

2007 年第 216 号

关于批准对洱源梅子 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洱源梅子地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对洱源梅子实施地理标志产品保护。

一、保护范围

洱源梅子地理标志产品保护范围以云南省洱源县人民政府《关于对“洱源梅子”地理标志产品保护地域进行划定的通知》（洱政发〔2005〕22 号）提出的范围为准，为云南省洱源县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料品种。

盐梅、苦梅、照水梅、双套梅。

（二）立地条件。

海拔 1800m 至 2550 m，坡度 25°以下区域。土壤为砂质红壤、棕壤、紫色土和冲积土，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 、pH 值 5.5 至 7.5。

（三）栽培技术。

1. 育种：在每年 1 月至 2 月，选取洱源果梅实生苗作砧木，从树势健旺、稳产、高产、优质、无病虫害的优良单株上截取接穗，进行嫁接。

2. 定植：宜在 7 月至 8 月定植。土壤条件好的平地或缓坡果园每公顷种植小于等于 630 株；其他果园每公顷种植小于等于 825 株。

3. 土壤管理：注意培土护根、中耕除草、树盘管理及合理间作；新植梅树定植一年后开始扩穴改土。

4. 施肥：幼龄树根据树势适当施肥；结果树在 8 月至 9 月施肥，每株施 30kg 至 5 kg 有机肥，并配施磷肥 1kg 至 2kg、氮肥 0.5kg 至 1kg、钾肥 1kg 至 2kg。

5. 排灌：根据物候期、生理需水情况合理灌溉和排水。

6. 病虫害防治：根据病虫害发生情况，选择高效低毒、低残留的农药防治病虫害，梅果采收前 30 天内严禁施药。

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）生产工艺。

1. 雕梅加工：

（1）原料要求：原料为盐梅鲜果，要求果形端正、单果重 $\geq 20\text{g}$ 、可食率 $\geq 85\%$ 。

（2）加工工艺：

①鲜梅果用 3%至 5%的食盐和 1%至 2%石灰水浸泡 12h 至青梅转淡黄为止。

②横向雕刻人字形或波浪形 10 道至 18 道。将经过雕花去核的雕梅饼在清水中浸漂 12h，中间更换水 3 至 5 次，以雕梅饼略带咸味为宜。

③按 1:1 的比例，一层雕梅饼一层白砂糖铺装入食品容器中，顶口放足一层白砂糖存放 3 个月，期间头 1 个月每天添加白砂糖 0.5kg 至 1kg，后 2 月封存不动，确保糖份渗透一致。

2. 炖梅加工：

(1) 原料要求：原料为苦梅鲜果，要求单果重 $\geq 15\text{g}$ ，可食率 $\geq 82\%$ 。

(2) 加工工艺：

①将清洗后的鲜梅果浸入 10%至 20%的石灰水中浸泡 12h 左右，捞出梅果用水漂洗干净。

②将梅果放入土罐并添加食盐（15%）、砂糖（20%）配料，加水至梅果恰被浸没，加盖盖好。

③将罐置于炖房，罐周围用锯末等燃料围住，点着燃料，以微火续炖，火力先强后弱。此过程须适时检查火势和罐中的水量，并添加燃料，保持微火不灭、罐水不干，直至梅肉、梅核全部变黑（一般 30 天至 50 天）。

④熄火，将炖制好的炖梅在室温下自然冷却、存放。

3. 苏裹梅加工。

(1) 原料要求：原料为盐梅鲜果，要求单果重 $\geq 15\text{g}$ ，可食率 $\geq 82\%$ 。

(2) 加工工艺：

①将梅果以 2%的石灰水浸泡 2h 至 3h 进行消毒，捞出梅果并用清水漂洗干净。

②将紫苏叶清洗干净。

方法一：选择 1 至 2 个鲜梅果，放上 1 至 2 粒花椒和少许白砂糖，用紫苏叶包裹后放入罐中，顶部加装白砂糖和蜂蜜直至罐满，封严罐口，进行糖化。存放 2 个月以上，待糖与配料全部浸入果肉中即可。

