

## 2013年第89号

质检总局关于批准对岢岚柏籽羊肉、

岢岚红芸豆、强恕堂酒、昌邑大对虾、伏里土陶

### 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岢岚柏籽羊肉、岢岚红芸豆、强恕堂酒、昌邑大对虾、伏里土陶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准岢岚柏籽羊肉、岢岚红芸豆、强恕堂酒、昌邑大对虾、伏里土陶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、岢岚柏籽羊肉

##### （一）产地范围。

岢岚柏籽羊肉产地范围为山西省岢岚县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

岢岚柏籽羊肉产地范围内的生产者，可向大同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，经山西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。

岢岚柏籽羊肉的法定检测机构由山西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件1)。

## 二、岢岚红芸豆

(一) 产地范围。

岢岚红芸豆产地范围为山西省岢岚县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

岢岚红芸豆产地范围内的生产者，可向大同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，经山西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。岢岚红芸豆的法定检测机构由山西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件2)。

## 三、强恕堂酒

(一) 产地范围。

强恕堂酒产地范围为山东省桓台县索镇、唐山镇、田庄镇、新城镇、马桥镇、荆家镇、起凤镇、果里镇共8个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

强恕堂酒产地范围内的生产者，可向山东省桓台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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。强恕堂酒的法定检测机构由山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、昌邑大对虾

(一) 产地范围。

昌邑大对虾产地范围为山东省昌邑市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

昌邑大对虾产地范围内的生产者，可向山东省昌邑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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。昌邑大对虾的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

#### 五、伏里土陶

(一) 产地范围。

伏里土陶产地范围为山东省枣庄市山亭区西集镇伏里村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

伏里土陶产地范围内的生产者，可向山东省枣庄市山亭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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。伏里土陶的法定检测机构由山东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. 岚皋柏籽羊肉质量技术要求

2. 岚皋红芸豆质量技术要求

3. 强恕堂酒质量技术要求

4. 昌邑大对虾质量技术要求

5. 伏里土陶质量技术要求

质检总

局

2013年7月12日

附件 1

岚皋柏籽羊肉质量技术要求

一、品种

晋岚绒山羊。

## 二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养地位于岢岚柏籽羊肉产品产地保护范围内的山丘地形区，周边分布有成片的柏树林地和以青草、香毛草、针茅、沙草、蒿草、鸡冠草、草木栖、地榆、飞燕草、百里香、车前草、益母草等为优势草种的天然草地，以柠条、榛子、胡榛子、沙棘（醋柳柳）、枸杞、山刺玫为主的山地灌木，以岚漪河流域的山间泉水、溪流为水源。

2. 饲养方式：放牧与舍饲相结合，以天然放牧为主，舍饲为辅。自然放牧以柏叶、柏籽为主要饲料，冬春季节，酌情补饲，补饲料适量青贮料和青干草；母羊产后、公羊配种期补充部分精料，精料以当地盛产的玉米、莜面、黑豆、麻饼为主。

3. 圈舍条件：羊舍设置在柏树林区，水源充足，有良好的保温、隔热、通风、换气、卫生条件。

4. 出栏：12至24月龄，体重为30kg至40kg。

5. 环境、安全要求：饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

## 三、屠宰加工

1. 羊源标准：来自产地范围内，符合种源、年龄、体重要求的健康羊只。

2. 屠宰加工流程：

宰前检疫与管理→送宰→宰杀放血→结扎食道→割头、蹄→去毛→冲洗→开膛→取脏→复检→冲洗→排酸→剔骨（劈半）→分割→修整→冷冻（冷却）→包装。

**(1) 宰前管理:** 在待宰圈停食 24 小时, 宰前 3 小时停止饮水。

**(2) 排酸:** 脊体在 0°C 至 4°C 环境下排酸, 24 小时内使脊体中心温度降到 7°C 以下。

**(3) 冷冻:** 羊肉分割在 -30°C 速冻至 -15°C 以下, 放入 -18°C 库中。

#### 四、质量特色

1. 感官特色: 羊肉肌纤维清晰, 有韧性, 肉外表微干或有风干膜, 不沾手, 有弹性, 指压后的凹陷立即恢复; 肌肉呈紫红色, 有光泽, 脂肪呈乳白色; 具柏香味, 腊味适宜, 无异味。

