

2010年第94号

关于批准对太谷饼、富裕老窖酒、浦城桂花、
达州橄榄油、松贝（松潘产区）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》，国家质检总局组织了对太谷饼、富裕老窖酒、浦城桂花、达州橄榄油、松贝（松潘产区）地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对太谷饼、富裕老窖酒、浦城桂花、达州橄榄油、松贝（松潘产区）实施地理标志产品保护。

一、太谷饼

（一）保护范围。

太谷饼地理标志产品保护范围为山西省太谷县明星镇、候城乡、北汪乡、水秀乡、胡村镇、小白乡、阳邑乡、任村乡、范村镇等9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

太谷饼地理标志产品保护范围内的生产者，可向山西省太谷县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经山西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。太谷饼的法定检测机构由山西省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、富裕老窖酒

（一）保护范围。

富裕老窖酒地理标志产品保护范围为黑龙江省富裕县富裕镇、二道湾镇、富海镇、富路镇、龙安桥镇、忠厚乡、塔哈乡、友谊乡、绍文乡、繁荣乡等10个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富裕老窖酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向黑龙江省富裕县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。富裕老窖酒的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

三、浦城桂花

（一）保护范围。

浦城桂花地理标志产品保护范围为福建省浦城县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

浦城桂花地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省浦城县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。浦城桂花的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、达州橄榄油

（一）保护范围。

达州橄榄油地理标志产品保护范围为四川省达州市开江县长岭镇、普安镇、永兴镇、回龙镇、甘棠镇、讲治镇、任市镇、新宁镇、沙坝场乡、梅家乡、长田乡、新太乡、骑龙乡、宝石乡、新街乡、靖安乡；达县亭子镇、麻柳镇；通川区罗江镇、盘石乡；万源市罗文镇、曾家乡；宣汉县东乡镇、柳池乡；大竹县蒲包乡、团坝乡等 26 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

达州橄榄油地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省达州市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。达州橄榄油的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、松贝（松潘产区）

（一）保护范围。

松贝（松潘产区）地理标志产品保护范围为四川省松潘县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

松贝（松潘产区）地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省松潘县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。松贝（松潘产区）的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对太谷饼、富裕老窖酒、浦城桂花、达州橄榄油、松贝（松潘产区）实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 太谷饼质量技术要求

2. 富裕老窖酒质量技术要求
3. 浦城桂花质量技术要求
4. 达州橄榄油质量技术要求
5. 松贝（松潘产区）质量技术要求

二〇一〇年九月三日

附件 1：

太谷饼质量技术要求

(一) 原料。

1. 小麦粉：小麦产自保护区内的老沙麦，10月下旬种植，次年6月下旬收获，生长期210天以上。小麦粉面筋质 $>25.0\%$ （以湿基计），灰分 $<0.85\%$ （以干基计），水分 $\leq 14.0\%$ 。

2. 馅糖：使用保护区种植的小米，采用传统加工工艺生产。

3. 水：生产用水为此保护区内地下水，水质符合国家生活饮用水卫生标准。

(二) 生产加工工艺。

原辅料→调粉→成型→烘烤→冷却→包装

(三) 加工技术要求。

1. 调粉：将50kg小麦粉、12kg至16kg糖稀、12kg至15kg植物油、16kg至20kg白砂糖、8kg至10kg水等混合，搅拌10至15分钟，面团内外颜色均匀一致为止。

2. 成型：根据所生产成品规格，将混合后的一定质量面团揉圆，中间部分蘸上芝麻，擀开后芝麻均匀布满整个饼面为准。

3. 烘烤：烘烤温度215度，烘烤时间9至10分钟。

4. 冷却：烘烤后的产品采用自然冷却，产品冷却到温度36℃，水分含量小于15.2%以下。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

项 目	要 求
形 态	呈扁圆形，饼面芝麻分布均匀，边缘有细小裂纹
色 泽	表面光泽，呈棕红色，内部呈蛋黄色
组 织	内部有小蜂窝状，气孔分布均匀
滋味及口感	甜绵香酥，不粘牙，气味芳香，无异味

