

2013 年第 41 号

质检总局关于批准对北票金丝王大枣、

黑水西瓜、吉林高粱酒、来凤藤茶、赤壁竹笋

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北票金丝王大枣、黑水西瓜、吉林高粱酒、来凤藤茶、赤壁竹笋地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准北票金丝王大枣、黑水西瓜、吉林高粱酒、来凤藤茶、赤壁竹笋为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、北票金丝王大枣

(一) 产地范围。

北票金丝王大枣地理标志产地范围为辽宁省北票市长皋乡、常河营乡、小塔子乡、马友营乡、蒙古营乡、泉巨永乡、大三家乡、东官营乡、西官营乡、龙潭乡、哈尔脑乡、南八家子乡、大板镇、章吉营乡、上园镇、三宝营乡、巴图营乡、宝国老镇、黑城子镇、台吉营乡、北塔乡、娄家店乡、北四家乡、凉水河乡、下府开发区、台吉镇、五间房镇、三宝乡 28 个乡镇开发区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

北票金丝王大枣产地范围内的生产者，可向辽宁省北票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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。北票金丝王大枣的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、黑水西瓜

（一）产地范围。

黑水西瓜地理标志产地范围为吉林省洮南市黑水镇、安定镇、二龙乡、大通乡、车力乡、蛟流河乡、东方红畜牧场、玉米双交场、四六七军马场、向阳街道办事处、洮府街道办事处11个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黑水西瓜产地范围内的生产者，可向吉林省洮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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黑水西瓜的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

三、吉林高粱酒

（一）产地范围。

吉林高粱酒产地范围为吉林省舒兰市经济开发区、南城街道、北城街道、铁东街道，永吉县经济开发区、西阳镇6个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吉林高粱酒产地范围内的生产者，可向吉林省吉林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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。吉林高粱酒的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、来凤藤茶

（一）产地范围。

来凤藤茶产地范围为湖北省来凤县绿水镇、漫水乡、百福司镇、大河镇、旧司乡、革勒车乡、三胡乡7个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

来凤藤茶产地范围内的生产者，可向湖北省来凤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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。来凤藤茶的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件4）。

五、赤壁竹笋

（一）产地范围。

赤壁竹笋产地范围为湖北省赤壁市赵李桥镇、茶庵岭镇、官塘驿镇、中伙铺镇、官塘驿林场、陆水湖风景区办事处6个乡镇、林场、办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

赤壁竹笋产地范围内的生产者，可向湖北省赤壁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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。赤壁竹笋的法定检测机构由湖北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. 北票金丝王大枣质量技术要求

2. 黑水西瓜质量技术要求

3. 吉林高粱酒质量技术要求

4. 来凤藤茶质量技术要求

5. 赤壁竹笋质量技术要求

质检总局

2013 年 3 月 15 日

附件 1

北票金丝王大枣质量技术要求

一、品种

金丝王大枣(*Ziziphus Jujuba* ‘*Jinsiwangdazao*’)。

二、立地条件

阳坡半阳坡，坡度在 25 度以下，土层厚度 50cm 以上，土壤有机质含量 $\geq 0.7\%$ 。土壤质地为壤土、轻粘壤土。pH 值 6 至 8，土壤表层以下 5 至 10cm 土层单一盐分氯化钠 $<0.15\%$ ，碳酸钠 $<0.3\%$ ，硫酸钠 $<0.5\%$ ，排水良好。

三、栽培管理

1. 嫁接育苗：以酸枣为砧木嫁接，嫁接时间为 4 月上旬至 5 月中旬。
2. 定植：
 - (1) 定植时间：4 月中下旬至 5 月上旬种植。
 - (2) 定植密度：枣初植密度为每 667 m^2 (亩) ≤ 110 株。定植密度为每 667 m^2 (亩)栽植株数 55 至 84 株。
3. 施肥与管理：以农家肥料等有机肥料为主，每公顷每年施用有机肥 $\geq 25000\text{kg}$ 。
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

9 月中旬至 10 月中旬，枣果着色面积大于 90% 后分批人工带果柄采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈卵圆形，表皮深红色，果肉呈乳黄色，肉厚核小，质地松脆，汁液中多，酸甜适口。

2. 理化指标：单果重 \geq 10g，可食率 \geq 90%，含糖量 \geq 20%，总酸度 \geq 0.5g/100g，维生素C \geq 340mg/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

黑水西瓜质量技术要求

一、品种

农研一号、雷冠一号、雷冠八、华美七号等适应当地生态条件的品种。

二、土地条件

土壤类型为壤土或沙壤土，土壤中全盐含量 $<$ 0.1%，有机质含量 \geq 1.5%，土壤pH值为7至8.2，土层厚度1米以上，透气性好。

三、栽培管理

1. 播种期：4月中下旬至7月上旬。

2. 定植密度：每 667 m^2 (亩) ≤ 600 株。
3. 施肥：整地前每 666.7 m^2 (亩) 施入充分腐熟的有机肥 $\geq 4000\text{kg}$, 氮肥 (N) ≥ 6 千克, 磷肥 (P_2O_5) ≥ 3 千克, 钾肥 (K_2O) ≥ 7.3 千克。在伸蔓初期和结果期结合浇缓苗水每 666.7 平方米 追施速效氮肥 (N) ≥ 3 千克, 钾肥 (K_2O) ≥ 1.5 千克。
4. 整枝压蔓：当瓜蔓 0.5m 以上时，开始整枝压蔓，以后每隔 4 至 5 节压一次。
5. 留瓜和翻瓜：留主蔓第二、三雌花结的瓜。及时翻瓜，采收前 10 天停止浇水。
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、采收

