

关于批准对枝江酒实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对枝江酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对枝江酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

枝江酒地理标志产品保护范围以湖北省枝江市人民政府《关于界定枝江酒地理标志产品保护范围的函》（枝府函〔2005〕14号）提出的范围为准，为湖北省枝江市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

1. 高粱：符合 GB/T8231 的要求，容重 $\geq 720\text{g/L}$ 以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
2. 小麦：符合 GB1351 要求的地产小麦，容重 $\geq 730\text{g/L}$ 以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
3. 水：符合 GB5749 的要求，酿造用水采用保护范围内的深井水，pH 值为 6.8 至 7.2，铁 $\leq 0.03\text{mg/L}$ ，锰 $\leq 0.05\text{mg/L}$ ，硬度 $\leq 250\text{mg/L}$ （以 CaO 计）。
4. 谷壳：要求色泽正常，无霉变，并且拌料单独清蒸排杂。

（二）大曲。

以符合 GB1351 要求的地产小麦为主体原料，在保护范围内的特定气候和微生物条件下制成的中高温大曲。生产用的大曲贮存期应不少于 3 个月。

（三）生产控制。

酿制采用红高粱作为主料，谷壳为辅料，中高温大曲作为糖化发酵剂。老窖池为发酵设备，采用双轮底糟和翻沙发酵的质量措施，每年春季 3 月中下旬到 11 月中下旬为制曲生产时间。按照季节不同，入窖淀粉含量控制在 14% 至 17% 之间，大曲用量为投粮的 20% 至 25%，谷壳用量为投粮的 20% 至 30%，入窖糟醅水份控制在 55% 至 58%，量水水温要求高于 80°C 。发酵期为 50 天至 70 天。

窖池要求：酿造泥窖必须采用保护区内黄泥垒制而成，窖龄在 20 年以上。

从原料投入到成品出厂应不少于 1 年。

工艺流程：

1. 制曲工艺流程：

中高温大曲：小麦→粉碎→加水→拌料→装箱→踩曲→曲块入室→培菌管理→出房贮存→成品曲

2. 枝江酒生产工艺流程：

原料→粉碎→配料→蒸煮→摊晾→下（大）曲→入泥窖→发酵→出窖→蒸馏→原酒入库→贮存→勾兑→包装→成品

（五）质量特色。

1. 感官特色：

浓香型：清亮透明，窖香曲香秀雅，口味绵甜、甘爽，酒体丰满，后味悠长，个性明显，浓香风格突出。

2. 理化指标：

| 酒精度(v/v, %20°C) | | 40.0-59.0 | 35.0-39.0 | 25.0-34.0 |
|-----------------|----|-------------|-------------|-------------|
| 总酸(以乙酸计), g/l | 优级 | 0.60-1.60 | 0.40-1.50 | 0.40-1.40 |
| | 一级 | 0.50-1.80 | 0.35-1.70 | 0.30-1.50 |
| 总酯(以乙酸乙酯计), g/l | 优级 | ≥ 2.60 | ≥ 2.10 | ≥ 1.50 |
| | 一级 | ≥ 2.10 | ≥ 1.60 | ≥ 1.00 |
| 己酸乙酯, g/l | 优级 | 1.50-2.45 | 1.20-2.00 | 0.80-2.00 |
| | 一级 | 1.20-2.40 | 0.70-2.00 | 0.60-2.00 |
| 固形物, g/l | | ≤ 0.40 | ≤ 0.68 | ≤ 0.78 |

注：酒精度允许误差为 $\pm 1.0\%$ (v/v)

三、专用标志使用

枝江酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省枝江市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对枝江酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

