

2008年第77号

**关于批准对瑶里嫩蕊、景芝神酿、左权
绵核桃、酒鬼酒、秦安蜜桃实施
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瑶里嫩蕊、景芝神酿、左权绵核桃、酒鬼酒、秦安蜜桃地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对瑶里嫩蕊、景芝神酿、左权绵核桃、酒鬼酒、秦安蜜桃实施地理标志产品保护。

一、瑶里嫩蕊

(一) 保护范围。

瑶里嫩蕊地理标志产品保护范围以江西省浮梁县人民政府《关于瑶里嫩蕊申请地理标志产品保护范围的请示》(浮府文〔2008〕25号)提出的范围为准，为江西省浮梁县瑶里镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

瑶里嫩蕊地理标志产品保护范围内的生产者，可向景德镇出入境检验检疫局提出使用“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、景芝神酿

(一) 保护范围。

景芝神酿地理标志产品保护范围以山东省安丘市人民政府《关于申请给予景芝神酿酒地理标志产品保护的函》(安政请字〔2007〕10号)提出的范围为准，为山东省安丘市景芝镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

景芝神酿地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省安丘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、左权绵核桃

(一) 保护范围。

左权绵核桃地理标志产品保护范围以山西省左权县人民政府《关于确定左权绵核桃地理标志产品保护范围的报告》(左政发〔2007〕95号)提出的范围为准，为山西省左权县麻田镇、拐儿镇、芹泉镇、桐峪镇、粟城乡等5个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

左权绵核桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向山西省左权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、酒鬼酒

(一) 保护范围。

酒鬼酒地理标志产品保护范围湖南省湘西土家族苗族自治州人民政府《关于划定湘西酒鬼酒原产地保护范围的函》(州政函〔2005〕69号)提出的范围为准,为湖南省吉首市振武营酒鬼湘泉城现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

酒鬼酒地理标志产品保护范围内的生产者,可向湖南省湘西州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、秦安蜜桃

(一) 保护范围。

秦安蜜桃地理标志产品保护范围以甘肃省秦安县人民政府《关于确定秦安蜜桃地理标志产品保护范围的建议函》(秦政函〔2007〕35号)提出的范围为准,为甘肃省秦安县兴国镇、西川镇、莲花镇、陇城镇、郭嘉镇、云山乡、刘坪乡、叶堡乡、安伏乡、魏店乡、王铺乡、王窑乡、千户乡、王尹乡、兴丰乡、中山乡、五营乡等17个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

秦安蜜桃地理标志产品保护范围内的生产者,可向甘肃省秦安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瑶里嫩蕊、景芝神酿、左权绵核桃、酒鬼酒、秦安蜜桃实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件: 1. 瑶里嫩蕊质量技术要求

2. 景芝神酿质量技术要求
3. 左权绵核桃质量技术要求
4. 酒鬼酒质量技术要求
5. 秦安蜜桃质量技术要求

二〇〇八年七月一日

附件1:

瑶里嫩蕊质量技术要求

(一) 茶树品种。

浮梁槠叶种、迎霜、浙农113、浙农117等品种。

(二) 立地条件。

海拔 400 米以上土壤呈酸性，pH 值 4.5 至 6.5，红壤、页岩和花岗岩等风化而成的沙壤土，土层深度在 0.3 米以上，有机质含量在 1.0% 以上，坡度 35% 以下。

（三）栽培管理。

1. 育苗：苗木采用无性繁殖，扦插育苗。
2. 茶树种植：
 - (1) 定植时间为冬末春初季节，即上年的 12 月至下年的 2 月。
 - (2) 定植密度为：单行双株，行距 1.5 至 1.2 米，株距 35cm，每 667m²(亩)植≤2500 株；双行双株，大行距 1.5 至 1.8 米，小行距 40cm，株距 35cm，每 667m²(亩)植≤5000 株；
3. 树冠培养：幼龄茶园进行 3 至 4 次定型修剪；成龄投产茶园进行轻修剪和深修剪，一般每年进行两次；视树势情况确定重修剪或刈割重新培养树冠。
4. 施肥：施肥以有机肥为主，每年每亩≤1000 公斤，秋冬季结合深耕施基肥。
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）鲜叶采摘。