当果实达到八至九成熟时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：瓜瓢脆沙，甘甜多汁，爽口，纤维少。
2. 理化指标：单果重 6kg 至 15kg ，果皮厚度 $\leq 1.0\text{cm}$ ；瓜瓢中心可溶性固形物含量 $\geq 11\%$ ，瓜瓢边缘可溶性固形物含量 $\geq 8.5\%$ 。
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

吉林高粱酒质量技术要求

一、原料要求

1. 酿造用水：采用地下水，水质符合国家饮用水有关标准。
2. 高粱：采用产地范围内种植的优质东北红高粱，符合国家有关标准。
3. 酿造用曲：以大麦、豌豆为原料，控制培曲温度在 42°C至 52°C之间而制得的中低温曲（清茬曲、红心曲和后火曲共三种），将培养成熟的曲子出房贮存于通风良好干燥的房屋内，贮存三个月后，按适度比例搭配使用。

二、工艺要求

吉林高粱酒以优质东北红高粱为原料，经蒸煮糖化，中低温曲为糖化发酵剂，地缸固态发酵，采用“三蒸三清”工艺，分级贮存。

1. 地缸：采用陶土制得陶缸，埋入地下，缸口略突出地面 5cm，四壁用黄粘土堆实，缸盖用水泥钢筋制成，缸要求光滑，无渗漏，清洁卫生。
2. 入缸发酵：原料经配比，润米查 蒸煮，调整好水份、淀粉、酸度、温度等入窖条件后，加入适量大曲粉入缸发酵。

3. 蒸酒蒸料：红心后火，中低温曲，入缸发酵 28 天可出缸蒸酒，出缸酒醅加入适量稻壳拌匀，蒸出大米酒后，再经一轮发酵，蒸出二米酒后丢糟，加粮、曲入窖三次发酵，蒸出酒后将三种酒分别贮存一年半后勾兑使用。

4. 量质摘酒：在蒸馏过程中，除酒头 1.5kg 至 2kg, 分级摘取前段 20kg、中段 20kg、后段 20kg，去除酒尾 40kg。

5. 贮酒：原酒用陶土酒坛贮存 1 年以上，再倒入不锈钢罐中贮存 1 年以上；调味酒不少于 5 年。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指 标	
	高 度 酒	低 度 酒
色 泽 和 外 观	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀物	
香 气	具有高粱酒香和乙酸乙酯为主体的复合香气，陈香明显。	高粱酒香和乙酸乙酯为主体的复合香气，陈香较明显。
口 味	酒体柔和谐调、绵甜爽净、陈香味突出。	酒体柔和谐调、绵甜爽净、陈香味明显。
风 格	具有本品典型风格	

2. 理化指标：

项 目	高 度 酒	低 度 酒
酒精度, %vol	40.1 ~ 68	39 ~ 40
总酸(以乙酸计) g/L ≥	0.40	0.35
总酯(以乙酸乙酯计) g/L ≥	0.70	0.80
乙酸乙酯 g/L	0.50 ~ 2.60	
固形物 g/L	≤0.50	≤0.50

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

来凤藤茶质量技术要求

一、品种

葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄 (*Ampelopsis grossedentata* (Hand-Mazz) W.T.Wang)。

二、立地条件

产地范围内选择 400 至 800 米、坡度 45 度以下，沙质壤土的坡地、山地种植，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，有机质含量为 1.5%至 2.0%。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：选择土质肥沃的沙质土壤，选用茎粗 0.2 至 0.4cm 的 1 至 2 年生健壮显齿蛇葡萄枝条作扦插材料，扦插时间为 12 月上旬至元月上旬。
2. 移栽：11 月份上中旬移栽，移栽密度每 667m²(亩)1000 至 1100 株。

3. 土肥水管理：在萌芽至芽枝长 10cm 时中耕除草，每隔 30 天中耕除草，保墒一次。7 月中旬停止除草，10 月沟施腐熟农家肥每 667m²(亩)2000kg 以上。

