

2011 年第 178 号

关于批准对芦台春酒、蔚州杏扁、团风射干、 融安金桔、金徽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芦台春酒、蔚州杏扁、团风射干、融安金桔、金徽酒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准芦台春酒、蔚州杏扁、团风射干、融安金桔、金徽酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、芦台春酒

(一) 产地范围。

芦台春酒产地范围为天津市宁河县芦台镇、造甲城镇、潘庄镇 3 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

芦台春酒产地范围内的生产者，可向天津市宁河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，经天津市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。芦台春酒的法定检测机构由天津市质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、蔚州杏扁

(一) 产地范围。

蔚州杏扁产地范围为河北省蔚县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蔚州杏扁产地范围内的生产者，可向河北省蔚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，经河北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。蔚州杏扁的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、团风射干

(一) 产地范围。

团风射干产地范围为湖北省团风县但店镇、贾庙乡、杜皮乡 3 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

团风射干产地范围内的生产者，可向湖北省团风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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。团风射干的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、融安金桔

（一）产地范围。

融安金桔产地范围为广西壮族自治区融安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

融安金桔产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区融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，经广西壮族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。融安金桔的法定检测机构由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件4）。

五、金徽酒

（一）产地范围。

金徽酒产地范围为甘肃省徽县伏镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金徽酒产地范围内的生产者，可向甘肃省徽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。金徽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. 芦台春酒质量技术要求

2. 蔚州杏扁质量技术要求

3. 团风射干质量技术要求

4. 融安金桔质量技术要求

5. 金徽酒质量技术要求

二〇一一年十二月六日

附件 1:

芦台春酒质量技术要求

(一) 酱香型工艺要求。

1. 主要原辅料要求:

(1) 酿造用水: 采用芦台镇 500 米以下地下水源, 符合相关标准的规定。

(2) 高粱: 淀粉含量 $\geq 60\%$, 质量符合相关标准要求。

(3) 小麦: 质量符合相关标准要求。

2. 酿造用曲: 高温大曲, 贮存期不少于三个月; 河内白曲、产酯生香酵母。

3. 生产工艺要点:

以优质高粱、小麦、麸皮为原料, 采用河内白曲和高温大曲、产酯生香酵母等为糖化发酵剂, 采用清蒸清烧(糊化与蒸馏分别进行), 堆积网菌入池发酵, 出池蒸馏, 原酒入贮酒容器内, 经自然老熟、陈酿增香而成。

(1) 酿酒窖池: 酿造生产车间窖池底部铺垫 20cm 左右的窖泥, 窖泥主要以芦台镇地下形成的以苇叶经长期沉积腐殖演变的黑色粘泥或地下土壤培养发酵而成。

(2) 堆积润料: 将原料粉碎四、六瓣或三、七瓣, 加入 10%至 15%麸皮, 用 85℃ 以上的热水润料, 加完水后搅拌均匀, 然后用扬渣机打一遍, 堆积润料。

(3) 堆积网菌: 收堆温度 26℃至 30℃, 堆积顶温 35℃至 50℃, 时间控制在 44 至 48 小时。表面观察见有大量的白色斑点(菌落)出现, 闻有很浓的水果香气和甜味即可入池。

(4) 量质摘酒, 分级贮存: 根据每个馏分酒的成分含量的差异进行分级、分段摘酒, 入库基酒酒精度 53%vol 至 58%vol, 分级放入贮存容器中储存。

(5) 贮存容器与储存时间：采用贮存容器陶坛、酒海与大容器连续分质贮存；新酒入陶坛或酒海常温储存后，按质合并到大容器中，恒温（温度在 10℃至 25℃）贮藏，累计储存时间三年以上才允许用于产品勾兑。

(二) 浓香型工艺要求。

1. 主要原辅料要求：

(1) 酿造用水：采用芦台镇地下 500 米以下地下水源，符合相关标准的规定。

(2) 高粱：淀粉含量 $\geq 60\%$ ，质量符合相应标准要求。

(3) 糯米：采用江苏地区所产糯米，质量符合相应标准要求。

2. 酿造用曲：贮存期不少于三个月的中高温大曲、中温大曲、产酯生香酵母。

3. 生产工艺要点：

采用中温、中高温大曲，产酯生香酵母作为糖化发酵剂，部分使用泥底砖窖池（七十年代建窖池）、部分是窖泥筑成的泥窖，固态发酵 40 至 60 天，经混蒸混烧，量质摘酒，分级贮存，勾兑调味而成。

