

2012 年第 222 号

质检总局关于批准对凌塔白酒、上林
大米、大河家鸡蛋皮核桃、靖远
枸杞、敦煌葡萄实施地理
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凌塔白酒、上林大米、大河家鸡蛋皮核桃、靖远枸杞、敦煌葡萄地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准凌塔白酒、上林大米、大河家鸡蛋皮核桃、靖远枸杞、敦煌葡萄为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、凌塔白酒

(一) 产地范围。

凌塔白酒产地范围为辽宁省朝阳县柳城镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

凌塔白酒产地范围内的生产者，可向辽宁省朝阳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。凌塔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 1）。

二、上林大米

（一）产地范围。

上林大米产地范围为广西壮族自治区上林县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

上林大米产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区上林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。上林大米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2）。

三、大河家鸡蛋皮核桃

（一）产地范围。

大河家鸡蛋皮核桃产地范围为甘肃省积石山县大河家镇、刘集乡、石塬乡、柳沟乡、关家川乡、胡林家乡、安集乡、银川乡、铺川乡9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大河家鸡蛋皮核桃产地范围内的生产者，可向甘肃省积石山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。大河家鸡蛋皮核桃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3）。

四、靖远枸杞

(一) 产地范围。

靖远枸杞产地范围为甘肃省靖远县靖安乡、五合乡、东升乡、北滩乡、永新乡、双龙乡、石门乡、刘川乡、大芦乡 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖远枸杞产地范围内的生产者，可向甘肃省靖远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。靖远枸杞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 4）。

五、敦煌葡萄

(一) 产地范围。

敦煌葡萄产地范围为甘肃省敦煌市沙州镇、七里镇、肃州镇、转渠口镇、莫高镇、阳关镇、月牙泉镇、郭家堡镇乡、黄渠乡以及国营敦煌农场 10 个乡镇、农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

敦煌葡萄产地范围内的生产者，可向甘肃省敦煌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。敦煌葡萄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. 凌塔白酒质量技术要求

2. 上林大米质量技术要求

3. 大河家鸡蛋皮核桃质量技术要求

4. 靖远枸杞质量技术要求

5. 敦煌葡萄质量技术要求

质检总局

2012年12月27日

附件 1

凌塔白酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 高粱：采用产地范围内生产的优质红高粱，质量符合国家标准要求，且容重量 $\geq 720\text{g/L}$ 以上，淀粉含量 $\geq 65\%$ ，单宁含量 $< 0.1\%$ ，
2. 酿造用水：酿造用水采用地下 70 米深井水，水质符合国家相关饮用水标准，
3. 大曲：以优质大麦、小麦、豌豆为原料，采用踩制而制得的中温大曲。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。（液化力 $\geq 1.0\text{g}$ 、发酵力 $\geq 1.2\text{g}$ 、 $600\text{mg} \leq$ 糖化力 $\leq 1200\text{mg}$ ）。

二、工艺要求

采用传统清蒸清立两次清工艺，以中温大曲为糖化发酵剂，低温入窖，花岗岩石窖固态发酵，量质摘酒，分级贮存，勾兑而成。

1. 工艺流程：（加大曲、加浆）

高粱糁→润料→拌料→蒸料→出甑→入窖→糖化发酵→出窖

包装←成品酒←再贮存←勾兑←贮存←半成品酒←蒸馏→扔糟

2. 贮存要点：采用自然温度、通风、保湿效果好的地下室贮存。原酒贮存于陶坛一年以上，倒入木制酒海（猪血、桑皮纸内封）中贮存一年以上后经勾兑再贮存三年以上。

三、质量特色

1. 感官特色：

项目	指标
色泽及外观	无色（或微黄）清亮透明、无悬浮物，无沉淀
香 气	具有乙酸乙酯和乳酸乙酯为主体的复合香气，清香略带陈香
口 味	酒体丰满、柔和，绵甜醇厚，余味悠长有陈味
风 格	具有本品特有的陈香风格
注：当温度低于 10°C 时，允许有白色絮状沉淀。	

2. 理化指标：

项 目	指 标
酒精度, %vol	40~59
总酸 (以乙酸计) , g/L≥	0.50
总酯 (以乙酸乙酯计) , g/L	1.50~3.50
乙酸乙酯, g/L	0.80~2.50
乳酸乙酯, g/L	0.5~2.2
固形物, g/L ≤	0.50

