

2013 年第 137 号

质检总局关于批准对运城盐池大盐（河东大盐）、运城盐池黑泥、涇阳茯砖茶、 宜君核桃、红川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》，质检总局组织专家对运城盐池大盐（河东大盐）、运城盐池黑泥、涇阳茯砖茶、宜君核桃、红川酒、地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准运城盐池大盐（河东大盐）、运城盐池黑泥、阳茯砖茶、宜君核桃、红川酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、运城盐池大盐（河东大盐）

（一）产地范围。

运城盐池大盐（河东大盐）产地范围为山西省运城市盐湖区运城盐池，位于运城盆地南部，东起东郭镇，沿中条山北坡，向西经南城办西姚村、席张乡底张村，北起安邑办，沿市区南部，向西经南城办、西城办、龙居镇南部，西至车盘办乔家庄，总面积 154.6 平方公里。

（二）专用标志使用。

运城盐池大盐（河东大盐）产地范围内的生产者，可向侯马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。运城盐池大盐（河东大盐）的检测机构由山西出入境检验检疫局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、运城盐池黑泥

（一）产地范围。

运城盐池黑泥产地范围为山西省运城市盐湖区运城盐池，位于运城盆地南部，东起东郭镇，沿中条山北坡，向西经南城办西姚村、席张乡底张村，北起安昌办，沿市区南部，向西经南城办、西城办、龙居镇南部，西至车盘办乔家庄，总面积 154.6 平方公里。

（二）专用标志使用。

运城盐池黑泥产地范围内的生产者，可向侯马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。运城盐池黑泥的检测机构由山西出入境检验检疫局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、泾阳茯砖茶

（一）产地范围。

泾阳茯砖茶产地范围为陕西省泾阳县泾干镇、中张镇、三渠镇、永乐镇、桥底镇、云阳镇、崇文镇、王桥镇 8 个镇和安吴镇高村、甘泽堡村、姚家村、马甲村、西李庄村、东李庄村、中山村、茹家村、竹园张村、王家村、徐岩村 11 个行政村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

泾阳茯砖茶产地范围内的生产者，可向陕西省泾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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。泾阳茯砖茶的检测机构由陕西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、宜君核桃

（一）产地范围。

宜君核桃产地范围为陕西省宜君县棋盘镇、云梦乡、哭泉乡、太安镇、城关镇、彭镇、五里镇、西村乡、尧生镇共 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宜君核桃产地范围内的生产者，可向陕西省宜君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，报质检总局核准后予以公告。宜君核桃的检测机构由陕西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、红川酒

（一）产地范围。

红川酒产地范围为甘肃省成县红川镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红川酒产地范围内的生产者，可向甘肃省成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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。红川酒的检测机构由甘肃省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 运城盐池大盐（河东大盐）质量技术要求

2. 运城盐池黑泥质量技术要求

3. 泾阳茯砖茶质量技术要求

4. 宜君核桃质量技术要求

5. 红川酒质量技术要求

质检总局

2013 年 9 月 26 日

附件 1

运城盐池大盐（河东大盐）质量技术要求

一、原料及辅料要求

- 1. 原料：保护区内盐池卤水。
- 2. 辅料：符合国家化妆品相关法律法规要求。

二、生产工艺

卤水晒制→采集→筛分→配制→检验→计量包装→成品。

三、关键生产工艺

卤水晒制：选用 ≥ 45 、 ≤ 30 ，浓度 \geq Be 的新卤水，Na、Mg 离子比值 > 2 ，在 20 至 40℃的气温下，自然蒸发至 27.5- Be 卤水浓度，形成天然结晶盐。