(1) 酿酒窖池：窖泥主要采用芦台镇地下的以苇叶和经长期沉积腐殖演变的黑泥培养而成。窖池砌成交错状，将发酵成熟的窖泥筑以 10cm 窖壁，窖底铺垫 30cm 有机窖泥。

(2) 酿造用曲：采用中温、中高温大曲，再加入产酯生香酵母或香醅，富含多种菌种，使酿制出浓香型酒具有独特的风味。

(3) 量质摘酒，分级贮存：根据每个馏分酒的成分含量的差异进行分级、分段摘酒，入库基酒酒精度 $\geq 62\%vol$ ，分级放入贮存容器中储存。

(4) 储存容器和储存时间：以传统陶坛、酒海、大容器作为盛酒容器和储酒容器，经常温储存、恒温（温度在 10℃至 25℃）贮藏，累计储存时间一年半以上，才允许用于产品勾兑。

(三) 质量特色。

1. 酱香型：

(1) 感官特色:

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清凉透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气	酱香突出，香气幽雅	具有酱香香气
口味	酒体醇厚，细腻，空杯留香长	酒体较醇厚，柔和，有空杯留香
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格
^a 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	指标	
	优级	一级
酒精度	50～55%vol	
总酸（以乙酸计）	≥1.5 g/L	≥1.4 g/L
总酯（以乙酸乙酯计）	≥2.5 g/L	≥2.0 g/L
酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol		

2. 浓香型:

(1) 感官特色:

项目	要求	
	酒精度 52%vol	酒精度 38% vol
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^α	
香气	窖香浓郁、陈香典雅	窖香浓郁、舒适典雅
口味	醇厚绵柔、甘冽爽净、香味协调、尾净悠长	醇厚绵软、绵甜爽净、香味协调，尾净绵长
风格	具有本品独特的风格	
^α 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	要求	
	酒精度 52%vol	酒精度 38%vol
总酸 (以乙酸计)	≥0.60g/L	≥0.40g/L
总酯 (以乙酸乙酯计)	≥2.00 g/L	≥1.50 g/L
己酸乙酯	1.20 ~ 3.00 g/L	0.60 ~ 2.50 g/L
酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol		

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:

蔚州杏扁质量技术要求

(一) 品种。

优一、龙王帽、白玉扁。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 850m 至 1200m, 土壤质地为淡栗钙土、壤土或沙壤土, 土层厚度≥70cm, 土壤 pH 值 6 至 8, 有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 以山杏为砧木, 采用嫁接方法育苗。

2. 定植:

(1) 栽植时期: 春季土壤解冻后至苗木发芽前。

(2) 栽植密度: 每公顷≤990 株。

3. 施肥: 定植时每公顷施入有机肥≥30 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) 采收。

果实变黄, 果肉自然开裂率达到 5%时, 开始采收, 采收后 48 小时内取出杏核晾干。

(五) 贮藏。

常温条件下, 贮藏期≤1 年。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

品种		项目
龙王帽	杏核	颗粒均匀饱满, 淡褐色有光泽
	原仁	颗粒均匀饱满, 棕黄色
	脱衣白仁	仁片大小均匀, 乳白色
优一	杏核	颗粒均匀饱满淡褐色, 有光泽
	原仁	颗粒均匀饱满棕黄色
白玉扁	杏核	颗粒均匀饱满淡褐色, 有光泽
	原仁	颗粒均匀饱满黄白色

2. 理化指标:

品种		项目		
		单粒重 (g)	蛋白质 (%)	粗脂肪 (%)
龙王帽	杏核	≥2.2	≥23.00	≥72.00
	原仁	≥0.75		
	脱衣白仁	≥0.65		
优一	杏核	≥1.5		
	原仁	≥0.60		
白玉扁	杏核	≥2.0		
	原仁	≥0.70		

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:

团风射干质量技术要求

(一) 种源。

射干[*Belamcanda chinensis*(L.)DC.]。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 150m 至 500m 的丘陵及低、中山地区, 土壤类型为黄棕壤, 耕作层厚度≥20cm, 有机质含量≥1%, 土壤 pH 值 5.6 至 7.4。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 播种期为每年的 9 月下旬至 10 月中旬。

2. 定植: 当苗高 20cm 至 25cm 时定植, 定植期为 3 月下旬至 4 月上旬, 定植密度≤330000 穴/公顷, 每穴栽苗 1 至 2 株, 定植深度为 7cm 至 9cm。

