

2008 年第 141 号

关于批准对仰韶酒、川白芷、顶坛花椒、 连环砂仁、清涧红枣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仰韶酒、川白芷、顶坛花椒、连环砂仁、清涧红枣地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对仰韶酒、川白芷、顶坛花椒、连环砂仁、清涧红枣实施地理标志产品保护。

一、仰韶酒

（一）保护范围。

仰韶酒地理标志产品保护范围为河南省浚池县城关镇、仰韶乡、张村镇、英豪镇、陈村乡、洪阳镇、仁村乡、果园乡、天池乡、坡头乡、段村乡、南村乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

仰韶酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省浚池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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、川白芷

（一）保护范围。

川白芷地理标志产品保护范围为四川省遂宁市涪江流域永兴镇、新桥镇、桂花镇、老池乡、唐家乡、南强镇、仁里镇、回马镇、红江镇、金桥乡、高坪镇、荷叶乡、柳树镇、青堤乡、大于镇、广兴乡、瞿河乡、太和镇、洋溪镇、玉太乡、金华镇、香山镇等 22 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

川白芷地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省遂宁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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、顶坛花椒

（一）保护范围。

顶坛花椒地理标志产品保护范围为贵州省贞丰县北盘江镇、平街乡、者相镇、白层镇等 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

顶坛花椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省贞丰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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、连环砂仁

（一）保护范围。

连环砂仁地理标志产品保护范围为贵州省贞丰县连环乡、白层镇、鲁贡镇、沙坪乡、鲁容乡等 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

连环砂仁地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省贞丰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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、清涧红枣

（一）保护范围。

清涧红枣地理标志产品保护范围为陕西省清涧县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

清涧红枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省清涧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，由国家质检总局公告批准。

（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仰韶酒、川白芷、顶坛花椒、连环砂仁、清涧红枣实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 仰韶酒质量技术要求

2. 川白芷质量技术要求

3. 顶坛花椒质量技术要求

4. 连环砂仁质量技术要求

5. 清涧红枣质量技术要求

二〇〇八年十二月二十四日

附件 1:

仰韶酒质量技术要求

（一）原料。

1. 小麦：产于保护区范围内，蛋白质含量 $\geq 11\%$ 的优质强筋小麦。

2. 高粱：采用符合国家标准规定的辽宁、内蒙等地生产的优质高粱。

3. 酿造用水：来自保护区内，总硬度为 185 mg/L 至 300mg/L，pH 值 6.7 至 8.0。

4. 勾兑用水：使用符合国家规定的纯净水。

（二）制曲工艺。

1. 制曲工艺：采用保护区内的纯小麦制作中、高温曲，其曲心温度分别为 55℃ 至 60℃、65℃ 至 70℃。

2. 主要工艺流程：小麦→润料→粉碎→加水拌匀→装模→踩曲→凉汗→入房摆曲→培菌→堆曲→出曲→检验→入库。

（1）以小麦为原料，润料水分 3% 至 5%，时间 4 小时以上。小麦粉碎度：通过 20 目的筛孔的粗、细粉各占 50%，粉碎成“烂心不烂皮”的梅花瓣状。拌料水分 37% 至 40%。

（2）入房堆曲，培养时注意待菌丝繁殖进入曲坯内部 1.0cm 至 1.5cm，即可进行堆曲，堆曲 8 天至 12 天时，中温曲顶火温度达到 55℃ 至 60℃，高温曲 65℃ 至 70℃，均保持 7 天以上。整个养曲过程，中温曲 30 天，高温曲 45 天。曲子储存 3 个月以上方可投入使用。

3. 质量要求：

（1）感官要求：酱香、焦香浓郁，纯正，茬口为深棕黄色，皮薄，无邪杂味。

（2）理化要求：水份为 12% 至 14%，中温曲糖化力 500 以上，高温曲糖化力 300 以下。

（三）酿造工艺。

1. 工艺：传统清蒸混烧老五甑工艺，泥池固态发酵；以小麦为原料的大曲作糖化、发酵剂，高温曲、中温曲（1：4）混合使用。

2. 窖池：窖泥取自保护区范围内的粘土，经长期驯化培养而成，呈青灰色，对光观察有荧光，手捏柔熟、滑腻。窖池四壁及池底生存有大量的产酒、生香有益微生物菌群，其中酵母菌数≥56000 个/克，放线菌数≥23000 个/克，已酸菌数≥81000 个/克。

