

2011 年第 97 号

关于批准对东陵红树莓、老龙口白酒、黄岗柳编、

旧院黑鸡、喀什噶尔石榴实施地理标志

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东陵红树莓、老龙口白酒、黄岗柳编、旧院黑鸡、喀什噶尔石榴地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准东陵红树莓、老龙口白酒、黄岗柳编、旧院黑鸡、喀什噶尔石榴为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、东陵红树莓

(一) 产地范围。

东陵红树莓产地范围为辽宁省沈阳市东陵区祝家街道、深井子街道、李相街道、王滨沟乡 4 个街道乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东陵红树莓产地范围内的生产者，可向辽宁省沈阳市质量技术监督局东陵分局提出使用“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。东陵红树莓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、老龙口白酒

(一) 产地范围。

老龙口白酒产地范围为辽宁省沈阳市大东区长白山余脉沈阳天柱山水带上，东经 123°26'43.96"至 123°35'9.29"，北纬 41°46'59.79"至 41°54'19.69"。

(二) 专用标志使用。

老龙口白酒产地范围内的生产者，可向辽宁省沈阳市质量技术监督局大东分局提出使用“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。老龙口白酒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 2）。

三、黄岗柳编

(一) 产地范围。

黄岗柳编产地范围为安徽省阜南县黄岗镇、郜台乡、中岗镇、张寨镇、曹集镇、老观乡、王家坝镇、于集乡、王化镇、朱寨镇、焦陂镇、地城镇、柳沟镇、苗集镇 14 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黄岗柳编产地范围内的生产者，可向安徽省阜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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。黄岗柳编的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、旧院黑鸡

(一) 产地范围。

旧院黑鸡产地范围为四川省万源市旧院镇、白沙镇、沙滩镇、青花镇、草坝镇、大竹镇、黄钟镇、井溪乡、白羊乡、固军乡、堰塘乡、蜂桶乡、铁矿乡、八台乡、石塘乡、曹家乡、花萼乡、茶垭乡、花楼乡、丝罗乡 20 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

旧院黑鸡产地范围内的生产者，可向四川省万源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。

旧院黑鸡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、喀什噶尔石榴

(一) 产地范围。

喀什噶尔石榴产地范围为新疆维吾尔自治区喀什地区疏附县、喀什市、疏勒县、岳普湖县、伽师县 5 个县市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

喀什噶尔石榴产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区喀什地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。喀什噶尔石榴的法定检测机构由新疆维吾尔自治区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. 东陵红树莓质量技术要求

2. 老龙口白酒质量技术要求

3. 黄岗柳编质量技术要求

4. 旧院黑鸡质量技术要求

5. 喀什噶尔石榴质量技术要求

二〇一一年七月五日

附件 1:

东陵红树莓质量技术要求

(一) 品种。

当地原生品种及引进适生品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为棕壤土，土壤质地为沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.4\%$ ，土壤 pH6.0 至 7，
地下水位应距离地面 0.6m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：采用无性繁殖育苗。

2. 定植：

(1) 定植时间：春植时间为 4 月 15 日至 5 月 10 日，秋植时间为 10 月 20 日至 11 月 15 日。

(2) 定植密度：栽植密度为每公顷 ≤ 8250 株。

3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷使用腐熟有机肥 > 15 吨。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 果实采收及采收后处理。

单季莓在 7 月上旬开始采收，双季莓从 8 月中旬开始采收。鲜果采摘后 4 小时内放入 0℃至 4℃低温冷库中保鲜，速冻果要求采后经低温冷却 1 小时后进入-18℃的低温环境中保存。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形端正、饱满，果面光泽亮丽，果实鲜红色，果肉肉质柔软多汁，酸甜适口，香味浓郁。

2. 理化指标：

类型	项目	指标
当地原生品种	可溶性固形物（%）	≥12.3
	总酸量（%）	≤1.5
	单果重（g）	≥6.0
引进适生品种	可溶性固形物（%）	≥10.2
	总酸量(%)	≤1.8
	单果重（g）	≥7.8

