

## 2009 年第 126 号

### 关于批准对石门核桃、乾安黄小米、北大仓酒、

### 靖安椪柑、竹溪贡米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石门核桃、乾安黄小米、北大仓酒、靖安椪柑、竹溪贡米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对石门核桃、北大仓酒、乾安黄小米、靖安椪柑、竹溪贡米实施地理标志产品保护。

#### 一、石门核桃

##### (一) 保护范围。

石门核桃地理标志产品保护范围为河北省卢龙县现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

石门核桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省卢龙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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。石门核桃的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、乾安黄小米

##### (一) 保护范围。

乾安黄小米地理标志产品保护范围为吉林省乾安县乾安镇、大布苏镇、水字镇、安字镇、让字镇、所字镇、道字乡、严字乡、赞字乡、余字乡等 10 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

乾安黄小米地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省乾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，经吉林省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。乾安黄小米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、北大仓酒

##### (一) 保护范围。

北大仓酒地理标志产品保护范围为黑龙江省齐齐哈尔市龙沙区、建华区、铁锋区、富拉尔基区、昂昂溪区、龙江县现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

北大仓酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向齐齐哈尔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，经黑龙江出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。北大仓酒的法定检测机构由黑龙江出入境检验检疫局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、靖安椪柑

##### (一) 保护范围。

靖安椪柑地理标志产品保护范围为江西省靖安县香田乡、双溪镇、雷公尖乡、仁首镇、宝峰镇、水口乡、高湖镇等 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖安椪柑地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省靖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，经江西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。靖安椪柑的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

## 五、竹溪贡米

(一) 保护范围。

竹溪贡米地理标志产品保护范围为湖北省竹溪县中峰镇、蒋家堰镇、龙坝乡、城关镇、水坪镇、县河镇、新洲乡、兵营乡、汇湾乡等 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

竹溪贡米地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省竹溪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。竹溪贡米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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对石门核桃、北大仓酒、乾安黄小米、靖安椪柑、竹溪贡米实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 石门核桃质量技术要求

2. 乾安黄小米质量技术要求

3. 北大仓酒质量技术要求

4. 靖安椪柑质量技术要求

5. 竹溪贡米质量技术要求

二〇〇九年十二月二十八日

附件 1：

## 石门核桃质量技术要求

### (一) 品种。

从在当地核桃实生群体中选出的元宝、龙珠、魁香、硕宝等品种。

### (二) 立地条件。

土壤类型选择以石灰岩为主成土母质的褐土类，质地为中壤或沙壤土，土层厚度 $\geq 1$ 米，pH 值 7 至 7.9，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，光照充足，排水良好，地下水位在 2m 以下。

### (三) 栽培管理。

1. 育苗：选择亲合力强的核桃属植物(Juglans)作砧木采用嫁接繁殖或其他无性繁殖。

2. 定植：

(1) 时间：春季四月上旬或秋季落叶后至土壤结冻前。

(2) 密度：每公顷 $\leq 495$ 株。

3. 肥水管理：

(1) 施肥：以有机肥为主，结果园每年施优质有机肥 $\geq 25000\text{Kg/公顷}$ 。

(2) 灌水：每年的 5 至 6 月视核桃园土壤墒情灌水 1 至 2 次。

4. 整形修剪：依据立地条件和栽植密度选择适宜的树形，培养好主侧枝和结果枝组，充分利用光能，合理负载。

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) 采收及采后处理。

1. 采收时间：有 20%至 30%核桃青果自然开裂或青皮由绿转黄时开始采收。

2. 采后处理：核桃青果采收后，在保持坚果品质不变的条件下，采用自然或机械脱青皮，阴干或烘干，含水量 $\leq 8\%$ 。

### (五) 质量特色。

1. 感官特色：

品种	坚果形状	果形指数	外壳颜色	取仁难易	种仁颜色	种仁风味
元宝	元宝形	$0.81\pm 0.03$	浅黄褐色	易取整仁	淡黄白色	香、不涩
龙珠	圆形	$0.90\pm 0.04$	浅黄褐色	易取整仁	淡黄白色	香、微涩
魁香	圆形	$0.92\pm 0.03$	浅黄褐色	易取整仁	黄白色	浓香、不涩
硕宝	近圆形	$0.93\pm 0.05$	浅黄褐色	易取整仁	黄白或淡黄	香、微涩

