

2011 年第 173 号
关于批准对玉田白菜、岳西茭白、金堂紫薯、
昭化韭黄、德阳酱油实施地理标志
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玉田白菜（玉田包尖白菜）、岳西茭白、金堂紫薯、昭化韭黄、德阳酱油地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准玉田白菜（玉田包尖白菜）、岳西茭白、金堂紫薯、昭化韭黄、德阳酱油为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、玉田白菜（玉田包尖白菜）

(一) 产地范围。

玉田白菜（玉田包尖白菜）产地范围为河北省玉田县玉田镇、虹桥镇、杨家套乡、亮甲店镇、彩亭桥镇、郭家屯乡 6 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

玉田白菜（玉田包尖白菜）产地范围内的生产者，可向河北省玉田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。玉田白菜（玉田包尖白菜）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、岳西茭白

(一) 产地范围。

岳西茭白产地范围为安徽省岳西县温泉镇、石关乡、巍岭乡、主簿镇、姚河乡、头陀镇、黄尾镇、来榜镇、和平乡、青天乡、包家乡、河图镇、古坊乡、中关乡、菖蒲镇、田头乡、毛尖山乡 17 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

岳西茭白产地范围内的生产者，可向安徽省岳西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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。岳西茭白的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件2)。

三、金堂紫薯

(一) 产地范围。

金堂紫薯产地范围为四川省金堂县白果镇、五凤镇、高板镇、平桥乡、竹篙镇、隆盛镇、转龙镇、广兴镇、土桥镇、又新镇、云合镇11个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金堂紫薯产地范围内的生产者，可向四川省金堂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。金堂紫薯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、昭化韭黄

(一) 产地范围。

昭化韭黄产地范围为四川省广元市元坝区昭化镇城关村、天雄村、石盘村、摆宴村、战胜村、凤凰村、鸭浮村、坪雾村8个村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

昭化韭黄产地范围内的生产者，可向四川省广元市元坝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。昭化韭黄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、德阳酱油

(一) 产地范围。

德阳酱油产地范围为四川省德阳市旌阳区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

德阳酱油产地范围内的生产者，可向四川省德阳市旌阳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。德阳酱油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. 玉田白菜(玉田包尖白菜)质量技术要求

2. 岳西茭白质量技术要求

3. 金堂紫薯质量技术要求

4. 昭化韭黄质量技术要求

5. 德阳酱油质量技术要求

二〇一一年十一月三十日

附件 1：

玉田白菜（玉田包尖白菜）质量技术要求

（一）品种。

当地直筒型地方品种。

（二）立地条件。

土壤质地为沙壤质至轻粘质壤土，土壤 pH 值为 6.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，耕层 $\geq 40\text{cm}$ 。灌溉用水为保护区内地下水。

（三）栽培管理。

1. 整地施肥：小高垄栽培。每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。

2. 播种：播种期为 7 月底至 8 月初。

3. 密度：5 至 6 片真叶时定苗或栽苗，密度 ≤ 2800 株。

4. 水肥管理：收获前 7 至 10 天停止浇水。

5. 束叶：收获前 15 至 20 天束叶。

6. 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）采收和贮存。

1. 采收：立冬前后收获，露天码放 3 至 4 天，蒸发部分水分。

2. 贮存：贮存温度为 0°C 至 5°C ，贮存期不超过翌年 2 月中旬。

（五）质量特色。

1. 感官特色：叶球直筒形、拧抱，顶部尖锐，下部较粗，呈圆锥状。叶球呈淡绿色，粗纤维少，微甜。

2. 理化指标：总糖 $\geq 3.2\%$ 。

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：

岳西茭白质量技术要求

（一）品种。

单季茭选用大别山 1 号、大别山 3 号；双季茭选用大别山 2 号、大别山 4 号。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔高度 500m 至 1000m，土壤类型为水稻土，排灌方便、保水保肥性能良好的黏土和黏质壤土，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值为 5.4 至 6.5。

(三) 栽培管理。

1. 分株移栽。单季茭于 10 月下旬至 11 月下旬或次年 3 月栽植。栽植密度 ≤ 25500 穴/公顷。双季茭于 10 月至 11 月栽植，栽植密度 ≤ 27000 穴/公顷。
2. 田间管理：每穴保留分蘖数，单季茭 8 至 10 根，双季茭 10 至 12 根。
3. 水分：孕茭期用流动的山泉水灌溉，控制水层厚度不超过茭的白眼。
4. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。
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。

单季茭采收期为 8 月上旬至 9 月中旬；双季茭夏茭采收期为 6 月下旬至 8 月上旬，秋茭采收期为 9 月中旬至 10 月下旬。采收标准为：心叶短缩，叶鞘内茭肉明显膨大，紧裹的叶鞘即将裂开或刚裂开时为采收适期。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：茭体粗细均匀，肉茭个大、饱满、色白光润、脆嫩，质地紧密，口味纯正。
2. 理化指标：单季茭，肉茭长 20cm 至 25cm，横径 3.8cm 至 4.8cm，重 130 至 190g。双季茭，肉茭长 18cm 至 22cm，横径 3.2cm 至 4.2cm，重 85g 至 125g。
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：