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

上林大米质量技术要求

一、品种

油占 8 号、桂丝占、泰国丝苗、Y 两优 1 号等优质早、晚稻品种。

二、立地条件

潴育性水稻土、淹育性水稻土和潜育性水稻土。有机质含量≥2%。

三、栽培管理

1. 育秧：育苗方式为秧盘育秧、半水育秧。

2. 播种量：每平方米播催芽种子：杂交稻 150 g 至 200g，常规稻 350 g 至 400g。

3. 移植抛秧：早稻在 4 月上旬前完成，晚稻在 8 月上旬前完成。抛秧密度为：早稻田每公顷 22 至 36 万穴，晚稻田每公顷 30 至 37 万穴。

4. 施肥：根据土壤肥力配方施肥，每公顷施有机肥 1800kg 至 3000kg；施化肥 300kg 至 450kg：纯氮 (N) 120kg 至 190kg，磷 (P₂O₅) 60kg 至 75kg，钾 (K₂O) 120kg 至 190kg。

5. 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

完熟期后收割，及时干燥，宜阴干、风干或间歇晒谷，可实行机械干燥，不宜在强烈阳光下高温曝晒。

五、加工

1. 加工流程：去石→砻谷→谷糙分离→碾米→色选。

2. 储存：应满足干燥、清洁、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 形状：米粒呈长椭圆型，米粒长度 5.0 mm 至 6.6mm，米粒长宽比为 3.8 至 3.1。

(2) 色泽：色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑。

(3) 滋味：具有正常的清香味，无其他异味。生米品嚼味佳，微甜。

(4) 手感：手感光滑，有凉爽感，无涩感及易碎感。

(5) 食用口感：米饭香甜、松软可口、凉后不硬。

2. 理化指标：垩白粒率≤20%，直链淀粉含量（干基）：14%至 24%，胶稠度≥85 mm，粗蛋白质≥7%；

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

大河家鸡蛋皮核桃质量技术要求

一、品种

当地原生核桃品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1700m 至 1950m，土壤为黑垆土、红土，土壤 pH 值 6.3 至 8.2，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤厚度 $\geq 1\text{m}$ 。

三、栽培管理

1. 苗木：以普通实生苗为砧木的嫁接苗。
2. 定植：定植时间是 4 月中下旬，定植株行距果粮间作采用 $6\times 8\text{m}$ 或 $8\times 9\text{m}$ ，每公顷 ≤ 139 株；纯园栽培采用 $3\times 5\text{m}$ 或 $4\times 6\text{m}$ ，每公顷 ≤ 417 株。
3. 施肥：以有机肥为主，幼树每年每株施用腐熟有机肥 15kg；初果期树每年每株施用腐熟有机肥 25kg；盛果期树每年每株施用腐熟有机肥 35kg。
4. 整形修剪：树冠内枝条分布均匀，保证通风透光。
5. 鲜果采收：当全株 $1/3$ 以上青果自然开裂时即可采收。
6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、加工

1. 脱青皮：在采收当天不能脱皮的，堆沤后及时脱皮。
2. 干燥：晒干或烘干至坚果含水率 $\leq 8\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色:

果形	壳面特征	外壳颜色	种仁色泽	口感
卵圆形	缝合线紧密，果面光滑	浅黄色	黄白色	香甜

2. 理化指标:

单果重 (g)	壳厚度 (mm)	出仁率 (%)	脂肪含量 (%)	蛋白质含量 (%)
> 8.0	1.0 ~ 1.6	50% ~ 60%	> 52	> 16

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

靖远枸杞质量技术要求

一、品种

传统本地枸杞。

二、立地条件

产地范围内海拔 1300 至 2300m，土壤为灌淤土或灰钙土，质地为沙壤土或中壤土，
pH 值 7.5 至 8.5，有机质含量 > 1%，全盐含量 < 1%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用枸杞硬枝扦插和嫩枝扦插育苗。硬枝扦插育苗于 3 月中旬至 4 月上旬，树液开始流动，芽体未萌动，土壤解冻 20cm 以上进行；嫩枝扦插育苗以 6 月下旬至 8 月下旬为宜。

2. 栽植时间：分为春植和秋植两个时间。春栽在 3 月下旬到 4 月上旬；秋栽在 10 月下旬至 11 月上旬（冬灌前）。

3. 栽植密度：密度为 2668 至 3330 株/ hm^2 。

4. 肥水管理：以有机肥为主 $\geq 55\text{t}/\text{hm}^2$ ，适量追施氮肥 $\leq 1.5\text{t}/\text{hm}^2$ ，干旱时及时进行灌水。