四、质量特色

- 1. 感官特色：外观呈颗粒状，淡青色或浅粉色，色泽均匀。
- 2. 理化指标：

项目	指标
硫酸根（以计）%（质量分数）	1.0-6.0

- 3. 安全和其他质量技术要求：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

运城盐池黑泥质量技术要求

一、原料及辅料要求

- 1. 原料：产地范围内内盐池忽地深层幼稚黑泥。
- 2. 辅料：抗氧化剂、护肤剂符合国家化妆品相关法律法规要求。

二、工艺过程

采泥→干燥→粉碎→灭菌→配制→检验→包装→成品。

三、工艺要求

- 1. 干燥：采用自然晾干，水分（wt%） $\leq 3\%$ 。
- 2. 粉碎：采用分流粉碎机将黑泥粉碎至粒度达到 $14\mu\text{m}$ 以下，及 1000 目以上。
- 3. 灭菌：采用辐照方式对黑泥干粉进行灭菌处理，达到化妆品卫生规范要求。

四、质量特色

- 1. 感官特色：外观呈黑灰色的均匀膏体，具有天然宜人清香气味。
- 2. 理化指标：

项目	理化指标
氯化物含量（以 NaCl 计）， %	≥ 3.0

固含量		≥55
pH 值 (25℃)		(1: 10 悬浮液) 6.0-8.5
细度, 125μm (120 目) 筛子筛余物, %		≤5
稳定性	耐热	(40±1) 保持 24h, 恢复至室温后与实验前无明显差异
	耐寒	-5℃保持 24h, 恢复至室温后与实验前无明显差异

3. 安全和其他质量技术要求: 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

泾阳茯砖茶质量技术要求

一、原料

- 1. 毛茶: 选自陕南、湖南、四川等地的黑毛茶。
- 2. 生产用水: 产地范围内的地下水, 水质符合国家生活饮用水标准。

二、加工工艺

原料精选→筛分→蒸茶→渥堆发酵→熬茶汁→炒茶→司称→蒸茶→装模→压制成型→晾置→退模→预包装→进烘上架→发花→干燥→检验合格→包装→成品入库。

三、加工要点

1. 渥堆发酵：蒸 5 至 7 分钟的毛茶倒入木仓，平铺高度 1m 左右，发酵 12 小时，发酵温度 40℃至 60℃，根据情况及时搅动。

2. 发花：分为 3 个阶段，各 4 天。第一阶段，发花室温度 24℃至 26℃，湿度 65%至 75%，砖茶内出现白色菌丝；第二阶段，温度升至 27.5℃至 28.5℃，湿度 75%至 85%，砖茶长出茂盛的冠突散囊菌；第三阶段，发花室温度控制 27.5℃至 28.5℃，湿度 55%至 65%，持续至发花完成。

3. 干燥：发花完成后每天升温 3℃，升到 50℃持续 2 天后，温度每天降 2℃至 35℃，再每天升温 1℃至 40℃，到干燥为止。

四、质量特色

1. 感官特色：外形规格整齐、匀整，色泽褐黄，金花显露，菌落饱满，分布均匀；香气纯正持久，陈香显露；汤色清澈，红浓明亮；滋味醇厚回甘，略显绵滑；叶底暗褐，较匀齐。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	特 级	一 级
水分（质量分数）， % ≤	14.0（计重水分为 12%）	
总灰分（质量分数）， % ≤	8.0	
茶梗（质量分数）， % ≤	15.0	18.0

非茶类夹杂物（质量分数）， %	≤	0.8
冠突散囊菌（菌数/克干茶）	≥	30×10 ⁴
注：采用计重水分换算茶砖的净含量。		

3. 安全和其他质量技术要求：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

宜君核桃质量技术要求

一、品种

适宜产地范围内栽培的宜核 1 号、清香、强特勒、香玲、维纳等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 800m 至 1500m，土壤类型为黄绵土或黑垆土，有机质含量大于等于 1.5%，pH 值 6.5 至 7.5。

三、栽植管理

1. 育苗：采用宜君核桃培育实生苗，采用双舌嫁接法繁育宜君核桃良种嫁接苗。

2. 建园：园址选择背风向阳、土层深厚肥沃的地块；选用主栽品种一级嫁接苗，栽植密度为每 667 m²(亩)不超过 22 株。按照“大坑、大肥、大水、覆膜、截干、套袋”技术栽植。

