

## 2010 年第 159 号

### 关于批准对屏南老酒、蕲艾、武穴酥糖、 永州山苍子油、礼县苹果实施 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屏南老酒、蕲艾、武穴酥糖、永州山苍子油、礼县苹果地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对屏南老酒、蕲艾、武穴酥糖、永州山苍子油、礼县苹果实施地理标志产品保护。

#### 一、屏南老酒

##### （一）产地范围。

屏南老酒地理标志产品保护产地范围为福建省屏南县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

屏南老酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向福建省屏南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。屏南老酒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 1）。

#### 二、蕲艾

##### （一）产地范围。

蕲艾地理标志产品保护产地范围为湖北省蕲春县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

蕲艾地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省蕲春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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。蕲艾的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、武穴酥糖

##### （一）产地范围。

武穴酥糖地理标志产品保护产地范围为湖北省武穴市现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

武穴酥糖地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省武穴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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。武穴酥糖的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、永州山苍子油

##### （一）产地范围。

永州山苍子油地理标志产品保护产地范围为湖南省永州市冷水滩区、零陵区、双牌县、东安县、祁阳县、道县、宁远县、新田县、江华县、江永县、蓝山县 11 个区县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

永州山苍子油地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖南省永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，经湖南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。永州山苍子油的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、礼县苹果

（一）产地范围。

礼县苹果地理标志产品保护产地范围为甘肃省礼县肖良乡、雷坝乡、王坝乡、龙林乡、中坝乡、江口乡、石桥镇、城关镇、罗坝乡、崖城乡、永坪乡、永兴乡、祁山乡、盐官镇、马河乡、红河乡、宽川乡 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

礼县苹果地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向甘肃省礼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，经甘肃省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。礼县苹果的法定检测机构由甘肃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屏南老酒、蕲艾、武穴酥糖、永州山苍子油、礼县苹果实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 屏南老酒质量技术要求  
2. 蕲艾质量技术要求  
3. 武穴酥糖质量技术要求  
4. 永州山苍子油质量技术要求  
5. 礼县苹果质量技术要求

二〇一〇年十二月二十四日

附件 1:

## 屏南老酒质量技术要求

### （一）原料。

1. 糯米：采用屏南县现辖行政区域生产的优质高山糯米，符合国家糯米标准规定的要求。

2. 糖化发酵剂：采用屏南县现辖行政区域生产的优质红曲。

3. 酿造用水：采用符合国家生活饮用水标准规定的屏南县山泉水。

### （二）制曲工艺。

屏南境内高山水田出产的优质大米，横断面稍呈蓝色，又称“蓝骨米”。用“蓝骨米”为主要原料制成优质红曲，作为酿造屏南老酒的糖化发酵剂。

### （三）酿酒工艺。

1. 以优质高山糯米为原料，按红曲发酵，谷皮煨杀法生产操作。

2. 配料：高山糯米、红曲、山泉水。粮醅比 1：2.5 至 1：3。

3. 酿酒工艺流程：糯米→蒸煮→摊饭→加红曲下醅→糖化发酵→榨酒→装坛→陈酿→勾兑→成型。

### （四）关键工艺。

1. 浸米环节：浸渍 6 至 8 小时，水温 20℃到 26℃。

2. 摊饭环节：采取风冷工艺。

3. 浸泡红曲：红曲先在发酵容器中浸泡 10 至 12 小时。

4. 发酵环节：采用液体发酵方式，时间在 40 至 50 天。

5. 灭菌环节：采用“谷皮煨杀法”，灭菌时间从常温逐渐加热到 85℃，时间为 23 至 24 小时。

6. 后期发酵：室内通风干燥处，自然发酵 3 年以上。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：呈琥珀色，清亮透明，有光泽，具有红曲黄酒的独特焦香味，酒体协调，醇和、柔爽、无异味。

2. 理化指标:

(1) 干老酒:

| 项目   | 一级       | 二级   |
|--|----------|------|
| 总糖(以葡萄糖计) / (g/L) ≤  | 15.0     |      |
| 非糖固形物 (g/L) ≥  | 15.0     | 12.0 |
| 酒精度 (20℃) / (%vol)   | 8.0~15.0 |      |
| 总酸 (以乳酸计) (g/L)  | 3.5~7.0  |      |
| 氨基酸态氮 (g/L) ≥  | 0.4      | 0.3  |
| 氧化钙 (g/L) ≤  | 0.3      |      |
| β-苯乙醇/ (mg/L) ≥  | 40.0     |      |
| 注：1、稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。 |          |      |