方法二：将梅果与 30%至 50%的白砂糖和适量的紫苏叶、梅果、花椒等一起混装入罐中，顶部加装蜂蜜直至罐满，封严罐口，进行糖化 2 至 3 个月。

4. 脆梅加工：

(1) 原料要求：原料为照水梅或盐梅鲜果，要求单果重 $\geq 15\text{g}$ ，可食率 $\geq 82\%$ 。

(2) 加工工艺：

①鲜梅果进行保鲜处理用清水漂洗 3 次，用刺孔机在梅果上打孔，孔深达果核。

②将刺孔后的梅果与白砂糖按 10: 1 的比例拌匀放入容器，待白砂糖溶解后每 2d 检查一次，适量添加白砂糖 0.5kg 至 1kg，并上下翻动，使糖液均匀，青梅呈饱和状态，存放 1 至 2 个月。

5. 话梅加工：

(1) 原料要求：原料为盐梅、照水梅、双套梅鲜果，要求单果重 $\geq 10\text{g}$ ，可食率 $\geq 80\%$ 。

(2) 加工工艺：

①将冲洗干净并晾干（不宜曝晒）的鲜梅果堆积于车间，自然发酵至淡黄色、微软（一般为 12h 至 20h 即可）。

- ②将梅果与食用盐 5：1 的比例，一层层交互铺放入梅池，适时加压封盖储存，存放 60d 以上即为“水泡梅”。
- ③将“水泡梅”捞出晾晒，每隔 5d 左右翻一次，使之干燥均匀，晾晒至全干即为“梅胚”。
- ④将“梅胚”用清水浸泡 6h 至 12h，换水二次使盐分脱出即为“脱盐胚”。
- ⑤将“脱盐胚”晾晒至六七成干即为“脱盐干胚”。
- ⑥将“脱盐干胚”加各种配料，均匀拌合进行发酵。

(六) 质量特色。

1. 感官指标：符合表 1 的要求。

表 1 洱源梅子感官指标

产品名称	指 标
雕梅	形如菊花状，色泽褐黄，口感甜酸脆
炖梅	色泽乌黑，口感酸咸
苏裹梅	色泽褐红，口感甜酸脆
脆梅	色泽淡黄、口感清脆
话梅	形如荔枝状，色泽褐红，有白色果露，酸甜可口

2. 理化指标：

(1) 洱源梅子（雕梅、苏裹梅、炖梅）产品理化指标符合表 2 的要求：

表 2 洱源梅子（雕梅、苏裹梅、炖梅）产品理化指标

产品名称	总酸（以柠檬酸计），%	总糖（以蔗糖计），%	食盐（以 Nacl 计），%	固形物，%
雕梅	1.0～5.0	25.0～75.0	≤2.0	≥45.0
苏裹梅	1.0～5.0	20.0～70.0	≤5.0	≥45.0
炖梅	5.0～20.0	2.0～20.0	≤20.0	≥45.0

(2) 洱源梅子（话梅、脆梅、雕梅脯）理化指标符合表 3 的要求：

表 3 洱源梅子（话梅、脆梅、雕梅脯）理化指标

产 品 名 称	总酸（以柠檬酸计），%	总糖（以蔗糖计），%	食盐（以 Nacl 计），%	水 分，%
话梅	5.0～15.0	5.0～30.0	≤18.0	≤53.0
话梅（软）	4.0～12.0	10.0～28.0		≤75.0
脆梅	0.7～4.0	15.0～40.0	≤5.0	—
雕梅脯	1.0～5.0	25.0～75.0	≤2.0	≤75.0

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。

三、专用标志使用

洱源梅子地理标志产品保护范围内的生产者，可向云南省洱源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。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对洱源梅子实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇七年十二月二十八日