

2010 年第 112 号

**关于批准对江口醇酒、青川天麻、米城大米、
富顺香辣酱、炉霍雪域俄色茶实施
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江口醇酒、青川天麻、米城大米、富顺香辣酱、炉霍雪域俄色茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对江口醇酒、青川天麻、米城大米、富顺香辣酱、炉霍雪域俄色茶实施地理标志产品保护。

一、江口醇酒

(一) 产地范围。

江口醇酒地理标志产品保护产地范围为四川省平昌县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

江口醇酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省平昌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。江口醇酒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 1）。

二、青川天麻

(一) 产地范围。

青川天麻地理标志产品保护产地范围为四川省广元市青川县青溪镇、桥楼乡、三锅乡、蒿溪回族乡、房石镇、曲河乡、前进乡、乐安寺乡、乔庄镇、孔溪乡、板桥乡、瓦砾乡、茶坝乡、黄坪乡、大坝乡、关庄镇、苏河乡、红光乡、石坝乡、马公乡、凉水镇、茅坝乡、大院回族乡、楼子乡、木鱼镇、骑马乡、观音店乡、姚渡镇、沙州镇、营盘乡等 30 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

青川天麻地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省青川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。青川天麻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 2）。

三、米城大米

(一) 产地范围。

米城大米地理标志产品保护产地范围为四川省达县米城乡、赵固乡、大堰乡、檬双乡、堡子镇、龙滩乡、金石乡、安云乡、碑庙镇、青宁乡、梓桐乡、北山乡、江陵镇等 13 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

米城大米地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省达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。米城大米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3)。

四、富顺香辣酱

(一) 产地范围。

富顺香辣酱地理标志产品保护产地范围为四川省富顺县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

富顺香辣酱地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省富顺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。富顺香辣酱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、炉霍雪域俄色茶

(一) 产地范围。

炉霍雪域俄色茶地理标志产品保护产地范围为四川省炉霍县仁达乡、斯木乡、宜木乡、泥巴乡、旦都乡、雅德乡、新都镇等7个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

炉霍雪域俄色茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省炉霍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。炉霍雪域俄色茶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江口醇酒、青川天麻、米城大米、富顺香辣酱、炉霍雪域俄色茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 江口醇酒质量技术要求
 2. 青川天麻质量技术要求
 3. 米城大米质量技术要求
 4. 富顺香辣酱质量技术要求
 5. 炉霍雪域俄色茶质量技术要求

二〇一〇年九月三十日

附件 1:

江口醇酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 高粱：采用平昌县现辖行政区域生产的优质糯高粱。
2. 小麦：采用平昌县现辖行政区域生产的优质小麦。
3. 酿造用水：采用符合国家标准规定的平昌县山泉水。

(二) 制曲工艺。

酿造使用中高温大曲作为糖化发酵剂。以小麦为原料，辅以大巴山特有的二十余种中草药制成中高温曲，糖化力 450 以上。成品曲入库贮存 3 个月以上方可投入使用。

(三) 酿酒工艺。

1. 以优质糯高粱为原料，按续糟发酵，混蒸混烧法生产操作。
2. 配料：高粱粉、粗糠壳、大曲、山泉水。粮醅比 1: 4 至 1: 5 (醅)。
3. 酿造工艺流程：

原料 → 破碎 → 拌料上甑 → 蒸馏 → 摊凉添曲 →

↑ ↓

→ 入窖发酵 → 出窖 分级贮存 → 勾调 → 成型

4. 技术要点：

- (1) 入窖温度：春秋季节 20℃至 22℃，冬季 17℃至 20℃，夏季 22℃至 26℃。
- (2) 入窖淀粉：春秋季节 17%至 20%，冬季 18%至 21%，夏季 15%至 18%。
- (3) 入窖酸度：春秋季节 1.8 至 2.2，冬季 1.5 至 2.0，夏季 2.0 至 2.4。
- (4) 入窖水份：春秋季节 54%至 56%，冬季 53%至 55%，夏季 57%至 59%。
- (5) 合理配料，低温入窖，定期蒸烧。
- (6) 操作原则要稳、准、快、细、净，装锅要求探气上甑，轻撒匀铺。
- (7) 蒸料要求熟而不粘，内无生心。
- (8) 蒸馏要求，缓火蒸馏，大气蒸粮，接酒要求掐头去尾，平均不低于 62 度。

