

2012 年第 111 号

国家质检总局关于批准对资中枇杷、老鹰茶、 南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒 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资中枇杷、老鹰茶、南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准资中枇杷、老鹰茶、南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、资中枇杷

(一) 产地范围。

资中枇杷产地范围为四川省资中县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

资中枇杷产地范围内的生产者，可向四川省资中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。资中枇杷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 1）。

二、老鹰茶

(一) 产地范围。

老鹰茶产地范围为四川省石棉县美罗乡、丰乐乡、挖角乡、草科乡、栗子坪乡、新棉镇 6 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

老鹰茶产地范围内的生产者，可向四川省石棉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。老鹰茶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 2）。

三、南江杜仲

(一) 产地范围。

南江杜仲产地范围为四川省南江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南江杜仲产地范围内的生产者，可向四川省南江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。南江杜仲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 3）。

四、南江厚朴

(一) 产地范围。

南江厚朴产地范围为四川省南江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南江厚朴产地范围内的生产者，可向四川省南江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。南江厚朴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4）。

五、河西走廊葡萄酒

(一) 产地范围。

河西走廊葡萄酒范围为甘肃省酒泉市肃州区下河清乡、清水镇、金佛寺镇、丰乐乡、总寨镇、上坝镇、铧尖乡、银达镇、东洞乡、果园乡、西洞镇、三墩镇、泉湖乡、西峰乡、科技示范农场、黄粮墩林场、夹边沟林场、长城林场，金塔县羊井子湾、鼎新镇、航天镇；玉门市花海镇、柳湖乡、小金湾乡、六墩乡、玉门镇、下西号乡、黄闸湾乡、柳河乡；瓜州县梁湖乡、南岔镇、广至藏族乡、瓜州乡、西湖乡；敦煌市阳关镇。张掖市甘州区梁家墩镇、新墩镇、党寨镇、长安乡、碱滩镇、上秦镇、明永乡、三闸镇、乌江镇、甘浚镇、沙井镇、靖安乡、大满镇、小满镇、龙渠乡；临泽县沙河镇、新华镇、平川镇、板桥镇、蓼泉镇、鸭暖乡、倪家营乡；高台县南华镇、宣化镇、巷道乡、黑泉乡、罗城乡、合黎乡、骆驼城乡；肃南县明花乡。金昌市金川区双湾镇、宁远堡镇；永昌县水源镇、朱王堡镇、六坝乡、焦家庄乡。武威市民勤县西渠镇、东坝镇、泉山镇、三雷镇、东湖镇、红沙岗镇、蔡旗乡、重兴乡、昌宁乡、薛百乡、大坝乡、苏武乡、夹河乡、大滩乡、收成乡、南湖乡、双茨科乡、红沙梁乡、勤锋农场、苏武山林场、石羊河林业总场、窑街矿务局林场；凉州区黄羊镇、金羊镇、武南镇、清源镇、双城镇、高坝镇、长城乡、下双乡、清水乡、吴家井乡、黄羊河农场、威龙酿造葡萄种植基地、皇台酿造葡萄种植基地；古浪县泗水镇、土门镇、海子滩镇、永丰滩乡、黄花滩乡、直滩乡、马路滩林场。嘉峪关市新城镇、峪泉镇、文殊镇。涉及5个市14个县市区的116个乡镇、农林场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

河西走廊葡萄酒产地范围内的生产者，可向甘肃省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，报国家质检总局核准后予以公告。河西走廊葡萄酒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）

特此公告。

附件：1. 资中枇杷质量技术要求

2. 老鹰茶质量技术要求

3. 南江杜仲质量技术要求

4. 南江厚朴质量技术要求

5. 河西走廊葡萄酒质量技术要求

附件 1

资中枇杷质量技术要求

一、品种

大五星、早钟 6 号。

二、立地条件

土壤类型为紫色土，有机质含量 $\geq 1.3\%$ ，pH 值 6.7 至 7.8，土层厚度 ≥ 40 厘米。

三、育苗

以本地枇杷实生苗为砧木，采用嫁接方法育苗。

四、定植

定植时间为：春植在 2 月至 4 月萌发前完成；秋植在 9 月至 10 月秋梢老熟后进行。

栽植密度为每公顷栽植株树 ≤ 825 株。

五、栽培管理

1. 施肥：以有机肥为主，成年结果树每株年施腐熟有机肥 $\geq 25\text{kg}$ 。

2. 疏花疏果：每公顷产量 $\leq 22500\text{kg}$ 。

3. 整形修剪：春季修剪与夏季修剪相结合，春季修剪在 2 月至 3 月结合疏果进行，夏季修剪在 5 月至 6 月采果后进行。

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。

六、采收

早钟六号在 4 月上旬至 5 月上旬、大五星在 4 月下旬至 5 月下旬分批采收。

七、质量特色

1. 感官特色：大五星果实为圆形、早钟六号果实为倒卵圆形。果实表面光滑，色泽鲜艳，果皮表面及果肉色泽均为深黄色或橙红色，果实肉质细腻，果肉肥厚多汁，味甜美，可食率高。

