

2011 年第 98 号

关于批准对临水酒、盟台宴酒、高州桂圆肉、

白市柚、苴却砚实施地理标志

产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对临水酒、盟台宴酒、高州桂圆肉、白市柚、苴却砚地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准临水酒、盟台宴酒、高州桂圆肉、白市柚、苴却砚为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、临水酒

(一) 产地范围。

临水酒产地范围为安徽省霍邱县临水镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

临水酒产地范围内的生产者，可向安徽省霍邱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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。临水酒的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、盟台宴酒

(一) 产地范围。

盟台宴酒产地范围为山东省菏泽市巨野县开发区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

盟台宴酒产地范围内的生产者，可向山东省菏泽市巨野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，经山东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。盟台宴酒的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、高州桂圆肉

(一) 产地范围。

高州桂圆肉产地范围为广东省高州市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

高州桂圆肉产地范围内的生产者，可向广东省高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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。高州桂圆肉的法定检测机构由高州桂圆肉产地范围内的生产者，可向广东省高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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。高州桂圆肉的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、白市柚

(一) 产地范围。

白市柚产地范围为四川省广安市广安区白市镇、协兴镇、广兴镇、肖溪镇、观阁镇、大龙乡、苏溪乡、石笋镇 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

白市柚产地范围内的生产者，可向四川省广安市广安区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，报国家质检总局核准后予以公告。白市柚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、苴却砚

(一) 产地范围。

苴却砚产地范围为四川省攀枝花市仁和区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

苴却砚产地范围内的生产者，可向四川省攀枝花市仁和区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，报国家质检总局核准后予以公告。苴却砚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)。

特此公告。

附件：1. 临水酒质量技术要求

2. 盥台宴酒质量技术要求

3. 高州桂圆肉质量技术要求

4. 白市柚质量技术要求

5. 苷却砚质量技术要求

二〇一一年七月五日

附件 1:

盟台宴酒质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 酿造用水：采用保护范围内金山水系地下 500m 以下无污染的岩溶水，符合 GB 5749 的规定。
2. 高粱：采用内蒙古所产红高粱，品质达到国家标准规定。
3. 小麦：采用本地所产小麦，品质达到国家标准规定。
4. 大米：采用东北所产大米，品质达到国家标准规定。
5. 糯米：采用江苏所产糯米，品质达到国家标准规定。
6. 玉米：采用本地所产玉米，品质达到国家标准规定。
7. 糖化发酵剂：中、高温大曲，专用曲，贮存期三个月以上。

(二) 生产工艺要求。

1. 工艺要点：采用专用的包包曲及芝麻香专用曲作为发酵剂，使用有机窖泥，泥底砖窖，高温堆积固态发酵 40 余天，经混蒸混烧，量质摘酒，分级贮存，勾兑调味而成。其工艺要点：泥底砖窖、混蒸混烧、混合专用曲，多微生物共酵，四高一长（高氮配料、高温堆积、高淀粉浓度、高温入池、长期贮存）。

(1) 酿酒窖池：窖池结构独特，窖池底用土全部用本地田园地表 15cm 处的红粘土，含有较多的腐植质，密封性好，底垫铺 30cm 的有机窖泥，。

(2) 酿造用曲：采用包包曲和芝麻香型专用曲做为专用糖化发酵剂，富含 13 种菌种，确保盟台宴酒独特的风味。

(3) 量质摘酒，分级贮存：根据每个留份酒的成分含量差异和风格的区别，将按 (0.5:10:20:30) 的比例摘取，分级放入陶瓷坛中贮存，勾调组合成复合香型白酒。

(4) 储藏容器和储存时间：以传统陶坛作为盛酒容器和储酒容器，储存 3 年，以勾调出诸香和谐，绵柔舒适的复合香型白酒。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	36%vol、39%vol 感官要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	复合香（浓香、芝麻香、酱香）突出、幽雅、自然
口味	绵柔爽净、细腻，诸味协调，余味悠长

项目	42%vol、52%vol 感官要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	复合香（浓香、芝麻香、酱香）突出，陈香、幽雅、馥郁
口味	绵柔爽净，醇厚细腻，诸味协调，余味悠长

