

**2010 年第 104 号**

**关于批准对红星蕨菜、红星平贝母、汤沟白酒、  
榆林豆腐、蒲城花炮实施地理标志  
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红星蕨菜、红星平贝母、汤沟白酒、榆林豆腐、蒲城花炮地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对红星蕨菜、红星平贝母、汤沟白酒、榆林豆腐、蒲城花炮实施地理标志产品保护。

**一、红星蕨菜**

**(一) 产地范围。**

红星蕨菜地理标志产品保护产地范围为黑龙江省伊春市红星区二皮河经营所、库斯特林场、霍吉河林场、汤北林场等 4 个林场、经营所现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

红星蕨菜地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向黑龙江省伊春市红星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，经黑龙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。红星蕨菜的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

**二、红星平贝母**

**(一) 产地范围。**

红星平贝母地理标志产品保护产地范围为黑龙江省伊春市红星区小兴安岭南坡三场林场、汤南林场、共青经营所、二场经营所、红星经营所、五星河经营所、清水河经营所、汤洪岭林场、汤北林场等 9 个林场所现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

红星平贝母地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向黑龙江省伊春市红星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，经黑龙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。红星平贝母的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 2）。**

**三、汤沟白酒**

**(一) 产地范围。**

汤沟白酒地理标志产品保护产地范围为江苏省灌南县汤沟镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

汤沟白酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向江苏省灌南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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。汤沟白酒的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 3）。**

**四、榆林豆腐**

(一) 产地范围。

榆林豆腐地理标志产品保护产地范围为陕西省榆林市榆阳区榆阳镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

榆林豆腐地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向陕西省榆林市榆阳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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。榆林豆腐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、蒲城花炮

(一) 产地范围。

蒲城花炮地理标志产品保护产地范围为陕西省蒲城县兴镇、荆姚镇、坡头镇、苏坊镇、三合乡、贾曲乡、大孔乡、翔村乡、高阳镇、洛滨镇、罕井镇、永丰镇、上王乡等 13 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蒲城花炮地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向陕西省蒲城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，由国家质检总局公告批准。蒲城花炮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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对红星蕨菜、红星平贝母、汤沟白酒、榆林豆腐、蒲城花炮实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 红星蕨菜质量技术要求
  2. 红星平贝母质量技术要求
  3. 汤沟白酒质量技术要求
  4. 榆林豆腐质量技术要求
  5. 蒲城花炮质量技术要求

二〇一〇年九月九日

附件 1：

红星蕨菜质量技术要求

(一) 种源。

蕨菜（拉丁文 Pteridum aquilinum），属于凤尾蕨科。

(二) 环境要求。

土壤类型为暗棕壤，土壤 pH 值为 6.4 至 6.8，有机质含量≥6%，林地类型为稀疏针阔混交林。

(三) 采收。

5 月至 6 月采收，当蕨的嫩苗长 20cm 至 25cm，龙头待张（即叶将要张开）时采收，每年可采收<4 次。

(四) 加工方法。

1. 腌渍流程：原料→整理→一次腌渍→倒缸二次腌渍→成品包装

2. 关键工艺要求：

- (1) 选取粗壮、长度在 20cm 以上的新鲜蕨菜。切去老根，按长 20cm 以上，直径>5mm，重 250g 至 260g 扎把，采摘后必须在 24 小时内腌渍。
- (2) 第一次腌渍时，蕨菜和食盐的比例为 10:3，腌渍时间 8 至 10 天。
- (3) 倒缸第二次腌渍，将第一次腌渍的蕨菜按蕨菜和食盐比 20:1，同时，再用 100 千克水加 35 千克盐配成的饱和食盐水，灌满腌渍缸，盖好，用石头压紧，放在阴凉处，腌渍 14 至 16 天即可。
- (4) 成品：第二次腌渍蕨菜用的饱和食盐水，可留作包装时用。腌渍的蕨菜，用手抓时有柔软感，颜色接近新鲜为好。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：腌渍蕨菜色泽翠绿、根茎粗壮。蕨菜高 20cm 至 25cm，直径>5mm。口感滑爽、嚼之不柴。
2. 理化指标：水分/ (%) ≤90、食盐（以 NaCl 计）≤11.0 (g/100g) 、蛋白质 (g/100g) ≥1.6、维生素 C(mg/100g)≥35、碳水化合物 (g/100g) ≥10g。
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 2：

红星平贝母质量技术要求

(一) 种源。

平贝母(*Fritillaria ussuriensis* Maxim.)。

(二) 立地条件。

保护区内地海拔高度为 290 米至 450 米，土壤类型为暗棕壤土和山地黑钙土。土壤 pH 值为 6.4 至 6.8，土壤有机质含量≥4%，质地疏松、透气性、透水性好的土壤。

(三) 栽培管理。

1. 选种：选择颗粒饱满、外表圆润、直径≥1.5cm、高度≥1.1cm 的大种贝为种贝。
2. 栽种：时间为 6 月至 7 月间，边收获，边栽种。
3. 密度：大、中子贝行距为 1.5cm 至 2cm，覆土 5cm 左右，小子贝可宽幅条播，间距为 1.5cm。每公顷≤1.5 万 kg。
4. 采收：播种两年后采收。
5. 采收期：6 月 15 日至 7 月 15 日。
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。

