

2008 年第 97 号

关于批准对八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、

南溪豆腐干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八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、南溪豆腐干地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、南溪豆腐干实施地理标志产品保护。

一、八公山豆腐

（一）保护范围。

八公山豆腐地理标志产品保护范围以安徽省淮南市人民政府《关于界定八公山豆腐地理标志产品保护范围的函》（淮府秘〔2007〕85 号）和寿县人民政府《关于界定八公山豆腐制品地理标志产品保护范围的函》（寿政秘〔2007〕97 号）提出的范围为准，为安徽省淮南市八公山区，田家庵区安成镇、谢家集区李郢孜镇、望峰岗街道、唐山镇 3 个乡镇，潘集区高皇镇、平圩镇、田集街道、潘集镇、芦集镇、祁集乡、古沟回族乡、架河乡 8 个乡镇，六安市寿县八公山乡、寿春镇、涧沟镇 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

八公山豆腐地理标志产品保护范围属于淮南市的生产者，可向安徽省淮南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，保护范围属于寿县的生产者，可向安徽省寿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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、汾州核桃

（一）保护范围。

汾州核桃地理标志产品保护范围以山西省吕梁市人民政府《关于做好汾州核桃地理标志产品保护工作的通知》（吕政函〔2007〕126 号）提出的范围为准，为山西省汾阳市杏花村镇、冀村镇、贾家庄镇、肖家庄镇、演武镇、峪道河镇、三泉镇、石庄镇、杨家庄镇、阳城乡、西河乡、栗家庄乡、文峰街道办事处、太和桥街道办事处 14 个乡镇街道办事处现辖行政区域，孝义市兑镇镇、阳泉曲镇、下堡镇、西辛庄镇、高阳镇、东许乡、柱濮镇、下栅乡、驿马乡、南阳乡、杜村乡 11 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

汾州核桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向汾州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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、喀左陈醋

（一）保护范围。

喀左陈醋地理标志产品保护范围以辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治县人民政府《关于对喀左陈醋实行地理标志产品保护的建议》（喀政〔2007〕60号）提出的范围为准，为辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

喀左陈醋地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、正阳花生

（一）保护范围。

正阳花生地理标志产品保护范围以河南省正阳县人民政府《关于确定正阳花生地理标志产品保护范围的通知》（正政文〔2007〕76号）提出的范围为准，为河南省正阳县真阳镇、慎水乡、新阮店乡、油坊店乡、汝南埠镇、永兴乡、傅寨乡、寒冻镇、袁寨乡、王勿桥乡、彭桥乡、雷寨乡、兰青乡、吕河乡、熊寨镇、铜钟镇等16个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

正阳花生地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省正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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件4）。

五、南溪豆腐干

（一）保护范围。

南溪豆腐干地理标志产品保护范围以四川省南溪县人民政府《关于划定南溪豆腐干地理标志产品保护范围的通知》（南府发〔2007〕34号）提出的范围为准，为四川省南溪县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南溪豆腐干地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省南溪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，由国家质检总局公告批准。

（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八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、南溪豆腐干实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 八公山豆腐质量技术要求
2. 汾州核桃质量技术要求
3. 喀左陈醋质量技术要求
4. 正阳花生质量技术要求

5. 南溪豆腐干质量技术要求

二〇〇八年九月十二日

附件 1:

八公山豆腐质量技术要求

(一) 保护对象。

水豆腐、豆腐干、千张。

(二) 主要原料要求。

1.大豆：选用本地产、蛋白质含量 42%以上、收获期一年内的新鲜大豆。

2. 水：取用 pH 值为 7.2 至 7.5，总硬度为 350mg/L 至 410mg/L 的八公山山脉水。

(三) 加工工艺。

1. 工艺流程：

(1) 水豆腐：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→成型。

(2) 豆腐干：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→浇制→压榨→成型→（熟制→装袋→杀菌）。

(3) 千张：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→浇制→压榨→成型→（熟制→装袋→杀菌）。

2. 关键工艺要求：

(1) 浸泡：浸泡至大豆有弹性、无硬感、不脱袍，搓开豆瓣稍凸，皮瓣发脆不发糠。冬季气候 0℃水温 5℃时浸泡 24 小时，初冬、初春气候 10℃水温 10℃时浸泡 18 小时，春秋季气候 24℃水温 20℃时浸泡 12 小时，夏季气候 30℃水温 25℃时浸泡 8 小时，气候 40℃水温 28℃以上时浸泡 4 至 6 小时。