(9) 发酵要求：百年老窖池，发酵期 70 至 80 天。

(10) 贮存要求：用富含多种矿质离子黄粘土烧制的百年土陶缸贮存。贮存期 5 年以上。入库原酒 62 度至 75 度。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 色：无色透明，10°C以下允许出现失光或浑浊现象。

(2) 香：窖香浓郁，以己酸乙酯为主体的复合香气。 (3) 味：醇厚，绵甜，净爽，协调。格：绵柔，淡雅。

2. 理化指标：

项目	酒精度%vol	总酸 (以乙酸计)g/L	总酯(以乙酸乙酯计) g/L	己酸乙酯 g/L	固形物 g/L
52 度	52±1	0.50-1.70	≥2.50	1.50-3.50	≤0.40

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：

青川天麻质量技术要求

(一) 品种。

乌天麻及乌天麻和红天麻的杂交后代。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔在 800m 至 1800m 的阔叶、针叶树混交杂灌林地，荫蔽度 30% 至 80%，土壤为高山黄土和黄沙土及腐殖土，地表腐殖层厚度≥2 cm、pH 值 4.5 至 6.5 之间的缓坡。

(三) 栽培管理。

1. 麻种培育：

(1) 箭麻：选用顶芽新鲜饱满、健壮、无黑斑、无创伤、无虫害、单个重 200g 以上的箭麻，培育天麻蒴果，供有性繁殖用种。

(2) 种麻：

- ①选用有性繁殖的白麻 ($\geq 5g$)、米麻 (重量 0.1g 至 5g) 作无性繁殖的种麻。
- ②无性繁殖的第 1 至第 2 代白麻 (重量 10g 至 50g) 可继续作无性繁殖栽培的种麻。

2. 密环菌、萌发菌准备：

(1) 有性繁殖：在 5 月 20 日前培养好生产栽培用密环菌材、菌枝与萌发菌叶。

(2) 无性繁殖：在 8 月 10 日前培养好生产栽培用密环菌材、菌枝。

3. 栽培用填充物的准备：有性繁殖和无性繁殖在栽植前 2 日备好阔叶杂木树枝、树叶等，不得使用带油脂的木材和树叶，并切成长度不超过 15cm 的短节。

4. 栽培：

(1) 栽植：挖窝长 200cm，宽 70cm，深 30cm，放菌材 10 根，间距 15cm，窝间距视地势而定，留排水沟。利用老窝栽培需间隔 4 年以上。有性繁殖栽种在 5 月下旬至 6 月中旬进行，采用密环菌枝、菌材、萌发菌叶伴栽。无性繁殖栽培在 11 月下旬至次年 2 月进行，以密环菌菌枝、菌材伴栽。窝底、棒间加入备好填充物料。

(2) 田间管理：防旱、防涝、防人畜践踏。长期天旱、土壤含水量低于 50% 时，浇水保湿。遇连雨、暴雨挖沟排积水。

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) 采收和加工。

1. 箭麻采收：每年 11 月至次年 2 月采挖有性繁殖栽种后 2 年或无性繁殖种植后 1 年的成熟箭麻（冬麻），同时采收的一、二代种麻继续留种。

2. 加工：天麻采挖后，分级洗净、蒸至透心，在 50°C 至 70°C 温度下干燥。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 野生天麻：麻呈长椭圆形，略扁；肉头较厚，肉质白色，外表皮褶皱明显、呈褐色。

(2) 人工栽培麻：麻块茎扁平、呈长椭圆形或稍弯曲，体结实，半透明状，断面角质状，黄白色。

2. 理化指标：天麻素含量 $\geq 0.4\%$ 。

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:

米城大米质量技术要求

(一) 品种。

籼型杂交稻。

(二) 立地条件。

保护区内地海拔 500 米至 1000 米；土壤类型为紫色土，质地为壤土或粘土，土壤 pH 值为 6.3 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ；耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种子处理：播种前晒种 1 至 2 天，用清水洗净后，催芽至破胸露白即可。

