

## 2012 年第 185 号

质检总局关于批准对窑湾绿豆烧、微山湖

大闸蟹、微山湖四鼻鲤鱼、微山湖

乌鳢、昌邑梭子蟹实施地理

标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对窑湾绿豆烧、微山湖大闸蟹、微山湖四鼻鲤鱼、微山湖乌鳢、昌邑梭子蟹地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准窑湾绿豆烧、微山湖大闸蟹、微山湖四鼻鲤鱼、微山湖乌鳢、昌邑梭子蟹为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、窑湾绿豆烧

#### （一）产地范围。

窑湾绿豆烧产地范围为江苏省新沂市窑湾镇现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

窑湾绿豆烧产地范围内的生产者，可向江苏省新沂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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。窑湾绿豆烧的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

#### （三）质量技术要求（见附件 1）。

## 二、微山湖大闸蟹

### （一）产地范围。

微山湖大闸蟹产地范围为山东省微山县微山湖水域（126600 公顷）。

### （二）专用标志使用。

微山湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向山东省微山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，报质检总局核准后予以公告。微山湖大闸蟹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、微山湖四鼻鲤鱼

### （一）产地范围。

微山湖四鼻鲤鱼产地范围为山东省微山县微山湖水域（126600 公顷）。

### （二）专用标志使用。

微山湖四鼻鲤鱼产地范围内的生产者，可向山东省微山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，报质检总局核准后予以公告。微山湖四鼻鲤鱼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 3）。

## 四、微山湖乌鳢

（一）产地范围。

微山湖乌鳢产地范围为山东省微山县微山湖水域（126600 公顷）。

（二）专用标志使用。

微山湖乌鳢产地范围内的生产者，可向山东省微山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，报质检总局核准后予以公告。微山湖乌鳢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 4）。

## 五、昌邑梭子蟹

（一）产地范围。

昌邑梭子蟹产地范围为山东省昌邑市现辖行政区域内的北纬 37°07′至 37°40′，东经 119°17′至 119°34′区域。

（二）专用标志使用。

昌邑梭子蟹产地范围内的生产者，可向山东省昌邑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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。昌邑梭子蟹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 5）。

特此公告。

附件：1. 窑湾绿豆烧质量技术要求

2. 微山湖大闸蟹质量技术要求

3. 微山湖四鼻鲤鱼质量技术要求

4. 微山湖乌鳢质量技术要求

5. 昌邑梭子蟹质量技术要求

质检总局

2012 年 11 月 23 日

附件 1

窑湾绿豆烧质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 酿造用水：取自窑湾镇沂河天然水质，水质符合国家关于生活饮用水卫生标准规定。

2. 高粱：品质符合国家关于高粱的标准规定。

3. 小麦：种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%，硬度指数不高于 45 度的软质红小麦，质量要求符合国家关于小麦的标准规定。

4. 豌豆：品质符合国家关于豌豆的标准规定。

5. 大麦：用作制曲原料，质量要求符合国家关于大麦的标准规定。

6. 山药、枸杞子、茯苓等中草药：品质符合国家药食两用名单目录要求。

二、酿造用曲

1. 制曲原料：原料配比：小麦：大麦：豌豆=6:3:1。

每年端午节后，农历七月小麦收割入库后，开始踩曲，至农历九月九结束。贮存 3 至 5 个月方可使用。

2. 大曲工艺流程：原料混合→润料→磨碎→粗粉→拌料(配母曲、水)→踩曲→曲坯→堆积培养→低温培养期→高温转化期→后火排潮生香→打拢→出房贮存养曲→成品曲。

3. 大曲的理化指标：

项 目	指 标
发酵力/ $\text{gCO}_2 \cdot (\text{g} \cdot 72\text{h})^{-1}$	$\geq 1.2$
糖化力/ $\text{mg 葡萄糖} \cdot (\text{g} \cdot \text{h})^{-1}$	$300 \leq \text{糖化力} \leq 700$
液化力/ $\text{g 淀粉} \cdot (\text{g} \cdot \text{h})^{-1}$	$\geq 1.0$
水分/%	$\leq 13.0$
酸度	$0.9 \sim 1.3$
淀粉含量/%	$\leq 58$

