

爱尔兰奶油利口酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：爱尔兰奶油利口酒

原文名称：Irish cream

二、产品类别

烈酒

三、申请人

申请人名称：

1. 爱尔兰烈酒协会
2. 爱尔兰商业与雇主联合会

地址：Confederation House, 84/86 Lower Baggot Street, Dublin
2, Ireland

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1989年6月12日获得欧洲共同体注册为地理标志(GI)。

五、产品描述

烈酒，利口酒，欧共体法令110/2008号类别32附录II。

爱尔兰奶油利口酒是由新鲜爱尔兰奶油牛奶添加甜味剂并以含爱尔兰威士忌的基酒和其他获准的配料调制而成的。爱尔兰奶油利口酒属于烈性酒，其酒精含量最低为15%vol。这些酒只在爱尔兰和北爱尔兰境内生产，是一种稳定的乳状酒，含甜味剂，加入爱尔兰威士忌作为基酒，并且所用的爱尔兰威士忌是按照1980爱尔兰威士忌法案（威士忌）和爱尔兰威士忌技术规范生产

的。

此酒为奶油色，其色调因所使用的调味剂和配料的不同而有所区别。该产品呈现出稳定的乳状，柔和，同质稳定，并在商业保质期内显示出物理稳定性。均质化处理使奶油呈现出更加柔和的质地和令人愉悦的口感。

成分

1. 乳制品成分：爱尔兰奶油利口酒中含有按照欧共体法令第2597/97号（修改版）在爱尔兰或北爱尔兰出产的鲜奶油中提取的乳脂，还有爱尔兰或北爱尔兰出产的牛奶。奶油指的是牛奶脱脂或者类似的过程中分离出来的富含脂肪的乳制品。必须经过巴氏杀菌但不消毒，采用UHT处理过或冷冻。

2. 酒精成分：爱尔兰奶油酒的最低酒精含量为15%vol，使用乙醇酒精或者农作物原料蒸馏而得。有些农作物所得的酒精可能包含在所使用的添加剂里。最后添加的酒的成分一定是爱尔兰威士忌。

3. 爱尔兰威士忌成分：爱尔兰奶油利口酒中应含有爱尔兰威士忌。此成分须符合1980爱尔兰威士忌法案（爱尔兰威士忌）以及此后的修改版的规定，并符合欧共体法令第110/2008号的相关规定。

六、地理区域的简要界定

爱尔兰全境。

七、与地理区域的联系

（一）爱尔兰奶油

爱尔兰奶油利口酒必须使用新鲜爱尔兰奶油，其质量须符合1997年12月18日颁布的欧共体第2597/97号法令，或者类似的法规的相关规定。作为配料的爱尔兰牛奶，必须是在爱尔兰岛出产的，其中包括北爱尔兰。爱尔兰乳制品有着独特的地理位置优越性，爱尔兰岛非常适宜牛奶的生产，并且其品质均衡卓越。

（二）爱尔兰威士忌

在生产过程中添加爱尔兰威士忌，使此产品的固有品质得以强化。爱尔兰威士忌的独特个性来自谷物和水源的香味，以及在爱尔兰岛上，在木桶中（如橡木桶）陈酿至少三年以上而得来。

（三）生产工艺

生产奶油利口酒的技术起源于爱尔兰。其最初设计，其后的改进，和市场化的批量生产技术都是在爱尔兰开发的。创新性地将新鲜爱尔兰奶油，蒸馏酒和爱尔兰威士忌的混合，该产品一上市便立即受到消费者的追捧。

爱尔兰奶油利口酒不可以先浓缩再在爱尔兰以外的地区还原。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

爱尔兰农业、食品和海洋部食品工业发展司。