2. 理化指标：

项目	指标(%)
脂肪含量	≥12
蛋白含量	≥7.50
总 糖	≥18
水分含量	≤14.50

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

富裕老窖酒质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 酿造用水：取自产地保护范围内的嫩江、乌裕尔河地下水，符合国家生活饮用水卫生标准的规定。酿酒加量水为 85℃以上热水。
2. 高粱：符合国家高粱标准的规定。主要采用产于富裕县的糯高粱及东北地区优质酿酒高粱。
3. 小麦：品质国家小麦标准的规定。
4. 稻壳辅料：产于松嫩平原，要求当年新鲜稻壳，无霉烂、干燥、无污染、颜色呈金黄色。
5. 糖化发酵剂：大曲（中高温曲）。

(二) 生产工艺流程。

要求浓香、芝麻香分型发酵、分型陈贮。

1. 浓香工艺：采用人工泥窖，续查老五甑，发酵期为 60 天，双轮发酵为 120 天，缓火蒸馏，量质摘酒，分级贮存，传统陶坛自然老熟，陈贮三年为浓香基酒。
2. 芝麻香工艺：条石窖，多粮配料，大曲（中高温配方使用）为糖化发酵剂，采用续查混蒸，六轮发酵、七次摘酒。多粮多轮次 120 天发酵。要求高温润料、高温曲、高温堆积、量质摘酒，分质陈贮作为芝麻香基酒。
3. 勾调：浓香、芝麻香比例为 8:2。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：浓香兼芝麻香型白酒。闻香以浓香为主，浓香与芝麻香协调，酒体丰满，回味悠长，落口芝麻香香味明显，风格独特。

项目	优 级	一 级
色泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀	
香气	以浓香主体、带有芝麻香的复合香气、幽雅馥郁	以浓香为主体、带有芝麻香的复合香气、较幽雅馥郁

口味	酒体丰满、绵甜爽净、芝麻香味谐调、余味悠长	较醇厚丰满、绵甜爽净、芝麻香味谐调、余味较长
风格	具有本品固有风格	具有本品明显风格

2. 理化指标:

项 目	优 级	一 级
酒精度/ (20℃) %vol	38, 43, 52,	
总酸(以乙酸计) /(g/L) ≥	0.50	0.40
总酯(以乙酸乙酯计) /(g/L) ≥	2.00	1.50
己酸乙酯/(g/L)	1.20-2.60	0.70-2.00
固形物/(g/L) ≤	0.60	

注: 酒精度允许误差为±0.8%vol

3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 3:

浦城桂花质量技术要求

(一) 品种。

大叶丹桂、小叶丹桂。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 800m 以下, 坡度 25°以下, 土层厚≥80cm 的红壤、暗红壤、黄红壤, 土壤 pH 值 4.6 至 5.9, 土壤有机质含量≥1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 扦插育苗: 选择品种纯正、枝条健壮、无病虫害的优良母树, 夏插在 5 月下旬至 6 月下旬, 秋插在 8 月中旬至 9 月下旬。