1. 采摘时间和标准：采摘期为春季，采摘标准为一芽至一芽一叶。鲜叶质量要求芽叶完整，鲜嫩匀净。其中特级采摘标准为一芽至一芽一叶初展，一级采摘标准为一芽一叶初展至一芽一叶。
2. 采摘手法：手工提采。
3. 鲜叶运输：必须用清洁，透气良好的盛具装盛，不得紧压，注意保质保鲜，合理储存。

（五）加工工艺。

工艺流程：鲜叶摊放→挑选→杀青→揉捻→理条→烘干→包装入库。

1. 鲜叶摊放：厚度 1.5cm 至 3cm。
2. 杀青：锅温 180 摄氏度至 150 摄氏度，直至杀匀杀透。
3. 揉捻：按轻→重→轻的原则揉捻。
4. 理条：理条至茶叶银毫显露，达到七成干。
5. 烘干：炉温 80 至 60 度使其含水量 6%以下出笼。
6. 包装入库：按产品等级进行包装，入库冷藏保鲜。

(六) 质量特色。

1. 感官特征：外形条索紧直匀绿；色泽嫩绿显毫，在阳光下通透似玉，汤色清澈透亮，香气高长持久，呈兰花香，滋味鲜醇回甜，叶底嫩绿匀齐。
2. 理化指标：水浸出物 \geq 36%，氨基酸 \geq 3.5%。
3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2：

景芝神酿质量技术要求

- (一) 原料。
 1. 高粱：符合 GB/T 8231 的规定，容重 \geq 720g/L，要求籽粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
 2. 小麦：符合 GB 1351 的规定，容重 \geq 730g/L，要求籽粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
 3. 豹皮：利用符合 GB 1351 规定的优质小麦加工而成，要求新鲜、片大，均匀疏松，无霉变，无异味，无杂质。
 4. 酿造用水：符合 GB 5749 的规定，取自景芝镇保护范围内的地下水。

(二) 糖化发酵剂。

1. 大曲: 以小麦为原料, 经粉碎、加水拌料、制曲、入室安曲等工序, 利用保护地域范围内特定的自然菌群制成的中、高温曲。生产用的大曲贮存期应不少于三个月。
2. 麸曲: 以麸皮为主要原料, 接入河内白曲纯种培养而成。要求外观菌丝紧密、颜色新鲜、鲜曲香味浓、糖化力 $\geq 900\text{u/g}$ 。
3. 生香酵母: 以麸皮为主要原料, 接入景芝神酿生香酵母混合培养而成。要求细胞数 $\geq 6 \text{ 亿/g}$, 芽生率 $\geq 12\%$ 。

(三) 生产工艺要求。

1. 生产工艺流程:

原料→粉碎→润料→蒸料→配料→通风晾米查→加曲加浆→高温堆积→入池发酵→出池→蒸馏→原酒入库→贮存→勾调→包装→成品

2. 生产工艺要点:

“景芝神酿”酒的酿制, 是以高粱、小麦、麸皮(配比为8:1.5:0.5)为主料, 以大曲、麸曲、生香酵母(配比为1:2:1)等为糖化发酵剂, 以泥底砖窖为发酵容器, 采用清蒸续米查、高温堆积(温度45°C至50°C)、高温发酵等工艺, 发酵温度40°C以上, 发酵周期30至50天。发酵期满后, 出窖酒醅分层蒸馏, 量质摘酒, 分级入库, 陶坛贮存, 酒龄三年以上, 经勾调、包装出厂。

(四) 质量特色。

1. 感官要求:

