

2010 年第 108 号

关于批准对板城烧锅酒、象山白鹅、寿山石、 扳倒井酒、盐源苹果实施地理标志 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板城烧锅酒、象山白鹅、寿山石、扳倒井酒、盐源苹果地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对板城烧锅酒、象山白鹅、寿山石、扳倒井酒、盐源苹果实施地理标志产品保护。

一、板城烧锅酒

(一) 产地范围。

板城烧锅酒地理标志产品保护产地范围为河北省承德县板城镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

板城烧锅酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省承德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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。板城烧锅酒的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、象山白鹅

(一) 产地范围。

象山白鹅地理标志产品保护产地范围为浙江省象山县丹东街道、丹西街道、爵溪街道、石浦镇、西周镇、鹤浦镇、贤庠镇、定塘镇、墙头镇、泗州头镇、涂茨镇、大徐镇、新桥镇、东陈乡、晓塘乡、黄避岙乡、茅洋乡、高塘岛乡等 18 个乡镇街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

象山白鹅地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向浙江省象山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，经浙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。象山白鹅的法定检测机构由浙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、寿山石

(一) 产地范围。

寿山石地理标志产品保护产地范围为福建省福州市晋安区宦溪镇、寿山乡、日溪乡，连江县小沧畲族乡、蓼沿乡等 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

寿山石地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向福建省福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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。寿山石的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、扳倒井酒

(一) 产地范围。

扳倒井酒地理标志产品保护产地范围为山东省高青县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

扳倒井酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省高青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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。扳倒井酒的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、盐源苹果

(一) 产地范围。

盐源苹果地理标志产品保护产地范围为四川省盐源县盐井镇、卫城镇、双河乡、干海乡、下海乡、梅雨镇、白乌镇、大河乡、棉桠乡等9个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

盐源苹果地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省盐源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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。盐源苹果的法定检测机构由四川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板城烧锅酒、象山白鹅、寿山石、扳倒井酒、盐源苹果实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 板城烧锅酒质量技术要求
 2. 象山白鹅质量技术要求
 3. 寿山石质量技术要求
 4. 扳倒井酒质量技术要求
 5. 盐源苹果质量技术要求

二〇一〇年九月三十日

附件1：

板城烧锅酒质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 酿造用水：采自下板城镇老牛河水域地下泉水。水质清澈柔软、清爽微甜，硬度适宜，有利于促进酵母菌及其它酶菌的生长繁殖。用老牛河的地下泉水所酿出的白酒具有突出的柔和、绵甜的特点。

2. 高粱：符合国家高粱标准的规定。主要采用东北地区优质酿酒高粱。

3. 小麦：品质符合国家小麦标准规定。

4. 糖化发酵剂：大曲（中高温曲）。

（二）生产工艺流程。

以高粱和小麦为主要原料，采用传统老五甑工艺，经固态泥池双轮发酵，以中温大曲为糖化发酵剂，人工窖泥、双轮发酵，量质摘酒，分级储存，自然老熟。具有传统自然酿造的本色原香，香味和谐细腻；味甜而柔顺，丰满而净爽；香味协调，香中有味、味中有香，饮后口不干、不上头，具有独具的北方浓香淡雅型特色。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	36%vol～40%vol	40%vol～56%vol
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。	
香气	窖香突出、复合香优雅、陈香舒适。	
口味	口味协调，绵甜爽净。	
	酒体绵甜爽净，余味悠长	
风格	浓香淡雅型风格	
当酒的温度低于 8℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。8℃以上时应逐渐恢复正常。		

2. 理化指标：

（1）低度酒理化要求：

项 目	优 级	一 级
酒精度/（%vol）	36—40	
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.30	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.50	1.20
己酸乙酯/（g/L）	0.70—2.20	0.40—2.20

固形物/（g/L） ≤	0.70
当酒的温度低于 8℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。8℃以上时应逐渐恢复正常。	

2. 高度酒理化要求:

项 目	优 级	一 级
酒精度/（%vol）	41—56	
总酸（以乙酸计）/（g/L）≥	0.40	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）≥	2.00	1.50
己酸乙酯/（g/L）	1.20—2.80	0.60—2.50
固形物/（g/L）≤	0.40	
a 酒精度 41%vol-49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

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:

象山白鹅质量技术要求

（一）品种。

浙东白鹅。

（二）饲养管理技术。

1. 种雏：种雏来自于象山境内规定的一、二级种鹅场。

2. 育雏：

（1）饲养密度：1 至 5 日龄每平方饲养 20 至 25 只，6 至 10 日龄 15 至 20 只，11 至 15 日龄 12 至 15 只，16 至 20 日龄 8 至 12 只，21 至 28 日龄 6 至 8 只。