3. 原料粉碎：原料经粉碎，通过 20 目筛的细粉约占 75% 至 85%。

4. 粮醅比：冬季 1：4 至 4.5，夏季 1：5 至 5.5。

5. 润料：原料用 30℃ 至 50℃ 的热水进行润料，时间为 120 分钟。

6. 稻壳：新鲜、干燥，呈金黄色，使用前清蒸 45 分钟以上，并摊凉。用量 18% 至 25%。

7. 中温曲糖化力 500 单位以上，高温曲糖化力 300 单位以下。粉碎度 20 目筛的细粉占 75% 至 85%。粮曲比为 4 至 5：1

8. 量水用量 5% 至 20%，温度 80℃ 以上，入窖粮糟的总水分控制在 55% 至 57%，入窖酸度控制在 1.5 至 2.0，入窖淀粉控制在 18% 至 22%。

9. 分层起糟，粮糟分层入窖，底糟双轮底发酵。

10. 封窖：优质黄泥和窖皮泥混合踩熟后封窖，厚度 10cm 以上。

11. 发酵周期：60 天至 120 天。

12. 发酵温度：控制为前缓、中挺、后缓落。

13. 蒸馏：缓火蒸馏，低温流酒（25℃ 至 30℃）；断花摘酒，掐头去尾，分段（头、中、尾）量质摘取，按质并坛。

14. 陶缸密封储存：储存期至少在 2 年以上。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

项目	指标			
酒精度% (VOL)	45	46	50	52
色泽及外观	无色（或微黄）、清亮透明，无悬浮物，无沉淀			
香气	复合香典雅 陈香舒适	复合香典雅 陈香舒适	复合香典雅 陈香怡人	复合香典雅 陈香怡人
口味	醇甜柔和，绵软 爽口，酒体爽净， 余味悠长	醇甜柔和，绵软 爽净，酒体谐调， 余味悠长	醇甜绵软，酒体醇 厚，诸味协调，味 净悠长	醇甜绵软，圆润 爽口，酒体醇厚， 味净悠长

2.理化指标：

项目	指标			
酒精度%（VOL）	45	46	50	52
总酸（以乙酸计）g/L≥	0.5	0.5	0.7	0.7
总酯（以乙酯计）g/L≥	1.6	1.6	2.2	2.2
己酸乙酯g/L	0.3-2.5	0.3-2.5	0.4-2.5	0.4-2.5
乙酸乙酯g/L≥	0.3	0.3	0.4	0.4
3-羟基-2-丁酮 mg/L≥	5	5	6	6
固形物	0.5	0.5	0.4	0.4
注：酒精度允许误差为±1%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 2：

川白芷质量技术要求

（一）植物名称。

伞形科植物杭白芷〔*Angelica dahurica*（*Fisch.ex Hoffm*）*Benth.et Hook.f.var.formosana*（*Boiss.*）*Shan et Yuan*〕。

（二）立地条件。

保护区范围内涪江中游沿岸灰棕色冲积沙质土壤，土壤有机质含量≥1.0%，土壤 pH 值 6.5 至 7.1。土层深度≥40cm。

（三）栽培管理。

1. 耕作制度:连作两年以后轮作一次。

2. 播种:

- (1) 播种时期:应选择 9 月中旬至 10 月上旬播种。
- (2) 播种量:每 667m² (亩) 用种 1kg 至 1.5kg。
- (3) 播种方法: 行距 40cm 至 45cm, 沟宽 10 cm 至 15cm,沟深 3cm 至 5cm, 沟底要平。
- 3. 田间管理:
 - (1) 定苗:每 667m² (亩) 保留 10000 株至 12000 株。
 - (2) 拔除早苔苗: 次年 3 月中旬至 5 月上旬, 应及时拔除早苔苗。
 - (3) 施肥: 每 667m² (亩) 应保证施用腐熟有机肥 1500kg 至 2000kg 或油枯 60kg 至 80kg。
- 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) 采收及备种。
 - 1. 采挖要求:在 7 月中、下旬, 地上部分枯黄后, 选择连续晴好天气采挖; 采挖时避免伤根。
 - 2. 备种:在采挖白芷时, 选择头方、身圆、无分叉、无侧根、无损伤、无病虫害、根条直、头部直径 2.5cm 至 3cm、长 20cm 至 25cm 的紫色叶柄根, 用作种根。
 - 3. 采后处理:采挖后进行自然或人工干燥, 禁止熏硫。干燥要求水分≤12%。
- (五) 质量特色。
 - 1. 感官特色: 根呈长圆锥形, 条粗壮, 体重, 质坚实, 断面的放射状纹理及棕色油点明显, 香气浓郁。
 - 2. 理化指标:
 - (1) 浸出物≥18.0%。
 - (2) 欧前胡素≥0.12%
 - (3) 总香豆素≥0.50%
 - 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 3:

