

2012年第51号

**关于批准对忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）、昌宁核桃、  
漾濞核桃、洋县红米、武都花椒实施  
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忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）、昌宁核桃、漾濞核桃、洋县红米、武都花椒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）、昌宁核桃、漾濞核桃、洋县红米、武都花椒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

**一、忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）**

**（一）产地范围。**

忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）产地范围为重庆市忠县现辖行政区。

**（二）专用标志使用。**

忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）产地范围内的生产者，可向重庆市忠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，经重庆市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）的法定检测机构由重庆市质量技术监督局负责指定。

**（三）质量技术要求（见附件1）。**

**二、昌宁核桃**

**（一）产地范围。**

昌宁核桃产地范围为云南省昌宁县田园镇、漭水镇、耈街乡、珠街乡、大田坝乡、柯街镇、卡斯镇、湾甸乡、翁堵乡、鸡飞乡、温泉乡、勐统镇、更戛乡13个乡镇现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

昌宁核桃产地范围内的生产者，可向云南省昌宁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，经云南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。昌宁核桃的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

**（三）质量技术要求（见附件2）。**

**三、漾濞核桃**

**（一）产地范围。**

漾濞核桃产地范围为云南省大理白族自治州现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

漾濞核桃产地范围内的生产者，可向云南省大理白族自治州质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。漾濞核桃的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件3)。

#### 四、洋县红米

(一) 产地范围。

洋县红米产地范围为陕西省洋县洋州镇、贯溪镇、戚氏镇、谢村镇、龙亭镇、湑水镇、磨子桥镇7个镇现辖行政区域；以及马畅镇的高路村、留村、双庙村、安巷村、高堡村、魏家渠村、东湾村、东社村、倪家村9个村，溢水镇的上溢水村、时家坡村、大庄坡村、西山村、东岭村、尹家泉村6个村，黄安镇的张堡村、黄安村、朴树村、何家村、东村、阎堡村6个村，四郎乡的清凉村、田岭村、西岭村3个村，长溪乡的长溪村、梁河村、方程村3个村，白石乡的韩家湾村、上坪村、冯岭村3个村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

洋县红米产地范围内的生产者，可向陕西省洋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，经陕西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。洋县红米的法定检测机构由陕西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

#### 五、武都花椒

(一) 产地范围。

武都花椒产地范围为甘肃省陇南市武都区马街镇、汉林乡、柏林乡、安化镇、隆兴乡、龙坝乡、鱼龙镇、甘泉镇、佛崖乡、黄坪乡、马营乡、蒲池乡、两水镇、石门乡、角弓镇、坪垭乡、城关镇、城郊乡、东江镇、汉王镇、龙凤乡、桔柑乡、外纳乡、磨坝乡、三河镇、玉皇乡、郭河乡、五库乡、月照乡、三仓乡、琵琶镇、洛塘镇、五马乡、枫相乡34个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武都花椒产地范围内的生产者，可向甘肃省陇南市武都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。武都花椒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. 忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）质量技术要求

2. 昌宁核桃质量技术要求
3. 漾濞核桃质量技术要求
4. 洋县红米质量技术要求
5. 武都花椒质量技术要求

二〇一二年三月二十七日

附件 1:

### 忠州豆腐乳（忠县豆腐乳）质量技术要求

#### 一、原辅料要求

1. 大豆：采用产地范围内的南方非转基因高蛋白食用大豆。并存放 3 至 9 个月，蛋白质含量 42%以上，应符合国家关于大豆的标准规定。
2. 酿造用水：磨浆用水采用产地范围内地下泉水，并应符合国家关于生活饮用水标准的规定。
3. 食盐：采用产地范围内产的井盐，应符合国家关于食用盐标准的规定。
4. 白酒：选用固态发酵生产的乌杨白酒，并符合国家关于蒸馏酒及配置酒卫生标准的规定。
5. 菌种：高大毛霉 (*Mucor mucedo*) zh2 菌种，菌丝白色粗壮。