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：

老龙口白酒质量技术要求

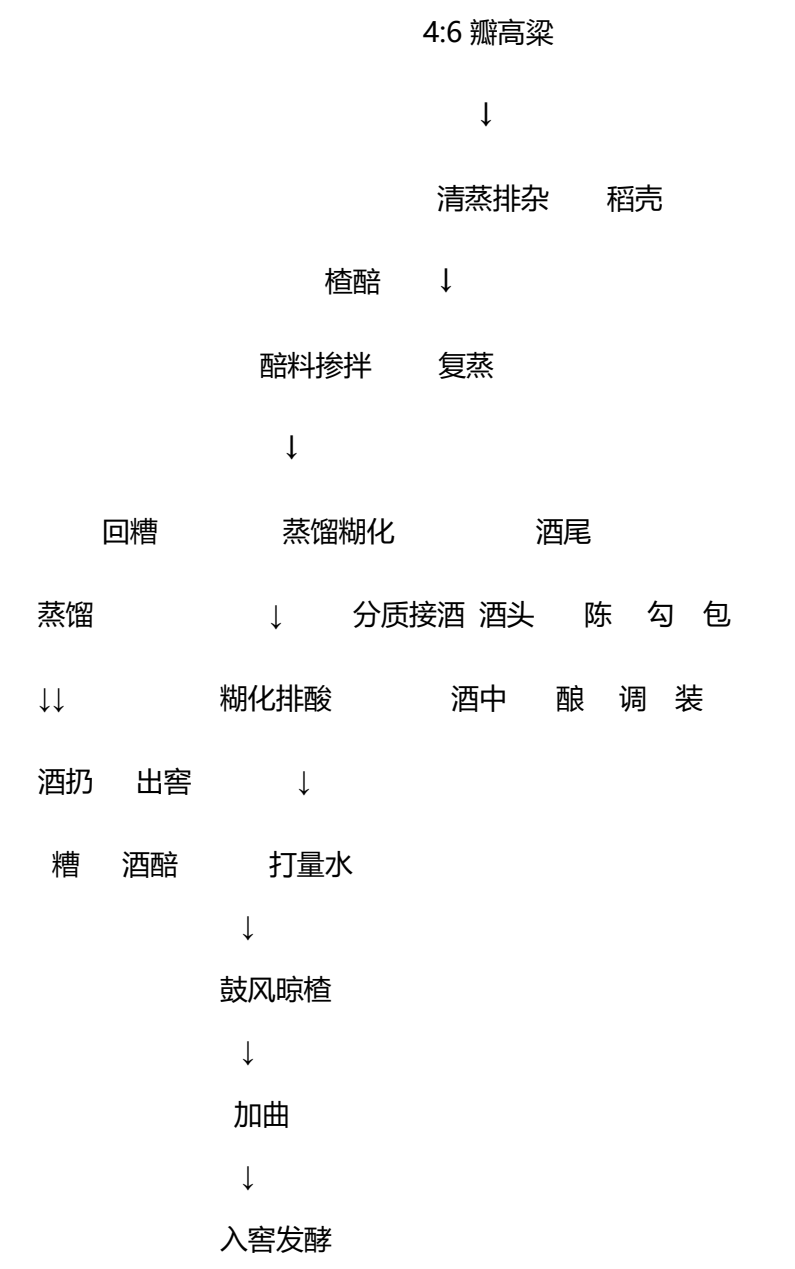
(一) 原辅材料。

1. 高粱：产自中国辽宁、吉林、黑龙江东北三省辖区内的优质红高粱，质量符合高粱的国家标准要求；粉碎度为 4:6 瓣。

2. 酿制用水：来自保护范围内的深井水，井深 80m 以上。水质符合国家生活饮用水的要求。
3. 大曲：以优质小麦、大麦、豌豆为原料踩制的高温大曲。外表面颜色一致，有分布均匀的白色斑点或菌丝，曲皮薄、断面呈灰白色，菌丝生长丰满，无生心、黑心等现象。
4. 稻壳：壳皮整齐、颜色新鲜，无发霉变质现象，贮存时间不超过 12 个月。

(二) 生产要求。

1. 工艺流程：



2. 工艺要求:

- (1) 清蒸排杂: 清蒸排杂时间为 30 至 40 分钟。
- (2) 醅料掺拌: 按老五甑工艺配料掺拌。
- (3) 蒸馏: 按质摘酒, 保证接酒质量。
- (4) 加曲: 当材料温度达到入窖条件要求时, 加入大曲粉, 掺拌均匀。
- (5) 入窖发酵: 将掺拌均匀的物料, 分层入窖, 入窖发酵 70 至 80 天, 双轮发酵可达到 140 至 160 天。
- (6) 陈酿: 蒸馏后的酒放入陶瓷坛中贮存一年以上, 勾调后放入酒海中进一步老熟。

(三) 质量特色 (浓香型) 。

1. 感官特色:

项目	要求	
酒精度/(%vol)	42-65	38
色泽	无色(或微黄)透明	
香气	窖香糟香雅逸、醇香怡	
口味	醇厚绵柔,甘美爽净,香味谐调,回味悠长	醇和绵软,香味谐调,余味怡畅
风格	具有本品独特风格	

2. 理化指标:

项目	要求	
酒精度/(%vol)	42-65	38
总酸(以乙酸计) / (g / L)≥	0.50	0.30
总酯(以乙酸乙酯计) / (g / L)≥	2.20	1.60
己酸乙酯 / (g / L)	1.20-2.80	0.90-2.20

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:

