油厂创造了收入。顾客们也都很喜欢施泰尔南瓜籽油。

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

1. Styria 地区州长。

2. SGS 奥地利有限责任公司。

83.波兰伏特加技术规范

一、地理标志名称

中文名称：波兰伏特加。

原文名称：Polska Wódka / Polish Vodka。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：波兰伏特加协会。

地址：ul. Emilii Platter 5300-113 Warszawa, POLAND。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2003 年 9 月 23 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

1.除水之外，伏特加酒不含任何添加剂；

2.风味伏特加酒具有独特味道，与用于其生产的原料味道不同之处在于，风味伏特加酒含有天然香料，在特殊情况下含有着色剂，以转化糖表示的最大含糖量，为不超过 100g/L 纯酒精。

伏特加来源于农作物原料生产的乙醇，比如黑麦、小麦、荞麦、燕麦或马铃薯等；都在波兰共和国境内种植，其生产过程是在波兰共和国境内完成，使其具有特定的感官特性。

标准伏特加酒度的最低酒精浓度应为 37.5 % vol。其中甲醇的最高含量不得超过 10g/100L 纯酒精。

六、地理区域的简要界定

波兰共和国全境。

七、与地理区域的联系

生产伏特加酒在波兰是一个很长的传统，其历史可以追溯到十六世纪。五世纪的时候波兰就已经拥有了伏特加酒生产工艺的最佳技术。波兰有著名的世界各地的伏特加酒，也存在着生产和饮用伏特加酒的良好传统。波兰伏特加的独特

性是基于几个世纪以来在波兰领土培养和使用谷物的传统，比如黑麦、小麦、荞麦、燕麦、小黑麦以及马铃薯，是波兰人几个世纪以来种植的基本谷物。波兰有生产农作物原料乙醇的传统，从土豆或谷物经酵母发酵后获得。从蒸馏得到的乙醇再加以调整，在发酵中使有副作用的原料的感官特性被选择性的减少。这个过程之后可以再蒸馏处理或用适当的加工助剂，以便给它特殊的感官特性。

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

波兰农业和食品质量检验局。

84.阿兰特茹技术规范

一、地理标志名称

中文名称：阿兰特茹。

原文名称：Alentejo。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院。

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa,, Portugal。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1996 年 11 月 15 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

白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

（一）品种

Encruzado B、Perrum B、Pinot Gris G、Petit Verdot N、Sercial B、Bical B、Siria B、Pinot Noir N、Sémillon B、Viognier B、Corropio N、Malvasia Rei B、Tamarez B、Manteudo B、ManteudoPreto N、MalvasiaFina B、Syrah N、Verdelho B、Talia B、Tannat N、Cabernet-Sauvignon N、Arinto B、Merlot N、Rabo de Ovelha B、Trincadeira N、Carignan N、Alvarinho B、FernaoPires B、Sauvignon B、Castelao N、AntaoVaz B、Lariao B、Trincadeira das Pratas B、Aragonez N、Riesling B、Alicante Bouschet N、Grand Noir N、Alicante Branco B、Grossa N、Grenache N、Alfrocheiro N、Caladoc N、Tinto Cao N、Zinfandel、Chasselas B、Cinsaut N、Gouveio B、Gewürztraminer Rs、Touriga Franca N、Touriga Nacional N、TintaCarvalha N、TintaCaiada N、Chardonnay B、TintaBarroca N、TintaMiuda N、Baga N、Diagalves B、MouriscoBranco B、Moreto N、MoscateGraudo B。

(二) 酒精含量

- (1) 红葡萄酒和桃红葡萄酒: $\geq 12\% \text{ vol}$;
- (2) 白葡萄酒: $\geq 11.5\% \text{ vol}$;
- (3) 优质的起泡葡萄酒: $\geq 11\% \text{ vol}$;
- (4) 利口葡萄酒: $\geq 17.5\% \text{ vol}$.

(三) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

生产的地理区域在葡萄牙以下子区域:

- a) .The Borba sub-region
- b) .The Évora sub-region
- c) .The Granja/Amareleja sub-region
- d) .The Moura sub-region
- e) .The Portalegre sub-region
- f) .The Redondo sub-region
- g) .The Reguengos sub-region
- h) .The Vidigueira sub-region

七、与地理区域的联系

阿连特茹地区属于典型的平原，没有地形上的障碍来阻挡从海上冷凝而来的湿气，因此能受到海洋的影响。但是也能够通过阿连特茹地区的景观来确定各子区域的独特性，并且整个地区的葡萄种植条件得天独厚。该地区属于地中海大陆性气候，春季和夏季炎热干燥。降水主要集中在冬季，平均年降水量可达到 550 ~ 650mm, Borba 地区的平均年降水量为 750 ~ 850mm, Portalegre 地区的平均年降水量为 900 ~ 1000mm。年平均气温为 15.5 ~ 16°C，年日照时数很高，每年将近 3000 小时，尤其是在收获季节，因此为葡萄的成熟和葡萄酒的质量提供了理想的条件。这种气候条件对糖分的积累以及果实的果皮色素合成极为有利。

阿连特茹葡萄酒原产地的土壤特别助于识别葡萄品质及葡萄酒产品的内在特性。

(一) 土壤

用来生产葡萄酒的阿连特茹葡萄的土壤应具有以下特点，并且需要充足的阳光才能达到理想的品质。在每一个原产地名称下的子区域，土壤都必须具有以下特点：

1.**Borba** - 土壤主要是直接或间接地来自于结晶灰岩、少许页岩，通常是红色的；

2.**Évora** - 棕色和红色的地中海地区土壤，由非石灰性物质组成，为非腐殖质土壤及石质土；

3.**Granja Amareleja** - 棕色和红色的地中海地区土壤，由非石灰性物质组成，地中海红色土壤由钙质物质和石质土组成；

4.**Moura** - 棕色和红色石灰土、石灰性土壤、红色的地中海土壤由石灰质物质和非腐殖质土壤组成；

5.**Portalegre** - 主要是花岗岩质土壤，有一些痕迹的页岩和石英岩衍生物；

6.**Redondo** - 土壤主要来自火山岩，以石英闪长岩为主，有少许页岩衍生物，通常是红色的；

7.**Reguengos** - 土壤主要来自火山岩，以石英闪长岩为主，有少许页岩衍生物；

8.**Vidigueira** - 主要是火山岩和变质成因的土壤。

在上述地区，葡萄不应种植在冲积或崩积土、非钙质黑色粘土及红褐色粘土里。

(二) 葡萄品种

人类和其他自然因素的相结合造就了阿连特茹地区葡萄酒产品的特异性。除了众多本土葡萄品种能够强烈反映出该地区的地域特征外，还有完全适应该地区地理特征的葡萄品种。另外，最近已经推出其他相对非常著名的品种，以提高阿连特茹地区一流葡萄酒产地的重要性。阿连特茹地区特别推荐的用于生产葡萄酒的葡萄品种都登记在该地区的特别规定里，其中还包括它们之间的配比组合。

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
阿兰特茹地区葡萄种植委员会。

85. 杜奥技术规范

一、地理标志名称

中文名称：杜奥。

原文名称：Dão。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院。

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa, Portugal.

四、欧盟成员国原产国地理标志保护

已于 1991 年 12 月 24 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）品种

1. 红葡萄品种：

（1）Alfrocheiro, Alvarelhão, Aragonês, Bastardo, Jaen, Rufete, Tinto Cão, Touriga Nacional and Trincadeira;

（2）Água Santa, Baga, Camarate, Campanário, Castelão, Cidreiro, Cornifesto, Malvasia Preta, Marufo, Monvedro, Pilongo, Tinta Carvalha and Touriga Fêmea;

（3）Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon and Pinot noir.