2. 理化指标：

品种	单果重 (g)	壳厚度 (mm)	出仁率	脂肪含量	蛋白质含量
元宝	$\geq 13.0$	0.9-1.0	$\geq 56\%$	$\geq 66.0\%$	$\geq 16.0\%$

龙珠	≥12.0	1.0-1.1	≥52%	≥70.0%	≥15.0%
魁香	≥12.0	1.0-1.2	≥53%	≥66.0%	≥17.0%
硕宝	≥17.0	1.0-1.2	≥50%	≥59.0%	≥20.0%

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：

#### 乾安黄小米质量技术要求

##### （一）品种。

大头黄、金谷 2 号、长寿香谷 I 号及其延伸品种。

##### （二）立地条件。

土壤类型为淡黑钙土，质地为沙壤土，有机质含量≥1%，pH 值 7.0 至 8.0，耕层厚度≥25cm。

##### （三）栽培管理。

1. 选种：种子纯度≥98%，净度≥98%，发芽率≥95%，含水量≤10%。

##### 2. 播种：

###### （1）种子处理：

①晒种：播种前 10d 至 15d，在阳光下晒种 1d 至 2d。

②浸种：用 50℃至 55℃温汤浸种 10min 至 20min。

###### （2）播种：

①播种时间：4 月中旬。

②留苗密度：每公顷≤75 万株。

3. 施肥：每公顷每年施腐熟有机肥≥30m<sup>3</sup>。

4. 灌水：灌浆期如遇干旱需灌水。

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）收获。

九月下旬果皮变为本品种固有色泽，籽粒变硬后及时收获。

##### （五）加工。

谷子→清选→碾磨→精选→定量→包装→成品

(六) 质量特色。

1. 感官特色：米粒饱满，色泽金黄，表面有光泽，手感光滑沉实，煮熟的小米饭入口绵软，食之可口，香味浓郁。
2. 理化特性:水分 $\leq 13.0\%$ ，直链淀粉含量 15%至 22%，胶稠度 $\geq 90\text{mm}$ ，蛋白质 $\geq 8.5\%$ ，粗脂肪 $\geq 2.5\%$ ，碱消值 2.0 至 4.0，维生素 B1  $\geq 0.45\text{ mg}/100\text{g}$ 。
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：

北大仓酒质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 小麦：采用产于保护区范围内的优质强筋小麦，蛋白质含量 $\geq 11\%$ ，品质符合国家关于小麦的标准。
2. 大豆：采用产于保护区范围内的非转基因东北大豆，品质符合国家关于大豆的标准。
3. 高粱：采用保护区范围内生产的优质高粱，品质符合国家关于高粱的标准。
4. 稻皮：来自保护区范围内，要求新鲜、无霉烂、干燥、无污染，颜色呈金黄色。
5. 酿酒用水：来自保护区范围内，总硬度为 180 至 300mg/L，pH 值 6.7 至 8.0。
6. 调酒用水：来自保护区范围内，经处理符合国家标准的纯净水，水质必须符合国家生活饮用水卫生标准。

(二) 生产工艺要求。

1. 制曲工艺：

- (1) 粉碎：小麦加入 5%至 10%的水，润料 3 至 4 小时，用对辊机轧成梅花瓣。  
粉碎度要求：小麦未通过 20 目筛的占 50%至 60%，通过 20 目筛的占 40%至 50%，大豆、母曲细粉。
- (2) 拌曲：将曲料、母曲、豆粉按一定比例掺兑，加 37%至 40%水翻拌均匀。
- (3) 踩曲：将翻拌好的曲料进行压块、成形，硬度能形成松而不散的曲坯。
- (4) 堆曲：压制好的曲坯表面略干、曲坯变硬后移入曲室，摆曲前在地面铺厚 15cm 稻草，曲块之间用 2cm 至 5cm 稻草隔开，曲块上铺厚约 7cm 至 10cm 直稻草。
- (5) 盖草及洒水：曲块堆好后用乱稻草盖在上层及四周。对曲堆上面的稻草层洒水，洒水量夏季较冬季多一些，以不流入曲堆为准。
- (6) 翻曲：曲堆盖草后，夏季 5 至 6 天，冬季 7 至 9 天，温度达到 65℃至 70℃，室内湿度达到或接近饱和点，曲块表面的霉衣长出，进行翻曲；再过一周进行第二次翻曲。
- (7) 拆曲：翻曲后 15 天，进行换气排潮，到 40 天左右，曲温降到室温时拆曲出房。
- (8) 储存：曲块拆出后入库，通风干燥储存 3 至 4 个月，然后再使用。
- (9) 成品高温大曲的指标：