(2) 半干老酒:

| 项目   | 一级        | 二级   |
|--|-----------|------|
| 总糖(以葡萄糖计) / (g/L)  | 15.1~40.0 |      |
| 非糖固形物 (g/L) ≥  | 15.0      | 12.0 |
| 酒精度 (20℃) / (%vol)   | 8.0~16.0  |      |
| 总酸 (以乳酸计) (g/L)  | 3.5~6.0   |      |
| 氨基酸态氮 (g/L) ≥  | 0.5       | 0.4  |
| 氧化钙 (g/L) ≤  | 0.3       |      |
| β-苯乙醇 / (mg/L) ≥   | 40.0      |      |
| 注：1、稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。 |           |      |

3. 半甜老酒:

| 项目   | 一级       | 二级  |
|--|----------|-----|
| 总糖(以葡萄糖计) / (g/L)  | 40.1~100 |     |
| 非糖固形物（g/L）≥  | 10.0     | 8.0 |
| 酒精度（20℃） / (%vol))   | 8.0~16.0 |     |
| 总酸（以乳酸计）（g/L）  | 3.8~6.5  |     |
| 氨基酸态氮（g/L）≥  | 0.5      | 0.4 |
| 氧化钙（g/L）≤  | 0.3      |     |
| β-苯乙醇/ (mg/L) ≥  | 40.0     |     |
| 注：1、稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。 |          |     |

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 2:

## 蕲艾质量技术要求

### （一）种源。

菊科植物艾（*artemisia argyi* levl.et vant.cv）。

### （二）立地条件。

土壤为黄棕壤，耕层厚度 $\geq 25$  cm，土壤 pH 值 5.7 至 6.3，土壤有机质含量 $\geq 1.6\%$ 。

### （三）栽培管理。

1. 繁殖：采用分株繁殖。
2. 栽种：栽种时间 2 至 3 月份，每公顷 $\leq 83250$  穴，每穴 2 至 3 株。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施有机肥 $\geq 45000$ 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。

1. 采收期：端午节前后一周，在晴天中午 12 至 14 时采收。
2. 采后处理：采收后用清水冲洗干净，晾至叶面无水，再脱取艾叶。
3. 干燥：自然阴干，水份 $\leq 14.0\%$ 。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：叶片宽大肥厚，被毛密而长；淡青色或灰白色，色泽一致；香气浓郁。
2. 理化指标：挥发油 $\geq 0.8$ 。
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:

## 武穴酥糖质量技术要求

### （一）原辅料。

1. 芝麻：选取保护产地范围内当年产的芝麻。
2. 面粉：选取保护产地范围内当年产的小麦。
3. 骨料：选取保护产地范围内当年产的糯米。

4. 桂花：选取保护产地范围内当年产的桂花。

（二）加工工艺。

1. 工艺流程：半成品→揉和→骨料制作→成型→包装。

2. 生产操作要点：

（1）半成品制备：

①芝麻：除杂后，清洗、脱壳（黑芝麻不经此处理），用武火（160℃）炒至“园顶”、文火（110℃）烘干，至表面油润、颗粒鼓起、色泽浅黄。然后，用石碾（或石磨）碾磨成细腻的粉末状。

②面粉：将小麦除杂后，淘洗，晾干，磨粉，置于专用炒锅中，加温至 130℃左右，色泽呈麦黄色、有浓郁的麦香。

③糖粉：糖粉用专用粉碎机将白砂糖粉碎成 100 目的细粉末。

④骨料：将糯米浸泡至含水量 30%上甑蒸至熟而不沾，与打成糊状的麦芽浆混合均匀置于 30℃发酵缸，发酵后浓缩至固型物 95%以上，经手工拉白且发亮，疏松而有韧性。

⑤糖花：选用优质桂花与蔗糖按 1：2 的比例腌制。腌制到期后取出，加入适量熟面粉揉搓“洗”散。

（2）揉和：将熟芝麻粉、熟面粉、糖粉按传统配方配制后放入专用混合碾中充分揉和、碾压，至抓捏成团、揉搓即散为佳。

（3）成型：反复迭起至七层，用专用设备碾压至标准厚度，应厚薄均匀，疏松适度。分割包装。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

| 项 目   | 要 求                             |
|-------|---------------------------------|
| 形态    | 方块形                             |
| 色泽    | 黑色芝麻类：呈浅灰色，表面油润。白色芝麻类：呈麦黄色，表面油润 |
| 组织形态  | 酥糖层次、厚薄均匀,不粘包装纸。允许有桂花碎片存在       |
| 气味及滋味 | 具有浓郁的芝麻、桂花香味，甜度适中、酥脆爽口，不粘牙      |

2. 理化指标:

| 项 目          | 指 标   |
|--------------|-------|
| 水份（%，100g） < | 5.0   |
| 总糖(以还原糖计)， % | 30—50 |
| 粗脂肪， % ≥     | 8.0   |

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:

永州山苍子油质量技术要求

（一）栽培种。

山苍子（*Litsea cubebe*）。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔≤600m，母质母岩为板页岩、花岗岩及砂岩，土壤类型为红壤，土壤质地为中壤土或壤土，土层厚度≥40cm，土壤 pH 值 6.0 至 7.0，有机质含量≥1.5%。