三、基酒酿造工艺

1. 工艺流程：窑湾绿豆烧基酒的酿造数百年来一直沿用着传统的老五甑工艺，采用高粱为原料、高温大曲、老窖泥池、百年老糟续酯发酵、缓汽蒸馏、分段接酒、分级入库、分级贮存。

稻壳、母糟、高粱粉→装甑→蒸馏（原酒入库分级贮存）→蒸粮→出甑→打量水→摊凉→下曲→入窖发酵。

## 2. 工艺说明：

- (1) **粮食粉碎**：采能钢磨把粮食粉碎成四、六瓣，以通过 20 目筛占 70%为宜。
- (2) **稻壳清蒸**：将新鲜稻壳放入甑中，圆汽后清蒸 1h 以上摊凉备用。
- (3) **配料**：将粉碎后的高粱、出池母糟、稻壳混合均匀，用扫帚打碎蛋团，以待上甑。
- (4) **装甑**：将糟醅轻轻装入甑，人体下身贴紧甑桶，将料轻轻均匀地铺撒于甑内，掌握“轻、松、匀、簿、缓”五字要诀，入库酒度 65%vol 以上。
- (5) **蒸粮**：蒸完酒后，开大汽压至 0.18 Mpa 至 0.20 MPa，进行蒸粮，要求熟而不粘、内无生心。
- (6) **出甑打量水**：粮食蒸熟后，立即打 80℃以上的量水，使入窖粮醅水份控制在 56%至 58%。
- (7) **摊凉**：加完量水，开鼓风降温至 40℃至 50℃时。
- (8) **加曲**：把高温曲粉加入粮醅中，充分翻拌均匀并降温至 16℃至 20℃。
- (9) **入窖**：把加过曲的粮醅分层入到窖内，摊平、四周踩紧。
- (10) **封窖**：粮醅入完后，上封 10cm 至 15cm 厚的窖皮泥。

**(11) 跟窖：**入窖后，要求每天测量窖内温度变化，并检查池口，及时压紧边口，严防透气。

**(12) 发酵：**粮醅在窖内发酵 60d，在大曲微生物以及窖泥微生物的作用下，把粮食转化成酒的同时，也产生了大量的香味物质。

**(13) 入库贮存：**原酒入库后，放入陶坛中，用麻纸密封，进行贮存三年以上备用。

#### 四、调配工艺

##### 1. 调配工艺流程：

**(1) 药材母液制备：**药材→加水浸泡→瓦罐煎药→加蛋清→冷却去杂→药材母液。

**(2) 糖液制备：**冰糖→配水→加热熬制→加蛋清→冷却去杂→冰糖母液。

**(3) 酒基组合：**原酒→组合调配→感官品尝分析→理化分析→绿豆烧酒基。

**(4) 窑湾绿豆烧调配：**药材母液、冰糖母液、绿豆烧基酒→混合均匀→加水调整酒度→感官及理化分析→贮存老熟→复调→机械过滤→感官及理化分析→包装出厂。

##### 2. 调配工艺要求：

**(1) 药材浸泡和煎制：**把按一定比例配好的药材，用清水浸泡 24h 后，把药材取出淋干，按药与水=1：4 的比例，把药材放入用当地瓷土烧制的瓦缸中，用木材文火缓慢煎制。煎制后的药冷到 50℃至 60℃，加入蛋清，搅拌均匀，4h 至 8h 后，取上清液制得母液备用。

(2) **冰糖熬制**：把冰糖与水按 1：4，放入锅中加热熬制，待糖充分溶解后，改为文火，加入蛋清，取熬制糖液上清液备用。

(3) **贮存老熟**：勾兑完成后的酒，需要贮存陈酿 6 个月以上时间。

(4) **调味**：采用调味酒调味，调味后需经过一个月以上的稳定期。

五、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指 标	
	高度酒	低度酒
色泽和外观	棕褐色或琥珀色，清澈透明，允许有少量沉淀	棕褐色或琥珀色，清澈透明
香 气	典雅醇正的复合香，香和谐	典雅醇正的复合香，诸香和谐
口 味	入口绵甜浓厚、醇爽舒适，诸味协调，后味净，味悠长	入口绵甜浓厚、醇爽舒适，诸味协调，后味爽净
风 格	具有本品典型的风格	具有本品典型的风格

2. 理化指标：

项 目	指 标	
酒精度，%vol	25 ~ 40	41 ~ 60
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.30	0.40