黄岗柳编质量技术要求

（一）杞柳品种。

莒红、莒稀、莒紫。

（二）立地条件。

土壤为麻沙土、沙泥土和泥黄土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.4 至 7.5，土层深厚 $\geq 60\text{cm}$ 。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁殖:采用扦插繁殖。
2. 栽植:栽植时间为:当年 11 月至翌年 3 月。栽植密度:每公顷栽植 42 至 45 万株。
3. 田间管理:在 5 月下旬至 6 月上旬打杈。对栽植三年以上的老条林秋条收获后,要进行平茬、覆土。
4. 施肥:每年每公顷施腐熟有机肥数量 ≥ 42 吨。
5. 收获及处理:霜降后在晴朗天气收割,留茬高 $\leq 3\text{cm}$ 。采条后扎捆,在沙松土地窖内排放窖藏,使用时取出,用水浸泡,脱皮后当日加工。
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）杞柳条质量要求。

粗细匀称,无分叉,光泽度好,韧性强。脱皮后干条色洁白,无明显杂色,无斑点。通条长 1m 至 3m,条中部直径 0.5cm 至 1.0cm,1m 段柳条根梢径差 $\leq 1\text{mm}$ 。

（五）加工。

1. 选材:必须选择阜南县黄岗柳编保护区域范围生产且达到质量要求的杞柳条。

2. 编织：必须用手工编织，选择经编、立编、拧编、平编、花编、钉编中的一种或多种组合，杞柳条占成品表面积的75%以上。包边应平顺、牢固、致密、纬线均匀、不起皱。卷边整齐、平顺、无破裂、修边光平。

3. 加工流程：选料→浸泡→漂白，清洗→编织（或造型）→修整→熏蒸→染色（或喷漆，或打腊），需用无污染、无公害的环保染料→晒干（或烘干）→包装

（六）质量特色。

1. 感官特色：结构严密，形体圆润，手感光滑细腻，色泽一致，质轻坚固，无斑痕，无污染，透气性好，耐挤压，经久耐用。

（1）柳篮产品：柳条匀称，隙间均匀；产品平整、细腻、柔韧，无炸条，无裂条，无断条，扭纹自然、流畅，条间隙小，色泽光亮。

（2）家具产品：柳条均匀、密实、骨架硬实，无断茬、无断条、无破头、无露钉、无钉隙，平整、流畅，不悬模、不变形。

2. 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:

旧院黑鸡质量技术要求

（一）品种。

当地黑鸡品种。

（二）产地条件。

保护区内海拔 600m 至 1400m，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。土壤硒含量为 0.05μg/g 至 1.74μg/g。

（三）饲料。

育雏期饲喂全价配合饲料，育成期主要饲喂玉米、稻谷、小麦、黄豆（炒熟）、杂粮等饲料。

（四）饲养管理。

- 1. 饲养方式：白天放养，夜晚入舍，早晚补饲。
- 2. 出栏：150 日龄以上，公鸡体重≥1.5kg，母鸡体重≥1.3kg。
- 3. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

（五）屠宰。

宰前 3 小时停水停料。

（六）质量特色。

1. 感官特色：全身羽毛为黑色，略带绿色光泽，无胫羽；成年公鸡体形高大，成年母鸡体型中等；冠、髯呈紫黑色或红色，冠形有单冠或豆冠；全身皮肤呈乌黑色，喙、胫呈乌黑色或黄白色。

2. 理化指标：

项目	指标
粗脂肪（%） ≥	0.50
粗蛋白（%） ≥	23.0

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：

喀什噶尔石榴质量技术要求

（一） 品种。

塔特勒克阿娜尔。

(二) 立地条件。

海拔 $\leq 1200\text{m}$,土壤质地为沙壤土或壤土,土层厚度 $\geq 1\text{m}$,土壤 pH 值 7.8 至 8.4,土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗方法: 采用无性繁殖技术扦插育苗。

2. 栽植:

(1) 栽植时期: 春季 3 月下旬至 4 月中旬, 秋季 10 月下旬至 11 月上旬。

(2) 栽植密度: 每公顷栽植株数 ≤ 900 株。

3. 肥水管理:

(1) 施肥: 以有机肥为主,每年每公顷施有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

(2) 灌水: 采收前 15 天禁止灌水, 防止裂果。

4. 整形修剪: 采用冬季修剪和夏季修剪相结合的方法, 确保树体通风透光。

5. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

(四) 采收。

9 月下旬果皮完全着色后采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 果实圆球形, 呈多棱状; 果面紫红色, 着色艳丽, 具点状密集分布色斑; 籽粒紫红色或鲜红色, 晶莹剔透; 味浓、甜。

2. 理化指标: 单果重 $\geq 200\text{g}$, 可食率 48.0%以上, 可溶性固形物含量 $\geq 15\%$ 。

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。