顶坛花椒质量技术要求

- (一) 品种。

地方品种: 大青椒、小青椒。
- (二) 立地条件。

保护区范围内海拔不高于 900m, 土壤为碳酸岩发育的石灰土和砂页岩发育的黄壤, 土壤 pH 值 5.5 至 7.5, 土壤有机质含量大于等于 1.8%。
- (三) 栽培管理。
 - 1. 种苗繁育: 采用实生繁殖。秋播时间在 10 月中下旬至 11 月上旬, 春播在 3 月中下旬。

2. 移栽：秋播种苗在翌年 2 至 3 月，春播种苗在 5 月中下旬，苗木长出 2 至 4 对真叶后进行大田移植，栽培密度 ≤ 1665 株/公顷。

3. 施肥：以施有机肥为主，成龄树每株施入有机肥 $\geq 15\text{kg}$ 。

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）采收及晾晒。

1. 采收：当花椒外果皮呈现油绿色，腺点突出透亮，即可采摘，根据成熟度分批采摘。

2. 晾晒：果实采摘后当天必须晾晒，晾晒至含水量 $\leq 10\%$ ，严禁曝晒。

（五）质量特色。

1. 感官特色：绿色、有光泽、睁眼、果粒较大、均匀、油腺密而突出，果径在 2 mm 至 3mm，果皮上有明显凸起的圆点状油腺，长有油苞，富含挥发油，麻味浓烈持久，香味纯正。

2. 理化指标：水分含量 $\leq 10\%$ ，挥发油 $\geq 5.0\text{ml}/100\text{g}$ ，不挥发性乙醚提取物 $\geq 4.0\%$ 。

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:

连环砂仁质量技术要求

（一）种源。

艳山姜（*Alpinia zerumbet* (pers) Burtter sinith）。

（二）立地条件。

土层厚度 $> 100\text{cm}$ ，土壤类型有砂页岩风化土、黑色石灰土和黄沙壤土。土壤 pH 值 6.5 至 7，土壤有机质含量大于等于 2%。

（三）栽培技术。

1. 种苗繁育：采取实生繁殖和分株繁殖，实生繁殖可采用秋播、冬播和春播。

2. 种苗选择及定植：实生繁殖选用 1 年生苗，分株繁殖忌选无芽苗。定植 21000 株/公顷。

3. 抚育管理：

（1）幼林抚育管理：每丛施腐熟有机肥 2kg 至 5kg。

（2）成林抚育管理：采果后及时去除采果株，成龄园每丛 < 60 株。每丛施腐熟有机肥 $\geq 10\text{kg}$ ，施肥禁用尿素。秋季进行培土。

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。

砂仁果实采收在白露前后，禁止雨天采收，果实采用阴干。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实呈黄色或黄褐色，果棱明显，果径 1 cm 至 1.6cm，芳香气较浓、纯正、味辛凉，具有果实饱满，香气独特等特点。

2. 理化指标：水分含量<12%，挥发油含量>1.2ml/100g，不挥发性乙醚提取物>3.5%。

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 5:

清涧红枣质量技术要求

(一) 品种。

传统地方品种木枣。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 570m 至 1000m，土壤类型黄土、黑垆土，质地沙壤土。土层厚度≥40cm，土壤有机质含量≥0.70%，土壤 pH 值 7.5 至 8.0。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育:采用归圃、嫁接方式育苗。

2. 栽植时间、密度:栽植时间春季在 4 月中旬，秋季在 10 月下旬，每公顷栽植密度≤1320 株。

3. 施肥：以厩肥、有机肥为主。在秋季采枣后至落叶前，盛果期大树每株施农家肥≥50kg。

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。

在 10 月中旬采收，果实含糖量≥70%。采收时禁止使用催熟、催落剂。

(五) 加工。

分级→清洗→蒸汽式烘干或自然晒干。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：长圆形，单果重 4.5g 至 10g，果皮微皱褶，褐红色，核小肉厚，质地致密，拉丝长。

2. 理化指标：

项 目	指 标
可食率（以质量计）%	≥90
含糖量（以可食部分干物）%	≥70
含酸量（以可食部分干物）%	≥1.4

维生素 C (mg/kg)	≥120
水分 %	≤25

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。