

关于批准对涞水麻核桃、黄梅挑花、大八益智、湘山酒、伊犁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涞水麻核桃（野三坡麻核桃）、黄梅挑花、大八益智、湘山酒、伊犁酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对涞水麻核桃（野三坡麻核桃）、黄梅挑花、大八益智、湘山酒、伊犁酒实施地理标志产品保护。

一、涞水麻核桃（野三坡麻核桃）

（一）产地范围。

涞水麻核桃（野三坡麻核桃）地理标志产品保护产地范围为河北省保定市涞水县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

涞水麻核桃（野三坡麻核桃）地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省保定市涞水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，由国家质检总局公告批准。涞水麻核桃（野三坡麻核桃）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 1）。

二、黄梅挑花

（一）产地范围。

黄梅挑花地理标志产品保护产地范围为湖北省黄梅县黄梅镇、新开镇、蔡山镇、孔垅镇、分路镇、小池镇、濯港镇、大河镇、五祖镇、刘佐乡、苦竹乡等 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄梅挑花地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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，由国家质检总局公告批准。黄梅挑花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 2）。

三、大八益智

（一）产地范围。

大八益智地理标志产品保护产地范围为广东省阳东县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大八益智地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省阳东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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。大八益智的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、湘山酒

(一) 产地范围。

湘山酒地理标志产品保护产地范围为广西壮族自治区全州县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

湘山酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向桂林出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。湘山酒的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、伊犁酒

(一) 产地范围。

伊犁酒地理标志产品保护产地范围为新疆维吾尔自治区新源县肖尔布拉克镇、塔勒德镇、则克台镇、新源镇、别斯托别乡、胡地亚于孜乡等 6 个乡镇和农四师 71 团、72 团现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

伊犁酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区新源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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。伊犁酒的法定检测机构由新疆维吾尔自治区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涞水麻核桃（野三坡麻核桃）、黄梅挑花、大八益智、湘山酒、伊犁酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 涞水麻核桃（野三坡麻核桃）质量技术要求

2. 黄梅挑花质量技术要求
3. 大八益智质量技术要求
4. 湘山酒质量技术要求
5. 伊犁酒质量技术要求

二〇一〇年十二月二十九日

附件 1：

涞水麻核桃（野三坡麻核桃）质量技术要求

(一) 种源

麻核桃 (*Juglans hopeiensis* Hu)。

(二) 立地条件。

土壤类型为褐土，土壤质地：壤土，土层厚度 ≥ 1 米，土壤pH值7.0至8.0，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以核桃楸或实生核桃为砧木采用嫁接繁殖。
2. 栽植时间及密度：春季三月下旬至四月底；每公顷栽植株数 ≤ 330 株。
3. 施肥：以腐熟的有机肥为主，盛果期树每年施用有机肥 $\geq 50\text{kg}$ / 株。
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月中旬至9月上旬，总苞尚未开裂或刚刚开裂时采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：坚果壳质地细密，坚果入水即沉，纹理圆润，品相端庄，果壳无裂缝、无磨损、无花斑，相撞时发金石之声，皱纹疏密得当，有自然天成的逼真图案。

品系	外部形状特征
狮子头	坚果外壳近于圆球形，果底大而平，矮桩，花纹形如雄狮鬃毛，多卷花、绕花、拧花，纹路较深。
公子帽	坚果外壳似古代公子帽形状，缝合线大而明显突出，并且在近果底处形成两个美丽的“大兜儿”，果底较大，矮桩，纹路较浅。
官帽	坚果外壳似乌纱帽形状，缝合线比公子帽饱满圆润，果底大而平，比公子帽的桩稍高，纹路较深。
虎头	坚果外壳似虎头形状，与狮子头相比果底稍小，桩较高，纹路似麦穗，花纹细密饱满。
鸡心	坚果外壳呈三角形似“鸡心”形状，坚果大，果底小，桩高，果顶大而突出，壳面多粗直纹，纹路较深。

2. 理化指标：

物理指标 品系	横径(mm)	侧径 (mm)	单果重(g)	密度(g/cm ³)
狮子头	≥ 42	≥ 40	≥ 22	≥ 1.05
公子帽	≥ 42	≥ 36	≥ 20	≥ 0.90