(三) 加工要求。

采收 24 小时内必须进行烘干，烘干温度为 50℃至 55℃。成品含水率不得超过 13%。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：产品外观乳白或淡黄色，形态圆润饱满，细腻光滑，鳞片肥厚，直径在 0.7cm 至 0.9cm 的平贝母中，桃形的平贝母所占比率≥70%；直径≥1.0cm 的平贝母的高度≥1.1cm。

2. 理化指标：水分≤13%，产品指标性成分贝母乙素含量≥0.025%。

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：

汤沟白酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 高粱：采用辽宁、河北、内蒙古地区生产的优质高粱。

2. 小麦：必须采用沂河淌沿线生产的优质小麦。

3. 大麦：必须采用沂河淌沿线生产的优质裸大麦。

4. 豌豆：符合 GB10460-008 标准规定的优质豌豆。

5. 曲药：曲块表面遍布白色斑点，断面呈褐黄色圈文两道，中间点心色泽为淡黄带白色，具有特殊的浓厚曲香气。水份：12 至 15%（贮存后）；酸度：0.90 至 1.20 度；淀粉：55 至 60%；糖化力：240 至 800%；液化力：2.50 至 6.00%；发酵力：1.00 至 1.60%。

(二) 制曲工艺。

中高温曲是汤沟酒生产用曲，生产过程中为了提高汤沟白酒原酒质量，分别采用中温曲、高温曲生产工艺，生产出不同品质的成品曲，然后根据酿酒工艺要求，将不同贮存期的中、高温曲按照一定的比例进行勾兑使用。在培养管理中，控制的温度比低温曲晾曲高 2 至 5 度，比高温曲低 10 至 15 度，处于两者中间。

1. 中温曲工艺流程：

小麦（60%）、大麦（30%）、豌豆（10%）→润料→混和→粉碎→加水拌合→装模→踩曲→凉汗→入室安曲→培菌管理→翻曲打拢→入库贮存→成品曲

2. 工艺要求：

(1) 小麦：大麦：豌豆按 6：3：1 搅拌均匀。

(2) 润料水份 3% 至 5%，粉碎要求烂心不烂皮的梅花瓣，拌料水份 39% 至 41%。

(3) 主发酵期：春秋 4 至 5 天、夏季 3 至 4 天。

(4) 潮火期 5 至 10 天；大火期 7 至 10 天；火温度 59 至 61 度七天以上；后火期 10 天左右。

(5) 培养周期 36 至 40 天。

(6) 入库贮藏 3 至 6 个月。

3. 高温曲工艺流程：

小麦（60%）、大麦（30%）、豌豆(10%)→润料→混和→粉碎→加水拌合→装模  
→踩曲→曲坯→

稻草、谷壳

↓ ↓

堆积培养→出房→入库贮存→成品曲

高温大曲着重于“堆”，覆盖严密，以保温保潮为主。

### （三）酿造工艺。

酿造沿袭本地传统的酿酒方法，即：以优质高粱为原料，以中高温大曲为糖化发酵剂，采用保护区域范围内优质地下水为酿造加浆用水，传承“老五甑”工艺，采用续渣混蒸、泥池老窖固态发酵、缓汽蒸馏、低温量质摘酒，陶瓷坛、地下酒窖贮存，精心勾兑而成的蒸馏酒。

#### 1. 酿造工艺要求：

(1) 采用二十年以上窖龄的泥池老窖为发酵池，窖泥取自保护区范围内的粘土，按汤沟白酒工艺长期驯化培养而成。

(2) 原料：优质高粱粉碎度：4至6瓣。粮醅比：冬季1:4至4.5,夏季1:5至5.5。稻壳新鲜、干燥并呈金黄色，无霉烂，无变质，在使用前圆气清蒸60分钟以上并摊凉，稻壳用量为20%至30%。

(3) 入池淀粉在18%至22%之间，夏季18%至20%之间。入池水份在56%至58%。入池酸度1.2至2.2。

(4) 分层起醅糟，糟入窖“底还底、中还中”，底糟双轮发酵。发酵周期45至120天。

(5) 装甑压力0.10Mpa。放酒压力0.05 Mpa以下。截头去尾，截至1.5kg至5kg。

(6) 蒸粮时间小渣60±5分钟，二渣70±5分钟、大渣80±5分钟，蒸粮效果熟而不粘，内无生心。

#### 2. 勾贮工艺：

(1) 原酒使用陶坛及地窖分级贮存。

(2) 成品酒勾调采用贮存半年以上的优质原酒为基酒，用贮存五年以上的专用调味酒进行勾调。

(3) 勾调加浆用水采用经过反渗透处理的优质地下水，导电率100us/cm以下。

### （四）质量特色。

#### 1. 感官特色：

| 类别       | 要求                |      |                  |                 |
|----------|-------------------|------|------------------|-----------------|
| 酒精度，%vol | 色泽                | 香气   | 口味               | 风格              |
| 53       | 无色（或微黄）<br>透明、无悬浮 | 窖香幽雅 | 绵甜醇和、酒体丰满、诸味协调、后 | 具有本品固有的<br>独特风格 |

|    |       |       |                       |  |
|----|-------|-------|-----------------------|--|
|    | 物、无沉淀 |       | 味净爽                   |  |
| 45 |       | 窖香较幽雅 | 绵甜醇和、酒体较丰满、诸味较协调、后味净爽 |  |
| 39 |       | 窖香较幽雅 | 较绵甜醇和、低而不淡、诸味协调、后味净爽  |  |

