

## 2007 年第 124 号

### 关于批准对玉泉酒实施地理 标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对玉泉酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对玉泉酒实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

玉泉酒地理标志产品保护范围以黑龙江省哈尔滨市阿城区人民政府《关于申报玉泉酒地理标志产品保护区域的请示》（哈阿政呈[2007]1 号）提出的范围为准，为黑龙江省哈尔滨市阿城区现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）原辅料要求。

1. 酿酒用水：水取自保护区范围内的玉泉泉水，水质必须符合 GB 8537《饮用天然矿泉水》规定。

2. 高粱：产于松花江畔，品质符合 GB8231《优质高粱》标准。

3. 小麦：产于松嫩平原，品质符合 GB1351《小麦》标准。

4. 稻皮辅料：产于松花江畔，要求稻壳新鲜，无霉烂、干燥、无污染、颜色呈金黄色。

5. 大曲：中高温曲。

##### （二）生产工艺。

要求浓、酱分型发酵、分型陈贮。

1. 浓香工艺：采用优质人工泥窖，以高粱为原料，小麦踩制大曲为糖化发酵剂，续楂混蒸 60 天发酵。半成品酒陈酿 1 年以上作为浓香基酒。并需要符合表 1 规定。

表 1 浓香型半成品酒理化指标

项目名称	理化指标 g/l	感 官 指 标
总酸（以乙酸计）	>0.8	清亮透明 窖香浓郁 绵甜醇和 清冽甘爽 尾净香长
总酯（以乙酸乙酯计）	>2.0	
己酸乙酯	1.0~2.5	
乙酸乙酯	1.3~1.5	
乳酸乙酯	1.5~1.8	
丁酸乙酯	0.3~0.4	
糠醛	0.2~0.3	
乙缩醛	0.3~0.4	

2. 酱香工艺：水泥窖，整粮一次投料。大曲酱香六轮发酵，七次摘酒。要求高温润料、高温曲、高温堆积、高温摘酒，整粮多轮次 30 天发酵，前三轮用曲量平均占原料的 18%至 20%，后三轮采用高中温曲，半成品分轮次陈贮三年作为酱香基酒，并需要符合表 2 规定。

表 2 酱香型半成品酒理化指标

项目名称	理化指标 g/l	感 官 指 标
总酸（以乙酸计）	>1.0	清亮透明 (微黄) 酱香浓郁 醇和细腻 回味悠长
总酯（以乙酸乙酯计）	>2.5	
己酸乙酯	0.4~0.5	
乙酸乙酯	2.0~3.0	
乳酸乙酯	2.0~3.0	
糠醛	0.3~0.4	
乙缩醛	0.8~1.0	

3. 勾调：浓酱比例为 8:2。

(三) 质量特色。

1. 感官要求：玉泉酒为浓酱兼香型白酒。闻香以浓香为主，浓酱协调，落口酱香明显；入口绵甜甘爽，口味柔顺，细腻。

表 3 玉泉酒 感官要求

项 目	优 级	一 级
色 泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀	
香 气	具有浓郁的己酸乙酯为主体、浓酱协调的复合香、幽雅馥郁	具有较浓郁的己酸乙酯为主体、浓酱协调的复合香气、幽雅舒适
口 味	细腻丰满、绵甜爽净，香味协调，余味悠长	较醇厚丰满、绵甜爽净，香味协调，余味较长
风 格	具有本品突出风格	具有本品明显风格

2. 理化指标：

表 4 玉泉酒理化指标

项 目	优 级	一 级
酒精度（20℃）%vol	42°，45°，48°，52°	
总酸（以乙酸计）g/L ≥	0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）g/L ≥	1.80	1.50
己酸乙酯 g/L	0.60~1.80	0.50~1.50
正丙醇 g/L	0.15~1.00	
固形物 g/L ≤	1.5	
注 1：以上系指 60 度蒸馏酒标准，高于或低于 60 度时，按 60 度折算。		

3. 卫生要求：

表 5 玉泉酒卫生要求

项 目	指 标
甲醇，g/L ≤	0.4

杂醇油, g/L     ≤	2.0
铅, mg/L        ≤	1.0
锰 mg/L         ≤	2.0
注 1: 以上系指 60 度蒸馏酒标准, 高于或低于 60 度时, 按 60 度折算。	

### 三、专用标志使用

玉泉酒地理标志产品保护范围内的生产者, 可向黑龙江省哈尔滨市阿城区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请, 由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起, 各地质检部门开始对玉泉酒实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

二〇〇七年八月二十九日