2. 白葡萄品种：

（1）Barcelo, Bical, Cerceal Branco, Encruzado, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha, Terrantez, Uva Cão and Verdelho;

（2）Arinto do Interior, Assaraky, Dona Branca, Esganoso, Fernão Pires, Jampal, Luzidio, Malvasia Cândida Roxa, Malvasia Rei, Síria, Tália, Tamarez and Verdial-Branco;

（3）Alicante Branco, Pinot blanc and Sémillon.

(二) 酒精含量

1. 标有“Dão”标识的、带有“Nobre（高贵）”字样的葡萄酒 – 红葡萄酒 $\geq 12\% \text{vol}$, 白葡萄酒 $\geq 11.5\% \text{vol}$ 。
2. 标有“Dão”标识的、带有“Novo（新）”字样的葡萄酒 $\geq 10.5\% \text{vol}$ 。
3. 其他标有“Dão”标识的葡萄酒 $\geq 11\% \text{vol}$ 。

(三) 感官特性

1. 红葡萄酒：清澈、红宝石色、复杂的果香与花香、具有良好的多酚类结构和柔和的单宁，以及稳定的酸度。具有陈年能力。
2. 白葡萄酒：清澈透明、黄水晶色、复杂的水果及矿物的香味。味道新鲜、平衡、具有稳定的酸度，具有持久的特点。

3. 桃红葡萄酒：清澈透明、玫瑰红色、简单的水果香味和一些花香、味道新鲜持久、具有平衡的酸度。
4. 起泡酒：清澈、精致、持久的气泡、果香浓郁新鲜，具有均衡和持续的香气与味道。

六、地理区域的简要界定

葡萄牙的如下市：

- a) Coimbra 大区里的如下市：Arganil, Oliveira do Hospital and Tábua in the district of;
- b) Guarda 大区里的如下市：Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia and Seia in the district of;
- c) Viseu 大区里的如下市：The municipalities of Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa CombaDão, Sátão, Tondela，以及 Viseu 市的如下教区：Abraveses, Barreiros, Boaldeia, Cavernães, Cepões, Coração de Jesus, Côta, Couto de Baixo, Couto de Cima, Fail, Farminhão, Fragosela, Mundão, Orgens, Povolide, Ranhados, Repeses, Rio de Loba, Santa Maria de Viseu, SantsoEvos, São Cipriano, São João de Lourosa, São José, São Pedro de France, São Salvador,

Silgueiros, Torredeita, Vil de Soito and Vila Chã de Sá。

七、与地理区域的联系

用来酿制“Dão”原产地名称葡萄酒的葡萄必须生长在花岗岩地区，较干棕色的土壤里，特别是地中海地区较干棕色露有板岩的土壤里。

该地区是四面环山（西面是卡拉穆卢山、南面是布萨库山、北面是那威山、东面是伊斯特拉山），这样可以保护它免受外界的影响，保护它免受海洋潮湿气流以及强劲大陆风的影响。该区域河网有一个刚性的布局，显示出是 Dão 地区和 Mondego 地区的主要河流造就了该地区结构清晰的地形，水流在花岗岩地区流动急速。

该地区属于温带气候，冬季寒冷潮湿，夏季干旱炎热。

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

杜奥地区葡萄酒委员会。

86.杜罗技术规范

一、地理标志名称

中文名称：杜罗。

原文名称：Douro。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院。

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa, Portugal。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1991 年 12 月 24 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）品种

Alicante-Branco、Alvarelhão-Branco、Arinto(Pedernã)、Avesso、Batoca、Bical、Branco-Especial、Branco-Guimarães、Caramela、Carrega-Branco、Cercial、Chasselas、Côdega-do-Larinho、Diagalves、Dona-Branca、Donzelinho-Branco、Estreito-Macio、Fernão-Pires (MariaGomes)、Folgasão、Gouveio、Gouveio-Estimado、Gouveio-Real、Jampal、Malvasia-Fina、Malvasia-Parda、Malvasia-Rei、Moscatel、Moscatel-Galego-Branco、Mourisco-Branco、Pé-Comprido、Pinheira-Branca、Praça、Rabigato、Rabigato-Franco、Rabigato-Moreno、Rabo-de-Ovelha、Ratinho、Samarrinho 等。

（二）酒精含量

- 1.白葡萄酒和桃红葡萄酒， $\geq 10.5\% \text{vol}$;
- 2.红葡萄酒， $\geq 11\% \text{vol}$;
- 3.利口葡萄酒“杜罗莫斯卡特（ Moscatel do Douro ）”，最低 16.5% ， $\leq 22\% \text{vol}$;
- 4.起泡酒， $\geq 11\% \text{vol}$ 。

(三) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒及利口葡萄酒（包括起泡葡萄酒或静止葡萄酒）。

六、地理区域的简要界定

葡萄牙杜罗区：

a) 低科尔戈地区的如下镇： Vila Real district: Mesão Frio, Peso da Régua and Santa Marta de Penaguião; the parishes of Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição, Parada de Cunhos, São Dinis and São Pedro. In the district of Viseu: the parishes of Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar and Vila Seca, of the municipality of Armamar; the parishes of Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé and Valdigem and the Quintas de Foutoura, Prado and Várzeas, Várzea de Abrunhais, Lamego The parish of Barrô in the municipality of Resende.

b) 高科尔戈地区的如下镇： Vila Real district: Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugenia, São Mamede de Riba Tua, Mendiz Valley, Vilar de Maçada and Vilarinho de Cotas, from the municipality of Alijó; the parishes of Candedo, Murça and Noura, from the county of Murça; the parishes of Celeirós, Covas do Douro, Gouvaes do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão, Sabrosa county; In the district of Viseu, the parishes of Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões and Vilarouco, Of the municipality of São João da

Pesqueira; The parishes of Adorigo, Barcos, Desea, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora and Valença do Douro, of the county of Tabuaço; In the district of Bragança, the parishes of Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Ansiães Pebble and Vilarinho de Castanheira, Carrazeda de Ansiães

c) 上杜罗区的如下镇: Bragança district: the parish of Vilarelhos, of the municipality of Alfândega da Fé ; The parishes from Freixo de Espada to Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares, from the municipality of Freixo de Espada to Cinta; The property that belonged to D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso in the Frechas parish and those of the Clemente Meneres Society in the parishes of Avantos, Carvalhais, Frechas and Romeu, in the municipality of Mirandela; The parishes of Acoreira, Adeganha, Boa Head, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo and Urros, from the municipality of Torre de Moncorvo; The parishes of Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso and Vilarinho das Azenhas, Quintas da Part and Trigueiras and the properties of Vimieiro, located in the parish of Vilas Boas, and Vila Flor, of the municipality of Vila Flor; In the district of Guarda the parish of Escalhão, of the municipality of Figueira de Castelo Rodrigo; The parishes of Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, in the municipality of Meda; The municipality of Vila Nova de Foz Côa.

七、与地理区域的联系

标有该原产地名称的葡萄酒的特性与杜罗地区独特的土壤和气候条件以及特有的产品开发过程中有着密切的联系。

该地区土壤及其石性的特点、海拔高度、日照强度、气候及葡萄园的坡度等条件，使杜罗地区所生产的葡萄酒具有口感和颜色多样性的特征。

该地区适合生产葡萄酒的葡萄品种是葡萄酒品质特性关键的因素，尤其是芳香和口感的关键因素，反映了该地区的地理特性。他们保留了该地区多样的原生葡萄品种，这种多样性造就了杜罗葡萄酒的独特性和真实性。

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

为了防止欺诈行为（质量、描述标签和文档、贸易）

- 1.葡萄牙食品和经济安全局。
- 2.杜罗酒和波特酒研究院。

87. 西罗沙梨技术规范

一、地理标志名称

中文名称：西罗沙梨。

原文名称：Pêra Rocha do Oeste。

二、产品类别

新鲜或加工水果、蔬菜和谷物。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙全国西罗沙梨生产者协会。

地址：Av. dos Bombeiros Voluntários, 44-1o,P-2550 Cadaval。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2003 年 3 月 19 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