3. 施肥: 每年每公顷施充分腐熟有机肥≥7500kg。

4. 打顶摘蕾: 一见花苔抽出, 即用剪刀剪除, 严禁用手摘除。

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) 采收及加工。

1. 采收: 于第三年 10 月下旬或 11 月上旬, 射干苗株全部枯死后采收。

2. 加工: 晒干或烘干, 烘干温度≤70℃, 干制至水分≤10.0%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 呈不规则的结节状, 长 3cm 至 10cm, 直径 1cm 至 2cm。表面黄褐色或黑褐色, 皱缩, 有较密的环纹。质地坚实, 断面金黄色, 颗粒性。气微, 味苦, 微辛。

2. 理化指标: 总灰分≤7.0%, 醇溶性浸出物≥20.0%, 次野鸢尾黄素含量≥0.15%。

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。

附件 4:

融安金桔质量技术要求

(一) 品种。

普通金桔、滑皮金桔。

(二) 立地条件。

土壤为砂页岩发育的红壤、黄红壤自然土或冲积土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.0。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以枳或酸桔为砧木，采用嫁接育苗。
2. 定植：定植时间分春植和秋植。春植在 1 月上旬开始，春梢萌发前完成；秋植在 10 月至 11 月秋梢老熟后种植。
3. 种植密度：每公顷种植株数 ≤ 1650 株。
4. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 25000\text{kg}$ 。
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。

10 月至次年 3 月，手工采收。

（五）质量特色。

1. 感官特色：外皮色泽艳丽，皮薄；果肉细嫩化渣，汁多。普通金桔呈橙红色，甜酸可口有特殊芳香。滑皮金桔呈橙黄色，表皮细腻光滑，肉质紧密细嫩，皮薄化渣香脆可口。
2. 理化指标：普通金桔可食率 $\geq 86\%$ ，可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，总酸量 $\leq 0.7\%$ ；滑皮金桔可食率 $\geq 90\%$ ，可溶性固形物 $\geq 17\%$ ，总酸量 $\leq 0.4\%$ 。
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 5：

金徽酒质量技术要求

（一）原料。

1. 高粱：采用产于徽县当地的糯红高粱，支链淀粉占总淀粉含量的 90% 以上。
2. 小麦：全部采用产于徽县行政区域内的优质小麦，粗蛋白含量介于 9.9% 至 18.5%。
3. 玉米：全部采用产于徽县现辖行政区域内符合相关标准的优质玉米。
4. 大米：全部采用产于保护区范围内符合相关标准的游龙贡大米。
5. 糯米：采用符合优质糯米标准的糯米。
6. 酿造用水：水源来自于保护区范围内的井水，井深不低于 30 米，pH 值 6.5 至 7.0。

（二）大曲。

1. 制曲工艺流程：小麦检验→小麦润料→粉碎→拌料→踩曲→送入曲房发酵制曲→成品曲检测入库→存放 4 至 6 个月后使用。

2. 成品大曲的感官指标：表面呈黄褐色，皮薄，断面茬口整齐，有菊花心，菌丝分布均匀，繁殖生长旺盛，曲香味浓。

(三) 酿造工艺。

- 1. 窖池：用当地的红粘土筑成，窖龄全部在 30 年以上。
- 2. 大曲：用纯小麦生产的中高温大曲。
- 3. 发酵期：70 天至 140 天。
- 4. 窖泥菌种选用本厂原始老窖泥中筛选出的优质菌种。
- 5. 采用传统的续糟生产工艺，结合创新的“六分法”（即分层发酵，分层起糟，分层堆料，分层蒸馏，分段摘酒，分级储存）工艺进行生产。
- 6. 断花摘酒，掐头去尾，分段（头、中、尾）量质摘取，按质并坛。
- 7. 基础原酒和调味原酒：基础原酒在土陶坛中储存不少于两年，调味原酒在 60 年以上的用当地槐木制成的酒海储存期不少于五年。
- 8. 严格将“窖香”、“醇香”和“醇甜”风味的原酒进行分别储存。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色泽为无色或微黄，清亮透明；香气具有浓郁的以己酸乙酯为主体的复合香气，陈香怡人、自然，且香气优雅；口感绵甜爽净，醇和甘冽、尾净香长。

2. 理化指标：

项目	要求
酒精度	42~56%vol
总酸（以乙酸计）	≥0.50 g/l
总酯（以乙酸乙酯计）	≥2.00 g/l
己酸乙酯	1.2~2.8 g/l
酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol	

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。