2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 13\%$ ，总酸 $\leq 0.5\%$ ，早钟 6 号单果重 ≥ 50 克，大五星单果重 ≥ 45 克。

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

老鹰茶质量技术要求

一、种源

樟科毛豹皮樟 (*Litsea coreana* Lévl. var. *lanuginosa* (Migo) Yang et P.H.Huang)。

二、立地条件

产地范围内海拔 1500m 至 3000m，土壤 pH 值 5.0 至 7.5，土壤有机质含量≥2.0%。

三、栽培管理

1. 野生：在天然环境中自然生长。
2. 半野生：人工移栽定植。
3. 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、鲜叶采收

每年在 3 月至 6 月，采摘单芽至一芽三叶。严禁采摘雨水露水芽叶、紫色芽叶、病虫芽叶。

五、生产工艺

1. 流程：鲜叶→分选→萎凋→杀青→揉捻（不揉捻）→烘干→精选→包装。
2. 加工技术要求：
 - （1）萎凋：摊放厚度为 3 cm 至 5cm，摊放时间 4 至 8 小时，通风过程中要注意散热，防止机械损伤及发热红变。
 - （2）杀青：温度控制在 120℃至 150℃，杀青时间 1 至 2 分钟，致含水分 55%至 65%。
 - （3）烘干：温度控制在 110℃至 130℃，时间 40 至 50 分钟，最终成品水分控制在 8%以内。

六、质量特色

1. 感官特色：
 - （1）芽茶：全芽披毫，干茶色泽棕红，形似玉笋、圆浑肥大、壮实；汤色黄亮，滋味醇和爽口、回甜、樟香浓郁。
 - （2）叶茶（一芽一叶至一芽三叶干茶）：干茶色泽棕红，叶均整；汤色黄绿，滋味醇和爽口、回甜、樟香浓郁。
2. 理化指标：水份≤8.0%；芽茶水浸出物≥30%，叶茶水浸出物≥25%。
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

南江杜仲质量技术要求

一、种源

杜仲 (*Ecommia ulmoides* Oliv.) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高 800 至 1200 米；土层厚度>60cm，其中黑土层厚度>20cm；土壤质地为砂壤土；有机质含量≥1.5%；土壤 pH 值：6 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：采用实生苗培育或无性繁殖培育。

2. 栽植时间和密度：于冬季 11 至 12 月或春季 2 至 3 月、月均温度 10℃以上时栽植。栽植密度≤3330 株/公顷。

3. 施肥：每公顷每年施用腐熟有机肥≥15 吨。

4. 剥皮：10 年生以上的树木方可采皮，剥皮时间为 4 至 6 月。

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

将鲜皮堆置阴凉处 5 至 7 天发汗，取出晾干。

五、质量特色

1. 感官特色：厚度≥0.3cm，块大，粗皮少，表面呈淡棕色或灰色，质脆，断面胶丝密集。

2. 理化指标：浸出物≥15.0%；松脂醇二葡萄糖苷(C₃₂H₄₂O₁₆)≥0.2%。

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

南江厚朴质量技术要求

一、种源

厚朴 (*Magnolia officinalis* Rehd. Et Wils) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高 800 至 1200 米；土壤质地：山地黄壤、黄棕壤；有机质含量≥1.5%，土壤 pH 值 6 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：采用实生苗培育或无性繁殖培育。