项 目	要 求		
	53%vol、62%vol	42%vol、46%vol、49%vol	38%vol
色 泽	无色(或微黄)、清亮透明、无悬浮物、无沉淀		

香 气	幽雅纯正、芝麻香突出	幽雅纯正、芝麻香显著	幽雅纯正、芝麻香明显
口 味	醇厚细腻、丰满谐调、回味怡畅	醇厚细腻、香味谐调、余味悠长	醇和细腻、香味谐调、余味较长
风 格	具有本品独特的风格		

2. 理化指标:

项 目	要 求		
酒精度%vol	53、62	42、46、49	38
总酸(以乙酸计) g / L ≥	0.8	0.7	0.6
总酯(以乙酸乙酯计) g / L ≥	2.7	2.3	2.0
乙酸乙酯 g / L ≥	0.8	0.7	0.6
己酸乙酯 g / L	0.1—1.0		
3-甲硫基丙醇 mg / L ≥	0.6	0.5	0.4
固型物 g / L ≤	0.8	0.7	0.6

注: 酒精度允许误差为±1.0%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 3:

左权绵核桃质量技术要求

(一) 品种。

白水绵核桃、老牛绵核桃、辽香1号。

(二) 立地条件。

海拔650至1100米，土壤类型为壤土或沙壤土，有机质含量≥1.0%，土层厚度1.0m以上，土壤pH值6.5至7.5，地下水位在地表2m以下。

(三) 栽培技术。

1. 育苗：以当地核桃为砧木，从无检疫性病虫害的母株上采集接穗进行嫁接繁殖。
2. 栽植：春季栽植时间在土壤解冻后至苗木发芽前完成，秋季栽植时间在苗木落叶后至土壤封冻前完成，栽植密度≤490株/公顷。
3. 树型：采取自然开心形或疏散分层形。
4. 施肥：以农家肥为主，辅以化肥。幼树每年每株施农家肥应≥25kg，成龄树每年每株施农家肥应≥50kg。

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. 采收时期：以果皮开裂 1/5 时开始采收。

2. 脱青：采用堆沤法脱青皮或化学脱青皮。

(五) 储藏。

储藏根据实际情况采用：短期干藏、低温冷藏、膜帐密封贮藏。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

品种	白水绵核桃	老牛绵核桃	辽香 1 号	
感官特色	果形	扁圆，缝合线较宽，顶部平，果形基本一致。 壳面洁净，呈自然黄白色	椭圆，缝合线较窄， 顶部微凹，果形基本 一致。壳面洁净，呈 自然黄白色	缝合线微突， 果形基本一 致。壳面洁 净，呈自然黄 白色
	果仁	饱满、色黄白、涩味淡	饱满、色淡琥珀、微 涩	饱满、色黄 白、涩味淡

2. 理化指标：

品种	白水绵核桃	老牛绵核桃	辽香 1 号	
理化指标	横径 mm	≥30	≥30	≥30
	平均果重 g	≥12	≥12	≥10
	出仁率%	≥45	≥45	≥45
	含水率%	≤8	≤8	≤8
	脂肪含量%	≥60	≥60	≥60
	蛋白质含量%	≥12	≥12	≥12

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 4：

酒鬼酒质量技术要求

(一) 原料。

- 高粱：符合 GB /T 8231 的规定。选取包括：黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、山西、宁夏、新疆、青海、甘肃等九省区内生产的优质高粱。
- 小麦：符合 GB 1351 的规定。选取优质软质小麦。
- 大米、糯米：符合 GB 1354 的规定。选取优质米。

4. 玉米：符合 GB 1353 的规定。选取优质玉米。
5. 大曲、根霉曲：符合 QJ/JG11.01—2005 的规定。
6. 酿造用水：符合 GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准的规定，取自保护区域内三眼井的泉水和地下水。