指 标	一等曲	二等曲	三等曲
感官指标	表面有少量烤皮，大	表面烤皮较重；断面	表面为灰白色；断面

	部分为金黄色；断面 荳口为金黄色；有明 显的酱香味；	呈酱黄色；焦香重， 有酱香；	外面为清荳曲，内心 有金色荳口；
糖化力，mg/gh≥	300	200	150
发酵力，g/g	3-4	3-4	3-4
水分，% ≤	18	18	18
酸度，mg 当量 /100g≤	1	1.2	1.5

## 2. 酿造工艺:

### (1) 原料处理:

- ①高粱采用辊式粉碎机粉碎，以二八破为标准，要破而不碎，严禁碎面产生；
- ②高温大曲采用锤式粉碎机粉碎，破碎度为曲粉能全部通过 40 目筛孔；
- ③稻壳清蒸 45 分钟以上，用量 18%至 25%。

### (2) 操作规程:

- ①投料：一次性一窖投料 5000kg；
- ②润料：采用 85℃至 95℃热水一次润料法，润料 16 小时以上，要求用水量准确，泼水要匀，翻料要透，坐堆要圆，扫边要勤。润好的原料要吸水均匀、透彻，不允许有夹心和干料现象。润料过程不许加稻壳和母糟，润料水份达到 42%至 46%；
- ③拌料：润好的原料加入 15%至 20%配糟混拌，配糟要求用无霉变的 6 排丢糟；
- ④糊化：采用“中汽-大汽-小汽-圆汽-常压”的方式糊化 60 至 100 分钟，使原料蒸熟，蒸透，不得有生心白结，用手捏高粱颗粒有弹性感；
- ⑤摊凉：糊化好的原料摊凉至 30℃至 40℃，根据季节适当调整，加入曲粉，根据原料的水份情况适量补充 30%至 40%热水，然后拌匀收堆；
- ⑥堆积：收堆温度、堆料高度根据不同季节适当调整。当顶堆料表面 30 公分处温度达到 35℃至 40℃时，闻微有酒香时即可混拌均匀入窖发酵；
- ⑦入窖水份：入窖水份 45%至 52%，每排入窖水份应根据实际情况进行调节；
- ⑧分排按比例加曲，用曲总量为原料的 75%。
- ⑨窖池：取自保护区范围内的粘土经长期驯化培养而成窖泥，呈青灰色，对光观察有荧光，手捏柔熟、滑腻。窖池四壁及池底选用五大连池火山岩砌成，生存有大量的产酒、生香有益微生物菌群。
- ⑩入窖：入窖温度控制在 23℃至 28℃，根据季节不同，适当调整；入池摊平并将材料踩实后在料面上撒上一层稻壳，用窖泥封好，窖泥厚度应在 5cm 至 10cm 之间；
- ?跟窖：每天要对窖池进行管理，防止透气产生烧窖现象；
- ?发酵：发酵时间为 29 天，在发酵期内，严格监控温度、水份、酸度、酒精份、淀粉含量的变化；
- ?破窖：将窖面上的窖泥清除干净，然后挖窖装甑；

装甑蒸馏：装甑时要求按照“轻、松、薄、匀、散”的原则操作，严禁用大汽和不稳定汽压装甑和蒸馏；缓火蒸馏，高温流酒（25℃至 30℃），分段量质摘取 50 至 55%vol 酒液入库按质并坛。

在地下特制酒海贮存，储存期至少在 3 年以上；酒海为木制，内用百层以上桑皮纸，按传统工艺糊制；储存中不得接触铁、铜、铝、铅、锰等重金属制品。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽及外观	无色（或微黄）、清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香 气	粮香典雅、酱香突出、陈香舒适、诸香协调
口 味	酒体醇厚、醇甜绵软、圆润爽口、余香悠长
注：当温度低于 10℃时，允许有白色絮状沉淀。	