(2) 分离：水豆腐浆水浓度为豆汁表 12 至 13 度，豆腐干浆水浓度为豆汁表 11 至 12 度，千张浆水浓度为豆汁表 9 度。

(3) 煮浆：生豆浆高温烧煮，煮浆时间应在 15 分钟内，温度达 100℃时维持 3 至 5 分钟，直至浆上无沫，豆浆煮透，无浆味。

(4) 凝浆：豆浆温度在 70℃至 85℃之间，兑入豆浆重量 0.5‰的石膏为凝固剂。凝固物绵软有弹性，韧性强，组织结构一致，破面起丝，自动抖晃不碎不破。

(5) 浇制：每 500 公斤豆脑浇制时间控制在 15 分钟内。

(6) 压榨：需勤压慢浸，豆腐干压榨至块型整齐均匀、质地密实有弹性。千张压榨至厚薄均匀、无白头、无花洞。

(四) 质量特色。

1. 感官特征：

(1) 水豆腐：色泽雪白光亮，无正常视力可见杂质，有豆香味、味略甜而鲜，味道厚重、鲜嫩细腻、绵滑爽口，软硬适度，凝胶状紧密、有弹性，块型完整，托于手中晃动而不散塌、掷于水中久煮而不破碎。

(2) 豆腐干：鲜豆腐干色泽呈白色或淡黄色，无正常视力可见杂质，有豆香味，块形整齐均匀，质地密实、有韧性，五公分块形对折不断；即食豆腐干色泽香气正常，无正常视力可见杂质，咸淡适口，形状完整均匀，软硬适宜，表面结皮均匀。

(3) 千张：鲜制千张色泽呈白色或淡黄色，无正常视力可见杂质，豆香醇厚，形状完整，厚薄均匀，大小基本一致，无白头、花洞，韧性好、轻力拉扯不断；即食千张色泽香气正常，无正常视力可见杂质，咸淡适口，无异味，形状完整均匀，有弹性，无裂纹，切面光亮。

2. 理化指标：水豆腐水份含量≤90%，蛋白质含量≥5%；鲜豆腐干水份含量≤80%，蛋白质含量≥10%；即食豆腐干水份含量≤60%，蛋白质含量≥20%；鲜制千张水份含量≤62%，蛋白质含量≥15%；即食千张水份含量≤20%，蛋白质含量≥20%。

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2：

汾州核桃质量技术要求

(一) 品种。

大龙眼、小龙眼及优良后代。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 700 至 1300 米，土壤类型为褐土，土质为壤土、沙壤土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 7.0 至 8.2，地下水位在地表 1.5 米以下。

（三）栽培技术。

- 1. 育苗：以当地核桃为砧木，从无检疫性病虫害的母株上采集接穗进行嫁接繁殖。
- 2. 栽植：秋栽在苗木落叶后至土壤封冻前进行。春栽在土壤解冻后发芽前进行，栽植密度 ≤ 1245 株 / 公顷。
- 3. 整形修剪：树冠内枝条均匀，保证通风透光。
- 4. 施肥：以农家肥为主，年施肥量 $\geq 3000\text{kg}$ / 公顷。
- 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。

- 1. 采收时期：青皮种苞开裂三分之一时开始采收。
- 2. 脱青皮：脱完青皮后黑果率 $\leq 3\%$ ，脱皮过程中禁止使用化学药剂浸泡。

（五）质量特色。

- 1. 感官特色：果实大小均匀，近圆形，壳皮薄，色黄白，内隔壁较小，易取仁，种仁饱满，微甜。

2. 理化指标：

项 目		指 标	
		大龙眼	小龙眼
核桃	横径，mm	≥ 35	≥ 35
	平均果重，g	≥ 12	≥ 14
	出仁率，(%)	≥ 58	≥ 55
	含水率，(%)	≤ 8.0	≤ 8.0
核桃仁	脂肪含量，(%)	≥ 57	≥ 57
	蛋白质含量，(%)	≥ 15	≥ 15

- 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 3：

喀左陈醋质量技术要求

（一）品种。

固态发酵陈醋。

(二) 产地条件。

1. 褐土为主，土质肥沃，土壤中铁、钙等微量元素含量丰富。
2. 酿造用水取自喀左县保护范围内的地下水，符合 GB5749 的规定，总硬度为 240 mg/L，pH 值为 7.36。

(三) 生产工艺。

原料粉碎→调浆→液化→糖化→酒精发酵→份醋→醋酸发酵→淋醋（加燻、醅、焦糖色）→灭菌→陈储、配兑→贮藏。

(四) 主要原料。

主要采用喀左县境内生产的高粮、小麦和麸皮。

1. 高粮：符合 GB/T8231 的规定，容重 $\geq 720\text{g/L}$ ，要求籽粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
2. 小麦：符合 GB/T1351 的规定，容重 $\geq 730\text{g/L}$ ，要求籽粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。
3. 麸皮：利用符合 GB/T1351 规定的优质小麦加工而成。要求新片均匀疏松、无霉变，无异味，无杂质。

