

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，谷皮煴杀法生产操作。
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“谷皮煴杀法”，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
非糖固体物 (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, 非糖固体物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签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
非糖固体物 (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, 非糖固体物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签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
非糖固体物 (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, 非糖固体物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。2、酒精度标签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≥25 cm，土壤 pH 值 5.7 至 6.3，土壤有机质含量≥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≤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≥45000kg。
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≤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≥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，晾爽，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 cubeba*)。

(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 667m² (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 \leq 495 株/公顷，短枝型品种/乔化砧栽植密度 \leq 725 株/公顷。

3. 施肥：每公顷施有机肥 \geq 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。 $667m^2$ (亩) 枝量 \leq 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 \geq 90%
富士系	单果重 180g—280g	果品着色度 \geq 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/cm ²	可溶性固体物, %	可滴定酸, %
元帅系	≥6.5kg/cm ²	13.2%—15.2%	≤0.29%
富士系	≥6.9 kg	13.5%—15.1%	≤0.27%
金冠系	≥6.8kg/cm ²	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。