

2011 年第 144 号

关于批准对阿让李子干

实施地理标志产品保护的公告

根据《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧盟委员会（European Commission）推荐，由阿让李子干地理标志保护管理协会提出的阿让李子干在中华人民共和国注册地理标志产品保护的申请，经国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格，现批准自即日起对阿让李子干（Pruneau d'Agen, Pruneau d'Agen mi-cuits）实施地理标志产品保护。

附件：阿让李子干（Pruneau d'Agen, Pruneau d'Agen mi-cuits）

质量技术要求

二〇一一年十月八日

附件：

阿让李子干（Pruneau d'Agen, Pruneau d'Agen mi-cuits） 质量技术要求

一、名称

阿让李子干（Pruneau d'Agen, Pruneau d'Agen mi-cuits）。

二、产地

法国洛特-加龙省（Lot-et-Garonne）（Houeilles 区除外）；

吉伦特省(Gironde)：Auros 区、Branne 区、Carbon-Blanc 区、Castillon La Bataille 区：所有市镇、Cenon 区、Créon 区、La Réole 区、Lussac 区、Monségur 区、Pellegrue 区、Pujols 区、Sauveterre de Guyenne 区、Sainte-Foy-La-Grande 区所有市镇；

多尔多涅省(Dordogne)：Beaumont 区、Belves 区、Bergerac 区、Domme 区、Eymet 区、Issigeac 区、La Force 区、Le Bugue 区、Le Buisson de Cadouin 区、Monpazier 区、Montpon Menesterol 区、Sigoules 区、Velines 区、Villefranche de Lonchapt 区、Villefranche du Périgord 区所有市镇；

洛特省(Lot)：Bretenoux 区、Castelnau Montratier 区、Catus 区、Cazals 区、Figeac 区、Gourdon 区、Iscapelle Marival 区、Lalbenque 区、Livernon 区、Luzech 区、Montcuq 区、Puy L'Evêque 区、Saint-Cere 区、Saint Germain du Bel Air 区、Salviac 区所有市镇；

格尔省(Ger)：Condom 区、Eauze 区、Fleurance 区、Jegun 区、Lectoure 区、Mauvezin 区、Miradoux 区、Montréal 区、Saint-Clar 区、Valence sur Baïse 区、Vic Fezensac 区所有市镇；

塔恩-加龙省(Tarn-et-Garonne)（Caylus 区, Saint Antonin Noble Val 区和 Villebrumier 区除外）。

三、产品描述

生产“阿让李子干”的原料为“昂特李”（Prune d'Ente）的鲜果。产品为形如鸡蛋的果干，呈暗褐色或黑色，有光泽，不粘手，质地柔软，其果肉颜色介于黄褐色和金黄色之间，该颜色系自然形成，而非通过焦糖上色形成。无霉菌或其他真菌。

阿让李子干在包装前先经过若干道加工工序，最常见的是复水化和去核处理。然后将大小均匀的李子干进行包装，产品含水量不超过 35%，并在包装上注明。

阿让李子干果形完整，肉质多，外皮褶皱且无破损，具有该特殊李子品种独特的品质特征。

阿让李子干可以散装形式（5 公斤包装或者 12.5 公斤包装，使用聚乙烯薄膜包裹或现行规定许可的任何其他方式盛放）或者预包装形式（盛放于塑料袋或塑料托盘、木质容器、金属盒子、藤条篮子或托盘中，以塑料薄膜包裹，或现行规章许可的任何其他方式盛放）出售。

阿让李子干每 500 克果实颗粒不超过 77 颗。

阿让李子干另一种传统产品的果肉水分含量为 30% 至 35%，称为“半熟型阿让李子干”（Pruneau d'Agen mi-cuit）。

四、自然因素和人文因素

“昂特”李树在保护区域内的种植栽培可追溯到十二世纪，十字军战士将其从大马士革带回。从那时起到十六世纪，李子均在阳光下晒干。由于保护区域内气候时而潮湿，时而干燥，仅靠晒干方法无法满足要求。从十六世纪下半叶开始，人们逐渐采用面包烤炉，对李子（prunes）进行干燥处理。

加工现场应有工序和产品登记文件，以便在原料生产、干燥和加工三个环节对产品进行溯源。

五、生产方法

果园每年对李树进行修剪。李子果实根据成熟度分次采摘，完全成熟后方允许采摘。

采摘下来的李子果实放置在特殊的脱水室内干燥 72 小时，直至含水量低于 23%。李子干必须是清洁、完好的，既没有腐烂或发酵，也没有附着活螨、活的或死的昆虫及昆虫排泄物。

“半熟型阿让李子干”的生产方法具有一定的特殊性，当含水量降至 30% 到 35% 时，即停止干燥。干燥后，将李子干分类、分级储藏。在经过复水化和去核等加工工序处理后，李子干产品按照果实大小分类出售，并满足规定的水分含量要求。

六、关联性

（一）自然因素对产品特殊品质的影响：“昂特”李生产区域受地中海气候影响，气候多变。春夏两季较热、常年多雨、夏季夜晚经雷雨迅速转凉的气候特征赋予“昂特”李果实及阿让李子干酸甜适中的独特品质。生产区域冬季气候寒冷，正好满足“昂特”李树冬季休眠的需要，同时，较短的倒春寒时间减少了对于花朵和幼果的损伤。“昂特”李树非常适宜在该地区的粘土—白垩土壤中生长。土壤类型可影响植物生长，因而是获得优质李子的关键，在适宜的土壤上生长出的李子又大又甜，而且外皮细嫩、柔软。

（二）产品历史渊源及知名度：产品的独特品质和便于储藏运输的特点，使阿让李子干享誉古今，畅销不衰。十八世纪末、特别是十九世纪后半叶，阿让李子干在国际上声名鹊起，从那时起，阿让李子干的国际知名度同其地理产地紧密相连。进入二十世纪六十年代后，阿让李子干的产业发展进入一个新阶段。