

2010 年第 144 号

**关于批准对清水大米、张家界大鲵、
天池藕粉、北川米黄大理石、宜宾酒
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》，国家质检总局组织了对清水大米、张家界大鲵、天池藕粉、北川米黄大理石、宜宾酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对清水大米、张家界大鲵、天池藕粉、北川米黄大理石、宜宾酒实施地理标志产品保护。

一、清水大米

(一) 产地范围。

清水大米地理标志产品保护产地范围为辽宁省沈阳市沈北新区石佛寺乡、尹家乡、黄家乡、兴隆台镇、辉山街道、虎石台街道、财落街道、清水台镇、新城子乡、马刚乡、青年农场、前进农场等 12 个乡镇、街道、农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清水大米地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向辽宁省沈阳市沈北新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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清水大米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、张家界大鲵

(一) 产地范围。

张家界大鲵地理标志产品保护产地范围为湖南省张家界市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

张家界大鲵地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖南省张家界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。张家界大鲵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2)。

三、天池藕粉

(一) 产地范围。

天池藕粉地理标志产品保护产地范围为四川省资阳市乐至县天池镇、石佛镇、回澜镇、石湍镇、童家镇、宝林镇、大佛镇、良安镇、中和场镇、劳动镇、中天镇、佛星镇、蟠龙镇、东山镇、通旅镇、高寺镇、龙溪乡、全胜乡、孔雀乡、龙门乡、双河场乡、放生乡等22个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

天池藕粉地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省资阳市乐至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，由国家质检总局公告批准。天池藕粉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、北川米黄大理石

(一) 产地范围。

北川米黄大理石地理标志产品保护产地范围为四川省北川羌族自治县香泉乡、永安镇、通口镇、擂鼓镇、曲山镇等5个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

北川米黄大理石地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省北川羌族自治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，由国家质检总局公告批准。北川米黄大理石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、宜宾酒

(一) 产地范围。

宜宾酒地理标志产品保护产地范围为四川省宜宾市翠屏区、宜宾县、南溪县、江安县、长宁县、高县、珙县、筠连县、兴文县、屏山县等 9 县 1 区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宜宾酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省稻城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，由国家质检总局公告批准。宜宾酒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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对清水大米、张家界大鲵、天池藕粉、北川米黄大理石、宜宾酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 清水大米质量技术要求

2. 张家界大鲵质量技术要求

3. 天池藕粉质量技术要求

4. 北川米黄大理石质量技术要求

5. 宜宾酒质量技术要求

二〇一〇年十二月十四日

附件 1:

清水大米质量技术要求

(一) 品种。

盐梗 48, 辽星 1 号系列, 辽梗 294 等适宜当地土壤气候的粳稻优良品种。

(二) 立地条件。

草甸型水稻土, 土壤有机质含量 $\geq 2\%$, 土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

(三) 栽培管理。

1. 育秧: 育秧方式为旱育秧, 播种期为 4 月上中旬, 播种量: 软盘旱育苗每盘播催芽种子 60g 至 80g, 隔离层育苗每平方米播催芽种子 480g 至 500g。

2. 插秧: 插秧时间为 5 月初至 5 月下旬。插秧密度: 每公顷插秧 ≤ 25 万穴。

3. 施肥: 每年每公顷施用有机肥不少于 15 吨,

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) 收割。

10 月上中旬, 80% 以上籽粒变黄时开始收割。按品种单收、单割。

(五) 加工、贮存。

稻谷 \rightarrow 筛选 \rightarrow 去石 \rightarrow 磁选 \rightarrow 砻谷 \rightarrow 谷糙分离 \rightarrow 碾米 \rightarrow 去碎米 \rightarrow 色选 \rightarrow 抛光 \rightarrow 检验 \rightarrow 包装。大米常温贮存期不超过六个月。

(六) 质量特色。

1. 感官特色: 大米晶莹透明, 蒸煮时, 饭粒完整、柔软、油润, 浓香持久, 米饭冷后不硬且有黏性。

2. 理化指标:

项目	钾 mg/kg	镁 mg/kg
指标	≥ 1200	≥ 450

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:

张家界大鲵质量技术要求

(一) 品种。

大鲵 (*Andrias davidianus*)。

(二) 养殖环境条件。

养殖环境要求光线阴暗，养殖用水 pH 值为 6.5 至 7.5，水温在 15°C 至 20°C，水质清新，无污染。

(三) 养殖技术。

1. 饲养：成鲵按大、中、小分级分池饲养，大、中、小的规格体重分别为：3kg 至 4kg、2kg 至 3kg、1kg 至 2kg。放养密度为 $6\text{kg}/\text{m}^2$ 至 $10\text{kg}/\text{m}^2$ 。成鲵饵料主要为鲜活的鲤鱼、鲫鱼、虾、蟹等，投饵量占其体重的 2% 至 4%。

2. 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。

(四) 捕捞。

养殖时间为 4 至 5 年，个体重 $\geq 2.0\text{kg}$ ，网捕。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：肉质细嫩、鲜美无油腻感，食之嫩滑爽口。

2. 理化指标：大鲵肉蛋白质含量 $\geq 17\%$ ，硒含量 $\geq 150\text{mg/kg}$ 。

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：

天池藕粉质量技术要求

(一) 品种。

鄂莲四号、鄂莲五号。

(二) 立地条件。

土壤类型为红棕紫泥土，土壤质地为粘壤土，土壤有机质 $\geq 0.8\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。田块要求有隔层、不漏水。

(三) 栽培管理。

1. 选种：种藕至少要有完整无损的两个节，顶芽健壮。

2. 栽植：栽植时期在 3 月中、下旬，每公顷种藕密度 ≤ 5250 穴。

3. 田间管理：

(1) 调节水位：栽培过程中水深不超过 10cm。收获前 3 天放干水。

(2) 施肥：每公顷每年施优质有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

(3) 摘老叶、折花梗：出现花蕾时将花梗折曲但不可折断。在藕叶和叶柄全部枯死前，即采藕前 15 天，将藕叶及部分叶柄一起割除。

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。

11 月至翌年 2 月收获，当地上部茎叶枯死至萌芽前采挖。

(五) 加工。

1. 加工工艺：原料清洗 → 粉碎 → 两次筛分 → 除砂 → 溜槽分离 → 脱水 → 干燥

2. 工艺要点：

(1) 鲜藕自收获后 24 小时内需加工成藕粉。

(2) 加工中使用保护区内地下水。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：色泽为白色或微黄，均匀一致；呈小颗粒或粉末状。冲调后为半透明凝胶状，有光泽；具有鲜藕的清香，爽口润滑，粘度高，起丝状。

2. 理化指标：

项目	指标
	纯藕粉
水分 %	≤14.0
酸度(0.1mol/LNaOH 消耗量), L/100g	≤25.0
淀粉 %	≥75.0
典型藕淀粉颗粒含量 %	≥50.0

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：

北川米黄大理石质量技术要求

(一) 品种。

米黄大理石。

(二) 开采。

1. 残坡积层剥离：于成矿区剥离地表土、矿石风化层直至有开采价值米黄大理石矿床。

2. 钻孔：视米黄大理石矿床形状决定分解块度大小，于分解边缘沿线每距 50cm 钻孔。

3. 锯解：依钻孔决定的块度进行锯解。

4. 二次分割：视锯解块度大小和米黄大理石矿石的质地（不适合用于加工型材的矿材予以锯割剔除），并根据生产加工已形成的定型产品规格，以+20cm 进行二次分割，形成用于生产加工的荒料。

