

2011 年第 69 号

关于批准对大连河豚、双沟酒、定海湾丁香鱼、

正安野木瓜、正安白茶实施地理标志

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大连河豚、双沟酒、定海湾丁香鱼、正安野木瓜、正安白茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准大连河豚、双沟酒、定海湾丁香鱼、正安野木瓜、正安白茶为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、大连河豚

(一) 产地范围。

大连河豚产地范围为辽宁省大连市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大连河豚产地范围内的生产者，可向辽宁省大连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。

大连河豚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、双沟酒

(一) 产地范围。

双沟酒产地范围为江苏省宿迁市泗洪县双沟镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

双沟酒产地范围内的生产者，可向江苏省宿迁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，经江苏省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。双沟酒的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件 2)。

三、定海湾丁香鱼

(一) 产地范围。

定海湾丁香鱼产地范围为福建省连江县筱埕镇现辖行政区域及定海湾海域，北纬 26°19′至 26°28′，东经 119°85′至 119°71′。

(二) 专用标志使用。

定海湾丁香鱼产地范围内的生产者，可向福建省连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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。定海湾丁香鱼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 3)。

四、正安野木瓜

(一) 产地范围。

正安野木瓜产地范围为贵州省正安县凤仪镇、安场镇、瑞溪镇、新州镇、小雅镇、庙塘镇、和溪镇、土坪镇、流渡镇、格林镇、中观镇、乐俭乡、谢坝乡、市坪乡、班竹乡、桴焉乡、碧峰乡、杨兴乡、俭坪乡 19 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

正安野木瓜产地范围内的生产者，可向贵州省正安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，经贵州省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。正安野木瓜的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 4)。

五、正安白茶

(一) 产地范围。

正安白茶产地范围为贵州省正安县凤仪镇、安场镇、瑞溪镇、新州镇、小雅镇、庙塘镇、和溪镇、土坪镇、流渡镇、格林镇、中观镇、乐俭乡、谢坝乡、市坪乡、班竹乡、桴焉乡、碧峰乡、杨兴乡、俭坪乡 19 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

正安白茶产地范围内的生产者, 可向贵州省正安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, 经贵州省质量技术监督局审核, 报国家质检总局核准后予以公告。

正安白茶的法定检测机构由贵州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. 大连河豚质量技术要求

2. 双沟酒质量技术要求

3. 定海湾丁香鱼质量技术要求

4. 正安野木瓜质量技术要求

5. 正安白茶质量技术要求

二〇一一年五月十二日

附件 1:

大连河豚质量技术要求

(一) 品种。

红鳍东方鲀[Fugu rubripes (Temmincket Schlegel)]。

(二) 养殖海域条件。

养殖海域水深 10m 以上, pH 值 7.7 至 8.3, 水质符合国家渔业养殖水质标准要求。

(三) 亲本。

亲本雌鱼为 4 至 5 龄, 尾重大于 1500g; 雄鱼为 3 至 5 龄, 尾重大于 1200g。

(四) 养殖。

1. 种苗: 选用来自保护地域范围内经人工繁育的种苗。鱼苗规格为 5cm 至 6cm。
2. 放养: 5 月下旬至 6 月上旬, 进行海水网箱养殖。5cm 至 6cm 的一龄鱼苗, 放养密度不超过 25 尾/m³; 尾重大于 200g 的二龄鱼, 放养密度不超过 5 尾/m³。
3. 饲料: 在苗种阶段采用河豚专用饲料, 在养成阶段投喂鲜冻的玉筋鱼、太平洋磷虾饵料和河豚专用饲料。饲料中不得含有贝类和藻类。
4. 越冬: 11 月中旬, 当海水温度降至 12℃时, 将未养成商品规格的河豚转移至室内大棚进行越冬养殖至次年五月中旬。
5. 捕收: 养殖规格达到 700 g/尾以上, 即可捕收销售。
6. 毒素控制:

