

2011 年第 100 号

## **关于批准对桓仁山核桃油、榆树钱酒(榆树大曲)、 贡水白柚、香云纱、巴州川明参实施 地理标志产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对桓仁山核桃油、榆树钱酒(榆树大曲)、贡水白柚、香云纱、巴州川明参地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准桓仁山核桃油、榆树钱酒(榆树大曲)、贡水白柚、香云纱、巴州川明参为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

### **一、桓仁山核桃油**

#### **(一) 产地范围。**

桓仁山核桃油产地范围为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

桓仁山核桃油产地范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族自治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，经辽宁省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。桓仁山核桃油的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

#### **(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

### **二、榆树钱酒(榆树大曲)**

#### **(一) 产地范围。**

榆树钱酒(榆树大曲)产地范围为吉林省榆树市现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

榆树钱酒(榆树大曲)产地范围内的生产者，可向吉林省榆树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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。榆树钱酒(榆树大曲)的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

#### **(三) 质量技术要求（见附件 2）。**

### **三、贡水白柚**

**(一) 产地范围。**

贡水白柚产地范围为湖北省宣恩县李家河乡、沙道沟镇、高罗乡、珠山镇、晓关侗族乡、椒园镇 6 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

贡水白柚产地范围内的生产者，可向湖北省宣恩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，报国家质检总局核准后予以公告。贡水白柚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、香云纱**

**(一) 产地范围。**

香云纱产地范围为广东省佛山市顺德区现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

香云纱产地范围内的生产者，可向广东省佛山市顺德区市场安全监管局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。香云纱的法定检测机构由广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、巴州川明参**

**(一) 产地范围。**

巴州川明参产地范围为四川省巴中市巴州区现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

巴州川明参产地范围内的生产者，可向四川省巴中市巴州区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，报国家质检总局核准后予以公告。巴州川明参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）。**

**特此公告。**

**附件：1. 桓仁山核桃油质量技术要求**

**2. 榆树钱酒(榆树大曲)质量技术要求**

3. 贡水白柚质量技术要求
4. 香云纱质量技术要求
5. 巴州川明参质量技术要求

二〇一一年七月六日

附件 1：

**桓仁山核桃油质量技术要求**

**(一) 种源。**

核桃楸 (*Jugans mandshurica* Maxim)。

**(二) 立地条件。**

海拔高度 500m 至 800m，土壤类型为棕壤、暗棕壤，土壤 pH 值 5.6 至 7.0，土壤有机质含量 $\geq$ 2.5%。

**(三) 原料采摘与贮藏。**

1. 采摘要求：果皮由深绿色变为黄绿色，果实充分成熟落地后，收集、去皮、晾干。

2. 原料贮藏：常温贮藏不超过 6 个月。

**(四) 加工。**

1. 加工工艺流程：原料→分级→破碎→取仁→储存→榨油→精滤→灌装

2. 加工要求：

(1) 原料：含水率 $\leq$ 5%。

(2) 桃仁贮藏：常温贮藏，相对湿度30%至40%，贮藏时间不得超过7天。

(3) 压榨：采用低温压榨，压榨温度≤70℃。

(4) 精滤：采用膜过滤，过滤2次。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 色泽和外观：油色金黄鲜亮，油脂澄清、透明。

(2) 口感：醇厚绵香。

2. 理化指标：

项目	指标
酸值(KOH)/(mg/g)	≤2.0
过氧化值(mmol/kg)	≤5.0

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2：

榆树钱酒(榆树大曲)质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 水：保护范围内的地下水，水质符合国家饮用水标准。