(三) 加工。

1. 锯割：依据型材规格厚度以+5mm 进行锯割，形成板材。

2. 切段：根据型材加工规格尺寸，以+3mm 精度将板材切割为不同规格型材板型。

3. 粗磨：切割好的板型材经过初次打磨，板型材天然裂隙严重影响使用和破损的予以剔除。

4. 细磨：经过粗磨后板型材对表面、边角进行细磨，表面光度要求在 70 度以上，破损的予以剔除。

5. 精磨：要求表面光度在 85 度以上。

6. 抛光：精磨后的板型材通过打蜡抛光处理，表面光度要求在 90 度以上。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：具有米黄系列应有的颜色，表面光滑，无裂隙(天然裂隙除外)。
2. 理化指标：体积密度 $\geq 2.8\text{g/cm}^3$ ；吸水率 $\leq 0.2\%$ ；板材镜面光度 ≥ 90 度；干燥压缩强度 $\geq 100\text{Mpa}$ ；干燥弯曲强度 $\geq 7.0\text{ Mpa}$ ；水饱和弯曲强度 $\geq 7.0\text{ Mpa}$ 。
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：

宜宾酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 高粱：质量符合国家高粱标准要求。
2. 大米：质量符合国家大米标准要求。
3. 糯米：质量符合国家糯米标准要求。
4. 小麦：质量符合国家小麦标准要求。
5. 玉米：质量符合国家玉米标准要求。
6. 酿造用水：来自保护区域范围内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质符合国家生活饮用水标准的要求。

(二) 制曲工艺。

以宜宾和川南地区当年优质小麦为主要原料，在保护区域范围内，按照传统生产工艺制作的中高温大曲（包包曲）。成品曲入库贮存3个月以上方可投入使用。

1. 制曲工艺流程：小麦→加水润料→粉碎→加水拌料→装模踩曲→晾汗→入室安曲→培菌→出室→入库贮存

2. 大曲理化指标：

项目	糖化力 (mg)	液化力(ml)	发酵力(mg)
指标	400-800	150-200	0.6-0.8

(三) 生产工艺。

采用泥窖固态发酵、跑窖循环、续糟配料、混蒸混烧、分层取酒、量质摘酒、掐头去尾、分级陈酿、勾兑、调味等传统生产工艺，并采用双轮底等质量控制措施生产。

1. 酿酒工艺流程：粮食（五种粮食）→粉碎→粮粉→糠壳+母糟→拌和→润料→上甑→蒸酒蒸粮→摘酒→粮糟→打量水→摊凉→下曲→入窖发酵→出窖

2. 关键技术要求：

- (1) 原料配比：高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%。
- (2) 入窖发酵：须使用中高温大曲（包包曲）发酵，发酵期不低于70天。
- (3) 窖池窖龄：须采用宜宾当地特有的紫色土，用老窖菌种培养基制而成。窖龄须有20年以上。
- (4) 禁止性要求：生产过程中禁止添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。
- (5) 储存要求：基础酒储存期两年以上，调味酒储存期五年以上。

(四) 质量特色。

1. 感官特色:

- (1) 色泽和外观: 无色或微黄, 清亮透明, 无悬浮物, 无沉淀。当酒温低于10℃时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光。
- (2) 香气: 具有以己酸乙酯为主体的多粮复合香气。
- (3) 口味: 酒体醇厚丰满, 绵甜柔顺, 余味爽净, 酒味全面。
- (4) 风格: 具有本品典型的风格。

2. 理化指标:

- (1) 高度酒 (41%vol 至 68%vol)

项目	优级		一级
酒精度/ (%vol) (注1)	41~60	61~68	41~68
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.50	0.50	0.40
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	2.00	2.00	1.50
己酸乙酯/ (g/L)	1.30~2.80	1.30~4.50	0.70~2.50

固形物 (g/L) (注 2) ≤	0.40
-------------------	------

注 1：酒精度允许公差为±1.0%vol。

注 2：酒精度 41%vol～49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/L。

(2) 低度酒 (29～40%vol) :

项目	优级	一级
酒精度/ (%vol) (注)	29～40	
总酸(以乙酸计) / (g/L) ≥	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.50	1.00
己酸乙酯/ (g/L)	0.80～2.20	0.50～2.20
固形物 (g/L) ≤	0.70	

注：酒精度允许公差为±1.0%vol。

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。