官帽	≥ 45	≥ 42	≥ 23	≥ 0.85
虎头	≥ 43	≥ 40	≥ 22	≥ 0.93
鸡心	≥ 45	≥ 44	≥ 23	≥ 0.85

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：

黄梅挑花质量技术要求

(一) 材料要求。

挑花线：挑花线必须采用产自鄂东沿江冲积平原黄梅县境内蔡山、新开、孔垅三个乡镇棉区的优质一级皮棉，皮棉质量符合国家相关要求。皮棉通过纺纱加工制成挑花线，每克皮棉纺 8 至 16m 长的挑花线。抗拉性强、耐洗、耐磨擦、饱满一致、持久耐用。

(二) 挑花图案要求。

挑花图案（样）必须为不侵犯他人知识产权的合法图案（样）。

(三) 针法工艺要求。

1. 1/2 针：在挑布经、纬纱纹交叉的对角孔上，只刺挑其中一个对角方向的针线法，又称作半针法。

2. 1/4 针：在挑布经、纬纱纹交叉点上，刺挑其中一个角孔的针线法，即半针法的一半。

3. 全针：在挑布经、纬纱纹交叉的对角孔上，先后分别刺挑两对角方向的针线法，即两个半针的交叉。

4. 勾边：图案（样）的轮廓线。

5. 锁边：防止挑花布经、纬纱线脱落的缝合针法。正反面针法工艺一样。

6. 反面走线有两种方法：第一种方法是横向平行法，即行与行的反面走线是平行的；第二种方法是纵向平行法，即列与列的反面走线是平行的。

(四) 包装要求。

1. 生活服饰用品：将挑制好的挑花布边幅通过锁边工艺，清洗、凉干，按针棉织品包装要求进行包装。

2. 文化欣赏、收藏品：

(1) 软裱：将没有锁边的图案挑制好的挑花布用锦绫装裱，图案清晰、质感好、不脱落、不断裂、裱装角度准确、整齐、无气泡、无污点。卷轴的收转和伸张灵活。

(2) 硬镶：将没有锁边的图案挑制好的挑花布底面贴在纤维板或木质夹板上，挑花布正面图案外围四周用卡纸装裱，卡纸层数或厚度根据挑花（图案）布大小不同布置，体

现不同的感观要求。要求规格合适，表面光亮，表层无伤痕，无斑点，无杂色。图案画面挑制的部分与装裱幅面之比不得少于70%。

(五) 质量特色。

1. 黄梅挑花图案主要包括：团花、边花、角花、填花、锁边花五种。

(1) 团花：又称主花、中心花，常用旋转式、向心式、放射式、对角式结构，形成方中见圆、圆中套方的变幻格局。

(2) 边花：通常以戏剧、传记人物为主要题材。

(3) 角花：主要定义挑花作品四周的边界，多以抽象的三角花挑制而成。

(4) 填花：多以植物、花卉、动物为衬托。

(5) 锁边花：主要是起到锁边的作用，亦有轮廓分明点缀的意思。

2. 所挑作品工艺平实整齐、线紗松紧均匀、有质感；挑花线不露线头、尾，中间没有接头。

3. 从整幅黄梅挑花作品看，作品正面的图案与图样一致。

4. 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：

大八益智质量技术要求

(一) 品种。

黄苗仔、大青。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 $\leq 800m$ ，山地坡度 $\leq 35^{\circ}$ ，土壤类型红壤、黄壤和平原的冲积土，土层厚度 $\geq 1m$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 5.0 至 6.0。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用种子育苗和分株繁殖。