- (1) 通过监测保证养殖环境不含有易致毒的菌类、贝类和藻类等。
 - (2) 采用人工繁育，避免出现不同河豚品种杂交现象，杜绝毒性分布混淆。
 - (3) 严禁投喂贝类和藻类达到控毒效果。
 - (4) 商品鱼上市前，必须对河豚毒素含量进行抽样检测，保证达到无毒级。
7. 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) 质量特色。

- 1. 感官特色：鱼体两侧虎纹清晰，色泽鲜明。肉质洁白滑嫩、晶莹透明。
- 2. 理化指标：

项目	指标
河豚毒素	无毒级
蛋白质 %	≥18
脂肪 g/kg	≤0.4

- 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：

双沟酒质量技术要求

(一) 原料。

酿造，加浆用水采用保护区内的地下水（井深 100m 以下），水质符合国家生活饮用水相关要求。

高粱、小麦、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆达到国家相关标准的一级品要求。

（二）制曲。

1. 工艺流程：小麦、大麦、豌豆→混合→粉碎→加水拌合→打团入模→踩曲→卧曲
→入室培养→翻曲→并房→入库贮存

2. 工艺参数：

- （1）小麦、大麦、豌豆按比例拌料均匀。
- （2）粉碎要求通过 0.6mm 孔径的标准筛 50.0%至 57.0%。
- （3）拌料水分 38.0%至 43.0%。
- （4）主发酵期：6 至 8 天。
- （5）潮火期：8 至 10 天。
- （6）大火期：9 至 10 天，其曲心温度在 55 至 62 度。
- （7）后火期：5 至 7 天。
- （8）养曲期：30 至 45 天。
- （9）入库贮存：3 至 6 个月。

（三）酿酒工艺。

以高粱、大米、糯米和玉米为原料（高粱所占比例不低于 50%），以中高温大曲为糖化发酵剂，采用“老五甑”传统混蒸混烧工艺，经老窖长期适温缓慢发酵,分层出醅配料，适温缓慢蒸馏，分段品尝截酒，经过地下陶壁库储存、勾兑。

1. 酿酒工艺流程：

分 级 贮 存

出
窖
成品曲
降 温

丢糟

入窖发酵

包装出厂

2. 关键工艺要求:

- (1) 采用三十年以上窖龄的泥池老窖为发酵池。
- (2) 高粱粉碎度: 通过 2mm/孔径分样筛 65.0%至 70.0%。
- (3) 配料比:
 - ①原料: 香醅 1: 4.5 至 5.5
 - ②原料: 大曲 1: 0.22 至 0.30
 - ③原料: 辅料 1: 0.22 至 0.30
- (4) 稻壳: 要求为一年内的、无污染、颜色呈金黄色的干燥稻壳。采用清蒸除杂, 用量为原料量的 22%至 30%。
- (5) 曲粮比: 原料:大曲 1: 0.22 至 0.30。
- (6) 发酵升温要求: 发酵温度升高应符合“前缓、中挺、后缓落”的要求。
- (7) 发酵周期 45 至 120 天。

(8) 蒸粮：蒸煮时间：大楂 90 至 130 分钟、二楂 80 至 100 分钟，蒸煮要求蒸熟、蒸透，做到熟而不粘，内无生心。

3. 勾兑贮存：原酒要经过地下陶壁库贮存 1 年以上。调味酒则要经陶坛贮存 1 年以上，再经过地下陶壁库贮存 2 年以上方可以勾兑使用。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色清透明、香气浓郁、风味纯正、入口绵甜、酒体醇厚、尾净味悠长。

项目	标准要求
色泽和外观	无色（或微黄）透明、无悬浮物、无沉淀
香气	窖香浓郁、复合幽雅
口味	醇甜绵柔，丰满协调，味爽净悠长
风格	具有本品突出风格
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常	

2. 理化指标：

项目	标准要求
总酸（以乙酸计） / （g/l）≧	0.5
总酯（以乙酸乙酯计） / （g/l）≧	2.0
己酸乙酯 / （g/l）	1.0 ～2.8
固形物 / （g/l）≦	39%vol～49%vol≤0.48 50%vol 以上≤0.38