#### 二、生产工艺流程

选豆→泡豆→磨豆→滤浆→煮浆→点浆→压榨成型→切块→前期发酵（接种、菌丝生长培养）→后期发酵（腌制、灌酒）→成品。

#### 三、加工要点

1. 选豆：精心挑选产地范围内的南方非转基因高蛋白食用大豆。
2. 泡豆：大豆经过洗涤后加水浸泡，冬季为 16 至 20 小时，春秋季节为 8 至 12 小时，夏季为 6 小时左右。
3. 磨豆：浸泡后的大豆经砂轮研磨过细，细度在 8 微米左右为宜。
4. 滤浆：利用离心机将豆浆与豆渣分离，浓度为 1.5Be 至 1.6Be 度。
5. 煮浆：通过加热到 96℃至 100℃，使豆浆中的蛋白质适度变性，以达到凝固效果，再经震动筛过筛（筛孔为 80 至 100 目），然后放入点浆缸内。
6. 点浆：用 10Be 至 12Be 的盐卤 ( $\text{mgcl}_2$ ) 点浆，控制在 82℃至 85℃为宜。
7. 压榨成型：通过液压压榨成型。
8. 切块：将成型的豆腐坯用划块机按品种规格划成小块。
9. 前期发酵：将划成的小块接入高大毛霉 (*Mucor mucedo*) zh2 菌种，温度控制在 18℃至 20℃。
10. 后期发酵：将发酵好的毛坯加入食盐、香料粉、乌杨白酒入坛密闭发酵 6 个月左右。

11. 成品：将发酵 6 个月后的腐乳经过检测，达到产品质量标准后进行包装。

#### 四、质量特色

1. 感官特色：忠州豆腐乳呈乳黄色或灰黄色；香气浓郁，具有忠州豆腐乳特有香气；质纯细腻，咸淡适口，入口化渣，滋味鲜美，余味绵长；块型均匀。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
水份	≤72%
氨基酸态氮（以氮计）	≥0.5g/100g
食盐（以氯化钠计）	≥6.5g/100g
水溶性蛋白质	≥4.0g/100g
总酸（以乳酸计）	≥1.2g/100g

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:

#### 昌宁核桃质量技术要求

##### 一、品种

细香核桃和大泡核桃。

##### 二、立地条件

产地范围内海拔 1500m 至 2200m，土壤为黄壤、黄红壤、黄棕壤，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量 ≥2.0%，土层厚度 ≥60cm。

##### 三、栽培管理

- 苗木：以铁核桃实生苗为砧木进行嫁接繁殖。
- 定植：定植时间 12 月至次年 1 月，定植密度为 120 至 150 株/公顷。
- 施肥：以有机肥为主，幼树每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥6.0 吨；初果期树每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥9.6 吨；盛果期树每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥12.0 吨。
- 整形修剪：树冠内枝条分布均匀，保证通风透光。
- 鲜果采收：当全株 1/3 以上青果自然开裂适时采收。

6. 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、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≤8%。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：

品种	果形	壳面特征	外壳颜色	种仁色泽	口感
大泡核桃	扁圆球形	缝合线紧密，刻纹细、浅	浅黄褐色	黄白色	味香、涩味轻
细香核桃	近圆球形	缝合线紧密，刻纹粗、深	浅黄褐色	浅黄白色	味香、细糯

2. 理化指标：

品种	单果重(g)	壳厚度(mm)	出仁率(%)	脂肪含量(%)	蛋白质含量(%)
大泡核桃	≥10.0	0.6~1.0	≥55	≥63	≥15
细香核桃	≥8.0	0.5~0.9	≥50	≥65	≥14

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：

#### 漾濞核桃质量技术要求

##### 一、品种

大泡核桃、拉乌核桃、圆菠萝核桃、娘青核桃、桐子果核桃、小泡核桃。

##### 二、立地条件

产地范围内海拔1600m至2600m，土壤质地为红壤、黄红壤、黄壤、黄棕壤、紫色土等土层深厚、疏松的沙质壤土。土壤pH值5.5至8.0，土壤有机质含量≥1%。坡向为阳坡、半阳坡及半阴坡。

