

## 2011 年第 177 号

### 关于批准对东兴椒、筠连红茶、南充冬菜、

### 田家紫皮大蒜、东柳醪糟实施地理标志

### 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兴椒、筠连红茶、南充冬菜、田家紫皮大蒜、东柳醪糟地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准东兴椒、筠连红茶、南充冬菜、田家紫皮大蒜、东柳醪糟为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、东兴椒

##### (一) 产地范围。

东兴椒产地范围为四川省内江市东兴区东兴街道办事处、白合镇、高粱镇、大治乡、永福乡、石子镇、苏家乡、杨集镇、新店乡、太安乡、平坦乡、顺河镇、田家镇、柳桥乡、富溪乡、双桥乡、同福乡、郭北镇、裨南乡、中山乡、小河口镇、永东乡、双才镇、裨木镇、三烈乡 25 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

东兴椒产地范围内的生产者，可向四川省内江市东兴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。东兴椒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 1）。

#### 二、筠连红茶

##### (一) 产地范围。

筠连红茶产地范围为四川省筠连县现辖行政区域。

## （二）专用标志使用。

筠连红茶产地范围内的生产者，可向四川省筠连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，报国家质检总局核准后予以公告。

筠连红茶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 2）。

### 三、南充冬菜

#### （一）产地范围。

南充冬菜产地范围为四川省南充市顺庆区、高坪区、嘉陵区、西充县 4 个区县现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

南充冬菜产地范围内的生产者，可向四川省南充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。

南充冬菜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、田家紫皮大蒜

#### （一）产地范围。

田家紫皮大蒜产地范围为四川省内江市东兴区田家镇、太安乡、高粱镇、高桥镇、东兴街道办事处、柳桥乡、同福乡、新店乡 8 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

田家紫皮大蒜产地范围内的生产者，可向四川省内江市东兴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。田家紫皮大蒜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、东柳醪糟

(一) 产地范围。

东柳醪糟产地范围为四川省大竹县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东柳醪糟产地范围内的生产者, 可向四川省大竹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, 报国家质检总局核准后予以公告。

东柳醪糟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) 。

特此公告。

附件: 1. 东兴椒质量技术要求

2. 筠连红茶质量技术要求

3. 南充冬菜质量技术要求

4. 田家紫皮大蒜质量技术要求

5. 东柳醪糟质量技术要求

二〇一一年十二月六日

附件 1:

东兴椒质量技术要求

(一) 品种。

本地传统朝天椒品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 300m 至 500m, 土壤类型为红棕色土壤、紫色土壤、灰棕色土壤, 土壤质地为壤土、沙壤土, 有机质含量 $\geq 1.0\%$ , 土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

(三) 种植管理。

1. 育苗: 10 月中、下旬播种, 每平方米苗数 $\leq 800$  株。
2. 定植: 2 月下旬至 3 月上、中旬定植, 双株栽培, 每公顷 $\leq 42000$  穴,
3. 轮作: 3 年以上。
4. 施肥: 每公顷施优质有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。
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。

7 至 9 月采收。鲜辣椒在果实 90%以上变红后采收; 做干辣椒的在果实全红后采摘。

鲜椒在采收后常温 7 天内销售完成; 干椒在采收后干燥至含水量 $\leq 12\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 鲜辣椒: 果实鲜红色, 果实纵径 5cm 至 6cm, 横径 1cm 至 1.5cm, 尾尖略弯, 辣味适中。

(2) 干辣椒: 形状一致, 果面洁净, 色泽一致, 有光泽。

2. 理化指标:

项目	鲜辣椒	干辣椒
水分	≥85%	≤12%
辣椒素	≥0.15%	≥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:

筠连红茶质量技术要求

(一) 品种。

当地群体种及适宜加工筠连红茶的其它茶树品种。

(二) 立地条件。

保护范围内海拔 400mm 以上的山地; 土壤质地为黄壤类、黄棕壤类壤土, 土壤 pH 值 4.5 至 6.5, 土层厚度≥55cm, 有机质含量≥2.0%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 每年 9 月至 11 月采用扦插育苗。

2. 种植: 春季 2 月中下旬至 3 月下旬, 秋季 10 月中旬至 11 月下旬。栽植密度≤45000 株/公顷。

3. 施肥: 每年每公顷施有机肥≥2.5 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) 采摘。

每年二月初至 4 月下旬, 采摘单芽至一芽二叶的芽叶。

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程: 鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→精制。

## 2. 加工要求:

(1) 萎凋: 采用日光萎凋或加温萎凋。萎凋叶含水量控制在 60%至 64%。

(2) 揉捻: 通过初揉、复揉, 成条率达 80%至 90%, 并发出较浓烈的茶香。

(3) 发酵: 温度控制在 22 至 24 度, 相对湿度保持在 95%至 98%。时间 4 至 6 小时。

(4) 干燥: 毛火干燥温度为 120 度, 时间 5 分钟,足火干燥温度为 100 度。足火干燥至茶叶含水量 4%至 6%。

## (六) 质量特色。

1. 感官特色: 茶叶条索紧细, 多锋苗, 多金毫。香气鲜嫩香甜, 带有焦糖香; 滋味醇厚甘爽; 汤色红明浓亮, 叶底细嫩多芽, 色泽红匀, 明亮。

2. 理化指标: 水浸出物 $\geq 35.0\%$ , 粗纤维 $\leq 16.0\%$ 。

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 3:

