

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第8号 - - 关于批准对泸州酒实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/324/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_324558.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_324558.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第8号）关于批准对泸州酒实施地理标志产品保护的公告 根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对泸州酒地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对泸州酒实施地理标志产品保护。一、保护范围 泸州酒地理标志产品保护范围以四川省泸州市人民政府《关于界定泸州酒地理标志产品保护范围的函》（泸市府函〔2005〕31号）提出的范围为准，为四川省泸州市江阳区、龙马潭区、纳溪区、泸县、合江县、叙永县、古蔺县等7个区县现辖行政区域。二、质量技术要求（一）原料。1.高粱：按GB8231 - 1987的规定执行，主要产于泸州本地的糯红高粱，部分来自川南地区的糯红高粱，要求颗粒饱满、糯性强。支链淀粉含量大于70%（绝干样计），占总淀粉量的95%以上；单宁含量介于0.8%至1.2%。2.小麦：按GB1351 - 1999的规定执行，主要产于泸州本地软质小麦，要求颗粒饱满，无霉烂，无虫蛀，杂质少。粗蛋白含量介于7%至10%；粗脂肪含量介于1.0%至2.5%。3.玉米：按GB1353的规定执行，主要产于泸州地区，要求细腻甘甜，富有粘性。大米：按GB1354的规定执行，主要产于泸州地区，要求粘性强。4.酿造用水：按GB5749 - 85生活饮用水卫生标准执行，水源来自于保护区范围内的井水、山泉水和江河水。硬度大于450mg/L，pH值6.5至7.0。（二）大曲。以泸州软质小麦为主体原料，在

保护区范围内在特定的温度条件下制成中高温大曲。（三）泸州酒的生产控制。决定泸州酒品质的6大关键因素是：老泥窖、原料、大曲药、酿造工艺、酿酒匠人、过程管理。泸州酒的主要酿造原料为糯红高粱，辅以部分大米、玉米等，酿造原料经粉碎投入酿酒，按照季节不同，入窖糟醅淀粉含量控制在16%至19%。大曲药用量为投粮的18%至25%。谷壳用量为投粮的17%至23%。粮食与母糟配比，按照季节不同为1：4至5。酿酒过程的冷却水，要求水温高于80℃，按照季节不同，水用量为投粮的20%至120%。（四）浓香型白酒。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)