5. 整形修剪：通过定干和短截修剪，以自然半圆形为主，确保树冠通风透光。

6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采摘与制干

1. 采摘时间：采摘时间 6 月中旬至 10 月中旬。

2. 制干：将采集的鲜果清选后，及时进行脱蜡处理，然后自然晾晒，晾晒至果皮皱缩后脱水，再进行热风烘干，去果梗，至干果。热风烘干温度控制在 45℃至 60℃之间，干果含水量控制在 13.0%一下。工艺流程为：鲜果→清选→脱蜡→晾晒→水洗→热风烘干→去果梗→干果。

五、质量特色

1. 感官特色：果形扁纺锤形或长扁卵形，果皮呈橘红色或红色，基部具有明显的白色果梗痕，果皮薄而皱缩，籽小而少，味甘甜。
2. 理化指标：干果果重范围：250 粒至 600 粒/50g。多糖含量 $\geq 3.1\%$ ，总糖含量 $\geq 39.8\%$ 。可食率 100%，出干率 $\geq 20\%$ 。
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 5

敦煌葡萄质量技术要求

一、品种

红地球，无核白。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100 至 1200 米。土壤类型为灰钙荒漠土，质地为沙壤土，土壤 pH 值 7.8 至 8.3。土壤有机质含量 ≥ 9.7 毫克/千克。祁连山水源提供灌溉区域。

三、栽培管理

1. 苗木：无核白采用扦插苗，红地球选用以下三种苗木类型。
2. 营养袋苗规格：苗高 15 至 20 厘米，具 3 片展叶，即“三叶一心”，要求叶色浓绿，墩实健壮，无徒长；具 4 条以上新根；无检疫性病虫害。
3. 扦插苗规格：一年生新枝 5 厘米处，直径 ≥ 0.4 厘米；成熟节 6 个以上，剪留 2 至 3 个饱满芽；具有粗度在 3 毫米以上，长度在 20 厘米以上的根系 5 条以上；无检疫性病虫害，无损伤。
4. 嫁接苗规格：选用贝达、SO4 等优良砧木嫁接的品种苗，以提高树体抗旱、抗寒、抗盐碱能力，苗木规格参考扦插苗。
5. 定植：
 - (1) 开沟：做到宽、深、平、直。即沟宽 0.8 至 1 米，沟深 0.8 米。沟线要直。
 - (2) 定植时间：为 4 月下旬。
 - (3) 密度：无核白株行距为 0.5×4.5 米，每公顷 ≤ 4440 株，红地球株行距为 0.7×4.5 米，每公顷 ≤ 3180 株。

6. 施肥：基肥施腐熟有机肥 1250 至于 3500 千克/667m² (亩) , 磷酸二铵 40 至 50 千克/667m² (亩) 。

7. 灌水：总体把握勤浇浅灌的原则，全生长期浇水 5 至 8 次。头水与二水的间隔时间为 25 至 30 天，二水与三水间隔 20 至 25 天。进入果实膨大期每隔 10 天左右浇一次水，要求保持土壤含水量为 75 至 85%。收获前 10 至 15 天停止浇水。

8. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

- 成熟时间：无核白为 8 月中旬至 9 月上旬，红地球为 9 月中旬至 10 月上旬。
- 采收：选择在晴天进行，果穗放入果箱中要带梗包装，穗梗向下，不裸露于外，装箱均匀整齐。果箱中一般放置果穗 1 至 2 层为宜

五、质量特色

1. 感官特色：

项目	指标	
	无核白	红地球
果穗	果穗美观整齐，呈圆锥形，果粒均匀，60~80 粒；单穗重 650~800 克；果穗中等疏散	果穗美观较整齐，呈圆锥形，果粒较均匀，80~100 粒；穗重 1000~1250 克；果穗中等疏散，可平摊
果粒	粒重 4~6 克，均匀一致，果粒完	粒重 10~25 克，单粒横径 25~27 毫米；每穗 9~11 克的中小粒不超过 5%，果皮中

项目	指标	
	无核白	红地球
	整，味美甘甜	厚
成熟 果粒		充分成熟果粒≥98%
色泽	无核白色泽黄绿色，坚实、有弹性、丰满，果粉完整，果色均匀一致	红地球果皮色泽鲜红，坚实、有弹性、丰满，果粉完整，鲜红果占95%，耐贮耐运
风味	味甜、爽口、有清香，汁多肉脆，具有本品种固有的风味	

2. 理化指标:

项 目	指标	
	无核白	红地球
含糖量	18~23%	17~20%
含酸量	0.3~0.5%	0.4~0.6%

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。