注：浓香型白酒，酒精度允许误差 $\pm 1.0\%$ V O L

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：

定海湾丁香鱼质量技术要求

（一）海域环境。

1. 水温：11.2℃至 27.1℃。
2. 海水盐度：22.1‰至 32.7‰；pH 值 7.6 至 8.4。
3. 流速：0.6m/s 至 2.9m/s。

（二）捕捞技术。

1. 捕捞方式：围网捕捞。
2. 捕捞时间：每年 4 至 10 月份。

（三）加工技术。

1. 加工工艺流程：原料选择→蒸煮→冷却→烘干→风选→人工挑选→金属探测→包装→装箱→冷冻储存

2. 关键环节要求：

（1）原料选择：产自定海湾海域，鱼体鲜活、形态完整、无杂质、大小不超过 30mm，从捕捞到加工不能超过 2 小时。

（2）蒸煮：原料经清洗后，用 3%浓度的 100℃盐水蒸煮 2 至 3 分钟至鱼体煮熟但还未烂。

(3) 冷却：丁香鱼经蒸煮后风冷 10 至 15 分钟，迅速将鱼体降至室温。

(4) 烘干：烘干温度 75℃左右，烘干时间为 30 分钟至 60 分钟，至鱼体水分达到 40%至 45%。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	要求
色泽	光泽好，半透明，白色或青白色
组织及形态	肌肉有弹性，个体大小均匀，无其他水产夹杂物，完整率≥95%，无干耗
滋味及气味	有丁香鱼固有的鲜香味、无异味

2. 理化指标：

项目	指标
水分(%)	≤43
盐分(%)	≤7
蛋白质(%)	≥40
脂肪(%)	≤5

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：

正安野木瓜质量技术要求

(一) 种源。

皱皮木瓜[*Chaenorneles speciosa* (Sweet) Nakai]。

(二) 立地条件。

海拔高度 600m 至 800m。土壤类型为黄红壤，质地为砂质壤土,土壤有机质含量≥1.0%，土壤 pH 值 5.0 至 5.5，土层厚度≥40cm。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用播种或扦插方法进行繁殖。
2. 定植：定植时间为每年 12 月至次年 3 月，栽植密度为每公顷种植株数≤900 株。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施用有机肥≥35 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) 采收。

8 月中旬果实泛白后开始采摘。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形为长椭圆形或近圆形，果皮黄色或黄绿色，果肉白色，具有皮薄、肉厚、香气浓的特点，单果重≥200g。
2. 理化指标：总糖≥4.0%。
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：

正安白茶质量技术要求

(一) 品种。

白叶一号。

(二) 立地条件。

海拔高度 500m 至 1100m，土壤类型为红壤或黄壤，土壤 pH 值 5.0 至 6.5，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量大于 1.0%。

（三）栽培管理。

1. 育苗：采用扦插育苗。
2. 定植：定植时间为 2 月中旬至 3 月上旬或 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度 ≤ 45000 株/公顷。

3. 施肥：年施腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ /公顷。

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）采收加工。

1. 鲜叶采摘：

（1）采摘时间：3 月上旬至 5 月上旬。

（2）采摘标准：一芽一叶初展至一芽二叶。

2. 加工工艺：鲜叶 \rightarrow 摊青 \rightarrow 杀青 \rightarrow 初烘 \rightarrow 焙干

3. 工艺要求：

（1）摊青：鲜叶厚度 5cm 至 10cm，摊青时间 6 至 8 小时，鲜叶失水率达 10%至 15%，摊青过程中要轻翻一次。

（2）杀青：锅温控制在 200°C 至 250°C 。

（3）初烘：烘干温度 130°C 左右，料层厚 0.5cm。

（4）焙干：温度控制在 80°C 至 100°C ，成品茶含水量 $\leq 6.5\%$ 。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

级别品质		特级	一 级
外形	条索	肥壮，挺直	尚肥壮、挺直
	色泽	嫩白，雪亮	嫩白
内质	香气	高香、浓郁	高香
	滋味	甘醇，清爽	甘醇
	汤色	绿润	鲜绿
	叶底	柔软、明亮	柔软、匀亮

2. 理化指标：

项目	指标
氨基酸（%）	≥7.0
水浸出物（%）	≥38

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。