总酯（以乙酸乙酯计）， g/L≥	1.50	2.00
干浸出物， g/L ≥	0.30	0.30
总糖(以葡萄糖计)， g/L≤	150	150

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

### 微山湖大闸蟹质量技术要求

#### 一、种源

长江水系中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*）。

#### 二、养殖条件

养殖区水质符合国家渔业水质标准，底质符合国家无公害食品淡水养殖产地环境条件，底泥的厚度 10cm 左右，水草覆盖率 30%至 60%。池塘养殖水深在 6m 至 1.5m，水体透明度 30cm 至 50cm，pH 值 7.0 至 8.5，水的溶氧量≥5 毫克/升。网围养殖水深在 1m 至 2.5m，水体透明度大于 70cm，pH 值 6.5 至 8.5，水的溶氧量≥4 毫克/升。

#### 三、养殖技术

1. 蟹种标准：规格整齐，个体重 80 至 120 只/kg。体格健壮，活动有力，反应灵敏，无伤病，无寄生虫。

2. 养殖方式：网围养殖、池塘养殖。

3. 放养时间：2 月中旬至 3 月底。

4. 放养密度：每亩网围水面投放扣蟹 250 至 300 只/667m<sup>2</sup>（亩），池塘 400 至 500 只/ 667m<sup>2</sup>（亩），同时每 667m<sup>2</sup>（亩）水面可放养鲢、鳙鱼种 30 至 50 尾，鳊鱼种 10 至 15 尾。

5. 养殖周期：从蟹种投放到捕捞上市，连续养殖时间不少于 6 个月。

6. 饲养管理：自蟹种放养至 6 月中旬主要投喂新鲜的野杂鱼，并在 4 月初和 5 月份每亩各投放鲜活的螺蛳 100kg，补充天然饵料，促进蟹种脱壳生长；6 月中旬至 8 月底，以投喂植物性饲料为主（谷物以及水草等），日投喂量为蟹体总重的 8%至 10%，上午 9 至 10 时，投喂量为全天总量的 30%，下午 5 至 6 时，投喂量为全天总量的 70%，并根据摄食情况适当调整投喂数量，防止营养过度积累以致性早熟。同时在 6 至 8 月份每亩投放鲜活螺蛳 300 至 500kg，补充天然饲料。9 月份开始至养殖结束，投喂新鲜的野杂鱼，促进营养积累，育肥增重。禁止投放含有激素的饲料。

7. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

#### 四、捕捞

9 月下旬开始捕捞，使用地龙或箔簖捕捞，池塘养殖的大闸蟹也可徒手捕捉。起捕规格雄蟹≥150g，雌蟹≥125g。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：大闸蟹壳青色，腹面乳白色；蟹爪金色，步足刚毛和螯足绒毛金黄色；活动正常，反应敏捷；体表清洁，甲壳光泽良好；鳃丝清晰、白色或微褐色；肌肉白色，纹理清晰、有弹性；蟹黄凝固不流动，煮熟的雌蟹黄颜色呈红色，香味浓郁，雄蟹蟹膏颜色呈白色，呈凝胶状。

2. 理化指标：粗蛋白：雄蟹 $\geq 15\%$ ，雌蟹 $\geq 17\%$ ；粗脂肪：雄蟹 $\geq 8.5\%$ ，雌蟹 $\geq 11.0\%$ 。

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

#### 微山湖四鼻鲤鱼质量技术要求

##### 一、种源

鲤鱼（*Cyprinus carpio*）。

##### 二、产地水质条件

养殖区水质符合国家渔业水质标准，底质符合国家无公害食品淡水养殖产地环境条件。底泥厚度 $\leq 20\text{cm}$ ，水深 1m 至 2.5m。水体透明度 $\geq 70\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 8.5，水体溶氧量 $\geq 4$  毫克/升，水面开阔。