（三）栽培管理。

1. 苗木规格：一年生实生苗高大于 60cm,地径大于 2.5 cm。
2. 造林季节：3 月初到 4 月底， 11 月到 12 月，这两个时间段造林。
3. 整地规格：带状整地加大穴，带宽 1m，穴 50 cm×50 cm×40 cm。
4. 施基肥：每穴施有机肥 1kg 至 2kg，以枯饼、农家肥为宜。
5. 造林密度：每 667m<sup>2</sup>（亩）≤120 株。
6. 造林管护：新造林地前 3 年，每年 5 月和 10 月各进行一次松土、锄草和修枝整形；郁闭后的成林地每 2 年培蔸施肥一次，施肥以枯饼、农家肥为宜，每蔸 2kg。
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）采收及处理。

采种时间为每年 7 至 8 月，果实表皮略呈深紫色时采种，摘下来的果实均须带果柄。

采集的果实应铺开，置于阴凉通风处，堆放厚度不超过 6cm，每天翻动 1 至 2 次，以防止发热变质，采后 24 个小时内必须加工。

（五）加工。

1. 工艺流程：进料加水→供气蒸馏→冷凝→油水分离→排气排渣。
2. 进料加水：将山苍子和永州山泉水按 1:1 的比例加入蒸馏器中。
3. 供气蒸馏：待高压锅炉温度 $\geq 160^{\circ}\text{C}$ 和压力 $\geq 0.2\text{MPa}$  时开始送汽加热。
4. 冷凝：开始送汽后，即开启冷凝系统。
5. 油水分离：送汽 18 分钟后开始出油，蒸馏时间为 2 小时，当量标里的水面中无油时方可排渣。
6. 排气排渣：关好送汽阀门，五分钟后打开进料口盖排汽，然后再排渣，清洗蒸馏器后方可进料。

（六）质量特色。

1. 感官特色：浅黄至黄色清澈液体，有柠檬醛香气。
2. 理化指标：

| 项 目           | 指 标           |
|---------------|---------------|
| 相对密度（20/20。c） | 0.880-0.905   |
| 折光指数（20。c）    | 1.4810-1.4880 |
| 旋光度（20。c）     | +2。 -- +12。   |
| 柠檬醛含量（色谱）     | $\geq 66.0\%$ |

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 5：

礼县苹果质量技术要求

（一）品种。

元帅系、富士系、金冠系。

（二）立地条件。

海拔 1000m 至 1700m，土层深厚，土壤为沙壤土和壤土，有机质含量 0.8%以上，土壤 pH 值 6.5 至 8。

（三）栽培技术。

1. 育苗：以八棱海棠及山定子为砧木，选择生长健壮、无检疫性病虫害、品质优良的母株采集接穗嫁接繁育苗木。

2. 定植：

（1）定植时间：春栽或秋栽。秋栽在土壤封冻前栽植。春栽在土壤解冻后，苗木发芽前栽植。

（2）定植密度：普通型品种/乔化砧栽植密度≤495 株/公顷，短枝型品种/乔化砧栽植密度≤725 株/公顷。

3. 施肥：每公顷施有机肥≥37500kg。

4. 整形修剪：树形主要采用小冠疏层形、自由纺锤形、细长纺锤形，实施四季修剪。667m<sup>2</sup>（亩）枝量≤8 万条。

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。

1. 采收：元帅系、金帅系在 9 月下旬至 10 月上旬采收，富士系在 10 月中下旬采收。

2. 贮藏：采收后及时预冷、入库。元帅系常温贮藏 15 天以下，气调库贮藏 180 天以下；金帅系常温贮藏 20 天以下，富士系常温贮藏 30 天以下，气调库贮藏 240 天以下。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

| 品种  | 项目指标                         |                |
|-----|------------------------------|----------------|
|     | 单果重及果形                       | 色泽             |
| 元帅系 | 180g—260g 果形端正，果顶五棱突起，高桩或半高桩 | 着色度≥90%        |
| 富士系 | 单果重 180g—280g                | 果品着色度≥87%      |
| 金冠系 | 单果重 160g—250g，果形端庄、半高桩       | 果品果面金黄，向阳面带红晕。 |

2. 理化指标:

| 品种  | 项目指标         |             |         |
|-----|--------------|-------------|---------|
|     | 去皮硬度, kg/cm2 | 可溶性固形物, %   | 可滴定酸, % |
| 元帅系 | ≥6.5kg/cm2   | 13.2%—15.2% | ≤0.29%  |
| 富士系 | ≥6.9 kg      | 13.5%—15.1% | ≤0.27%  |
| 金冠系 | ≥6.8kg/cm2   | 13.0%—15.0% | ≤0.28%  |

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。