金堂紫薯质量技术要求

(一) 品种。

川紫薯 4 号等紫甘薯类型品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 410m 至 500m。土壤类型为棕紫泥沙土，质地为沙壤，土壤有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，钾含量 $\geq 126\text{mg/kg}$ ，耕作层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：要求种薯重 $\geq 150\text{g}$ ，每年 2 月下旬至 3 月下旬播种育苗。当苗高 17cm 至 20cm 时及时采苗，要求采的苗有 5 至 6 个节。
2. 移栽：采用垄栽。一般在 5 月中下旬至 6 月中旬栽插，单行或双行错窝栽插，栽插密度 45000 株/公顷至 60000 株/公顷；栽后浇透定根水，2 天内复水保墒。
3. 田间管理：每公顷每年施入优质有机肥 $\geq 600\text{kg}$ （复合肥），薯藤明显发生过旺时进行提藤和疏藤 1 至 2 次。
4. 收获：于 9 月上旬至 10 月上旬，鲜薯淀粉含量 $\geq 20\%$ 时，选择晴天收获。
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) 质量特色。

1. 感官特色：薯块纺锤形，薯皮光滑；质地细腻，薯肉紫色，色泽均匀；生食香脆可口，熟食松软柔滑。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	60%~88%
淀粉	≥20%
可溶性总糖	≥7.5%

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：

昭化韭黄质量技术要求

(一) 品种。

宽叶韭。

(二) 立地条件。

土壤类型为棕紫土壤，土壤质地为砂壤土，有机质含量≥1.5%。土壤 pH 值 5.0 至 7.0。耕层厚度≥30cm。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：高畦育苗。春播于 3 月上旬至 4 月上旬播种，秋播于 9 月上旬播种。每平方米播种量≤9g，每平方米留苗≤380 株。

2. 定植：苗高 18cm 至 20cm 时定植。每公顷定植株数≤390000 株。采用沟栽，定植 16cm 至 20cm。

3. 施肥与培土：每公顷每年施充分腐熟的有机肥≥45000kg。软化覆盖后培土 3 至 4 次，培至垄高≥25cm。

4. 轮作：与葱蒜类轮作 2 年以上。

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) 收割。

10 月上旬到翌年 2 月，当假茎长度≥20cm 时收割。每茬软化时间≤15 天。软化 1 次最多收 1 茬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：假茎长≥20cm，呈白色，叶片淡黄色，有光泽，总株长≥45cm。味浓，质脆。

2. 理化指标：水份含量 74%至 80%，粗纤维≤3.75%。

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：

德阳酱油质量技术要求

(一) 原料。

1. 大豆：蛋白质含量 42%至 50%。
2. 小麦：采用保护范围内生产的优质小麦。
3. 水：保护范围内的饮用水。

(二) 生产工艺。

1. 原料蒸煮：用加压蒸煮工艺。蒸煮所用蒸气压力为 1.5 kg/cm^2 至 1.8kg/cm^2 ，经保压 8 至 10 分钟后立即排气脱压，并要求迅速出罐降温至 38°C 至 40°C 。

经蒸煮的大豆，组织变柔软，色呈淡褐，有熟豆香气，手感绵软。

2. 制曲：

(1) 曲室、曲池及用具必须清洁，并经消毒灭菌。

(2) 熟料接种温度应控制在 38°C 至 40°C ，种曲用量按千分之三计算，接种后应迅速进入曲池，厚度均匀、疏松程度一致。料层厚度控制在 30cm（竹匾制曲厚度应控制在 3cm 以内），初进池的曲料含水量控制在 42%至 45%左右。

(3) 曲料进曲床后品温调整为 30°C 至 32°C ，当品温上升，应启动风机，风温控制在 30°C 至 31°C ，相对湿度要求 90%以上。当曲料出现发白结块，品温达到 35°C 时进行首次翻曲，使曲料松散，翻曲后要将曲料拔平，并使品温降至 30°C 至 32°C ，待品温回升，曲料再次结块时则进行第二次翻曲。第二次翻曲后，注意压缝，以防进风短路。制曲后期，菌丝已着生孢子，此时要求室温保持 30°C 至 32°C ，干温球温差 2°C 左右，以利孢子发育。整个培养过程共 44 小时（豆豉曲 72 小时）。

3. 发酵：

(1) 固态发酵：成曲放在拌曲台上加入 18%的食盐，再加入一定量的水把曲料拌湿存放 24h，期间要翻两次让曲料含水充分、均匀，然后运入后期发酵池中保温发酵。为防止表面氧化，应在醅面加盖面盐，品温维持在 28°C 至 32°C ，发酵时间约 6 个月。

(2) 稀态发酵：发酵池先加入 18 波美度的盐水。加入曲料后要充分搅拌，管理上要每天搅拌 1 至 2 次，保温 25°C 至 30°C ，发酵时间 6 至 8 个月。

(3) 固稀发酵：发酵池加入 18 波美度盐水，加入成曲进行翻拌，管理过程中日晒夜露，前 10 天每天翻一次，以后可隔天一次，发酵时间 6 个月。

(4) 固态醅色泽黑褐色，酱香气味浓，口感无苦味、化渣、无硬心。

(5) 稀发酵汁淡褐色、不浑浊，有酯香味、味鲜。

(6) 固稀发酵料色泽深红褐色，酱、酯香气明显，有回甜余味。

4. 酱油的制取：

(1) 压榨取汁。

(2) 将原汁加入固体醅（豆豉），根据固体醅（豆豉）的多少生产出德阳酱油中的精酿酱油和德阳酱油中的白窝油。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：体态清亮，色泽鲜亮，挂壁，深红棕色，无沉淀，酱、酯香气浓郁、口感鲜美醇厚，余味绵长，咸甜适口。

2. 理化指标：

名称	全氮（以氮计）g / 100ml ≥	氨基酸态氮（以氮 计）g/100ml≥	无盐固形物 g/100ml ≥
精酿酱油	2.2	1.2	28
白窝油	1.8	1.0	22

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