4. 搭架：在植株长到 30cm 至 50cm 时，及时搭架。

5. 打顶：嫩茎长到 20cm 时开始打顶，以后每隔 10 天打顶 1 次。

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、采摘

1. 采摘时间：每年 4 月至 9 月。

2. 采摘标准：特级茶要求一须二芽；一级茶要求一芽一叶至一芽二叶；二级茶要求一芽二叶至一芽二叶初展。

3. 采摘方法：提手采，不应捋采和抓采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，分级采摘。

五、加工工艺

1. 工艺流程：鲜叶采摘→摊青→杀青→揉捻→自然堆放→烘干→复干→精选分级→灭菌→包装入库。

2. 关键工艺：

(1) 摊青：鲜叶必须进行摊凉，摊放厚度不超过 5cm，鲜叶失水率应控制在 15% 至 20% 之间。

(2) 杀青：杀青温度为 180°C 至 200°C，杀青时间为 20 分钟至 1 小时。

(3) 自然堆放：盖薄膜，自然堆放，堆放时间 6 至 12 小时。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 霉：絮状，灰色，表面披白霜，汤色黄绿，气清香，滋味微苦而回甜，回甘持久。

(2) 芽叶：条状，表面灰白隐绿，汤色黄绿，气清香，滋味微苦而回甜，回甘持久。

(3) 珠：圆球形，表面黄绿色，直径 1.5 mm 至 2mm，汤色黄绿，气清香，滋味微苦而回甜，回甘持久。

(4) 曲：纺锤状，表面深绿色，汤色黄绿，气清香，滋味微苦而回甜，回甘持久。

(5) 露：卷曲状，表面灰白隐绿，汤色黄绿，气清香，滋味微苦而回甜，回甘持久。

2. 理化指标：水浸出物 ≥ 28.0%，总黄酮（以二氢杨梅素计）≥ 20.0%，硒（以 Se 计）5 至 100ug/100g。

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 5

赤壁竹笋质量技术要求

一、品种

毛竹 (*Phyllostachys edulis*) 。

二、立地条件

产地范围内海拔 200 米至 700 米，低丘缓坡地带，土壤类型为微酸黄棕壤， pH 值 4.5 至 5.5，土层厚度≥30cm。

三、栽培管理

1. 育苗：选择 1 年生新竹为移蔸苗。
2. 定植时间：2 月至 4 月。
3. 选留母竹：每隔一年间伐一次毛竹，每公顷立竹度 1800 株至 2600 株，当年生竹、三年生竹、五年生竹各占三分之一。伐尽五年以上老竹，挖除老竹蔸，挖断所带浮鞭。
4. 断鞭、埋鞭：选择挖除部分鞭芽，促发侧鞭；6 至 9 月挖沟将露出的竹鞭埋入泥下 30cm 至 35cm 处，并挖走少量鞭笋，铺草保湿。
5. 钩梢：在 10 至 12 月钩断当年新竹的顶端嫩梢或在新竹长到 6m 至 8m 高时，钩断嫩梢，可促进发鞭和发笋。

6. 施肥：每年使用腐熟有机肥大于 $30\text{t}/\text{hm}^2$ 翻入土覆平。
7. 灌溉：灌水量在 150 至 $200\text{t}/\text{hm}^2$ 。
8. 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、采挖要求

1. 冬笋采挖：十月中旬至次年二月，采挖与翻土松园结合进行，沿二、三年生健壮竹鞭翻土挖笋，或在孕笋竹周围寻找表土松动、开裂处开穴浅挖。选挖笋体饱满完整、色泽良好的大于 150 克优质竹笋。
2. 春笋采挖：三月初至四月中旬，采挖时从基部挖断，挖后洞穴施肥覆土，四月上旬选笋留母竹。

五、加工工艺

1. 笋干加工工艺：原材料处理→煮笋→漂笋→落榨→晒笋→整形包装。
2. 水煮笋（清水笋）加工工艺：选料→整形称重→煮笋→冷却漂洗→抽真空→杀菌→冷却→贮存。

六、质量特色

1. 感官特色：
 - (1) 鲜笋：冬笋底小短粗，呈圆锥形，微弯，笋体饱满，形态完整，笋壳呈鲜黄色，肉色乳白，口感鲜嫩，单只重 150g 以上；春笋底大粗壮，笋体饱满，形态完整。笋壳呈褐黄色，肉色白中泛黄，脆爽，单只重 300g 以上。

(2) 水煮笋 (清水笋) : 笋肉呈乳白色，有光泽、汤汁清晰，允许有少量白色析出物；笋鲜嫩，笋尖、笋节完整无缺，切面光滑，切削平整。

(3) 笋干: 金黄色有光泽，色泽均匀一致，清水浸泡后切面有光泽；形态基本完整；表面干爽，无霉点或霉斑，无虫蚀；滑嫩爽口，纤维少，无苦涩味等异味，有韧性，具有笋干特有的香气；无外来杂质。

2. 理化指标：

(1) 鲜笋：

项目	指标
水分 (%) ≥	84
粗纤维 (%) ≤	1.2
粗蛋白 (%) ≥	2.0
总糖 (以葡萄糖计) (%) ≥	3.0

(2) 水煮笋 (清水笋) :

项目	指标
总糖 (以葡萄糖计) (%)	≥3.0
灰分 (%)	≤0.6
粗纤维 (%)	≤1.2

(3) 笋干：

项目	指标
水分 (%)	≤15.0
粗纤维 (%)	≤21
灰分 (%)	≤3.5
总糖 (以葡萄糖计) (%)	≥3.0

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。