注：当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。

## 2. 理化指标：

| 项目        | 要求            |                 |           |           |
|-----------|---------------|-----------------|-----------|-----------|
| 酒精度, %vol | 总酸(以乙酸计), g/L | 总酯(以乙酸乙酯计), g/L | 己酸乙酯, g/L | 固形物, g/L≤ |
| 53        | 0.80-1.60     | 2.00-3.60       | 1.50-2.50 | 0.40      |
| 45        | 0.60-1.40     | 1.80-3.20       | 1.20-2.20 | 0.50      |
| 39        | 0.40-1.20     | 1.40-3.00       | 1.00-2.00 | 0.70      |

注：酒精度允许公差为±1%vol

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：

### 榆林豆腐质量技术要求

#### (一) 原料及辅料要求。

1. 大豆：优质大豆，蛋白质含量≥40%，水份≤13.0%。

2. 水：保护区内地下水，色度为0度，硬度为3至6度。

#### (二) 加工技术要求。

1. 生产工艺流程：干燥→脱皮→浸泡→磨浆→过滤→煮浆→点浆压制

#### 2. 主要工艺要求：

(1) 干燥：干燥后水分含量≤13.0%。

(2) 脱皮：脱皮粒≥95%。

(3) 浸泡：必须掌握好需要的水分和温度，夏季用17℃至25℃水温浸泡3至5小时左右，冬季用16℃至18℃水温浸泡4至6小时左右。

(4) 磨浆：用磨浆机磨浆。

(5) 过滤：过滤豆糊，除掉豆渣，滤网≥80目。

(6) 煮浆：直火煮浆，煮沸时间10至20分钟。

(7) 点浆：采用粗瓷容器发酵的酸浆水，PH 值为 4 至 6，酸浆水与豆浆比例为 3:10。

(8) 压制：将点好的豆腐压制到水分含量≤85%。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：色泽：外黄内白，晶莹剔透；形态、组织：块形完整，韧性高、质地细腻，有弹性，表面不粘，手感绵软；滋味、气味：鲜嫩可口，味正醇香。

2. 理化指标：水分≤85.0%，蛋白质≥8.5%。

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：

蒲城花炮质量技术要求

(一) 产品类型。

喷花类、旋转类、升空类、旋转升空类、吐珠类、线香类、烟雾类、造型玩具类、摩擦类、小礼花类、礼花弹类、爆竹类、组合烟花类、杆架烟花类等 14 类。

(二) 原辅材料要求。

1. 硫磺：本县高阳镇、大孔乡、罕井镇、洛滨镇、东党乡等地出产的硫磺，纯度量≥99.5%。

2. 木炭：产区内梨木、椿木、炭化度 80%以上，杂质含量≤4%，水分含量≤10%。

3. 其他材料：制造花炮所需化工原料均应符合国家标准规定的指标。

(三) 生产工艺。

1. 工艺流程：制筒管壳、封底、（配药、造粒）装药、（制引火线）接引火线、封头、组装、包装。

2. 烟花的基础配方为：供氧物+可燃发光物+着色物+粘合物。

3. 爆竹的基础配方为：高氯酸钾+铝银粉+硫磺粉。

4. 生产过程及技术要求在严格执行烟花爆竹安全与质量国家标准。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：蒲城花炮外观要求产品整洁、不变形，表面无霉变、无污染、无损坏、无漏药。文字图案清晰，筒标纸粘贴吻合平整、无遮盖、无包、露头脚、露白现象。筒体粘合牢固，不开裂。

2. 理化指标：

| 产品类别  | 烧成率 (≥)%                         | 产品类别  | 烧成率 (≥)%             |
|-------|----------------------------------|-------|----------------------|
| 喷花率   | 93                               | 烟雾类   | 96                   |
| 旋转类   | 96 (有轴)<br>93 (无轴)               | 礼花弹类  | 96<br>93 (伞类)        |
| 升空类   | 96 (A 级)<br>93 (B 级)<br>90 (C 级) | 造型玩具类 | 90                   |
| 旋转升空类 | 93                               | 组合烟花  | 96<br>93 (伞类)        |
| 吐珠类   | 90                               | 爆竹类   | 90 (B 级)<br>85 (C 级) |
| 线香类   | 96                               | 杆架烟花  | 93                   |
| 小礼花类  | 96 (珠花类)<br>93 (伞类)              |       |                      |

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。