3. 施肥：秋季采果后，结合土壤深耕施基肥，每株施腐熟有机肥 10kg 至 20kg。
4. 修剪整形：实行生长期修剪与休眠期修剪相结合，树形以疏层分散型和自然开心型为主。
5. 鲜果采收：青果由绿色变成黄绿色，2/3 以上的果实青皮自然开裂或脱落，为最佳采收时期。要求不同品种单独采收。
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

按品种单独运输、单独脱皮、单独晾晒或烘烤、单独包装，防止混杂。采收后，自然堆沤，机械脱皮，及时清洗、晾晒或烘烤、分级包装。要求空壳率 $\leq 3\%$ ，破损率 $\leq 0.3\%$ ，黑斑果率小于 0.2%，含水率 $\leq 8\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁。
2. 理化指标：横径 $\geq 26.0\text{mm}$ ，平均果重 $\geq 8.0\text{g}$ ，出仁率 $\geq 40.0\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 60.0\%$ ，蛋白质含量 $\geq 12.0\%$ 。
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

红川酒质量技术要求

一、原料

1. 高粱：精选的糯红高粱，支链淀粉占总淀粉含量的 90%以上。质量符合国家标准的相关规定

2. 小麦：精选的优质小麦，粗蛋白含量介于 9.9%至 18.5%。质量符合国家标准的相关规定。

3. 玉米：精选的优质玉米。质量符合国家标准的相关规定。

4. 大米：精选的优质大米。质量符合国家标准的相关规定。

5. 糯米：采用符合优质糯米标准的糯米。质量符合国家标准的相关规定。

6、大麦：采用优质大麦，质量符合国家标准相关规定。

7. 酿造用水：水源来自于产地范围内的井水，pH 值 6.5 至 7.0。水质符合国家标准的相关规定。

二、大曲

1. 制曲工艺流程：小麦、大麦（2：1）检验→小麦、大麦润料→粉碎→拌料→踩曲→入房发酵 30 天→成品曲检测入库→存放 4 至 6 个月后使用。

2. 成品大曲的感官指标：表面呈灰白色细丝且分布均称，皮薄，断面茬口齐整，有黄红心，菌丝分布均匀，繁殖生长旺盛，曲香味浓。

三、酿造工艺

- 1. 窖池：用当地的红粘土筑成，窖龄全部在 40 年以上。
- 2. 大曲：采用符合本质量技术要求规定的制曲工艺所生产的大曲。
- 3. 发酵期：入池发酵≥75 天，双轮底发酵≥150 天。
- 4. 窖泥培养：以原始老窖泥为基础，传统窖泥培养。
- 5. 蒸粮发酵：采用采用续糟发酵，混蒸混烧，老六甑工艺，原料配比为高粱不少于 50%，大米不超过 20%，糯米、小麦、玉米分别不超过 10%。
- 6. 断花摘酒，掐头去尾，分段（头、中、尾）量质摘取，按质并坛。
- 7. 基础原酒和调味原酒储存：基础原酒在陶坛中储存不少于一年，调味原酒在陶坛、酒海分别储存期不少于三年。
- 8. 禁止性要求：生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

四、质量特色

1. 感官特色

项 目	要 求
-----	-----

酒精度	酒精度 50%vol 以上	酒精度 41—49%vol
色 泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀。	
香 气	窖香浓郁、陈香自然、怡人。	
口 味	绵甜爽净，香醇甘冽，香味协调、 余味悠长、酒体丰满。	绵顺醇香，甘冽爽口，香味协调，余味悠长、干净
风 格	具有本品独特的风格	具有本品典型的风格
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃以上一定时间内逐渐恢复正常，该过程属正常现象。		

2. 理化指标：

项 目	要 求	
酒精度	50%vol 以上	41-49%vol
总酸（以乙酸计）	≥0.60 (g/l)	≥0.50 (g/l)
总酯（以己酸酯总计）	≥2.00 (g/l)	≥2.00 (g/l)
己酸乙酯	1.5-2.8 (g/l)	1.5-2.8 (g/l)
固形物	≤0.4 (g/l)	≤0.5 (g/l)
注：酒精度允许误差±1.0%vol:		

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。