西罗沙梨为西方地区“Rocha”品种梨树所结果实。Rocha 属于蔷薇科梨亚科水果，梨属植物，是葡萄牙的一种西洋梨品种。约 150 年前，这一品种有幸在辛特拉小镇得以栽培，其自然分布区主要集中在西部地区。西部地区盛产的 Rocha 梨树果实有卵圆形、梨形或卵状椭圆形；根部周围有明显的黄褐色斑块，该斑点随后会变浅，然后和其他地方的颜色一致并慢慢向茎部周围集中。这种梨呈浅黄色，其向光一侧有时会略微发粉，表面可看到黄褐色斑点，此外该品种梨花大部分没有雌蕊。这种梨的采果时间为八月份。西罗沙梨的果肉呈白色且为颗粒状、细腻柔软、甜而不酸、水润多汁，闻起来带有明显果香。

西罗沙梨从选种及果园的选址和管理开始，都是严格按照当地正宗的方法进行培育的。由于该地区具有特殊的气候条件，且西罗沙梨在一定时期需要靠冬季的寒冷气温才能正常生长，因而这种梨的栽培条件非常重要。此外，对于该品种梨的正确采果方式也有具体规定，包括采果流程和采果时

间（须在八月的下半月开始时采果）。西罗沙梨在水果储藏上优于其它品种，如果在收获和运输到贮藏库过程中多加注意，其储藏水平能够进一步提高。

六、地理区域的简要界定

葡萄牙辛特拉、马夫拉、阿鲁达-杜什维纽什、*Sobral de Monte Agraço*、阿伦克尔、希拉自由镇、阿赞布雅、托里什韦德拉什、卡尔塔舒、*Lourinhã*、邦巴拉尔、卡达瓦尔、*Santarém*、里奥马约尔、佩尼谢、*Óbidos*、卡尔达什-达赖尼亞、新托里什、阿尔卡内纳、*Alcobaça*、*Nazaré*、*Porto de Mós*、巴塔利亚、托马尔、*Ferreira do Zêzere*、*Vila Nova de Ourém*、莱里亚、大马里尼亞和蓬巴尔。（On account of the weather conditions required for the production of Rocha do Oeste pears — the special micro-climate of the region, the know-how of the population and the authentic and unvarying local methods — the geographical processing area is confined to the communes of Sintra, Mafra, Arruda dos Vinhos, *Sobral de Monte Agraço*, Alenquer, *Vila Franca de Xira*, Azambuja, Torres Vedras, Cartaxo, *Lourinhã*, Bombarral, Cadaval, *Santarém*, Rio Maior, Peniche, *Óbidos*, Caldas da Rainha, Torres Novas, Alcanena, *Alcobaça*, *Nazaré*, *Porto de Mós*, Batalha, Tomar, *Ferreira do Zêzere*, *Vila Nova de Ourém*, Leiria, Marinha Grande and Pombal.）

七、与地理区域的联系

该地区以西靠近大海，拥有非常独特的土壤和气候，土壤的源头可追溯至侏罗纪时期和新侏罗纪时期。该地区位于*Sierra dos Candeeiros* 和大西洋之间。这些因素形成了该地区的独特气候。因此，150 多年前，在这些条件的相互作用下，Rocha 这一品种得以形成并不奇怪。在自然生长的情况下，该品种结出的果实具有独特的感官形态，食客很容易便可以分辨出来。于是西罗沙梨很快发展成这一地区的象征性产品。

本产品的特点与其生长过程中的自然环境有关，这一过程包括土壤的选择、果园的开辟与管理、果树的处理、果树

健康护理的频率、定时收获与播种、果实的包装与上市所做的准备，这些因素表明西罗沙梨的原产地应具备如下特点：果园必须位于地理产区，其管理必须按照技术规范进行。果实的收获、运输、包装大小和上市的准备也必须按照规范进行。整个过程依赖于一个特殊的控制系统，由此证明这些梨是完全合格的。

八、标签的具体规则

“PÊRA ROCHA DO OESTE —DENOMINAÇÃO DE ORIGEM”这些词语必须印在标签上，以及合格标志和保质期。

样品的合格标志应按照 EN 45011 标准的要求，以显示产品已经过检验与验证机构批准。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

葡萄牙原产地认证质量局。

88.波特酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：波特酒。

原文名称：Porto / Port / Oporto.

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院。

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa, Portugal。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1991 年 12 月 24 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）品种

Donzelinho-Tinto, Marufo, Tinta-Francisca, Aragonez, Tinto-Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Donzelinho-Branco, Sercia , Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia-Fina, Rabigato, Viosinho, Cornifesto, Malvasia-Preto, Rufete, Tinta-Barroca, Arinto, Semillon, Cercial, Síria, Vital, Moscatel-Galego-Branco, Samarrinho, Bical, Gouveio-Estimado, Mourisco-de-Semente, Sousão, Tinto-Bastardinha, Tinta-Carvalha, Touriga-Fêmea, Côdega-de-Larinho, Gouveio-Real, Alvarelhão, Casculho, Castelã, Concieira, Lourela, Malvasia-Preta, Moreto, Pinot-Noir, Baga, Cidelhe, Tinta-Tabuaço, Engomada, Tinta-Martins, Melra, Tinta-Penajóia, Tinto-sem-Nome, Avesso, Barreto, Branco-Guimarães, Ratinho, Estreito-Macio, Fernão-Pires, Malvasia-Parda, Pé-Comprido, Arinto, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato-Moreno, Folgasão, Verdial-Branco, Alicante-Bouschet, Alvarelhão-Ceitão, Espadeiro, Petit-Bouschet, Tinta-Aguiar,

Tinta-Mesquita, Tinta-Pereira, Tinta-Pomar, Roseira, Varejoa, Batoca, Alvarelhão-Branco, Branco-Especial, Chasselas, Malvasia-Rei, Mourisco-Branco, Touriga-Branca, Aramon, Carignan, Carrega-Tinto, Gonçalo-Pires, Grand-Noir, Grangeal, Mondet, Nevoeira, Patorra, Português-Azul, Preto-Martinho, Santareno, São-Saul, Sevilhão, Tinta-Lameira, Malandra, Tinta-Fontes, Nevoeira, Valdosa, Valente, Caramela, Carrega-Branco, Dona-Branca, Diagalves, Jampal, Moscadet, Rabigato, Rabo-de-Ovelha, Sarigo, Tamarez.

（二）酒精含量

除了干白葡萄酒的最低酒精含量为 16.5%vol，其它的在 19 ~ 22%vol 之间。

（三）产品外观

白葡萄酒和红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

葡萄牙杜罗地区：

a) 低科尔戈地区： in Vila Real district includes the municipalities of Mesão Frio , Weight and Ruler of Santa Marta de Penaguião ; parishes of Abaças , Hermitage , Folhadela Guiaes , Matthew , Nogueira , Our Lady of the Conception (part) , Stop Dies , St. Denis and St. Peter, in the municipality of Vila Real , Viseu district in the parishes of Villages , Armamar , Folgosa Fontelo , Saint Adrian , Vacalar and Vila Seca , the county Armamar ; parishes of Cambres , smiths Avões , Figueira , Parade Bishop , Penajóia , Samodães , Sande , Santa Maria de Almacave See and Valdigem and Farms Foutoura , Prado and Floodplains in the parish of Lowland Abrunhais , the municipality of Lamego , the parish clay , the municipality of Resende ;

b) 高科尔戈地区： in Vila Real district covers the parishes of Alijrunhais , the municipality of Lamego , the parish clay , the