（2）放牧管理：10 日龄后雏鹅可选择晴暖天气进行适度放牧，放牧 3 日后可逐渐自由放水。

（3）饲养环境：要求放养水源水质清洁卫生，水面面积 1 亩以上，每亩放养 < 1500 只。

3. 育成：育成期间必须放牧，每天放牧不少于 4 小时。

4. 育肥：60 日龄左右开始育肥，育肥时间 10 至 14 日，育肥期舍饲。

5. 屠宰要求：屠宰日龄 60 至 70 日龄，屠宰体重≥3.5kg。

6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

（1）活鹅特征：体型中等，体躯呈船形，全身羽毛洁白，肉瘤、喙、胫、蹼为橘黄色。头大小适中，颈细长。

（2）胴体感官：胴体均称、光净，肌肉丰满；皮肤紧凑，有弹性、光泽，呈肉白色；喙、蹼、蹼部呈橘黄色。分割胴体，肌肉光泽，色泽鲜艳，肌间脂肪含量适中，且分布均匀。

2. 理化指标:

项 目	指 标
蛋白质(%)	≥18.0
肌间脂肪(%)	5.5~8.5
氨基酸总含量(%)	≥16.0

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 3:

寿山石质量技术要求

(一) 开采。

主要为赋存在白垩纪火山碎屑岩中的火山热液矿床。开采时要注意围岩蚀变、矿脉走向及其几何形态的变化, 做好矿体预测。遇到矿体时, 除与周边围岩紧密相连的大块原石可在围岩中采取微量炸药爆裂方式分离原石外, 其余情况下均应采用手工作业方式取石。作业前应查看原石产出情况, 找准合适的切入点, 避免损伤原石。

(二) 养护。

石料的养护以“保持润泽, 切忌高温”为原则, 应浸泡在水中或覆沙土和稻草, 以保持湿度。开料时采用水锯, 谨防爆裂。经去除杂质制成原坯石料。

(三) 管理。

寿山石资源实行有计划保护性开采, 实行采矿许可证制度。开采的寿山石应进行鉴定、拍照、登记、备案, 由寿山石保护管理机构出具产地证明, 建立可追溯的管理制度。

(四) 质量特色。

1. 感官特色: 色彩斑斓, 硬度较小, 可雕性强。按其颜色、质地、结构的不同分为田黄石类、高山石类、芙蓉石类和汶洋石类四大类。

(1) 田黄石类: 呈卵状, 颜色以黄色为主, 微透明至半透明, 具有石皮、红筋格和萝卜丝纹三大特征。主要品种有黄田石、红田石、黑田石、白田石等。

(2) 高山石类: 颜色为白、红、黄、黑等, 微透明至透明。主要品种有高山石、坑头石、荔枝洞石、都成坑石、善伯洞石等。

(3) 芙蓉石类：颜色为黄、红、白，紫、绿等，不透明至半透明，蜡状光泽强。主要品种有芙蓉石、半山石、绿若通石等。

(4) 汶洋石类：颜色为黄、白、粉红色等，不透明至半透明。主要品种有汶洋石、连江黄石和山仔濑石等。

2. 理化指标：寿山石是由层状含水铝硅酸盐类矿物组成的多晶质宝石。主要化学成分为 SiO₂、Al₂O₃、Fe₂O₃、TiO₂、K₂O、Na₂O 等。主要矿物组成为高岭石族矿物（包括地开石、高岭石、珍珠陶石）、叶蜡石或伊利石等。主要理化指标列表如下：

类别	主要矿物组成	折射率	密度（g/cm ³ ）	摩氏硬度
田黄石类	地开石	1.55～1.57	2.5～2.8	2.3～3.0
高山石类	地开石	1.55～1.57	2.5～2.7	2.3～3.0
芙蓉石类	叶蜡石	1.53～1.60	2.8～2.9	2.2～2.8
汶洋石类	伊利石	1.54～1.61	2.7～2.8	2.4～3.1

3. 质量等级：

项 目	等 级		
	特级品	一级品	二级品
质地	纯净	较纯净	含少量杂质
颜色	色泽艳丽	色泽较艳丽	色泽较暗淡
透明度	半透明至透明	微透明至半透明	不透明
光泽	强	较强	弱

4. 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:

扳倒井酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 主要原料：高粱、小麦、玉米、大米、小米、麸皮符合国家有关标准的规定。
2. 水：来自保护地域范围内地下 700 米深井水,符合国家饮用水源的规定。

(二) 制曲工艺。

糖化发酵剂采用高温大曲、中温曲、河内白曲、生香酵母、细菌麸曲混合搭配而成。

1. 大曲：以小麦为原料，经粉碎、加水拌料、制曲、入室安曲等工序，利用保护地域范围内特定的微生物菌群自然富集而成。高温大曲控制顶火温度 65°，中温曲控制顶火温度在 58℃至 62℃。