##### 三、养殖管理

1. 鱼种标准：微山湖区内的野生四鼻鲤鱼繁育的一代鱼种或用野生四鼻鲤鱼选育的鲤鱼良种。无伤病和寄生虫，规格 75 克/尾以上。

2. 养殖方式：大湖增殖放流。

3. 放养时间：3 月底前。

4. 放养密度：每亩 20 尾以下。

5. 饲料投喂：无需投喂人工饲料，依靠天然饵料自然生长。自然环境下，微山湖四鼻鲤鱼摄食水生昆虫、螺蛳、小型鱼虾类、和多种水草等天然饵料。

6. 生长保护：微山湖区每年 3 月 15 日至 6 月 25 日为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；在微山湖上级湖和下级湖各设立 5 万亩常年禁渔区，永久性禁止一切捕捞作业；严禁电鱼、毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围湖造田行为，保护渔业生态环境。

7. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

##### 四、捕捞

在常年禁渔区外非禁渔期均可收获，采用箔簖（迷魂阵）捕捞。捕捞规格 $\geq 750\text{g}$ 。

## 五、质量特色

1. 感官特色：前鼻孔和后鼻孔之间的皮膜明显，鱼体体态修长，背鳍青灰，尾鳍、臀鳍淡红，体侧鳞片金黄，肉质鲜嫩，味道鲜美而醇厚。
2. 理化指标：微山湖四鼻鲤鱼每百克鱼肉中含蛋白质 $\geq 18.0$  克、脂肪 $\geq 1.0$  克，肌肉中天冬氨酸、谷氨酸、甘氨酸和丙氨酸四种氨基酸的总量 $\geq 6.7\%$ 。
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

### 微山湖乌鳢质量技术要求

#### 一、种源

乌鳢(*Ophicephalus argus*)。

#### 二、产地水质条件

1. 水源：微山湖水或井水。
2. 水质要求：养殖用水符合国家渔业水质标准，养殖区底质符合国家无公害食品淡水养殖产地环境条件。底泥 $\leq 20\text{cm}$ ，水深 1.5m 至 2.5m。水体透明度 $\geq 25\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 8.5，水体溶氧量 $\geq 4$  毫克/升。

#### 三、养殖管理

1. 鱼种标准：微山湖区内野生乌鳢繁育的一代鱼种或用野生乌鳢选育的乌鳢良种。规格为 150g 至 200g，鱼种体表光洁、黏液正常、无损伤和病害，活动正常。

2. 养殖方式：池塘养殖。
3. 放养时间：3月下旬至4月底前，水温15℃以上时进行。
4. 放养密度：每亩2000至3000尾。
5. 饲料投喂：主要投喂淡水鲜活野杂鱼，如麦穗鱼、餐条、鳊鲃鱼及切碎的鲫鱼等，也可投喂冰鲜海水小杂鱼。冰冻的海水鱼要用湖水解冻、漂洗后投喂。3至4月份每天投喂1次。5至9月份每天投喂2次，上午9至10时投喂一次，下午4至5时投喂一次，10月份以后每天投喂一次。投喂方法：手工均匀撒头，待大多数鱼吃饱游走后即停止投喂，每次投喂时间约30min。
6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

#### 四、捕捞

全年均可收获，采用拉网捕捞或干塘捕捉，捕捞规格 $\geq 500\text{g}$ 。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：体态丰腴，体形圆而长，全身灰黑色，背部与头部较暗，腹部淡白色，头背部有七星状斑纹，体侧有许多不规则黑色斑块，有光泽，鳞片完整，不易脱落，粘液无浑浊，肌肉组织有弹性。肉质细腻，密实，味道鲜美。
2. 理化指标：微山湖乌鳢鱼肉蛋白质含量 $\geq 18.8\%$ ，脂肪含量 $\geq 0.8\%$ 。
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

附件 5

昌邑梭子蟹质量技术要求

一、种源

三疣梭子蟹（*Portunus trituberculatus*）。

二、生产方式

天然捕捞。

三、蟹苗来源

- 1. 人工增流：由天然捕捞的亲蟹繁育的蟹苗进行人工增流。
- 2. 天然繁育：亲蟹自然繁育。

四、捕捞

每年九月至翌年五月，以流刺网捕捞。网目尺寸普遍≥12cm。

五、质量特色

1. 感官特色：头胸甲坚硬，背部呈青黄色，体表色泽光洁。蟹体厚实，体型肥满。肉质细腻，紧密有弹性。蟹黄凝固呈石榴红色。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	雄蟹	雌蟹
脂 肪（%）	≥1.3	≥2.6
蛋白质（%）	≥15	≥15
单体重量（g）	≥250	≥200

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。