2. 理化指标：

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）， g/L≥	0.7
总酯（以乙酯计）， g/L≥	2.0
棕榈酸乙酯， g/L	0.04-0.10
固形物， g/L ≤	0.7

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：

靖安椪柑质量技术要求

（一）品种。

香园椪柑。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 400 米以下山坡地，红壤、黄壤、紫色土以及冲积土形成的壤土、砂壤土为宜。土层深厚肥沃大于或等于 1 米，土壤有机质含量大于或等于 2%，地下水位小于 1 米，pH 值 5 至 7。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以枳壳为砧木，采用嫁接繁育。

2. 定植：

(1) 定植时间：春季在 2 月份春芽萌发前，秋季 9 至 10 月秋梢老熟后定植。

(2) 种植密度：每公顷小于 844 株。

3. 肥水：以有机肥为主，合理施用无机肥；每公顷年施有机肥大于等于 15 吨。桄柑灌溉必须掌握适当的灌水量，以土壤含水量约达田间持水量的 60%至 80%为宜。

4. 花果管理：为了桄柑果实整齐，个大，质优，商品性能好，必须进行疏花疏果。大年树通过冬、春季短剪部分结果母枝，增加营养枝，减少结果枝，控制花量。桄柑在第二次生理落果后可根据叶果比确定单株挂果量，疏除多余的果实，每亩结果量控制在 2 吨以下。

5. 整形修剪：树形以圆头形、自然开心形为主，桄柑在生产中修剪主要采取短剪，疏剪，回缩等方法，结合抹芽放梢，环割，圈枝，拉枝等辅助措施，达到全园覆盖度在 70%，叶果比 50 至 60：1。

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) 采摘贮藏。11 月中下旬采摘，单果包装，常温贮藏 30 天方可上市。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：高扁圆形，果蒂完整，色泽橙红（黄）鲜艳，果皮光洁细腻，果皮厚度在 1mm 左右，果肉鲜艳，肉质脆嫩化渣，风味甘甜，酸甜适度，具有该品种特征香气。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	特 级	一 级
可溶性固形物（%）	≥12.0	≥12.0
固酸比	≥11.0：1	≥11.0：1
可食率（%）	≥70	≥65
果实横径（d）/（mm）	70.0≤d	65.0≤d <70.0

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：

竹溪贡米质量技术要求

(一) 品种。

宜香 725、国稻优 5 号等籼稻品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 400 至 800 米；土壤类型包括潯育型土壤、黄棕壤、山淤黑土；土壤 pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量≥3.0%，P2O5 含量 11.0 至 17.0mg/kg，K2O 含量 106.0 至 25.0mg/kg，有效耕作层≥13cm。



### （三）栽培管理。

1. 浸种催芽：浸种前晒种 1 至 2 天；晒种后结合消毒浸种（水温 50℃条件下浸种），消毒后的种子要用清水洗净后再催芽（催芽 48 小时），种子催芽要把握好高温破胸（35℃至 38℃），适温发芽（25℃至 30℃），低温炼芽（25℃至 20℃）三个关键阶段。

2. 播种：采取直播地膜覆盖技术，4 月下旬至 5 月上旬播种，播种密度每公顷≤31.5 万穴，每穴播种催芽后的谷种 2 至 3 粒；同时应备地育秧用于补苗，保证苗全苗齐。

3. 田间管理：每公顷施农家肥≥60000kg（折每亩 4000kg）；采用湿润管理，分蘖期保持厢面膜内湿润即可，严禁串灌深灌；孕穗期和灌浆乳熟期，及时灌水，保证沟里有水，膜面无水。

4. 收获：在水稻成熟后适时收割，按品种单收、单脱、单储藏。

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）加工工艺。

原料分级→筛选清理→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→抛光→色选→成品→包装。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：米粒细长，粒型长宽比≥3.0，垳白粒率≤10.0%，腹白少，晶莹透亮，有光泽；炊饭香味浓郁，冷饭不回生。

2. 理化指标：蛋白质 6.0 至 7.5%；胶稠度≥70mm，直链淀粉含量（干基）15.0 至 20.0%。

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。