2. 定植：

(1) 时间：定植时间春植在 2 月至 4 月，秋植在 8 月至 9 月。

(2) 密度：定植密度 ≤ 10140 株/公顷。

3. 施肥：以有机肥为主，年施用量 $\geq 15000kg/\text{公顷}$ ，复合肥 $\leq 510kg/\text{公顷}$ 。

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。

5 月上、中旬，果实皮茸毛脱尽，果皮肉表色变为黄褐色，果肉带甜，种子具辛辣芳香时采收。

(五) 加工。

加工制品包括糖醋腌制类、糖渍类、九制类。

1. 糖醋腌制类：

(1) 加工工艺：腌制→脱盐→滤干→调料→入瓶→自然熟化。

(2) 加工要点：

①腌制：鲜果采集后 24h 内腌制，淹制池每 10cm 厚鲜果铺撒一层食盐，保存 20 天。

②脱盐：用清水浸泡 1h，滤去水液，连续 3 次，再静置清水中浸泡 2 天。

③滤干：置于竹筛中自然滤去表面水分。

④调料：均匀调和配方用料。

⑤入瓶：将滤干后果品置于盛有调料的分装瓶中，密封。

⑥自然熟化：在常温常压条件下，静置保存 5 天。

2. 糖渍类：

(1) 加工工艺：腌制→脱盐→冲孔→腌糖→煮制→二次腌糖→二次煮制。

(2) 加工要点：

①腌制：同糖醋腌制类。

②脱盐：同糖醋腌制类。

③冲孔：经冲孔机打孔。

④腌糖：边加果品边撒白糖，静置保存 1 天，待白糖溶解后，再重复加白糖，直到白糖为总用量的 80 %。

⑤煮制：先将糖液煮沸，再加果品煮制，直至煮制温度达 120°C，保温 1h。

⑥二次腌糖：用总用量 20 % 的白糖腌制。

⑦二次煮制：煮至果品表面圆滑、饱满，光泽鲜艳，保温时间 1h。

3. 九制类：

(1) 加工工艺：腌制→晒胚→浸泡→漂洗→煮制→干燥。

(2) 加工要点：

①腌制：同糖醋腌制类。

②晒胚：在干晴天气下连续晒 5 天。

③浸泡：在盐水中浸泡 1 天。

④漂洗：用清水浸泡 1h，滤去水液，连续 3 次。

⑤煮制：煮制温度保持在 100°C，煮制时间 0.5h。

⑥干燥：在干晴天气下置于无菌晒场连续晒 2 天。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：果形为圆形或椭圆形。果实肉厚核小，粗纤维少，品尝感觉渣少，汁多，辛辣适中。

2. 理化指标：

项目	指标		
	糖醋腌制类		
		糖渍类	九制类
总酸（以柠檬酸计）（%）	≤7	-	-

氯化钠 (%)	≤6	≤4	≤14
总糖 (以葡萄糖计) (%)	-	≤85	≤70

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：

湘山酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 大米：选用保护范围内生产的时限不超过 1 年的大米，米质应符合国家大米标准的规定。

2. 水：采自全州行政区域且未受污染的湘江支流河床底部 2 至 3 米的水，水质应符合国家生活饮用水卫生标准的规定。

3. 酒曲：纯种根霉白曲。发酵力为 57% 至 63% (以 58 度酒计算)；醋酸为 0.5 至 1.0ml/g 曲；水份含量≤13%。

(二) 生产工艺。

1. 工艺流程：

加水

大米 → 浸泡 → 蒸饭 → 摊冷 → 拌曲 → 下缸 → 培菌 → 发酵 → 蒸馏 → 分级入库
→ 陈酿 → 勾兑、检验 → 包装出厂

2. 工艺要求：

(1) 小坛地缸发酵，发酵时间 10 至 12 天；

(2) 蒸馏，蒸馏时截头去尾摘成品酒；

(3) 酒库贮存：成品酒入陶瓷大缸密封贮存 1 年以上。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀物；蜜香清雅；酒体醇和，入口柔绵，落口甘净，味爽怡畅，具有湘山酒的独有风格。

2. 理化指标：

(1) 41 度至 55 度：总酸 g/L(以乙酸计)≥0.50、总酯 g/L(以乙酸乙酯计)≥1.00、乳酸乙酯/ (g/L) ≥0.50。

(2) 35 度至 40 度：总酸 g/L(以乙酸计)≥0.30、总酯 g/L(以乙酸乙酯计)≥0.80、乳酸乙酯/ (g/L) ≥0.40。

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：

伊犁酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 高粱：采用伊犁河谷生产的优质糯高粱，要求支链淀粉含量≥60%，其他品质指标符合国家标准规定。