municipality of Resende ;Hermitage , Folhadela Eugenia , São Mamede de Riba Tua Valley Mendiz , Vilar de Maçada and Quota Vilarinho , the county Alijó ; parishes of Candedo , Murça and Noura , the municipality of Murça ; parishes Celeirós , Covas do Douro , Douro Gouvães , Gouvinhas , Pacos , Paradela of Guiaes , Provesende , Sabrosa , Saint Kitts Douro , São Martinho de Anta , Souto Maior , Vilarinho de Sao Romao , the municipality of Sabrosa , in the Viseu district parishes of South Chestnut , Thorny , Ervedosa Douro , Douro Nagozelo , Paredes da Beira , São João da Pesqueira , Soutelo Douro , Trevões , Vale de Figueira , Valongo of Oils , Floodplain of Trevões and Vilarouco in the municipality of São João da Pesqueira , the parishes of Adorigo , Boats , Keen , Granjinha , Pereiro , Santa Leocadia , Sendim Tabuaço , Tavora and Valenca do Douro , the county Tabuaço , in the district of Bragança parishes of Beira Grande , North Chestnut , Carrazeda Ansiães , Lavandeira , Linhares , Parambos , Pereiros , North Pine , Pombal , Ribalonga , Pebble Ansiães Vilarinho and Chestnut , of Carrazeda Ansiães ;

c) 上杜罗区 : the district of Bragança covers Vilarelhos parish in the municipality of the Faith Customs ; parishes Ash Espada pality of Resende ;Hermitage , Folhadela Eugenia , São Mamede de Riba Tua Valley Mendwere D. Angelica Maria de Sousa Pinto Barroso , in the parish of Broken Arrow , and the Company Meneres Clemente , in the parishes of Avantos , oak , Frechas and Romeo , in the municipality of Bragança , the parishes of Açoreira , Adeganha , Good Head , Horta , whiteboard , Peredo Castelhanos , Mirandela and Urros , the county Mirandela ; parishes of Assares , Freixiel , Lodões , Roios , Sampaio , Santa Comba Vilariça , Pebble Manholes , Frechoso Valley and Vilarinho of watermills , Thursdays and

Part of Trigueiras and properties of Vimieiro , located in the town of Vilas Boas , and Vila Flor , in the municipality of Vila Flor , in the Guarda district Escalhão parish in the municipality of Figueira de Castelo Rodrigo , the parishes of Fontelonga , Longroiva , Meda , Pit Corner , the county of Meda , the municipality of Vila Nova de Foz Coa.

七、与地理区域的联系

标有该原产地名称的葡萄酒的特性与杜罗地区独特的土壤和气候条件以及特有的产品开发过程中有着密切的联系。

该地区土壤及其石性的特点、海拔高度、日照强度、气候及葡萄园的坡度等条件，使该地区所生产的波特酒具有口感多样性的特征。

事实上，所定义的杜罗区域的特殊性在于它位于 Marão 和 Montemuro 之间的保护范围内，免受湿润的西风。该地区的特点是一年之内温度变化大，冬季严寒，夏季干燥炎热。降雨呈不对称分布，一年中十二月和一月降雨量最大，七月或八月雨水最少。作为影响任何地区气候主要因素的日照条件，杜罗地区中各个葡萄园的日照条件都不尽相同。杜罗河北岸地区处于南边干燥风的影响之下，河的南岸则暴露在寒冷潮湿的偏北风之下，日照少。年平均气温变化在 11.8°C 和 16.5°C 之间。年平均温度最大值的地区分布在杜罗河沿岸与支流的山谷之间，特别是那些在右边的地区。

适合波特酒生产的波特酒葡萄品种是酒品质量特性的关键因素，尤其是芳香和口感的关键因素，反映了该地区的地理特性。杜罗地区保留了多样的地方葡萄品种。

这种多样性成就了波特酒的独特之处。

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

1. 葡萄牙食品和经济安全局。

2. 杜罗酒和波特酒研究院。

89.葡萄牙绿酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：葡萄牙绿酒。

原文名称：Vinho Verde。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院。

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa, Portugal.

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1991 年 12 月 24 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）品种

Borraçal N、Pedral N、Sercial B、Pical、Sémillon B、Batoca B、Padeiro N、Vinhao N、Malvasia Rei B、Cainho B、Malvasia Fina B、Talia B、Arinto B、Verdelho Tinto N、Rabo de Anho N、Lameiro B、Folgasao B、Trincadeira N、Amaral N、Cascal B、Trajadura B、Alvarinho B、Fernao Pires B、Labrusco N、Alicante Bouschet N、Grand Noir N、Loureiro B、S. Mamede B、Touriga Nacional N、Alvarelhao N、Godelho B、Azal B、Mourisco N、Avesso B、Sousao N、Baga N、Doce N、Doçal N、Diagalves B、Pintosa B、Verdial Tinto N、Espadeiro N、Espadeiro Mole N、Esganoso B、Esganinho B。

（二）酒精含量

1. 标有“葡萄牙绿酒”的：同时标注子产区的葡萄酒其最小酒精度为 9%vol。标注为阿尔巴利诺葡萄品种酿制的葡萄酒其酒精度 ≥ 11.5%vol。

2. 标有“葡萄牙绿酒”的或带有“晚收”（ Vindim tardia ）字样的，天然酒精度 ≥ 15%vol。

3. 标有“葡萄牙绿酒”的优质起泡葡萄酒的酒精度， \geq 10%vol。

(三) 产品外观

1. 白葡萄酒的颜色必须介于浅黄绿色和浅金色之间。
2. 红葡萄酒的颜色必须介于宝石红色和黑红色之间。
3. “palhete”或“palheto”型的红葡萄酒以及“Clarete”型红葡萄酒必须介于淡红色和宝石红色之间。
4. 桃红葡萄酒必须是粉色的。

六、地理区域的简要界定

葡萄牙如下区域：

- a) Braga 和 Viana do Castelo 大区的所有市；
- b) Aveiro 的如下市，Arouca, Castelo de Paiva 和 Vale de Cambra 以及 Oliveira de Azeméis 市的 Ossela 教区；
- c) Porto 大区的如下市：Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maya, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo and Vila do Conde；
- d) Vila Real 大区的如下市：Mondim de Basto 和 Ribeira de Pena；
- e) Viseu 区的如下市：Cinfães 和 Resende，除了 Barrô 教区。

七、与地理区域的联系

(一) 地形与气候

该地区的气候在很大程度上取决于地形特征和河网。每年的降雨模式是最为显著的特征。年降水量相对较高（平均 1200mm），雨量全年不规则，冬春两季降雨量较大。温度则根据降水量的变化而变化，雨水最少时期气温最高，雨量最大时期气温最低。

该地区气候温和，年平均气温、平均最高气温以及平均最低气温都不是太高或太低。

该地区的地形相对不规则。该地区有一个密集的河谷与

河水交叉网络，越靠近内陆网络交叉越密集。

(二) 地质和土壤

大部分土壤来自花岗岩。两条狭窄的板岩从东南到西北横跨杜罗河南部地区；一条可追溯到志留纪和石炭纪，具有盐岩层特征，另一条是由远古时期的片岩组成。

土壤一般较浅，在某种程度上属异构型土壤。因此，葡萄种植者必须选择最适合的土壤来种植葡萄，如具有良好的内部排水结构的并达到平均深度的土壤。

(三) 葡萄栽培

葡萄种植的特点是覆盖面广，且有不同栽培的系统。人们在几个世纪前就解决了葡萄藤生长的高度问题，他们把葡萄种植在河谷流域，在那里葡萄藤能长到中等高度。

葡萄生长的棚架，树干或木桩遮盖了小路，葡萄藤点缀着树木，是葡萄牙西北部沿途最有特色的景观特征。并且有几种葡萄酒就产自于这些葡萄。这些葡萄的特性基本上取决于该地区的自然条件，这也是葡萄种植最典型的方式。

如今，在种植 RDVV 藤蔓时有特定的支撑结构。基于此原因，为了保护这些葡萄的特性，最新开发的栽培系统可以在不改变传统葡萄种植原则前提下，促进葡萄园的耕种并改善生产条件。

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

葡萄牙绿酒地区葡萄种植委员会。

90.科特纳里葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：科特纳里葡萄酒。

原文名称：Cotnari。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：科特纳里葡萄酒生产商协会。

地址：1 Castel, 707120 sat Cotnari, Comuna Cotnari, România。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2007 年 5 月 10 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）品种