(二) 生产工艺。

以优质高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，以根霉曲和中高温大曲为糖化发酵剂，采用保护区域范围内的三眼泉水和地下水为酿造、加浆用水，采用多粮整颗粒原料（玉米须粉碎）、粮醅清蒸清烧、根霉曲多粮糖化、大曲续糟发酵、窖泥提质增香、天然洞藏储存、精心组合勾兑等技术生产的蒸馏酒。

1. 制曲工艺：以软质小麦为主要原料，利用保护区域范围内的特殊自然环境制成的中高温大曲，其发酵温度在 57°C 至 62°C。

工艺流程：

小麦→润料→粉碎→加水拌合→成型→凉汗→安曲→培菌管理→并房管理→出曲→入库管理

- (1) 润料水分 1%至 3%；
- (2) 粉碎要求烂皮不烂心的梅花瓣；
- (3) 拌料水分 36%至 40%；
- (4) 采用地面与架式结合，立体培菌方式；
- (5) 顶火温度 57°C至 62°C保持在 7 天以上；
- (6) 培养周期约 45 天；
- (7) 入库贮藏 2 个月以上。

2. 酿酒工艺：

- (1) 采用 15 年以上窖龄的泥窖为发酵容器。
- (2) 原料配比：高粱、大米、糯米、小麦、玉米的配比为 65:15:10:5:5。玉米要求粉碎度通过 20 目筛的达 55% 至 75% 左右。粮醅比：冬季为 1:2 至 2.5，夏季为 1:2.5 至 3。
- (3) 泡粮洗粮：高粱须用温水浸泡 18 至 24 小时后，清洗去除杂质、料壳，再用水冲洗三遍。糯米和大米要求充分浸泡 2 至 3 小时后，再沥干表面水份；玉米粉用 40 至 60℃ 温水湿润 4 至 6 小时，要求润料充分、均匀、不流水。
- (4) 多粮清蒸糖化：三次打喷，四次翻造。要求 90% 以上的高粱开花，干爽，熟而不粘，内无生心。夏秋季糖化时间为 24 ± 4 小时，糖化原料品温不超过 38℃，已基本解胶，嫩香嫩甜，柔软、无异味、不流汁。春冬季糖化时间为 44 ± 4 小时，糖化原料品温不超 40℃，已彻底解胶，清香、柔软、无异味、不流汁。
- (5) 清烧取酒：上甑时间要求控制在 40 至 60 分钟，流酒温度在 30℃ 以下，流酒速度在 1 至 1.5kg/分钟。
- (6) 稻壳须新鲜，呈金黄色，无霉烂，无变质，在使用前清蒸 30 分钟以上并摊凉，稻壳用量为 18% 至 24%。
- (7) 根霉曲的糖化力在 350 单位以上，使用量 0.5% 至 0.6%；大曲糖化力 300 至 700 单位，粉碎度通过 20 目筛的细粉占 70% 至 75%，曲粮比为 20% 至 26%。
- (8) 入池淀粉在 13% 至 18% 之间。
- (9) 入池水分在 58% 至 62% 左右。
- (10) 入池酸度 1.00 至 2.00。
- (11) 分层起糟，分层蒸馏，截头去尾，量质摘酒，分质并坛。
- (12) 低温 15℃ 至 19℃ 入窖，气温过高时平低温，最低不能低于 13℃。
- (13) 发酵周期 45 天至 110 天。

