

附件 2

师寨黑米醋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

师寨黑米醋。

二、申请机构

河南省新乡市原阳县人民政府。

三、产地范围

河南省新乡市原阳县师寨镇、原武镇、祝楼乡、桥北乡共 4 个乡镇、镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 黑米。产地范围内生产的黑米，应符合国家相关标准规定。
2. 大米。原阳县生产的原阳大米，应符合国家相关标准规定。
3. 麸皮。选取产地范围内生产的小麦加工而成，应符合国家相关标准规定。
4. 稻壳。选取产地范围内生产的水稻加工而成，应符合国家相关标准规定。
5. 麦曲。选取产地范围内生产的小麦加入大米粉，经自然发酵而成，应符合国家相关标准规定。

6. 酿造用水。产地范围内的深层地下水，应符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

原料处理→酒精发酵→醋酸发酵→陈酿→灭菌。

加工要点：

1. 原料处理。将黑米与原阳大米按照 8：2 的比例，粉碎成 0.1～0.3mm 颗粒状，入缸。

2. 酒精发酵。常温浸泡 3 至 4 小时后，加热至约 100℃。冷却至 33～35℃后，加入麦曲发酵 6 至 10 天，至酒醅酒精含量≥8%。

3. 醋酸发酵。拌入麸皮和稻壳，接入发酵旺盛的生醋醅，当醅温升至 42～45℃时，翻缸降温。前期发酵温度 42～45℃，发酵约 20 天，后期发酵温度 36～38℃，发酵约 5 天，再压醅约 45 天成熟。

4. 陈酿。陈酿 6 个月以上。

5. 灭菌。陈酿后的醋液，经过滤、配制后，高温灭菌 20 至 30 分钟，灭菌温度≥80℃。

（三）质量特色

1. 感官特色。呈深褐色、棕红色，光泽透亮。具有黑米醋香，香气浓郁，酸而不涩，口感醇厚、柔和。

2. 理化指标。总酸（以乙酸计）≥5.00g/100ml，不挥发酸（以乳酸计）≥1.50g/100ml，可溶性无盐固形物≥6.50g/100ml，

氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.16\text{g}/100\text{ml}$ ，还原糖（以葡萄糖计） $\geq 2.3\text{g}/100\text{ml}$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

师寨黑米醋产地范围内的生产者，可向河南省新乡市原阳县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经河南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。师寨黑米醋的检测机构由河南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。