2. 高粱：保护范围内生产的酿酒高粱，品质符合国家相关标准要求。

(二) 制曲工艺。

小麦粉碎度粗粉占75%至80%，水份控制在38%至39%。踩曲后入房培养，曲胚水分为36%至38%。

(1) 前火期。前三天室温保持在25℃至30℃，不要超40℃。然后进行翻曲。

(2) 潮火期。当品温达到温度55℃时，即可进行上下翻曲。

(3) 干火期。品温控制在50℃至55℃之间。

成品曲储存三个月以上，方可使用。当年踩曲，当年使用。

### (三) 酿酒工艺。

1. 工艺流程图：（略）
2. 关键技术要求：
  - (1) 配料：回醅量为主料的 5 倍，量水为主料的 18%至 22%，曲粉为主料的 19%至 22%，稻壳为主料的 18%至 22%。
  - (2) 入窖条件：保持入窖水分 57%至 60%；控制入窖粮糟淀粉 14%至 16%；入窖温度热季平地温，旺季 17°C至 19°C。
  - (3) 稻壳清蒸：使用稻壳前，对稻壳进行清蒸。大汽清蒸时间不少于 30 分钟，出甑摊晾。
  - (4) 装甑蒸馏：保持糟醅在甑内边高中低（约差 6cm 至 10cm）。装甑气压 0.02 mpa 至 0.04mpa，装甑时间 35 至 40 分钟。
  - (5) 分段摘酒：
    - ①头段（头酒）：“摘头”后，摘取头酒单独存放，酒精度不低于 72 度。
    - ②第一段：摘取头酒后当酒精度降到 70 度时进行摘酒，混合酒精度 75 至 72 度之间。
    - ③第二段：当酒精度由 70 度降到 60 度时，进行第二段摘酒，混合酒精度 65 至 62 度之间。
    - ④第三段：当酒精度由 60 度降到 50 度左右时（断花），进行第三段摘酒，混合酒精度 55 至 52 度之间。
    - ⑤去尾（尾酒）：摘取（段花）后酒精度 48 至 0 度，待回到底锅复蒸。
  - (6) 打量水：按投粮的 80%至 100%打入量水，温度 85°C以上。
  - (7) 储存要求：头酒装入麻坛，其它酒装入木质酒海中进行储存。储存期 1 年以上。

### (四) 质量特色（浓香型）。

#### 1. 感官特色：

- (1) 高度酒 (41.0%vol 至 65.0%vol)

项目	优级	一级
----	----	----

色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	诸香谐调，幽雅怡畅	诸香较谐调，较幽雅舒适
口味	细腻丰满，回味爽净	醇厚柔绵，回味较爽
风格	具有本品典型的风格	具有本品突出的风格

## (2) 低度酒 (36.0%vol 至 40.0%vol)

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	诸香谐调，幽雅舒适	诸香较谐调，纯正舒适
口味	醇和绵柔，余味爽净	醇甜柔和，余味较爽
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格

## 2. 理化指标:

项目	高度酒	低度酒
酒精度/(%vol)	41.0-65.0	36.0-40.0
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.60	1.10
己酸乙酯/(g/L)	0.70-2.80	0.40-2.20

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:

## 贡水白柚质量技术要求

### (一) 品种。

鄂柚 1 号。

### (二) 立地条件。

海拔高度≤650m，坡度≤25 度。土壤有机质含量≥1.5%，土层厚度≥60cm，pH 值 5.5 至 6.5，地下水位≤1m。

### (三) 栽培管理。

1. 育苗：一般为常规育苗，有条件的地方提倡进行容器育苗。
2. 栽植：栽植时间为春季（2 月下旬至 3 月中旬）和秋季（10 月中旬至 11 月上旬）。株行距：3m×5m，宜采用垄厢栽培。

3. 修剪：贡水白柚以自然开心形为主。干高 40cm 至 50cm，主枝 3 至 4 个。主枝分枝角度以 40° 为宜，每个主枝上配置副主枝 2 至 3 个，第三主枝形成后将中央干剪除。

4. 病虫害防治：按照“预防为主、综合防治”的原则，综合采用农业、物理、生物、化学防治方法。

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）采摘。

鲜销果须完熟采收，贮运果实在果实着色 8 成以上即采。套袋果应适当晚采，以 11 月下旬小雪前后采收。

#### （五）质量特色。

1. 感官特色：贡水白柚果实中大，单果重 900g 至 1500g，呈倒卵圆形，蒂部稍偏微凹，有沟纹，果面黄白色，油胞中细，果皮中厚，海绵层白色；果实少核或无核，囊瓣整齐一致，果肉易与囊衣完整分离，汁胞脆嫩，酸甜适度，味浓，无苦、麻等异味，耐贮藏。

2. 理化指标：可溶性固形物  $\geq 10\%$ ，固酸比  $\geq 13\%$ 。

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：

### 香云纱质量技术要求

#### （一）原辅材料。

1. 壶绸：为纯蚕丝织物，密度偏差率、质量偏差率均应符合国家相关规定。

2. 薯莨：为薯蓣科，薯蓣属，多年生粗壮藤本植物的块茎。表面棕黑色，切面红色。

3. 河泥：采集于顺德区境内河道、富含亚铁离子，颜色灰黑，无恶臭味，手感细腻，不含影响使用的杂物。

## (二) 加工技术要求。

1. 工艺流程：坯绸准备→薯莨液制备→浸莨水→晒莨→洒莨水→一次封莨水→一次煮绸→二次封莨水→二次煮绸→三次封莨水（俗称“起货”）→过泥→清洗河泥→四次封莨水（俗称“复乌”）→摊雾