3. 勾兑贮存工艺：

- (1) 原酒使用陶坛分质贮存。
- (2) 成品酒勾调采用贮存三年以上的优质原酒为基酒，用至少贮存五年以上的特殊调味酒进行勾调。
- (3) 勾调加浆用水选取保护区域内经反渗透过滤处理的泉水和地下水，硬度小于10mg/L。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项 目		要 求					
酒精度/%vol		58	54	52	50	46	38
感 官 要 求	外观	无色（或微黄）透明、无悬浮物、无沉淀					
	香气	馥郁幽雅	馥郁幽雅	馥郁幽雅	馥郁幽雅	馥郁幽雅	馥郁幽雅
	口味	酒体醇厚 丰满，绵 甜圆润， 余味净爽 悠长	酒体醇厚 丰满，绵 甜圆润， 净爽余长	酒体醇厚 丰满，绵 甜圆润， 净爽余长	酒体醇 和，绵甜 圆润，净 爽较长	酒体醇 和，绵甜 圆润，余 味较长	酒体绵甜 圆润，净 爽
	风格	具有馥郁香型典型风格					
注：当酒温低于10℃时，允许出现少量白色絮状沉淀或失光；当酒温10℃以上时应逐渐恢复正常。							

2. 理化指标：

项 目		要 求					
酒精度/%vol		58	54	52	50	46	38
理 化 要 求	总酸(以乙酸计) /g/L ≥	0.50			0.40		
	总酯(以乙酸乙酯计) /g/L ≥	2.20	2.00			1.80	1.60
	乙酸乙酯/g/L ≥	1.00	0.80			0.60	0.40
	己酸乙酯/g/L ≥	1.20	1.00			0.80	0.60
	正丙醇/g/L ≥	0.15	0.12			0.12	0.10
	固形物/g/L ≤	0.40			0.50	0.70	
注：酒精度允许误差为±1.0%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 5:

泰安蜜桃质量技术要求

(一) 品种。

春艳、麦香、仓方早生、沙红桃、北京七号、大久保、八月脆、红雪桃。

(二) 立地条件。

海拔 1120 m 至 1650m, 土壤类型为黄绵土、淀土, 土壤 pH7.5 至 8.1, 有机质含量 $\geq 1\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育: 以甘肃桃、毛桃、秋桃实生苗为砧木, 进行嫁接繁育。

2. 建园: 栽植密度 ≤ 840 株/公顷。

3. 肥水管理: 以有机肥为主, 盛果期果园施有机肥 ≥ 60 吨/公顷; 灌水应遵循冬饱、春早、夏巧、秋控的原则, 视土壤墒情适时灌水。

4. 整形修剪: 树形为开心形, 采用冬剪和夏剪相结合, 枝量 ≤ 22.5 万条/公顷。

5. 花果管理: 疏花疏果, 早熟品种果枝同侧留果间距 12 cm 至 15cm, 中晚熟品种 14 cm 至 22cm。产量 ≤ 37.5 吨/公顷。

6. 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。

早熟品种 6 月中下旬采收, 中熟品种 7 月中下旬采收, 晚熟品种 8 月中下旬至 10 月初成熟采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

项目 品种	果 形	大 小	着色面积
春艳	果实圆形或近圆形	单果重 ≥ 125 g	50%以上
麦香	果实近圆形	单果重 ≥ 140 g	55%以上
仓方早生	果实圆形	单果重 ≥ 200 g	60%以上
沙红桃	果实圆形或近圆形	单果重 ≥ 200 g	60%以上
北京七号	果实卵圆形	单果重 ≥ 200 g	60%以上
大久保	果实圆形或近圆形	单果重 ≥ 200 g	60%以上
八月脆	果实近圆形或扁圆形	单果重 ≥ 220 g	60%以上
红雪桃	果实近圆形	单果重 ≥ 250 g	40%以上

2.理化指标:

项目 品种	可溶性固形物 (%)	可滴定酸 (%)	硬度 (kg/ cm ²)
春艳	≥ 9.0	≤ 0.6	≥ 4.6

麦香	≥10.0	≤0.5	≥4.5
仓方早生	≥11.0	≤0.5	≥4.8
沙红桃	≥11.0	≤0.5	≥4.8
北京七号	≥12.0	≤0.5	≥4.6
大久保	≥11.0	≤0.5	≥4.6
八月脆	≥11.0	≤0.6	≥4.6
红雪桃	≥13.0	≤0.4	≥4.6

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。