

# 立陶宛原味伏特加技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：立陶宛原味伏特加

原文名称：Originali lietuviška degtinė / Original Lithuanian  
vodka

## 二、产品类别

烈酒

## 三、申请人

申请人名称：“波罗的海饮料行业联盟”协会

地址：J. Jasinskio str. 16, Vilnius, Lithuania

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2003年9月23日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

## 五、产品描述

### （一）原料

采用立陶宛共和国培育的谷物和反渗透制得的水生产的精馏酒精。

酒精类型：“高级”。本酒精类型可满足最严格的品质要求。其中残留物水平如下所述（与欧盟法定限定水平作比较）：

残留物（最低水平）

#### 1. “高级”酒精

（1）总酸，以每百升100%酒精中乙酸的克数计：0.8。

- (2) 酯，以每百升100%酒精中乙酸乙酯的克数计：1.3。
- (3) 醛，以每百升100%酒精中乙醛的克数计：0.2。
- (4) 高级醇，以每百升100%酒精中异丁醇的克数计：0.3。
- (5) 甲醇，以每百升100%酒精中的克数计：10。
- (6) 固形物，以每百升100%酒精中的克数计：1.5。
- (7) 以氮表示的挥发物，以每百升100%酒精中氮的克数计：

0.1。

- (8) 糠醛未检出。

## 2. 欧盟限定水平（规范（欧盟委员会）编号110/2008）

- (1) 总酸，以每百升100%酒精中乙酸的克数计：1.5。
- (2) 酯，以每百升100%酒精中乙酸乙酯的克数计：1.3。
- (3) 醛，以每百升100%酒精中乙醛的克数计：0.5。
- (4) 高级醇，以每百升100%酒精中异丁醇克数计：0.5。
- (5) 甲醇，以每百升100%酒精中的克数计：30。
- (6) 固形物，以每百升100%酒精中的克数计：1.5。
- (7) 以氮表示的挥发物，以每百升100%酒精中氮的克数计：

0.1。

- (8) 糠醛未检出。

### （二）其他成分

此外，为使产品具备特别的感官特征，还可在其中添加果汁、植物材料萃取物和天然调味物质等。着色剂亦允许使用。

### （三）过滤

立陶宛原味伏特加须采用经典的三级过滤系统进行过滤（初级石英砂过滤器，活性炭过滤器和二级石英砂过滤器）。也可另

行使用其他过滤器。

#### （四）酒精含量

≥40%vol。

#### （五）产品外观

晶莹剔透的伏特加酒或调味（和 / 或彩色）伏特加。

### 六、地理区域的简要界定

立陶宛共和国全境。

### 七、与地理区域的联系

伏特加通常采用谷物、马铃薯、糖浆、葡萄等不同原料均可酿制。原料不同，酿制的酒品也会具备不同的口感和风味。

但是，用于酿制立陶宛原味伏特加的酒精必须满足两个条件：

1. 必须且仅可使用谷物酿制（主要为小麦、黑麦或小黑麦）。
2. 以上谷物必须为立陶宛共和国境内培育而来。

此外，“立陶宛原味伏特加须经三级过滤系统（初级石英砂过滤器，活性炭过滤器和二级石英砂过滤器）过滤。

这样处理会赋予立陶宛原味伏特加独特的柔滑度、口感和风味。

### 八、标签的具体规则

标签上显示“Originali lietuviška degtinė”和 / 或英文翻译“Original Lithuanian vodka”的字样。针对瓶子尺寸（体积）、形状或颜色无特别要求。

### 九、负责审查产品规范方面的管理机构

立陶宛国家食品和兽医服务部。