

2006 年第 224 号

关于批准对严东关五加皮酒实施
地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对严东关五加皮酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对严东关五加皮酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

严东关五加皮酒地理标志产品保护范围以浙江省建德市人民政府《关于划定严东关五加皮酒地理标志产品保护区域的函》（建政函〔2006〕13 号）提出的范围为准，为浙江省沿新安江流域的建德市梅城镇、三都镇、乾潭镇、杨村桥镇、下涯镇、新安江街道、洋溪街道和更楼街道等 8 个乡镇（街道）现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原辅料。

1. 粮食白酒：

- （1）以粮食为原料，符合国家标准要求。
- （2）曲种采用传统工艺制作，拌入曲种后，经过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏制成粮食白酒。
- （3）要求为无色清亮透明、口感柔和、香气浓郁、酒体协调且有余香，理化指标为：酒精度： $\geq 46\%$ （vol），总酸：0.20 至 1.0g/L，总酯： $\geq 1.20\text{g/L}$ 。

2. 蜜酒：

- （1）选用淀粉含量高、蛋白质和脂肪含量低，支链淀粉比例大，颗粒饱满、光洁度高的本地产的糯米酿造。
- （2）按传统淋饭工艺前发酵生产成甜酒酿，再掺入适量的粮食白酒后发酵。
- （3）曲种是利用当地独特的气候地理条件，采取传统工艺自制。
- （4）后发酵三个月以上，储藏六个月以上。
- （5）要求为粘稠液体、口味鲜甜、醇厚粘唇、色如莹玉、香气诱人，理化指标为：酒精度： $\geq 17\%$ （vol），总糖：200g/L，总酸： $\leq 5.0\text{g/L}$ 。

3. 药汁：

- （1）中草药：符合中华人民共和国药典。

- ①五加皮：要求呈长筒双卷，内表面淡黄色，体轻、质脆。产地浙江磐安。
- ②当归：要求主根粗短、黄棕色、肉质肥大、香气浓郁。
- ③枸杞子：要求果肉肉质柔润有粘性，粒大、色红、肉厚、质柔软、籽少、味甜。
- ④玉竹：要求质硬而脆而稍软，呈长圆柱形，条长、肥大、味甘有粘性、色黄白色。
- ⑤栀子：要求呈长卵圆形或椭圆形，表面红黄色或棕红色，果皮薄而脆，饱满、色红。
- ⑥木香：要求呈圆柱形，体较轻，质硬而脆、易折断、条粗、香气浓。

（2）浸提工艺：

- ①药材选用分级浸泡，连续在基酒中四道浸泡工序。
- ②药材浸泡采用的基酒浓度： 50% （vol）（ ± 1 ）。
- ③浸泡温度：常温浸泡。
- ④药材浸泡分为单味药材浸泡和综合药材浸泡。
- ⑤药材浸泡时间：每汁浸泡不少于 20 天，单味药材浸泡应根据药材的性能确定浸泡时间，如呈色的药材浸泡时间可缩短 5 至 7 天。
- ⑥药材浸泡的方法和条件：采取封闭式浸泡，每旬翻动一次，浸泡所用的基酒用量应掌握液面高出药材 10 至 15 厘米。
- ⑦药渣采用甑桶蒸馏，蒸馏出的酒液用作调味酒。

4. 水：粮食白酒、蜜酒的酿制包括曲种的制作以及成品酒的配制，采用新安江水，符合国家饮用水标准。

5. 白砂糖：符合 GB317-1998 要求。

（二）生产工艺。

- 1. 将原料准确计量加入到配制罐内，其中蜜酒用量不得低于成品酒量的 10%。
- 2. 各原料按一定添加顺序放入配制罐。
- 3. 采用粗滤和膜精滤。
- 4. 酒液储存三个月以上。
- 5. 成品酒包装前再精滤一次。

（三）质量特色。

项 目	标 准 要 求
-----	---------

理化 指标	酒精度（vol）	32.0-38.0%（±1）
	总糖（以蔗糖计）g/L	50.0-110.0（±1）
	总酸（以乙酸计）g/L	0.20-1.00
	总黄酮（以芦丁计）mg/100mL	≥25.0
感官 指标	色 泽	呈榴红、泛金黄的天然色泽，挂杯明显，无外来杂质
	香 气	药香、酒香合成的馥香，浓郁协调
	口 味	酒体醇厚、口味怡畅、甜绵爽净、余味悠长
	风 格	具有严东关五加皮酒的典型风格

三、专用标志使用

严东关五加皮酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省建德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严东关五加皮酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月三十一日