白葡萄酒：格拉萨·科特纳里、弗朗科萨、白姑娘、霞多丽、长相思、灰比诺、粉红塔米娜、罗马尼亚特木优瓦瑟、昂托玫瑰。

桃红葡萄酒、红葡萄酒：黑姑娘、布素优瓦克·伯何丁。

（二）酒精含量

1. 标注传统的 C.M.D 字样葡萄酒

白葡萄酒、桃红葡萄酒：≥ 11%vol。

红葡萄酒：≥ 12%vol。

2. 标注传统的 C.T. 字样葡萄酒

白葡萄酒、桃红葡萄酒：≥ 12%vol。

红葡萄酒：≥ 12.5%vol。

3. 标注传统的 C.I.B 字样葡萄酒

白葡萄酒、桃红葡萄酒：≥ 12%vol。

（三）葡萄酒种类

白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

地域范围包括位于罗马尼亚东北部雅西县和伯托沙尼县的以下村镇：

雅西县

科特纳丽村镇：科特纳丽村、霍多拉村、科尔若娅村、巴赫鲁尤村、尤苏佩尼村、鲁巴利亚村；

杰布勒尼察村镇：杰布勒尼察村、布哈尼察村、斯洛迪卡村；

思科斌基村镇：思科斌基村、巴登尼村、萨嘎维亚村、菲特什迪村；

何劳市；

德勒尼村镇：德勒尼村、马克苏特村、菲勒邓尼村、斯洛伯锡亚村、柏杨纳村；

库库特尼村镇：库库特尼村、白洁尼村、萨卡勒什迪村；

托蒂勒什迪村镇：托蒂勒什迪村、白洁尼村；

巴尔什村镇：巴尔什村、伯乌冷尼村、科斯塔·玛古丽村。

伯托沙尼县

福鲁姆锡卡村镇：福鲁姆锡卡村、勒邓尼村。

“科特纳丽”葡萄酒的原产地控制称谓可以按照生产家的兴趣得到弥补，由以下的葡萄酒场的名称：卡斯特尔丘陵、主教丘陵、教堂丘陵、曼德鲁丘陵、斯洛迪卡、吉格莱、卡塔琳娜丘陵、科尔若瓦娅、鲁巴利亚、杰布勒尼察、大公丘陵、布哈尔尼察、思科斌基、叉丘陵、岩石丘陵、霍多拉、萨嘎维亚、讷斯劳丘陵、赫尔劳、德冷尼、库库特尼、伯乌冷尼、巴尔什、科斯塔·玛古丽。

七、与地理区域的联系

科特纳里葡萄酒质量首先由其生产的地理气候和土地得到保证。这里天然环境的条件最利于种植葡萄藤。组成科特纳丽村镇地形的高原、山坡、山地梯田及河谷属于萨尔玛蒂亚地质年代，是由泥灰岩、泥沙、粘土和薄层砂岩组成的。

从气候角度讲，科特纳里葡萄园位置有摩尔多瓦平原东南欧气团特质以及苏恰瓦高原波罗的海气团特质的交汇区。科特纳丽村镇的年平均温度为 9°C 、年平均下水量为 474.6mm 以及来自西北部、东南部和南部风。

从水文的角度讲，科特纳里葡萄园在于巴赫鲁尤河上的中心。在科特纳里葡萄园的范围内，在平原上可以发现淋溶黑钙土的存在，这有利于种植葡萄藤，这直接导致科特纳里获得的历史性名气。该葡萄园的大赫尔劳丘陵东部地形作为葡萄藤的主网站。山坡海拔为 300m 、洼地海拔为 $100\sim 200\text{m}$ ，而结构性高原的海拔为 400m 、平均坡度为 7% ，但在丘陵脚步也有 $1\%\sim 3\%$ 的坡度幅度，在拥有主要葡萄藤而面积大的中间地区的坡度幅度为 $3\%\sim 15\%$ ，结构性高原的坡度幅度为 $15\%\sim 20\%$ 。

我们提到的丘陵斜面有崎岖地形特质，所以上述提供的广义值只是指导性的。实际上，该地的不少河流经常同时深刻地分段了该葡萄园，这样进一步使得其详细形态结构更加复杂。横性的主要河谷，如：巴赫鲁叶茨、科尔若瓦娅、布哈尔尼察、巴赫鲁伊和米勒丁河谷逐渐往西移动，与此同时，下级激流河谷，如：库库邓尼、白洁尼、斯特罗雷什迪、霍洛迪什迪雅、米托克、格劳、斯洛迪卡、萨嘎维亚、德勒尼、菲勒邓尼、勒邓尼、福勒蒙吉河谷在该地雕塑了不少盆地（这都有利于种植葡萄藤的），多元化了山坡的地形。位于思科斌基村东部的“大公丘陵”（海拔为 317m ）有特殊的特点，是一种匈牙利托卡伊的微型。但是该丘陵是彻底侵蚀的因素。由于其形状和隔离特性，被激流强烈划伤的，发生滑坡。由于这些，该丘陵只有部分、防侵蚀地被葡萄藤覆盖的。同样有意思也是科特纳里葡萄园东部的“吉格莱耶·巴尔塔”丘陵。该丘陵有三个峰，海拔为 $212\sim 232\text{m}$ ，是由萨尔玛蒂亚年代的山岩层保护的。该峰是非对称的，东坡低，由葡萄藤覆盖的，西坡强烈倾向，由牧场和林业种植覆盖的。

按照品类特质，这一葡萄园生产的葡萄酒不同，这直接

受到了种植葡萄藤土地特性的影响。一般来说获得酒体丰满的葡萄酒，在大多数情况下含有残糖。在有长期而干旱秋天的一些年里，在高贵模具的行动之下，可以生产使得该葡萄园获得名气的葡萄酒，就是说收集葡萄时的自然甜味。这种葡萄酒适合老化，经常其酒精度超过 12% 乙醇（体积），也包含残糖。

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

罗马尼亚国家葡萄和葡萄酒产品局。

91.托卡伊葡萄酒产区技术规范

一、地理标志名称

中文名称：托卡伊葡萄酒产区。

原文名称：Vinohradnícka oblasť Tokaj。

二、产品分类

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：托卡伊协会。

地址：Tokajské združenie, 202 Medzipivničná, 076 82 Malá Tŕňa, Slovakia。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2006 年 2 月 17 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（ PDO ）。

五、产品描述

（一）传统特种葡萄酒

1. 托卡伊萨莫罗得尼干型葡萄酒 (Tokajskésamorodnésuché) 和托卡伊萨莫罗得尼甜型葡萄酒 (Tokajskésamorodnésladké) 。

2. 托卡伊特选酒 3 筐等级到 6 筐等级 (Tokajskývýber 3 – 6 putňový) 。

3. 托卡伊特选葡萄精华酒 (Tokajskávýberová esencia) 。

4. 托卡伊葡萄精华酒 (Tokajská esencia) 。

5. 托卡伊佛迪塔拾酒 (Tokajský Forditaš) 和托卡伊马什拉什酒 (Tokajský Mašláš) 。

（二）其它葡萄酒

1. 托卡伊福尔明特酒 (Tokajský Furmint) ，托卡伊丽泊维纳酒 (Tokajská Lipovina) ，托卡伊黄麝香酒 (Tokajský Muškát zltý) 。

2. 特品葡萄酒 (Akostné vína) 。

3. 特品附称号葡萄酒 (Akostné vína s prívlastkom) : 珍藏

酒(kabinetné)、晚采酒(neskorýzber)、串选酒(výber z hrozna)、颗粒精选酒 (bobuľovývýber)、干果颗粒精选酒 (hrozienkovývýber)、特选贵腐霉酒 (cibébovývýber)、冰酒 (ľadovévína)、干草酒 (slamovévína)。

