

塞浦路斯鱼尾菊酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：塞浦路斯鱼尾菊酒

英文名称：Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

二、产品类别

烈酒

三、申请人

申请人名称：塞浦路斯农业农村和环境部农业局

地址：1412 Nicosia, Cyprus

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2008年2月13日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

塞浦路斯鱼尾菊酒是一种葡萄渣烈酒，通过发酵葡萄渣并且直接或通过水蒸气蒸馏这样的独特工艺而得。可以在葡萄渣中加入一定量的酒渣。酒精度按体积计算应该达到43%vol~52%vol之间。含有一定量的可挥发性物质，其含量大于等于140克每百升100%vol酒精，并且甲醇含量最大为200克每百升100%vol酒精。

塞浦路斯鱼尾菊酒是一种产自塞浦路斯的烈酒。其由欧盟法规110/2008附件2所规定的“葡萄渣”食品种类制成。其国内的法规也提供了相关的条文规定，比如塞浦路斯独特的葡萄品种的使用，以及酒精度在43%vol~52%vol之间。

六、地理区域的简要界定

塞浦路斯全境。

七、与地理区域的联系

（一）历史背景

蒸馏生产塞浦路斯鱼尾菊酒的过程，可以追溯到亚历山大时期采用的简单的蒸馏方法，直到12世纪威尼斯的炼金术士带来了自己的蒸馏方法来到塞浦路斯，该方法才得以健全。

塞浦路斯农民通过自行研发的方法从酿酒的酒渣中（酒精度小于13%vol）蒸馏出来液体用于药用和饮用，此种蒸馏物后来成为了众所周知的塞浦路斯鱼尾菊酒。

（二）独特的传统方法——人为因素

英国作家塞缪尔·怀特·贝克先生1879年的报告中这样提到了塞浦路斯鱼尾菊酒：“通过葡萄皮和茎在一起发酵，并通过蒸馏来生产烈酒。”这些被称为“kazani”的混合物放到蒸馏容器装置中开始蒸馏过程。蒸馏出的第一道含有高酒精度的产物叫做“kefales”，最后蒸馏出的低酒精度的产物叫做“porakos”。

1. 传统的蒸馏炉

传统的蒸馏炉主要有两部分组成，一部分是烤箱（klivanos）用于加热系统，另一部分是大锅（kazani），大锅是由铜和锡片组成。一定比例的水或者酒放到压榨后的葡萄渣中一起蒸馏。密封大锅之前通常用面团密封以减少损失。圆形的盖子上面有凸起圆形的把手，大锅和冷却器用铜管连接，冷却器（dani）通常使用水桶、蓄水池或者水泥坛（pithari），其中有水使蒸馏物冷凝

液化，同时在水槽里有一种蛇形管连接陶罐（kouza）用于收集蒸馏物。

2. 过程

一种被称为“mazia”的野生灌木放置在大锅底部，使得葡萄渣不会和大锅粘连和烧焦，并且在蒸发过程中赋予了塞浦路斯鱼尾菊酒特有的焦香气息。架起大锅并用盖子密封并且用铜管连接，用木头加热烤箱，当液体流出时（最先出来的液体叫做Heads），减小火势使蒸馏液缓慢平稳的馏出，最初的液体被收集在特殊的容器里，因为含有大量的甲醇。塞浦路斯鱼尾菊酒的酒精度数需要经常检查，达到16级（40%vol）则被收集在另一个容器里，加热过程持续到最后产生的不含酒精的液体叫tails或者叫“porakos”，此液体将在下一次蒸馏中被重新蒸馏。

（三）特点

塞浦路斯特产葡萄酒有其独特的味道和香味，塞浦路斯鱼尾菊酒是无色有特殊香气的酒精度为45%vol的传统酒，不含糖，无酸味，适合冷饮。广泛采用的传统蒸馏工艺区别于国外的同类技术，混合材料的使用赋予了其特殊性。

（四）通过研究证实其为地区特产

通过研究塞浦路斯鱼尾菊酒化学成分中的金属离子的构成，证明塞浦路斯鱼尾菊酒与塞浦路斯特殊的地理和独特的气候息息相关。

2003年10月8日，由塞浦路斯化学实验室在农业与食品化学杂志上发表的题为“通过采用电感耦合等离子体光谱法和统计分析两种方法确认了塞浦路斯特产ziviana的金属化学成分”，通过

采用电感耦合等离子体（ICP）光谱分析方法，对68种40%vol~55%vol的来自不同国家的酒精饮品，分析出含有16种稀有金属成分。通过典型判别分析法和分类二叉树算法对其结果进行统计分析，目标是为了研究塞浦路斯特产ziviana烈酒所含的特殊化学成分。两种统计方法证明：塞浦路斯鱼尾菊酒中镁、锌、和铜含量区别于其他烈酒的含量，这与塞浦路斯独特的地理和气候有着密不可分的关系。

2005年6月29日在农业和食品化学杂志上发表的题为“塞浦路斯特产塞浦路斯鱼尾菊酒的化学计量成分”的文章，通过采用HPLC、GC、核磁共振和电感耦合等离子体光谱法和其他技术对42种来自塞浦路斯和其他国家的酒精饮料进行分析，分析出了26种物理和化学成分。通过化学计量学多元处理技术，包括主成分分析、集群分析、正则判别分析和分类回归树的数据处理分析，塞浦路斯鱼尾菊酒可以区分来自于其他国家的酒精饮料。以2-甲基丁醇和3-甲基丁醇、2-甲基丙醇、糠醛、甲醇以及（1）H核磁共振氢谱中-CH（3）的化学位移为特征，发现塞浦路斯鱼尾菊酒有别于其他同类产品。

（五）流行性

近几个世纪塞浦路斯鱼尾菊酒一直是塞浦路斯的主要传统酒。至今，特别是在农村地区，它仍然是大众家庭的钟爱的酒。近年来塞浦路斯鱼尾菊酒在城市中受到年轻人的喜爱，并且出口在过去十年中大幅上升。

八、标签的具体规则

标签至少使用塞浦路斯的一种官方语言和欧盟的任意一种语言，以便消费者理解。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

塞浦路斯农业局葡萄栽培处。