2. 定植: 11 月底至次年 2 月底, 每公顷植≤620 株。

3. 施肥管理: 每公顷每年施有机肥大于 8000kg, 合理配施无机肥料。

4. 环境、安全要求: 农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定, 不得污染环境。

(四) 采收。

盛花初期采摘、朵形饱满、丹红清香的鲜花; 不采含苞花、亚色花。清晨至上午 9 时前采集, 用竹编筐盛装鲜花。

(五) 加工流程。

1. 糖桂花加工流程: 选花→洗花→烫花→淋花→漂花→控花→渍花→包装等工序。
 - (1) 选花: 剔除花梗、花蒂等杂质及变色花、缺瓣花。
 - (2) 洗花: 选好的花入清水中进行清洗。
 - (3) 烫花: 清洗后的花投入沸水中(花水比为1:4,即1份花,4份水)烫30秒至35秒,随即捞起。
 - (4) 淋花: 捞花时,随即淋入摊凉至室温的开水。
 - (5) 漂花: 捞出的花,随即置于摊凉至室温的开水中静漂。
 - (6) 控花: 薄摊自然沥干水分。
 - (7) 渍花: 桂花与糖(或蜂蜜)按1:1搅拌均匀,放在洁净的容器中腌制。
 - (8) 包装: 按规格要求进行包装。
2. 干桂花加工流程: 选花→装花→烘花→筛花→包装等工序。
 - (1) 选花: 过60目筛,剔除花梗、花蒂等杂质。
 - (2) 装花: 选好的花均匀薄摊在烘框上。
 - (3) 烘花: 掌握“看天烘花、看花烘花、先急后缓”的技巧,前期温度控制在55℃至65℃排湿;中后期温度控制在40℃至50℃,直至烘干。
 - (4) 筛花: 用80目的筛子过筛去杂。
 - (5) 包装: 按规格要求进行包装。
- (六) 质量特色。
 1. 感官特色:
 - (1) 糖桂花: 具有“瓣厚色艳、味香甜”的感官品质特征,花呈桔红色,与糖液混合均匀,味甘甜、气清香。
 - (2) 干桂花: 具有“馥郁清香、味醇甘爽”的感官品质特征,色呈桔红、桔黄至浅黄;朵干爽清香。
 2. 理化指标:
 - (1) 糖桂花:
 - ①糖渍桂花: 蔗糖45.0%至56.0%,水分≤28.0%,钙≥85mg/kg。
 - ②蜜渍桂花: 果糖和葡萄糖≥56.0%,水分≤28.0%,钙≥85mg/kg。
 - (2) 干桂花: 钙≥1200mg/kg,水分≤13.5%。
 3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件4:

达州橄榄油质量技术要求

- (一) 品种。

豆果、软阿斯、贝拉、截风龙、科拉蒂、佛奥、贺吉、卡林、莱星、小苹果、配多灵、皮削利、皮瓜尔13个适生优良品种。

（二）立地条件。

保护区内地势平坦，海拔≤800米，以紫色土褐红壤为主，土壤pH值6.3至7.5，土壤中矿物质营养丰富。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：采用温床扦插育苗，穗条选用硬枝穗条和嫩枝穗条扦插，以硬枝穗条扦插为主。

2. 定植：在每年的11至12月进行扦插，次年的3至4月进行移栽（营养钵），来年的1至2月进行山地栽植，每亩定植数40株。

3. 施肥：分别在3至4月萌芽期；7至8月果核硬化期；11月收果后进行施肥，应以有机肥、猪牛羊圈肥、秸杆、饼肥为主。

4. 整形修剪：分冬季修剪（休眠期修剪）和夏季修剪（生长期修剪），主要通过抹芽、摘心、除梢、曲枝和开张角度等方法进行，疏除丛牙和过密枝条。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）采收。

每年的10至11月进行人工采摘，按先熟先摘，不熟不摘的原则进行采收。

（五）原料要求。

供用加工的果实，果肉要厚，果核要小，肉核分离，外型要美观、匀称，无损伤、病变、虫眼等，果重在3至4克，果实横径不小于10毫米，大小基本一致。从采摘到压榨、油水分离不得超过24小时。