(三) 品种

福尔明特 Furmint (70 ~ 80%)、丽泊维纳 Lipovina (15 ~ 20%)、黄豆蔻 Muškát Žltý (5 ~ 10%)。三个品种在收获期都会受到贵腐霉菌 (Botrytis cinerea Persoon) 的感染，三种葡萄必须混合发酵。在木桶内陈酿至少需要两年。

托卡伊葡萄酒产区的葡萄酒品质卓越，其唯一制作方式是用新鲜葡萄或葡萄汁完全或部分酒精发酵制作而成。该地区的葡萄酒提取物丰富、酒性饱满，葡萄在成熟期间达到很高的含糖量。在贵腐霉作用的基础上，可以得到残糖含量较高的特殊琥珀色葡萄酒。

(四) 酒精含量

托卡伊葡萄酒原产地 Vinohradnícka oblast Tokaj 命名受到保护，可以生产出以下类型的葡萄酒：

1. 托卡伊萨莫罗得尼干葡和托卡伊萨莫罗得尼甜葡，酒精度 $\geq 12\% \text{ vol.}$ 。

2. 托卡伊特选酒 3 ~ 6 筐等级，酒精度 $\geq 9\% \text{ vol.}$

3. 托卡伊特选葡萄精华酒，酒精度 $\geq 6\% \text{ vol.}$

4. 托卡伊葡萄精华酒，酒精度为 1.2 ~ 8% vol.

5. 托卡伊佛迪塔拾酒和托卡伊马舍拉舍酒，酒精度 $\geq 9\% \text{ vol.}$

6. 不同葡萄品种制作的酒：托卡伊福尔明特酒、托卡伊丽泊维纳酒、托卡伊黄豆蔻酒，酒精度 $\geq 9\% \text{ vol.}$

7. 特品葡萄酒，酒精度 $\geq 9.5\% \text{ vol.}$

8. 特品附称号葡萄酒：

(1) 珍藏酒：酒精度 $\geq 9.5\% \text{ vol.}$

(2) 晚摘酒：酒精度 $\geq 9.5\% \text{ vol.}$

(3) 特选葡萄酒：酒精度 $\geq 9.5\% \text{ vol.}$

- (4) 特选浆果酒：酒精度 $\geq 8.0\% \text{vol}$ 。
- (5) 葡萄干酒：酒精度 $\geq 8.0\% \text{vol}$ 。
- (6) 特选贵腐霉酒：酒精度 $\geq 8.0\% \text{vol}$ 。
- (7) 冰酒：酒精度 $\geq 6.0\% \text{vol}$ 。
- (8) 干草酒：酒精度 $\geq 6.0\% \text{vol}$ 。

(五) 感官特性

- 1. 颜色：黄色、深琥珀色。
- 2. 香气：具有很明显的托卡伊特征香气，带有蜂蜜、水果和坚果香气。
- 3. 味道：所谓托卡伊“面包酒味”，蜂蜜、焦糖和熟透果实的味道。

(六) 产品

萨莫罗得尼干葡萄酒必须全部由托卡伊限定葡萄品种进行酒精发酵，如果贵腐霉葡萄干 cibebas 不存在大规模生产的有利条件，需要严格使用合格葡萄树所产出的葡萄。该酒使用已摘完贵腐霉葡萄干 cibebas 的葡萄串，采摘的贵腐霉葡萄干 cibebas 则用来制作托卡伊特选酒，剩余葡萄部分用来制作萨莫罗得尼干葡萄酒，葡萄的含糖量至少为 21oNM。萨莫罗得尼干葡萄酒需要两年陈化才可以销售，其中至少有一年在木桶中陈化。

萨莫罗得尼甜葡萄酒必须由托卡伊葡萄品种进行酒精发酵，如果贵腐霉葡萄干 cibebas 没有大规模生产的有利条件，需要严格使用合格葡萄树所产出的葡萄。该酒由具备部分贵腐葡萄干的葡萄制作而成，不用采摘贵腐霉葡萄干 cibebas 反而要和其它部分的葡萄来一起处理，含糖量至少为 24oNM。该酒天然糖含量超过 10g/L。萨莫罗得尼甜葡萄酒需要两年陈化才可以销售，其中至少有一年在木桶中陈化。

特选酒：严格使用合格葡萄树所产出的贵腐霉葡萄干和在其中注入的含糖量至少为 21oNM 葡萄汁或者同等质量和年份的合格葡萄树来制作。根据添加贵腐霉葡萄干 cibebas 的框桶增加量，托卡伊特选酒 Tokajský výber 可以分为 3 筐等

级到 6 筐等级。该酒需要陈化三年之后才可以出售，其中至少需要在木桶中陈化两年。

马舍拉舍酒是在托卡伊萨莫罗得尼或托卡伊特选酒的酒槽上注入了产自合格葡萄树的同等年份葡萄酒或者葡萄汁酒精发酵制作而成。马舍拉舍酒需要陈化两年才可出售，其中在木桶中至少陈化一年。

佛尔迪塔拾酒是在产自合格葡萄树的 **cibebas** 贵腐霉葡萄渣注入产自合格葡萄树的同等年份的葡萄酒或者葡萄汁酒精发酵而成。佛尔迪塔拾酒需要陈化两年才可出售，其中在木桶中至少陈化一年。

特选葡萄精华酒是由产自合格葡萄树的贵腐霉葡萄干 **cibebas** 酒精发酵而成。摘葡萄时要从合格的葡萄树上单独采摘贵腐葡萄浆果，采摘后要将贵腐霉葡萄干立即倒入产自规定产区的葡萄汁或同等年份的合格葡萄酒，其天然糖分含量至少达到 180g/L 以及无糖提取物达到 45g/L。特选葡萄精华酒需要陈化三年才可出售，其中在木桶中至少陈化两年。

葡萄精华酒是产自合格葡萄树的贵腐霉葡萄干 **cibebas** 的自由流液缓慢发酵而成。葡萄精华酒天然含糖量至少 450g/L，无糖提取物为 50g/L。需要陈化三年才可出售 **Essence**，其中在木桶中至少陈化两年。

福尔明特酒是由福尔明特 **Furmint** 葡萄品种混有最多 15% 的黄豆蔻葡萄 **Muškát Žltý** 和丽泊维纳葡萄 **Lipovina** 品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

丽泊维纳酒是由丽泊维纳 **Lipovina** 葡萄品种混有最多 15% 的黄豆蔻葡萄 **Muškát Žltý** 和福尔明特 **Furmint** 品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

黄豆蔻酒是由黄豆蔻 **Muškát Žltý** 葡萄品种混有最多 15% 的福尔明特 **Furmint** 和丽泊维纳葡萄 **Lipovina** 品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

六、地理区域的简要界定

斯 洛 伐 克 Čerhov 、 VeľkáTŕňa 、 MaláTŕňa 、

Slovenské Nové Mesto、Bara、Černochov 以及 Viničky。

七、与地理区域的联系

托卡伊葡萄酒产区基于特定火山土壤及气候条件下的葡萄培养及葡萄酒陈化。在托卡伊葡萄酒产区只积聚在南向、东南和西南的山坡上。这种类型的山坡取向使得葡萄树秋季全天暴露于阳光之下，有利于葡萄浆果产生大量天然糖和芳香物质，养分则来自土壤、水和空气。相当一部分土壤来自岩石和火山。在成熟期间，土壤可起到不可替代的作用。在秋季阳光明媚的日子里，地面吸收太阳辐射能，而后在夜间散热，从而有助于减缓白天和夜间温度之间的差异，并对葡萄的成熟产生积极的影响。托卡伊葡萄园中的土壤典型特征是：即使在秋日早晨，经过寒冷夜晚之后，地面仍然是温暖的。该地区属于大陆性气候区。冬天和春天，降雨总量分布不均，夏季和秋季，气候比较干燥。秋季长期干燥，是本地区的一个典型特征。一般秋季开始于晨雾，这几乎是一种规则，有利于贵腐葡萄浆果的生产和扩散。在葡萄酒酿造期间需要使用贵腐霉葡萄干 cibebas，被定义为干瘪的葡萄浆果，它们会在有利的年份产生在由贵腐霉感染福尔明特 Furmint、丽泊维纳 Lipovina 和黄豆蔻 Muškát Žltý 的众多托卡伊葡萄品种的葡萄串。优质葡萄酒的开发与添加贵腐霉葡萄干 cibebas 精确比例的特定技术有关，定量葡萄酒装入橡木桶中放入火山凝灰岩地下酒窖内进行多年的陈化处理。