(五) 质量特色。

1. 感官要求：

项 目	要 求
色泽	深艳，红棕色或紫褐色。
香气	醇香、酯香、醋香，具有固态发酵陈醋固有的香气。
滋味	酸味柔和，回甜醇厚，酸甜适口。
体态	体态澄清，允许有微量沉淀。

2. 理化指标：

项 目	规格（固态发酵陈醋）		
总酸（以乙酸计）g/100ml	5.00	4.00	3.50
可溶性无盐固形物 g/100ml \geq	1.80	1.50	1.30

不发挥酸（以乳酸计）g/100ml≥	0.80	0.60	0.50
还原糖（以葡萄糖计）g/100ml≥	0.75	0.55	0.50

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:

正阳花生质量技术要求

（一）品种。

远杂 9102 珍珠豆型优良品种。

（二）立地条件。

土壤主要为黄褐土，土壤质地为粘壤，土层厚度≥15cm。土壤 pH 值为 6.7 至 7.2，土壤有机质含量≥1.0%。

（三）栽培管理。

1. 茬口与轮作：

（1）茬口：冬季休闲或前作是油菜或冬小麦。

（2）轮作：黄褐土轮作期为 3 年；砂姜黑土轮作期为 2 年。

2. 种子选择与处理：选择饱满的双仁果作种，剥壳后分级进行粒选，去除秕粒、小粒、破碎粒、霉变或感病虫的籽粒。播种前用适乐时或多菌灵进行种子处理。

3. 播种：土壤温度≥15℃时，为播种适期。春播时间为 4 月上中旬，夏播时间为 6 月 5 日前。种植密度春播每公顷 135000 至 165000 穴，夏播每公顷 165000 至 195000 穴，每穴 2 粒种子。

4. 施肥：氮、磷、钾配比为 1.5：1.5：2。亩施纯氮 6 千克，磷（P₂O₅）6 千克，钾（K₂O）8 千克。

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。

（四）采收和贮藏。

1. 采收：根据产品成熟程度于 9 月中下旬适时采收。其标准是花生上部植株生长停滞，中下部叶片脱落，果壳硬化，网纹清晰，内果皮由白色变为带金属光泽的黑褐色；籽仁充实饱满，种皮显示粉红等品种固有的本色。收获后要及时晒干。

2. 贮藏：贮藏前将荚果含水量降至 10% 以下、籽仁 7% 以下，并去杂去劣，将烂果、烂种、秕果、秕种及其它杂质筛除。贮藏处要干燥、向阳、通风。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	花生果	花生仁
形态	蚕茧形，果壳网纹清晰，果壳表	种皮呈浅红色，籽粒呈珍珠豆

	面呈黄色。	形。
口感	香、脆、酥、甜	

2. 理化指标:

项 目	指 标
荚果大小 (g/百果)	160.0~165.0
种仁大小 (g/百粒)	65.0~70.0
蛋白质 (%)	≥25.0
脂 肪 (%)	≥53.0
水分 (果、%)	≤10.0
水分 (仁、%)	≤8.0

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:

南溪豆腐干质量技术要求

(一) 生产原料。

1. 大豆:

(1) 主要采用南溪当地及川南等气候条件相近地区的优质秋大豆。

(2) 大豆品种为低油高蛋白的优良品种。

(3) 大豆水溶性蛋白(干基) ≥34.0%。

2. 生产用水: 采用长江起始段流域优质南溪地下水, 水质符合 GB5749 生活饮用水卫生标准, pH 值为 7.0 至 8.5。

3. 其他原辅料: 符合相应的标准和规定。

(二) 工艺控制。

1. 工艺流程:

选豆→浸泡、清洗→磨浆→煮浆→过滤→点浆、蹲脑→加压成型→开坯、切料→
 氽碱→卤制→摆条、烘烤→冷藏→拌料→装袋抽空→杀菌→检验→包装→入库。

2. 特殊工艺要求：

（1）氽碱：采用“固体调节法”调节豆腐干的 pH 值。

（2）卤制：采用当地传统配方制作的卤料卤制。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽	呈枣红色、微黄色或黑褐色等，并带油亮光泽
滋味	咸淡适口、入口醇香、回味悠长
质地	细腻柔软、富有弹性

2. 理化指标：水分≤60g/100g，蛋白质≥20g/100g。

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。