2. 栽植时间和密度：栽植时间在 3 月中下旬，栽植密度≤3330 株/公顷。

3. 施肥：每公顷每年施用腐熟有机肥≥15 吨。

4. 剥皮：10 年生以上的树木方可采皮，剥皮时间为 4 至 6 月。

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

将剥下的鲜树皮在阴凉处堆置 3 至 5 天，发汗，自然晾干后卷筒。

五、质量特色

1. 感官特色：厚度≥0.3cm，呈单卷筒状或双卷筒状，外表面灰棕色，有细密的纵纹，椭圆形皮孔明显。内表面紫棕色，划之显油痕。断面显油润。气香，辛辣味浓。

2. 理化指标：水分≤14%，总灰分≤5%，酸不溶性灰分≤2%。按干燥品计算，含厚朴酚(C₁₈H₁₈O₂)与和厚朴酚(C₁₈H₁₈O₂)的总量≥3.0%。

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

河西走廊葡萄酒质量技术要求

一、品种

1. 红色品种：赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅鹿辄 (Merlot)、蛇龙珠 (Cabernet Gernischt)、品丽珠 (Cabernet Franc)、黑比诺 (Pinot Noir)、佳美 (Gamay)、西拉 (Syrah)等。

2. 白色品种：霞多丽 (Chardonnay)、贵人香 (Italian Riesling)、雷司令 (Grey Riesling)、赛美蓉 (Semillon)、长相思 (Sauvignon Blanc)、白诗南 (Chenin Blanc)、琼瑶浆 (Gewurz traminer)、灰比诺 (Pinot Gris)、威代尔 (Vidal)等。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000 至 1800m，土壤为石灰性沙砾土至沙壤土，土壤总含盐量 \leq 0.3%，pH 值 7.5 至 8.5，土层厚度 \geq 0.5m，土壤有机质含量 \geq 0.3%。

三、栽培管理

1. 苗木繁殖：采用扦插或嫁接繁殖，嫁接苗采用贝达、SO4、5BB 等抗逆性强的砧木。

2. 定植：

(1) 定植方法：采用“深沟浅栽法”，定植沟深 25 至 30cm。株距 0.5m 至 1.0m，行距 3.0m 至 3.5m，每公顷定植 3375 至 6375 株。

(2) 定植时间：春季离地面 10 cm 处土壤温度稳定在 10℃以上时栽植（营养袋苗在土壤温度稳定在 20℃以上时定植）。

3. 整形修剪：采用篱架架式，双主蔓扇形或倾斜式独龙干树形。主蔓 50 cm 以下不留侧蔓；50 cm 以上每隔 15cm 至 20cm 留一个侧蔓，培养成结果母蔓和预备蔓。控制叶面积系数在 3 至 5 之间。

4. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施入有机肥 30 至 45 吨。

5. 灌水：采收前 20 天内禁止灌水。

6. 产量：树龄五年以上所产葡萄方可用于酿造，每公顷产量不超过 12000kg。

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

1. 葡萄应在植株上自然成熟。酿造干型葡萄酒的白色品种果实总糖含量 \geq 190g/L，红色品种果实总糖含量 \geq 200g/L，滴定酸含量在 6.0g/L 至 10.0g/L，并在表现出该品种特有品质、风味特征时即可采收。

2. 酿造冰葡萄酒的果实总糖含量 \geq 320g/L。

3. 选晴天早晨露水干后采收；各品种要分采、分运，采收后 24 小时内必须进行加工处理。

五、工艺流程

1. 干白葡萄酒：原料→分选→（除梗破碎）→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→调配→稳定→灌装。

2. 干红葡萄酒：原料→分选→（除梗破碎）→酒精发酵→皮渣分离→苹果酸-乳酸发酵→澄清→陈酿→调配→稳定→灌装。

3. 冰葡萄酒：原料→分选→除梗→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→调配→稳定→灌装。

六、质量特色

1. 感官特色:

(1) 干白葡萄酒：香气清新、优雅，口感纯正，酸度适中，清爽协调，品种典型性突出。

(2) 干红葡萄酒：香气浓郁、雅致，口感醇厚，单宁细腻，酒体和谐，余味悠长。

(3) 冰白葡萄酒：浓郁而优雅的干果香气，纯正、典型，酒香雅致、馥郁。甜而不腻，酒体协调，余味悠长。

(4) 冰红葡萄酒：宝石红色，果香浓郁，入口甜润，酒体丰满、细腻、协调，余味悠长。

2. 理化指标:

项 目	酒 种		
	干白葡萄酒	干红葡萄酒	冰葡萄酒
酒精度 (20℃) /% (体积分数)	≥10.5	≥10.5	≥10.0
总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	≤4.0g/L,或者当总糖和总酸（以酒石酸计）的差值≤2.0g/L 时，含糖量最高为 9.0g/L		≥125.0
挥发酸(以乙酸计) / (g/L)	≤1.0	≤1.0	≤2.0
干浸出物/ (g/L)	≥18.0	≥19.0	≥30.0

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。