（六）生产工艺流程。

(七) 关键质量控制工序。

1. 鲜果：供加工用的果实，果皮完好，无机械损伤、病变、虫眼等，果色为黄绿或紫黑色。从采摘到压榨不得超过 24 小时。
2. 清洗：将橄榄鲜果中树枝、树叶、霉烂、变质、有虫的果实选出，放入清洗池/清洗机内洗净，去掉泥沙等杂物，沥水后转入下一工序。
3. 粉碎：将洗净的橄榄鲜果喂入粉碎机中进行粉碎。本工序的粉碎筛网孔径 4 至 6 毫米。
4. 融和：把粉碎后的果浆送入融和机低速搅拌 30 至 50 分钟（视融和效果而定），温度控制在 28℃ 左右，搅拌速度为 18 至 20 转/分。
5. 离心分离：待卧式离心机启动并转速稳定后，打开送浆泵匀速将果浆送入卧式离心机。
6. 油水分离：用离心机（碟片式）将固液分离出来的液体进行油水分离，温度控制在 28℃，离心机转速为 6500 转/分。分离出来的油及时转入板框式过滤机。
7. 过滤：采用滤孔为 0.2 微米的专用滤纸过滤，滤出固体杂质。
8. 储存：
 - (1) 检验：对已过滤的橄榄油进行严格检测，确保产品质量。
 - (2) 入库储存：按检测标准等级，分类装入专用储油罐中，建立质量检测档案，并在罐体上贴上质检标签，对质检不合格的产品不得入库。且要保持库房清洁、通风良好，采取必要的遮光措施，避免阳光直接照射。
9. 灌装：按生产计划，下达灌装标准。操作中，严格操作规程，计量准确，及时加瓶盖密封，检验合格贴上标签。
10. 内盒包装：分类装盒装箱，将瓶装油、使用说明书、合格证放入盒内，并在盒外右下角打上生产日期。
11. 成品入库：每批生产的成品，按规定要求，经检验合格后方可入库，同时作好各种登记。

(八) 质量特色。

1. 感官特色：黄绿、清澈透明，具有橄榄油固有的气味和滋味。
2. 理化指标：

项 目	指 标
	特级初榨橄榄油(a)
气味、滋味	具有橄榄油固有的气味和滋味
色泽	黄绿
透明度 (20℃、24h)	清澈
酸值 (以氢氧化钾计 mg/g) ≤	1.5

过氧化值 (m mol/kg 油) ≤		9.5
金属含量/ (mg/kg)	铁 ≤	3.0
	铜 ≤	0.1
水分及挥发物/% ≤		0.2
不溶性杂质/% ≤		0.1
注：可直接入口食用橄榄油		

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 5:

松贝（松潘产区）质量技术要求

（一）种名。

百合科暗紫贝母 (*Fritillaria unibracteata*Hsiao et K.C.Hsia)。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 3000m 至 4500m 的高寒草原、高寒草甸以及高寒灌丛草甸地区。土壤多高寒草甸土、亚高山草甸土，土壤厚度>25cm，土壤表层 10cm 至 15cm，土壤 pH 值为 6.8 至 8.4。

（三）栽培技术。

1. 野生松贝：野生松贝一般在 7 至 9 月低采收。

2. 人工种植松贝：

（1）种子采集：每年 8 至 9 月份，选择株高≥15cm，蒴果直径≥1cm，蒴果呈褐色且微开裂为采集对象。采收野生种子时，采种株密度应当控制在 50% 以内，人工培育时，人工栽培的种源基地每公顷株数≤150 万株。

鳞茎的采集：野生鳞茎种源应当选择健康无病害植株，鳞茎直径>0.6mm、两年生以上松潘贝母鳞茎做为种源。人工生产的鳞茎种源来源于种源基地。

（2）播种：松贝种子播种分秋播种和春播种两种方式。春播时间为 4 月 10 日至 5 月 10 日，播种量为 12.00kg/公顷至 15.00kg/公顷，秋播时间为 9 月 10 日至 10 月 15 日（土壤冻结前），播种量为 12.00kg/公顷至 15.00kg/公顷。

（3）采收：春播的播后第三年开始采收，秋播的播后第四年开始采收，采收时间为每年的 7 至 9 月，采收的为鲜鳞茎直径≥0.3cm。

3. 干燥：干燥后产品含水量≤15%。

（四）质量特色。

1. 感官特色：高 0.3cm 至 0.8cm，直径 0.3cm 至 0.9cm，呈类圆锥形或近球形，表面类白色。外层鳞叶 2 瓣，大瓣紧抱小瓣，未抱部分呈新月形，习称“怀中抱月”。质硬而脆，断面白色，富粉性，气味微苦。
2. 理化指标：每 50g 干鱗莖应有 240 粒至 960 粒，酸大溶灰分 \leq 0.50%，醇溶性浸出物 \geq 9.0%，总生物碱 \geq 0.040%，西贝碱 \geq 0.0191%至 0.0384%。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。