2. 理化指标：

(1) 36%vol、39%vol

项目	优级	一级
总酸（以乙酸计）/(g/l)≥	0.40	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/l) ≥	1.50	1.20

己酸乙酯/(g/l)	0.60-2.00
3-甲硫基丙醇/ (mg/l) ≥	0.1

(2) 42%vol、52%vol

项目	优级	一级
总酸(以乙酸计) /(g/l)≥	0.50	0.30
总酯(以乙酸乙酯计) /(g/l)≥	2.00	1.50
己酸乙酯/(g/l)	1.00-2.20	
3-甲硫基丙醇、 mg/l≥	0.20	

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 2:

临水酒质量技术要求

(一) 酿造原料。

1. 水：保护范围内 100 米以下的地下水。符合国家生活饮用水标准要求。
2. 高粱：产于当地或东北地区的高粱，符合高粱国家标准二级（含）以上标准。

(二) 制曲原料。

1. 小麦：采用淮河两岸生产的小麦，质量符合国家标准要求。
2. 大麦：采用当地产的大麦，质量符合国家标准要求。
3. 豌豆：采用当地产的豌豆，质量符合国家标准要求。

(三) 制曲关键工艺要求。

1. 原料配比：小麦、大麦、豌豆配比为 7: 2: 1。
2. 润料：在粉碎前加入 5% 温水拌和润料，使小麦均匀吃水，润料时间 4 至 6 小时。
3. 粉碎：粉碎后，春、冬季通过 20 目筛的细粉占 45% 至 50%，夏、秋季通过 20 目筛的细粉占 50% 至 55%，外观要求：烂心不烂皮。
4. 拌和、踩制：拌料含水量春秋季为 38% 至 40%，夏季 40% 至 42%，要求水份均匀、无白粉和灰包、无成团疙瘩、无水眼。
5. 入房铺曲：曲间距 3cm 至 4cm，行距 1cm 至 1.5cm，冬近夏远，明浆喷洒，将四周围严盖实。
6. 培菌管理：改变曲坯堆放形式，变换曲坯间距、行距及上下、内外位置，通风、排潮。中温曲顶温 55°C 至 60°C 保持 4 至 6 天，成曲时间 35 天；高温曲顶温 68°C 至 70°C 保持 3 至 5 天，成曲时间 40 天。

(四) 酿造关键工艺点。

1. 窖池：30 年以上窖龄的老窖。
2. 粮醅比例 1: 4 至 1: 5；入窖淀粉 16% 至 19%（其中，冬季 17% 至 19%，其余 16% 至 18%）。
3. 加糠：粮糠比 23% 至 25%。
4. 加水量：加水后，粮醅入池水分 53% 至 58%。
5. 加曲量：中温曲 10%，高温曲 20%。
6. 粮醅入窖温度以 13°C 至 20°C。
7. 粮醅入池酸度 1.4 至 2.0。
8. 粮醅发酵期 30 至 60 天。

9、贮存：分级、分段摘酒，入库基酒酒精度 $\geq 62\% \text{vol}$ ，陶坛洞藏贮存3年以上才允许用于勾兑。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	酒精度 40.3%vol、42%vol
色泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	香气馥郁、幽雅
口味	绵甜醇厚，香味协调、余味净爽
风格	具有本品固有风格。

2. 理化指标：

项目	指标
酒清度 (%vol)	40.3%vol、42%vol
总酸（以乙酸计），g/L \geq	0.50
总酯（以乙酸乙酯计），g/L \geq	1.50
己酸乙酯 g/L	1.0-2.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 3：

高州桂圆肉质量技术要求

(一) 品种。

鸡眼、储良、石硖。

(二) 立地条件。

土壤类型为赤红壤、红壤、黄壤，土壤 pH 值 5.0 至 6.0，有机质含量 \geq 1.5%，土层厚度 \geq 60cm。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：