2. 育秧：播种时间为 3 月 20 日前，每公顷用种 14.5 至 15.5 公斤，旱地育秧，秧龄期 35 至 40 天。

3. 移栽：4 月底移栽结束，每公顷植株数 ≥ 18 万，每窝栽双粒谷或间窝双粒谷。

4. 施肥：每年每公顷施用有机肥量 ≥ 15000 公斤，氮肥施用量 ≤ 180 公斤。

5. 水管理：水稻移栽至分蘖浅水灌溉，适时晒田，灌浆期间歇灌溉，以湿润为主。

6. 收获：当全田黄熟时抢晴收获稻谷，收获时间为 9 月中旬。

7. 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) 加工。

稻谷 → 筛选 → 去石 → 磁选 → 碎谷 → 谷糙分离 → 碾米 → 成品包装

(五) 质量特色。

1. 感官特色：大米油亮光泽，米饭滋和糯实，有较浓的清香和甜味。

2. 理化指标：碎米总量 $\leq 25\%$ 、出糙米率 $\geq 75\%$ 、精米率 $\geq 70\%$ 、整精米率 $\geq 52\%$ ；胶稠度 $\geq 55\text{mm}$ 、直链淀粉 $\leq 25\%$ 、糊化温度（碱消值/级） ≥ 4 。

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:

富顺香辣酱质量技术要求

(一) 原辅材料。

1. 辣椒：保护区内生产的朝天椒、二荆条红辣椒，采摘时间为每年的 7 月至立秋后 15 天，要求其色泽红亮，肉头饱满，无霉变、虫蛀、杂质。

2. 酿造酱油：用保护区内生产的小黄豆，采用当地特殊酿造工艺生产的“窝油”。

3. 食用盐：自贡市生产的优质井盐。

4. 生产用水：保护区内的地下饮用水。

(二) 加工技术要求。

1. 工艺流程：

- (1) 辣椒酱 (糍粑海椒) : 辣椒→清洗整理→预煮→捣制醒发
- (2) 酱油: 小黄豆→特殊酿造→多种香辛料萃取→煮沸→冷却
- (3) 富顺香辣酱: 辣椒酱+酱油+熟菜油等→调配→搅拌醒发→灭菌→灌装

2. 工艺要点:

- (1) 预煮: 采用保护区内的地下水, 温度 90°C 至 100°C, 时间 20 至 30 分钟。
- (2) 捣制醒发: 采用本地生产专用捣具, 温度 50°C 至 60°C, 时间 30 至 50 分钟。
- (3) 调配搅拌: 温度 30°C 至 40°C, 时间 15 至 20 分钟。

(三) 质量特色。

1. 感官特色: 呈红褐色、油润光亮、馥郁芳香、香气悦人、质地粘糍、口感细腻、爽辣可口, 回味悠长。
2. 理化指标: 水分/ (g/100g) ≤57.00, 氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g) ≥ 0.40。
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:

炉霍雪域俄色茶质量技术要求

(一) 品种。

变叶海棠 [Malus toringoides (Rehd.) Hughes]。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 3000m 至 3500m, 土壤类型为山地褐色土, 土壤 pH 值 4.5 至 6.0, 有效土层≥50cm, 土壤有机质≥15%。

(三) 栽培管理。

1. 种苗培育: 采用种子实生繁育。
2. 栽植: 俄色茶树栽植时间每年 4 月至 5 月。种植密度每 666.7m² (亩) ≤150 株。
3. 田间管理: 施肥以厩肥、有机肥为主; 灌水。
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) 鲜叶采摘。

1. 采摘时间: 每年 4 月中旬至 6 月底。
2. 采摘要求: 鲜叶无病叶、紫叶和红叶。

- (1) 极品: 嫩芽为主, 全芽≥90%。
- (2) 特级: 一芽一叶初展≥70%。
- (3) 一级: 一芽二叶初展≥50%。

(五) 加工工艺。

鲜叶→摊青→杀青→初揉→烘 (炒) 二青→复揉、解决→炒三青→烘干 (足火)

(六) 质量特色。

1. 感官特色：形似针松，其味清香甘冽，回味悠长，色泽淡雅宜人。外形芽叶细嫩弯曲，色泽嫩绿光润，整碎匀整。内质清香持久，汤色嫩绿、清澈明亮，滋味鲜爽甘醇，叶底嫩绿匀整、有光泽。
2. 理化指标：水分 \leq 6.0%；总灰分 \leq 7.0%；碎末茶 \leq 1.0%；水浸出物 \geq 30.0%；组纤维 \leq 18.0%；黄酮 \geq 1.5%。
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。