八、标签的具体规则

标明“托卡伊葡萄酒产区”（Vinohradnícka oblast Tokaj）全称。

必须在标签上标明葡萄酒生产商。如果灌装商和生产商为同一方，则可以仅标明灌装商。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

斯洛伐克中央农业控制和测试研究院。

92.多丽娜葡萄酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：多丽娜葡萄酒。

原文名称：Vipavska dolina。

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：斯洛文尼亚农业和林业商会。

地址：Gospodinjska ulica 6,1000 Ljubljana,Slovenija。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2006 年 2 月 17 日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）品种

1.白葡萄：雷布拉，玛尔维萨，赤霞珠，贵人香，霞多丽，品丽珠，泽琳，潘乐拉，青长相思，灰比诺，黄麝香，维帕瓦加尼亞。

2.红葡萄：美乐、黑比诺，赤霞珠，巴贝拉，莱弗斯科。

（二）酒精度

≥ 10.5%。

（三）产品外观

红葡萄酒、白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

斯洛文尼亚 Vipava 省全部的行政区。

七、与地理区域的联系

生长期间的阳光和热量影响糖的水平，当完全成熟时，白糖的摄入量为 19 ~ 23 度。大陆性气候的影响是不大，同时夜晚较温暖。由于夜晚温和，酸度偏低，从 5.5 ~ 7g/L。当地葡萄酒酿造者使用白葡萄品种，酿成的葡萄酒干物质含量介于 16 ~ 19g/L 之间，酒精含量在 10.5 ~ 12.5%，酸度在 5 ~

8g/L 之间。这些是充满活力，果香和清新的葡萄酒，具有最佳的酒精含量。葡萄酒的黄绿色和稻草黄色是由于葡萄暴露在阳光下足够的天数，葡萄的修剪和葡萄的成熟度。较长成熟期，小产量和长时间阳光照射使得葡萄能够充分成熟。葡萄酒的颜色从金黄色变成琥珀色。葡萄酒的酒精含量高达 $12.5 \sim 16\%$ ，总酸度为 $3.5 \sim 5.5\text{g/L}$ ，干物质含量为 $20 \sim 24\text{g/L}$ 。

红葡萄品种有更高的含糖量，因此酒精和干物质含量高。它们的良好的多酚成熟度决定了单宁的强烈着色和结构，使葡萄酒在木制容器中能够老化和成熟。

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

1. 斯洛文尼亚农业研究所。
2. 法比让实验室。
3. Maribor 农林业研究所。
4. Nova Gorica 农林业研究所。
5. Novo mesto 农林业研究所。

93.芬兰伏特加技术规范

一、地理标志名称

中文名称：芬兰伏特加。

原文名称： Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

申请人名称：芬兰食品和饮料业联合会之酒精饮料业协会。

地址： P.O.Box 148,00251 Helsinki,Finland。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1994 年 8 月 29 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

芬兰伏特加是在芬兰，用从芬兰谷物和马铃薯蒸馏得到的酒精制成的酒精饮料，酒精含量最少为 37.5%vol，外观透明、无色。

芬兰伏特加是依据 EC110/2008 号酒精饮料第一章的规定进行界定和生产的。此外，伏特加是按照 EC110/2008 号规定附录 II 第 15 点的方法独家生产的一种酒精饮料。

所有生产步骤，包括产品包装，必须在限定的地理区域进行。

六、地理区域的简要界定

芬兰全境。

七、与地理区域的联系

芬兰伏特加的生产在芬兰有几世纪的传统。它在消费者中久负盛名，声誉远远超出了其原产地的范围。芬兰酿酒企业自 19 世纪 40 年代就开始生产伏特加。

芬兰伏特加因其是产自芬兰的酒精饮料而与众不同，其

独特的品质、声誉或其他特点根本上都源自产地。在这个区域中，酒精饮料蒸馏中使用的原材料、传统知识及方法确定了它的唯一性。

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

芬兰国家福利和健康监督局。

94.瑞典伏特加技术规范

一、地理标志名称

中文名称：瑞典伏特加。

原文名称：Svensk Vodka / Swedish Vodka。

二、产品种类

烈酒。

三、申请人

名称：烈酒葡萄酒供应商联合会。

地址：Box 55680, S- 102 15 Stockholm, Sweden。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 1989 年 6 月 12 日获得欧洲共同体注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

瑞典伏特加是一种清澈、无色、无糖的 40% ~ 60%vol 的酒精饮料。原味伏特加以各种谷物或土豆为原料，与其它中性烈酒相比，可以清晰辨别，特征明显。其酒精含量和无甜味的特点赋予其火辣的口感，同时，与其它伏特加相比，其蒸馏质量、酿造原料和使用的水赋予其柔顺的感觉，后味不会过于灼烈。瑞典伏特加可以通过添加天然香料而制成具有水果、莓果、蔬菜或辛辣的风味伏特加，但不可以加糖、甜味剂或色素。瑞典伏特加历来在就餐时直接饮用，也时常作为其它饮料的补充，但如今也被用作鸡尾酒或其他配制酒的配料。

除欧委会 110/2008 法规对伏特加和风味伏特加的规定外，瑞典伏特加还有以下补充要求：

所有瑞典伏特加所用的乙醇必须在瑞典酿制，并且其原料如小麦、黑麦、大麦、燕麦或土豆必须产于瑞典。自 19 世纪以来，连续蒸馏法的发展成为保证瑞典伏特加质量和纯度的关键因素，也是最重要的和最广泛采用的技术。罐式蒸馏法曾在早期被广泛使用，如今也有少量厂商采用该技术。

其特点是，蒸馏之后，再加入来自原材料的一些味道使伏特加具有原料的一些特征。瑞典伏特加的精馏、调配、加水、装瓶、为最终消费者的包装过程、以及添加风味等生产过程必须都在瑞典进行。但风味伏特加中的香料没有严格的地理限制。

六、地理区域的简要界定

瑞典全境。

七、与地理区域的联系

瑞典伏特加的特质取决于蒸馏所用的原料、调配所用的水以及调配师的精确配方和高超的专业水平。因为在很多市场源自瑞典已成为高品质的标志，所以不可忽略有一些全部或局部在瑞典境外地区生产的伏特加声称源自瑞典或者假冒现象的风险。通过只对每个生产步骤都在瑞典进行并遵守瑞典传统要求的伏特加标明受保护的瑞典伏特加的地理标志，就可以降低消费者被误导的风险。

八、标签的具体规则

瑞典伏特加应标注为“*Svensk Vodka*”或”*Swedish Vodka*”或两者同时出现。至少要使用这些受保护的名称之一，这个名称也可以翻译成其它语言。

对于生产过程与瑞典有关联的伏特加，但不完全符合瑞典伏特加要求，与瑞典的关联是可以标明的(如“瑞典制造”),只要符合最终市场对原产地的规定即可。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

瑞典国家食品管理。

95.仁内华技术规范

一、地理标志名称

中文名称：仁内华。

原文名称：Genièvre / Jenever / Genever.