2. 理化指标:

项目	指标
水分 (%)	≤75.0
蛋白质 (%)	≥20.8
粗脂肪 (%)	≤7.5
锌 (mg/Kg)	≥49.1

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。

# 岢岚红芸豆质量技术要求

## 一、品种

适宜产地范围内种植的红芸豆品种。

## 二、立地条件

土壤类型为栗褐土，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，pH值范围7.0至8.5。

## 三、栽培管理

1. 选种：选籽粒饱满，色泽鲜艳的种子。
2. 种子处理：每 $667\text{ m}^2$ （亩）所用的种子应用 $0.25\text{kg}$ 根瘤菌肥或 $50\text{g}$ 钼肥拌种。
3. 施肥：结合整地每亩施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。
4. 播种：在5月中旬至下旬播种，亩播种量 $4\text{kg}$ 至 $5\text{kg}$ 。
5. 田间管理：出苗后及时查苗、补苗、间苗，拔除中心病株。定苗后中耕除草，中耕深度 $4\text{cm}$ 至 $6\text{cm}$ 。生长中期浅锄松土和培土。
6. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

#### 四、采收

收获期为9月上旬至9月下旬 70%以上果荚黄，籽粒变硬呈固有色泽采收。

#### 五、加工

筛选→去杂→色选→检验→包装。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：豆粒紫红鲜亮，无垩白粒，籽粒肾形，蒸煮时有清香味，口感脆嫩有弹性，清香适口。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq$ 23%，脂肪 $\leq$ 1.3%。
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

#### 强恕堂酒质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 酿造用水：来自产地范围内无污染的地下水，水质符合国家生活饮用水标准的相关规定。

2. 高粱：符合国家标准的相关规定。

3. 小麦：产自产地范围内，质量符合国家标准的相关规定。

4. 玉米：产自产地范围内，质量符合国家标准的相关规定。

5. 大米：符合国家标准的相关规定。

6. 糯米：符合国家标准的相关规定。

## 二、工艺要求

采用多粮堆积生香技术、传统续糟发酵工艺为基础，以中、高温曲作为糖化发酵剂，泥窖堆积固态发酵，混蒸混烧，高温取酒，量质摘酒，分级陈酿，勾兑等传统酿酒工艺。

## 三、生产关键控制环节

1. 制曲工艺：

(1) 中、高温曲：原料粉碎→曲料加水搅拌→砖状曲坯→晾坯→入房堆曲→洒水→霉衣长出→翻曲→降至室温→出房入库→通风干燥处储存 3 至 6 个月。

(2) 纯种白曲：一级河内白曲菌种→接入试管→32 至 37℃培养 3 天→一级试管菌种→接入三角瓶（培养基为鲜麸皮）→培养至长满菌丝或结块→扣瓶使饼块离三角瓶底 1 厘米→培养成熟→二级菌种→接入浅盘（培养基为鲜麸皮）→盖无菌纱布→恒温培养→长满菌丝并结块→划盘→错盘→培养成熟→低温干燥入袋封存。

## 2. 酿酒工艺:

(1) 窖池：用桓台县马踏湖池底有机泥土与桓台特有的褐土培养而成。

(2) 酿酒：以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，粉碎成四六瓣，按一定比例混合，每种原料配比不超过 30%。中、高温大曲粉碎成能通过 40 目的曲粉，和纯种白曲混合复合糖化。采用多轮续米查泥窖发酵，蒸酒蒸粮后将粮醅温度降到 35°C，将混好的曲粉加入拌匀进行高温堆积，发酵期 60 天。出窖酒醅分层蒸馏，流酒温度 35 至 40°C，掐头去尾，量质摘酒，分级入库。