2. 小麦：采用伊犁河谷生产的优质强筋冬小麦，要求蛋白质含量≥11%，其他品质指标符合国家标准规定。
 3. 大米：采用伊犁河谷生产的优质大米，要求支链淀粉含量≥70%，其他品质指标符合国家标准规定。
 4. 玉米：采用产于伊犁河谷的黄玉米，品质指标应符合国家标准规定。
 5. 豌豆：采用产于伊犁河谷的三角豌豆，品质指标符合国家标准规定。
 6. 酿造用水：来自保护区内的地下泉水和巩乃斯河水。水质应符合国家生活饮用水卫生标准的规定。
 7. 降度用水：使用符合国家标准规定的纯净水。
- (二) 大曲。
1. 制曲工艺：采用伊犁河谷内的冬小麦和三角豌豆制作中高温曲，其曲心温度为55℃至60℃。
 2. 主要工艺流程：小麦、豌豆→润料→粉碎→加水拌匀→装模→踩曲→晾汗→入房摆曲→培菌→堆曲→出曲→检验→入库。
 - (1) 以小麦为原料，润料水份3%至5%，时间4小时。粉碎成“烂心不烂皮”的梅花瓣状。拌料水份37%至40%。
 - (2) 入房堆曲，培养时注意待菌丝繁殖进入曲坯内部1.0cm至1.5cm，即可进行堆曲，堆曲8天至12天时，中高温曲顶火温度达到55℃至60℃，保持7天以上。整个养曲过程，中温曲30天。曲子储存3个月以上方可投入使用。
 3. 大曲质量要求：
 - (1) 感官要求：曲香浓郁，纯正，茬口为灰白色，皮薄，无邪杂味。
 - (2) 理化要求：水份为12%至14%，中高温曲糖化力500至1200单位。
- (三) 酿造工艺。
1. 工艺：传统混蒸混烧老五甑工艺，泥池固态发酵；以小麦为主原料的大曲作糖化、发酵剂。
 2. 窖池：窖泥取自保护区范围内的粘土，经长期驯化培养而成，呈青灰色，对光观察有荧光，手捏柔熟、滑腻。
 3. 原料粉碎：原料经粉碎，通过20目筛的细粉约占75%至85%。
 4. 粮醅比：冬季1:4至4.5，夏季1:5至5.5，春秋季节1:4.5至5。
 5. 润料：原料用30℃至50℃的热水进行润料，时间为120分钟。
 6. 稻壳：新鲜、干燥，呈金黄色，使用前清蒸45分钟以上，并摊凉。用量18%至25%。
 7. 中高温曲糖化力500至1200单位。粉碎度20目筛的细粉占75%至85%。粮曲比为4至5:1。
 8. 分层起糟，糟分层入窖。
 9. 封窖：优质黄泥和窖皮泥混合踩熟后封窖，厚度≥10cm。
 10. 发酵周期：60至120天。
 11. 发酵温度：控制为前缓、中挺、后缓落。

12. 蒸馏：缓火蒸馏，低温流酒（25°C至30°C）；分层蒸馏，掐头去尾，量质摘酒，分级储存。

13. 陶坛密封储存、藤编酒海地下储存和不锈钢大罐长期储存相结合，储存至少在2年以上。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指标			
酒精度% (VOL)	42	46	50	52

色泽及外观	无色（或微黄）、清亮透明，无悬浮物，无沉淀			
香气	窖香浓郁 陈香舒适	窖香浓郁典雅 陈香舒适	窖香浓郁典雅 陈香怡人	窖香浓郁典雅 陈香怡人
口味	酒体柔和，绵软 爽口，醇甜爽 净，余味悠长	醇甜柔和，绵软 爽净，酒体谐 调，余味悠长	绵柔丰满、甘冽， 酒体醇甜，诸味协 调，味净悠长	绵柔丰满、甘 冽，香甜愉 悦，味净悠长

2. 理化指标:

项目	指标			
酒精度% (VOL)	42	46	50	52
总酸 (以乙酸计) g/L≥	0. 4	0.50	0.55	0.55
总酯 (以乙酯计) g/L≥	2.0	2.2	2.3	2.3
己酸乙酯 g/L	1. 2 ~ 2.2	1.5 ~ 2.5	1.6 ~ 2.5	1.6 ~ 2.6
注: 酒精度允许误差为±1%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。