### 南充冬菜质量技术要求

#### (一) 原料生产。

1. 品种: 当地地方品种“箭杆种”(十字花科芸薹属芥菜种)。

2. 立地条件: 土壤类型为灰紫色、红棕紫色土壤, 质地为壤土、沙壤土及轻粘土, 土壤 pH 值 6.8 至 7.5, 有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

3. 育苗: 8 月下旬至 10 月播种, 每平方米苗数 $\leq 200$  株。幼苗 5 至 6 片真叶时定植。

4. 定植: 于 10 月初定植, 定植密度 $\leq 5000$  株/667m<sup>2</sup> (亩)。

5. 轮作: 2 年以上轮作。

6. 施肥：每年每公顷施优质有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

7. 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。

(二) 采摘。

在 12 月中旬到次年 2 月上旬，植株长成 10 至 15 叶时采摘。

(三) 生产加工。

1. 加工工艺：原料 $\rightarrow$ 晾晒 $\rightarrow$ 整理 $\rightarrow$ 揉制 $\rightarrow$ 腌制 $\rightarrow$ 装缸发酵 $\rightarrow$ 成品。

2. 加工要点：

(1) 晾晒：采收后在菜架上晾晒 8 至 12 天，其外叶萎黄，菜心萎缩。

(2) 揉制：加盐揉搓至菜身变软，用盐量 16%至 17%。

(3) 腌制：采用菜池腌制。菜池装满后，菜面上铺满 3mm 至 4mm 的食盐；腌制一个月后翻池，并拌入 0.2%至 0.4%花椒，再腌制一月。

(4) 装缸发酵：用当地生产的瓦坛发酵。瓦坛装满后，菜面上铺厚度为 3mm 至 4mm 的食盐，坛口密封，置于露天发酵；发酵时间 3 年以上，发酵期间每年春季进行翻坛。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	特性	
	原菜型	碎粒型
色泽	褐黑色、油润、有光泽	褐黑色、油润、有光泽
气味	具有酱香或清香味	具有酱香或清香味
滋味	味鲜、脆嫩、咸淡适口	味鲜、脆嫩、咸淡适口
形态	菜型均匀、完整	颗粒状、大小均匀

2. 理化指标：

项目	指标	
	原菜型	碎粒型
水分	$\leq 68\%$	$\leq 75$
食盐	6%~15%	6%~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:

#### 田家紫皮大蒜质量技术要求

##### （一）品种。

本地传统紫皮大蒜品种。

##### （二）立地条件。

保护区范围内海拔 300m 至 450m，土壤类型为红棕色土壤、紫色土壤、灰棕色土壤，土壤质地为壤土、沙壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

##### （三）栽培管理。

1. 选种：选择 $\geq 4\text{g}$  的蒜瓣做栽培用种。
2. 播种：8 至 9 月播种，每公顷种植株数 $\leq 75$  万株，播种深度为 2cm 至 3cm。
3. 轮作：2 年以上。
4. 施肥：每年每公顷施优质有机肥 $\geq 22500\text{kg}$ 。
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。

次年 4 至 5 月植株基部叶片大部干枯，假茎松软时采收。

##### （五）质量特色。

1. 感官特色：表面光滑，表皮呈紫红色，蒜瓣 7 至 9 瓣，大小均匀，蒜头重 40g 以上，蒜味浓郁。



2. 理化指标:

项目	指标
水分	≤70%
大蒜素	≥300 mg/kg

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:

东柳醪糟质量技术要求

(一) 主要原辅料。

1. 糯米: 保护区范围内种植的糯米, 支链淀粉含量≥98%。
2. 生产用水: 保护区范围内的地下水, 水质符合国家饮用水标准。
3. 糲药: 利用当地制糲工艺生产, 并粉碎到 80 目以下。

(二) 加工工艺流程。

原料→浸泡→蒸煮→冷却→拌糲→罐装搭窝→发酵→成品。

(三) 加工要点。

1. 浸泡: 冬季浸泡 20 至 24 小时, 水温 15℃至 25℃; 夏季浸泡 5 至 6 小时, 水温 12℃至 14℃, 春秋季节浸泡 20 至 24 小时, 水温 14℃至 18℃; 浸泡至米白饱满为止。
2. 蒸煮: 蒸煮温度 100℃, 时间 18 至 25 分钟, 至米熟, 内无硬心为止。
3. 冷却: 蒸熟后的糯米用水淋冷却, 冷却到 20℃至 25℃。
4. 拌糲: 拌糲温度为 23℃至 25℃, 拌糲量为 0.12%至 0.2%。
5. 罐装搭窝: 将糯米装入清洁的容器内, 并在中心打一“凹”型圆窝。
6. 发酵: 发酵温度控制在 30℃至 35℃, 发酵时间为 48 至 55 小时。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色泽乳白或淡黄，晶莹剔透，呈絮状或粥状，无硬粒、汁水清澈，醇甜酒香，口感滑润。

2. 理化指标：

项目	指标
固形物含量	≥30.0%
酒精度	0.5～4.0%vol
总糖	≥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。