(3) 贮酒：新酒在陶缸中贮存 6 个月以上，转入室外不锈钢大罐中贮存 2 年以上，再转入陶缸中贮存 3 个月以上。调味酒在陶缸中贮存 3 年以上；从原料投入到产品出厂需 3 年以上。

## 3. 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

## 四、质量特色

### 1. 感官特色:

(1) 色泽和外观：无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀（注：当酒温低于 10°C 时，允许出现白色絮状沉淀或失光。10°C 以上应逐渐恢复正常）；

(2) 香气：具有较浓郁的己酸乙酯为主体香的复合香气，陈香明显；

(3) 口味：酒体醇和协调、绵甜爽净；

(4) 风格：具有本品典型风格。

2. 理化指标：酒精度含量 41 至 68 %vol；总酸（以乙酸计）含量 $\geq$ 0.50 g/L；总酯（以乙酸乙酯计）含量 $\geq$ 1.80 g/L；己酸乙酯含量 0.80 至 2.50 g/L；固形物含量 $\leq$ 0.40 g/L。

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

### 昌邑大对虾质量技术要求

#### 一、种源

中国对虾 (*fenneropenaeus chinensis*)。

#### 二、生产方式

天然捕捞。

#### 三、虾苗来源

1. 人工增流：九月份开始运用天然捕捞的亲虾繁育的虾苗进行人工增流。
2. 野生。

#### 四、捕捞

每年九月至翌年五月，以流刺网、拖网捕捞。网目尺寸 $\geq 5\text{cm}$ 。

## 五、质量特色

1. 感官特色：体表光滑透明，色泽鲜艳，体长大而侧扁，甲壳薄而坚硬。雄性呈黄褐色，雌性呈青绿色。肉质细腻，紧密有弹性，口感独特，具有海水虾固有鲜味。
2. 理化指标：成虾体长 12cm 至 18cm，单体重量 $\geq 45\text{g}$ 。水分 $\leq 81.0\%$ ；脂肪 $\leq 0.7\%$ ；蛋白质 $\geq 17.5\%$ ；钙 $\geq 1300\text{mg/kg}$ ；锌 $\geq 13\text{mg/kg}$ 。
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

### 伏里土陶质量技术要求

#### 一、主要原料

陶泥产自产地范围内，陶泥化学成分如下：

项目	指标
二氧化硅 ( $\text{SiO}_2$ ) $\geq$	64.10
三氧化二铝 ( $\text{Al}_2\text{O}_3$ ) $\geq$	15.39
三氧化二铁 ( $\text{Fe}_2\text{O}_3$ ) $\geq$	5.74

氧化钠 (Na <sub>2</sub> O) ≥	0.40
氧化钙 (CaO) ≤	0.63
氧化镁 (MgO) ≤	1.72

## 二、工艺过程

取土→制泥→制坯→装窑烧制→出窑→彩绘→出厂。

## 三、工艺技术要求

1. 取土：选取细腻、吸水性强的陶泥，去除杂质。
2. 制泥：取出去杂质的陶泥，加水调和形成坯泥。
3. 制坯：手工拉坯，泥条盘筑粘结，成型干燥。
4. 烧制：装窑，封窑，首先小火预热，从常温逐步升温至窑壁变白，然后开始加大火候，800℃至900℃高温烧制10至24小时，观察口可看到窑内胎坯开始由橘红-橘黄红-陶釉发亮透明即可停火。封死窑的全部通气口，焖到窑内温度与外界自然温度相当。
5. 彩绘：出窑的陶器，除尘，刷黑漆一遍，晾干，再刷清漆和铜粉。
6. 出窑、检验：
  - (1) 外观检测：无变形、起泡、过烧、欠火。
  - (2) 铁锤敲击：无嘶哑、闷声。

**(3) 用水试压：无渗漏。**

#### 四、质量特色

1. 感官特色：古朴庄重、陶质深沉、古铜色、色泽浑厚；敲击声音响亮、清脆，余音悦耳；透气性好而长期使用不渗漏，支撑力大。
2. 理化指标：吸水率≤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。