### 2. 工艺要点：

(1) 坯绸准备。将坯绸裁剪成长为15m至20m的段，在每段坯绸的两头缝制棉织品的穿棒套。

(2) 薯莨液制备。将磨碎的薯莨放于竹箩内后，浸于水槽中并过滤所得的薯莨液。浸在第一个槽中得到的薯莨液称为“头过水”，将得到“头过水”的薯莨碎浸入第二个水槽中得到的薯莨液称“两过水”，以后依次得到的薯莨液称为“三过水”、“四过水”。

(3) 浸莨水。将准备好的坯绸浸入“头过水”中，不断翻动，直至浸透。

(4) 晒莨。取出浸莨水后的坯绸，自然沥水后，正面向上平摊于草地上，曝晒至干。

(5) 洒莨水。用“两过水”洒在经过晒莨的坯绸上，并立即用葵叶扫把将坯绸表面上的“两过水”涂抹均匀、晒干，如此循环多次。

(6) 一次封莨水。将坯绸放置到特制的封水槽中，将坯绸浸入“三过水”持续30分钟以上，并进行晒莨，如此循环多次。

(7) 一次煮绸。将坯绸置于大铜锅中，用温度为45℃至50℃的“三过水”浸泡4至5分钟，期间应不断翻动。浸泡后的坯绸应自然沥水、晒干。

(8) 二次封莨水。用“四过水”对一次煮绸后的坯绸进行第二次封莨水，如此循环多次。

(9) 二次煮绸。用“四过水”对二次封莨水后的坯绸进行第二次煮绸。

(10) 三次封莨水（俗称“起货”）。用“四过水”对二次煮绸后的坯绸进行第三次封莨水，仅进行一次，待坯绸晒干后将其卷成筒状。

(11) 过泥。坯绸在经过上述工艺处理后，进行过河泥处理。过河泥应在阴凉处，按以下步骤进行：

- ①将河泥均匀搅拌成糊状；
- ②将坯绸正面向上平摊于洁净的水泥地面，涂抹河泥，使其表面形成均匀的薄河泥层，以肉眼看不到露底为准；
- ③涂泥后，将坯绸按其中轴线轻轻对折，再平稳地将坯绸抬到沙地上平摊 30 至 50 分钟。

(12) 清洗河泥。将过泥后的坯绸抬到晒地附近的河中洗涤，将河泥洗尽后，正面向上平摊在草地上晒干。

(13) 四次封莨水（俗称“复乌”）。对坯绸进行第四次封莨水。在四次封莨水后，将坯绸平摊于草地上晒干。

(14) 摊雾在太阳下山前后，将坯绸平摊在草地上，使坯绸吸收草上的水分而软化，共持续 40 分钟。

### (三) 质量特色。

#### 1. 感官特色：

(1) 正面色泽乌黑发亮，反面色泽咖啡色或原底彩色，并具有莨斑和泥斑痕迹；

(2) 古朴、美观，手感质地幼结、软滑、坚韧；

(3) 透气性强、不沾身。

#### 2. 理化指标：

项目	单位	指标
蚕丝纤维含量	%	100
水洗尺寸变化率	%	-5.0～+2.0

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 5：

### 巴州川明参质量技术要求

### (一) 种源。

伞形科植物川明参 (*chuanmingshen violaceum* Sheh et Shan)。

### (二) 立地条件。

海拔高度 400m 至 800m，土壤类型为水稻土，土壤质地为壤土或砂壤土，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤有机质 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，栽培地间隔时间 $\geq 2$  年。

### (三) 栽培管理。

1. 播种育苗：8 月下旬播种，采取撒播或者条播两种方式，撒播每公顷用种量 $\leq 120\text{kg}$ ，条播每公顷用种量 $\leq 90\text{kg}$ ，播种深度 $\leq 1\text{cm}$ 。

2. 移栽：次年 7 月下旬至 8 月上旬，行距 20cm 至 25cm，株距 5cm 至 7cm，每公顷 $\leq 900000$  株。

3. 割苔：花苔刚抽出时，及时将花苔割去。

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) 采收加工。

第三年 3 月下旬至 4 月上旬采收。采后加工分清洗、刮皮、燎煮、水漂、干燥五个环节。禁用硫磺熏蒸。

### (五) 质量特色。

1. 感官特色：长圆柱形，微弯曲；表面黄白色，较光滑；质坚实硬脆，断面淡黄白色、纹理清晰，半透明，有角质样光泽；味甘，嚼之发甜。

2. 理化指标：水分 $\leq 14\%$ ，淀粉含量 $\geq 50\%$ ，粗蛋白质含量 $\geq 4.0\%$ 。

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。