2. 河内白曲：以麸皮为主要原料，接入河内白曲纯种培养而成。要求外观菌丝紧密、颜色新鲜、鲜曲香味浓、糖化力 $\geq 900\text{u/g}$ ，酸性蛋白酶活力 $\geq 12\text{u/g}$ 。

3. 生香酵母：以麸皮为主要原料，接入扳倒井发酵过程中分离的五株生香酵母，混合培养而成，要求培养成熟细胞数 $\geq 8\text{ 亿/g}$ 。

4. 细菌麸曲：以麸皮为主要原料，接入扳倒井高温大曲中分离的六株嗜热芽孢杆菌，混合培养而成，要求细胞数 $\geq 10\text{ 亿/g}$ 。

(三) 酿酒工艺。

1. 工艺流程：原料→过筛除杂→粉碎→配料→蒸煮糊化→打量水→晾荏→加曲→堆积发酵→入窖发酵→出窖→蒸馏→分段摘酒→分级入库→储存→勾调

2. 生产工艺要点：

(1) 采用清蒸混烧工艺。

(2) 装甑时间不低于 45min，以平甑为标准。量质摘酒，分级单独贮存，品评。

(3) 入发酵室温度 25℃至 28℃，堆积发酵顶温 45℃至 50℃，堆积高度不高于 50cm。

(4) 采用传统陶坛储存的方式，陈酿储存三年以上，然后由经验丰富的调酒师勾调成型。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 色泽和外观：无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀

(2) 香气：扳倒井香气幽雅纯正

(3) 口味：醇和圆润，细腻谐调，余味悠长

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

2. 理化指标：

项目	酒精度 (% vol)	总酸 (以乙酸计) (g/l)	总酯 (以乙酸乙 酯计) (g/l)	乙酸乙酯 (g/l)	苯乙酸乙酯 (mg/l)	固形物 (g/l)
要求	31%vol	≥0.20	≥1.00	≥0.20	≥0.15	≤0.90
	34%vol	≥0.20	≥1.00	≥0.20	≥0.18	≤0.90
	38%vol	≥0.40	≥1.50	≥0.30	≥0.20	≤0.90
	42%vol	≥0.30	≥1.50	≥0.30	≥0.22	≤0.70
	52%vol	≥0.50	≥2.20	≥0.40	≥0.30	≤0.70
	53%vol	≥0.50	≥2.20	≥0.40	≥0.30	≤0.70
	65%vol	≥0.50	≥2.20	≥0.40	≥0.30	≤0.70

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：

盐源苹果质量技术要求

(一) 品种。

红富士系列、金冠系列。

(二) 立地条件。

产地范围内海拔 2300 至 2600 米，土壤类型为冲积红壤、山地红壤及紫色土，土壤质地为沙壤、壤土，pH 值为 6.4 至 7.2，有机质含量 $\geq 2.1\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁殖：以丽江山定子为砧木，从无检疫性病虫害的母株上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：春植：2 至 3 月、秋植：10 至 11 月栽植。

(2) 定植密度：矮化砧每公顷 ≤ 1665 株，乔化砧每公顷 ≤ 900 株

3. 整形修剪：冬季修剪与夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。每亩留枝量 ≤ 9 万枝，

4. 施肥：以有机肥为主，每年施腐熟有机肥每公顷 ≥ 45 吨，施入总氮量 ≤ 600 公斤。

5. 花果管理：疏果时保留单果，每公顷产量 ≤ 60000 公斤。

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。

1. 富士系列：早熟富士系品种（红将军等）在 8 月下旬至 9 月上中旬采收；红富士系品种在 9 月下旬至 10 下旬采收。

2. 金冠系列：8 月上旬至 9 月下旬采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 富士系列：果实长圆形，果面浓红或鲜红，色相片红或条红色。早熟富士系品种（红将军等），果实着色 $\geq 80\%$ ；红富士，果实着色 $\geq 80\%$ 。果肉黄白色，肉质细，致密，松脆，汁液多，风味独特。

(2) 金冠系列：果实圆锥形，果面黄色、绿黄色（部分阳面带红晕），果肉黄白色，肉质细，致密，松脆，汁液多，酸甜适中。

2. 理化指标：

(1) 富士系列：红将军可溶性固形物 $\geq 12.5\%$ ，总酸 $\leq 0.4\%$ ，硬度 $\geq 9\text{kg}/\text{cm}^2$ ，果实 ≥ 150 克；红富士可溶性固形物 $\geq 15\%$ ，总酸 $\leq 0.33\%$ ，硬度 $\geq 9\text{kg}/\text{cm}^2$ ，果实 ≥ 150 克。

(2) 金冠系列：可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，总酸 $\leq 0.4\%$ ，7 硬度 $\geq 7.2\text{kg}/\text{cm}^2$ ，果实 ≥ 140 克。

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。