##### 三、栽培管理

1. 苗木：以铁核桃实生苗为砧木进行嫁接繁育。

2. 定植：裸根苗定植时间在12月中旬至翌年2月中旬；袋苗一年四季都可以进行移栽。定植密度≤150株/hm<sup>2</sup>。

3. 施肥：以有机肥为主。每年施有机肥不少于9000千克/hm<sup>2</sup>。

4. 整形修剪：采收后至休眠期修剪。树形以疏散分层型和自然开心型为主。

5. 鲜果采收：当全株1/3以上青果自然开裂时采收。

6. 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、加工

1. 脱青皮：在采收当天不易脱青皮的，堆沤后及时脱皮。

2. 干燥：晒干或无烟烘干至坚果含水率≤8%。

#### 五、质量特色

##### 1. 感官特色：

品种	果形	壳面特征	外壳颜色	种仁色泽	口感
大泡核桃	扁球形，顶部突尖，基部弧形。	壳面麻点较多、小、较深，缝合线一般、紧密。	黄白色或浅琥珀色	黄白色	味香、无涩味
拉乌核桃	扁球形，顶部突尖，基部较尖。	刻点较少、大、浅，缝合线较平、尚紧密。	黄白色或浅琥珀色	黄白色	味香、无涩味
娘青核桃	扁球形，顶部渐尖，基部较平	麻点较多、小、深；缝合线较粗、隆起、紧密。	黄白色或浅琥珀色	皮紫仁白	香味浓、无涩味
圆菠萝核桃	圆球形，底平，肩面平	壳面麻点较深、大；缝合线紧密、较粗、隆起突出。	黄白色或浅琥珀色	黄白色或棕白色	味香、略带涩味
桐子果核桃	圆球形，底部球面状，顶部突尖。	麻点较少、小、浅；缝合线紧密、粗大、隆起。	黄白色或浅琥珀色	黄白色	味香、无涩味
小泡核桃	扁球形，基部较平，顶部突尖。	壳面凸凹，刻点较多、小、浅；缝合线细、紧密。	黄白色或浅琥珀色	黄白色	味香、无涩味

##### 2. 理化指标：

品种	单果重(g)	横径(mm)	出仁率(%)	脂肪含量(%)	蛋白质含量(%)
大泡核桃	≥15.2	≥33	≥57.3	≥67.8	≥14.5
拉乌核桃	≥9.4	≥29	≥50.5	≥60.1	≥14.6
娘青核桃	≥11.4	≥29	≥42.3	≥55.2	≥14.9

圆菠萝核桃	$\geq 11.1$	$\geq 32$	$\geq 48.3$	$\geq 57.0$	$\geq 14.6$
桐子果核桃	$\geq 14.3$	$\geq 32$	$\geq 45.1$	$\geq 62.1$	$\geq 15.6$
小泡核桃	$\geq 8.1$	$\geq 28$	$\geq 59.4$	$\geq 65.6$	$\geq 15.5$

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:

### 洋县红米质量技术要求

#### 一、品种

红香 2 号和矮红香寸。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 460m 至 500m，土壤种类为锈斑泥沙田、锈斑培土田，有机质含量 $\geq 3.15\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 6.5。渠系配套，灌溉水源充足，水质良好。

#### 三、栽培管理

1. 播种时间：旱育秧或水田湿润育秧，4月 15 至 20 日播种。  
2. 移栽：移栽密度为行穴（兜、丛）距  $25\times 15\text{cm}$ ，每穴插 6 至 8 苗。6 月 5 日前结束插秧。

3. 施肥：农家有机肥或沼渣、沼液施用量 $\geq 15000\text{kg}/\text{hm}^2$ 。

4. 去杂：在抽穗期和成熟期进行田间除杂。

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

稻谷成熟后，在晴天人工收割，用木制的脱粒机脱粒，实行分收、分晒。用竹筐盛放运输，用竹垫铺底晾晒。

#### 五、加工工艺及储藏

1. 加工工艺：晾晒→风选→筛选→去石→磁选→脱壳→筛选→包装入库。

2. 储藏：库房干燥通风，库内相对湿度 $\leq 75\%$ ，温度 $\leq 25^\circ\text{C}$ 。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：米皮深红色，蒸煮时有茉莉花香气。  
2. 理化指标：米粒长宽比 $\geq 3$ ，红色度 $\geq 85\%$ ，整米率 $\geq 94\%$ ，直链淀粉含量 14% 至 20%，碱消值 $\geq 5.0$ ，胶稠度 $\geq 50\text{mm}$ 。  
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:

武都花椒质量技术要求

**一、品种**

大红袍。

**二、立地条件**

产地范围内海拔 900m 至 1900m。土壤类型为棕壤土、黄潮土、山地褐土、红粘土。土壤质地为砂壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq$ 1.5%，地下水位 $\leq$ 1.5m。

**三、栽培管理**

1. 育苗：采用实生育苗或以当地花椒实生苗为砧木嫁接育苗。
2. 定植：定植时间为 3 月上旬至 11 月下旬，定植密度为每公顷定植株数 $\leq$ 1050 株。
3. 施肥：以有机肥为主，成龄树每年每公顷施用腐熟有机肥 $\geq$ 10 吨。
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**

6 月下旬至 9 月上旬，花椒果皮全部变红，油腺凸起，呈半透明状，种子完全变黑时采收。

**五、干制**

采用自然晒干或人工设备烘干，烘干温度 $\leq$ 55°C，干燥至含水量 5% 至 10%。

**六、加工工艺**

加工工艺：晾晒→风选→筛选→去石→磁选→脱壳→筛选→包装入库。

**七、储藏**

库房干燥通风，库内相对湿度 $\leq$ 75%，温度 $\leq$ 25°C。

**八、质量特色**

1. 感官特色：色红油重、粒大饱满、麻味醇正、香气浓郁。
2. 理化指标：醇提物 17% 至 22%；不饱和脂肪酸 59% 至 64%；挥发油含量 3% 至 8%。
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。