(1) 鸡眼：采用实生繁殖或自根砧嫁接繁殖。

(2) 储良、石硖：以鸡眼为砧木进行嫁接繁殖。

2. 定植：春植在 2 月至 5 月，秋植在 9 月至 10 月进行。种植密度：每公顷种植数 \leq 330 株。

3. 施肥：成龄果园每年每公顷施用腐熟有机肥 \geq 20 吨。

4. 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。

采收期在 7 月上旬至 8 月上、中旬，果肉可溶性固形物含量 \geq 15%。

(五) 加工。

原料选择→修整、清洗→取肉→干燥→检验、分级→包装、贮存。

1. 原料选择：选用 24 小时内采摘的鲜果，或低温储藏不超过 20 天，出库后 4 小时内的果实，果肉可溶性固形物含量 \geq 15%。

2. 取肉：

(1) 灯笼肉取肉：采用圆筒去核刀，取出果核，剥掉果皮。

(2) 片肉取肉：将鲜果放入温度为 65°C 至 70°C 的烘房内，烘制 4 至 5 小时，剥掉果皮，去掉果核；或者将果实剥掉果皮，放入温度为 65°C 至 70°C 的烘房内，烘制 3 至 4 小时，去掉果核。

3. 干燥:

(1) 生晒法: 将果肉置于阳光下曝晒, 直至果肉含水 10%至 15%; 或者将果肉置于阳光下曝晒至果肉含水 25%至 30%, 然后放入温度为 55°C至 60°C烘房内 5 至 8 小时, 直至果肉含水 10%至 15%。在干燥期间定期翻动。

(2) 干燥法: 将果肉放入温度为 55°C至 60°C烘房内 18 至 22 小时, 干燥至含水 10%至 15%结束。灯笼肉, 先将果肉放在温度 55°C至 60°C的烘房内, 烘至果肉含水 35%至 40%, 移出烘炉进行整形, 使其成为囊状, 然后继续干燥至含水 10%至 15%。在干燥期间定期翻动。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

项目	指标		
	鸡眼	储良	石硖
外观	囊状或片状, 果肉较薄、半透明, 色泽金黄色或黄褐色	囊状或片状, 果肉较厚, 色泽金黄色或黄褐色	囊状或片状, 果肉厚, 色泽金黄色或黄褐色
气味	清香	浓香	
口感	清甜、爽口、无渣、味长	香甜、爽口、无渣、味长	

2. 理化指标:

项目	指标		
	鸡眼	储良	石硖
水分 %	10~15		
总糖(以转化糖计) %	≥65.5	≥64	

总酸（以柠檬酸计）%	≤0.9
------------	------

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 4：

白市柚质量技术要求

(一) 品种。

文旦柚类。

(二) 立地条件。

土壤类型为紫色土，土壤质地为沙壤至壤土，土壤 pH 值 5.5 至 7.0，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥40cm。

(三) 栽培管理。

1. 苗木培育：以酸柚为砧木，从品种纯正、无检疫性病虫害的健壮母株上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 栽培技术：

(1) 定植：9 月至 10 月秋梢老熟后或 2 月至 3 月春梢萌芽前栽植，容器苗或带土移栽苗不受季节限制。平地栽植密度≤495 株/公顷，山坡地≤630 株/公顷。

(2) 土肥水管理：以有机肥为主，成年树每公顷年施腐熟有机肥 > 22.5 吨。

(3) 花果管理：通过疏花疏果调控产量，叶果比为 200 至 300：1。

3. 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) 采摘。

在 10 月下旬至 11 月中旬，果皮 80% 变为橙黄色后采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实扁圆形，果基部平，果皮薄，金黄色，光滑，香气浓郁；果肉黄色，细嫩化渣，风味较浓，少核；口感酸甜适度，微有苦麻味。
2. 理化指标：单果重 1.0 至 1.5kg，可溶性固形物 \geq 11%，固酸比 \geq 40%。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 5：

苴却砚质量技术要求

(一) 开采。

1. 持有国家有关部门开采许可证。
2. 开采时禁止使用爆破等破坏性开采方式，合理保护资源。不破坏原料的完整性。

(二) 原料要求。

1. 矿石类型：含钙泥质板岩。
2. 原料特点：原料中必须有石眼、膘或两者同时存在。

(三) 生产要求。

1. 工艺流程：选料（切割）→设计→雕刻→后处理。
2. 雕刻：手工雕刻或半手工雕刻（以手工为主，辅以机械雕刻）。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：颗粒度小，石质致密细腻，石品花纹丰富。砚上有“石眼”或“膘”或同时存在。

2. 理化指标：

(1) 体积密度：2.50 至 2.94g/cm³。

(2) 发墨量：≥5mm³/min。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。