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

1. 荷兰

联合申请人名称：荷兰酒精类产品联合委员会。

地址：Dagelijkse Groenmarkt 3-5,2501 CE The Hague。

2. 比利时

联合申请人名称：比利时葡萄酒烈酒联合会。

地址：Rue de Livourne 13 bte 5 – 1060 Bruxelles。

3. 法国

联合申请人名称：仁内华保护协会。

地址：1 rue de la distillerie,59118 WAMBRECHIES。

4. 德国

联合申请人名称：德国烈酒工业和进口商联邦协会。

地址：Urstadtstraße 2, 53129 Bonn。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2008 年 2 月 13 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

仁内华由农作物原料发酵酒精和/或谷物烈酒和/或谷物蒸馏液与杜松子（杜松浆果和/或杜松）调制而成。此类烈酒的最低酒精含量应为 30%vol，且根据技术文档详细规定的条件可含一定百分比的麦芽酒（谷物蒸馏液或谷物白兰地）。酒的外观/色泽必须透明。仁内华可做加甜处理，每升酒最多

加入 20g 转化糖。根据技术文档详细规定的条件，仁内华可添加焦糖 E150A 作为一种调色手段。在杜松之外，还可加入其他调料、调味品和一部分芳香植物，但杜松的感官特征必须可识别，尽管这种特征有时会减弱。

六、地理区域的简要界定

比利时全境、荷兰全境、法国（North department 和 Pas-de-Calais）、德国（States of Nordrhein-Westfalen and Niedersachsen）。

七、与地理区域的联系

仁内华的起源可追溯回中世纪，低地国家（现代的荷兰以及德国、比利时和法国佛兰德邻近荷兰的地区）的药剂师和炼丹家将蒸馏酒用作药用。关于仁内华的最早书面文献见《Der Naturen Bloeme》，由比利时达默的 Jacob van Maerlant 在 1266 至 1269 年间撰写。书中，van Maerlant 描述了煮入杜松子的酒如何具有药效。在 15 世纪晚期的低地国家，杜松烈酒轻松完成从药房到餐桌的飞跃。一些历史学家认为仁内华的发明者是一位称作 Sylvius 医生的男子，他是医生兼药剂师，曾是莱顿大学的知名教授。事实上，仁内华只是 korenbrandewijn（字面意思：经“烧制”或蒸馏的“大麦酒”）的一个变种。在 Sylvius 医生建起他的蒸馏室之前 korenbrandewijn 已经声名远播。Sylvius 医生的创举在于改进这种烈酒的适口性，在其中加入杜松子和其他香料组成的混合料。杜松子风靡于当时的欧洲，甚至被用于啤酒中。不久，荷兰殖民地的扩张使得异国香料的获取比任何时候更为便利。这时，一些生产商制造了 Korenbrandewijn 的一个优质变种，结合采用精心蒸馏、杜松和全球各地的香料。到 1595 年，他们将此产品以“Genova”之名出售。Genova 美酒迅速成为荷兰饮酒族的喜爱酒品，并美其名曰仁内华。到此时，许多酿酒商已经开始生产自己的仁内华。荷兰也许是欧洲第一个发展大规模商业蒸馏业的国家。在 1500-1700 年间，每个颇具规模的小镇上都有几个生产仁内华、烈酒或利口酒的

酿酒厂。最初的仁内华利用罐式蒸馏器从麦芽“啤酒”蒸馏而成。这生产出丰富的蒸馏液。之后在蒸馏液中加入杜松和香料，使其更具风味。这种传统的仁内华现被称为 **Korenwijn**。**19** 世纪晚期和 **20** 世纪早期一些仁内华新品出现，这得益于柱馏器取代了罐式蒸馏器，效率得到提高，以及限制了大麦供应的战时紧缩措施。仁内华的两种风味 **Oude** 和 **Jonge** 之间的区别形成，分别对应传统和现代的生产方法。这两种风味都混合了不同种类的烈酒。**Oude** 风味由麦芽生产而成，味甜，其中麦芽酒的比例高，并配以中性谷物或其他酒精。**Jonge** 风味的浓度更低，口感更干，中性酒精的比例更高，而麦芽酒的比例更低。在整个 **17、18** 和 **19** 世纪，荷兰向欧洲和美洲各地的市场出口了大量仁内华。

如今，仁内华在荷兰、比利时以及法国和德国的部分地区生产。

八、标签的具体规则

荷兰：2009 年蒸馏酒标签法规。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

（一）荷兰

荷兰食品与消费品安全管理局（NVWA）。

（二）比利时

联邦公共服务调控局（主管经济，中小企业，个体经营与能源）。

（三）法国

1. 竞争，消费者事务和反欺诈总司。

2. 法国原产地质量研究院。

（四）德国

联邦粮食，农业与消费者保护部。

96. 乌佐茴香酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：乌佐茴香酒。

原文名称：Oúzo / Ouzo。

二、产品类别

烈酒。

三、申请人

1. 希腊

申请人名称：

(1) 希腊共和国财政部公共收入总秘书处国家通用化学实验室酒精、烈酒、葡萄酒和啤酒管理部。

地址：Anast. Tsocha 16, Athens 115 21, Greece。

(2) S.E.A.O.P.希腊蒸馏酒和烈酒联合会。

地址：Antypa Street, Gr 163 46 Helioupolis Athens – Greece。

2. 塞浦路斯

申请人名称：塞浦路斯农业、自然资源和环境部农业司。

地址：Petra Business Centre, Franklin Roosevelt Avenue 86, 3011 Limassol – Cyprus。

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于 2008 年 2 月 13 日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志 (GI)。

五、产品描述

传统上，乌佐茴香酒是将洋茴香或者茴香籽，和来自希俄斯岛本土的希俄斯乳香黄连木的乳香脂以及其他芳香种子、植物和水果混合在一起，通过蒸馏或浸渍的方式调制而成。

1. 通过蒸馏调味的酒精必须：

(1) 至少达到乌佐茴香酒酒精浓度的 20 %。

(2) 在容量在 1000L 或以下的传统非连续铜蒸馏器中蒸馏而成，并且酒精浓度(体积浓度)处于 55 % vol ~ 80 % vol。

2. 在产生的混合物中，仅允许含有以下添加物：

(1) 通过浸渍和蒸馏上述芳香种子、植物和果实获得的增味物质。

(2) 甜味剂的含量在最终产品干提取物中不超过 50g/L。

(3) 加水后，最终酒精浓度(体积浓度)应不低于 37.5 % vol。

乌佐茴香酒的生产过程必须在相关的地理区域内进行，从通过蒸馏调味步骤到最终制备乌佐茴香酒的步骤。

六、地理区域的简要界定

希腊和塞浦路斯全境。

七、与地理区域的联系

根据诸多历史记载，用大茴香调味烈酒的制备方式广传于地中海地区——拜占庭帝国的领土。在威尼斯人，法兰克人和奥斯曼统治时期，希腊和塞浦路斯的大多数地区一直在生产这种产品，直到今天。最初使用的葡萄蒸馏已被农业生产乙醇所替代，尽管如此，其主要特征而言，整个过程仍遵循着这一悠久的传统。

“乌佐”一词最早出现于 19 世纪末，可能起源于色萨利 (Tyrnavos) 地区，是描述性短语 “distillate all’ uso di Marsiglia” 的一部分，用于出口，尤其是出口到马赛。这个名字在整个希腊都流传开来，并从那以后一直沿用至今。

八、标签的具体规则

销售名称使用“乌佐茴香酒” (ouzo) 这一地理标志，其传统名称取代了通用名称“蒸馏茴香酒” (distilled anis)。

特殊情况下，运送至欧盟其他成员国或出口到第三国的产品，允许在外语中使用销售名称“蒸馏茴香酒” (distilled anis) 作为补充，以便消费者更好地了解此产品。（第 4 条第 5 段）。

禁止使用“经蒸馏”、“二次蒸馏”、“蒸馏”、“再

蒸馏”及其他类似标识。

特殊情况下，如果“乌佐茴香酒”(ouzo)全部都是经蒸馏调味，则除使用销售名称“乌佐茴香酒”(ouzo)外，允许添加小字符“100%经蒸馏”标记。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1.希腊共和国财政部公共收入总秘书处国家通用化学实验室酒精、烈酒、葡萄酒和啤酒管理部。

2.塞浦路斯农业、自然资源和环境部农业司。