

2013 年第 6 号

质检总局关于批准对新乐西瓜、清苑熏香、

李渡酒、丰城富硒大米、新晃龙脑

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》，国家质检总局组织专家对新乐西瓜、清苑熏香、李渡酒、丰城富硒大米、新晃龙脑地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准新乐西瓜、清苑熏香、李渡酒、丰城富硒大米、新晃龙脑为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、新乐西瓜

(一) 产地范围。

新乐西瓜产地范围为河北省新乐市东王镇、邯邰镇、大岳镇、承安镇、正莫镇 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新乐西瓜产地范围内的生产者，可向河北省新乐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，经河北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。新乐西瓜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、清苑熏香

(一) 产地范围。

清苑熏香产地范围为河北省清苑县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清苑熏香产地范围内的生产者，可向河北省清苑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，经河北省审核，报国家质检总局核准后予以公告。清苑熏香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 2）。

三、李渡酒

(一) 产地范围。

李渡酒产地范围为江西省进贤县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

李渡酒产地范围内的生产者，可向江西省进贤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，经江西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。李渡酒的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、丰城富硒大米

(一) 产地范围。

丰城富硒大米产地范围为江西省丰城市董家镇、湖塘乡、梅林镇、尚庄街道、桥东镇、荷湖乡、丽村镇、铁路镇、洛市镇、秀市镇、泉港镇 11 个乡镇街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丰城富硒大米产地范围内的生产者，可向江西省丰城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，经江西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。丰城富硒大米的法定检测机构由江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、新晃龙脑

（一）产地范围。

新晃龙脑产地范围为湖南省新晃侗族自治县兴隆镇、禾滩乡、李树乡、扶罗镇、新寨乡、凉伞镇、贡溪乡、中寨镇、米贝乡、碧朗乡、波洲镇、鱼市镇、林冲乡、晏家乡、天堂乡、方家屯乡、大湾罗乡、洞坪乡、步头降乡 19 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新晃龙脑产地范围内的生产者，可向湖南省新晃侗族自治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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。新晃龙脑的法定检测机构由湖南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. 新乐西瓜质量技术要求

2. 清苑熏香质量技术要求

3. 李渡酒质量技术要求

4. 丰城富硒大米质量技术要求

5. 新晃龙脑质量技术要求

质检总局

2013年1月11日

附件1

新乐西瓜质量技术要求

一、品种

京欣一号、胜欣。

二、立地条件

土壤质地为沙壤，土质疏松，通透性好，有机质含量 $\geq 14.1\text{g/kg}$ ，pH值7至8。

三、栽培管理

1. 西瓜育苗：选用南瓜为砧木嫁接育苗。嫁接苗出床时应具有3片至4片真叶，根系发达。
2. 定植：定植期在4月上旬，定植密度为10500株至12000株/公顷。
3. 整枝：除主蔓以外，保留基部两条侧蔓，在第二或第三雌花选留1个瓜。
4. 授粉：采用人工授粉。
5. 浇水、施肥：每公顷施有机肥不少于15吨，果实体积停止膨大后禁止浇水。
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

6月上旬采收。采收时，应避免雨天采收，瓜面应无露水。

五、质量特色

1. 感官特色：果实圆形；果皮为绿底上覆墨绿色条纹；果肉粉红色、艳红色，色泽鲜艳；瓜瓢脆沙、甘甜、多汁、爽口，无黄筋。

2. 理化指标

项 目	指 标
果皮厚度 cm	≤ 1.2
可溶性固形物含量（匀浆后）%≥	11
总酸量%	≤ 0.15

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全和其他质量技术要求必须符合国家及地方标准的规定。

附件 2

清苑熏香质量技术要求

一、主辅料

(一) 主料：野芙蓉。选用产地范围内野生或种植的生长 70 天以上的野芙蓉全株，晾干或烘干，水分小于等于 10%；粉碎至 100 目储存，贮存期不超过 2 周。

(二) 辅料：

根据不同的品种，选用以下辅料：

- 1. 沉香粉：**选用沉香木干燥脱水，粉碎加工成 100 目备用。
- 2. 檀香粉：**选用檀香木干燥脱水，粉碎加工成 100 目备用。
- 3. 其他香料：**选用当年生的板蓝根（根、茎、叶）、紫菀（根）、黄蒿（茎、叶）、玫瑰（花）等芳香植物，按传统配方进行配制，用粉碎机粉碎后过 100 目筛制成。

二、配方比例

主料 70% 至 80%，辅料 20% 至 30%；水与主辅材料比例：(0.8~1)：1。

三、面坯制备

按以上比例配置后搅拌均匀，和成面坯，保湿放置。

四、成型

根据产品形态要求，选用不同工艺或设备成型。

五、烘干

烘干温度控制在 45 度至 50 度，烘干时间控制在 4 小时至 5 小时。

六、质量特色

- 1. 感官特色：**韧性好，不易断裂，燃烧稳定、完全，香气淡雅清新、纯正持久，无刺激性异味，烟灰颜色灰白。

2. 理化指标

项目	指标

产品含水率	$\leq 10\%$
杀菌效果	对室内空气中的有害菌（金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、绿脓杆菌）清除率 $\geq 70\%$ ，自然菌清除率 $\geq 70\%$ 。

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 3

李渡酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 酿造用水：来自产地范围内 200 米以下深层地下水源，水质符合国家关于饮用水的标准规定。
2. 勾调用水：来自产地范围内，经处理符合国家关于纯净水的标准规定。
3. 大米：采用产于产地范围内生产的大米，品质符合国家关于大米的标准规定。
4. 小麦：品质符合国家关于小麦的标准规定。
5. 面粉：品质符合国家关于面粉标准规定。
6. 麦麸：品质符合相关标准规定。
7. 稻壳：色泽金黄干燥、新鲜、无杂质、无霉变、无异味。

二、生产工艺要求

1. 制曲关键环节要求：大曲发酵培养起点温度 23°C 至 25°C；品温最高时达 56°C；后期发酵培养温度 28°C 至 30°C。成品曲储存三个月以后使用。大曲理化指标：水分 $\leq 14.0\%$ ，酸度 0.8 至 1.4°A，淀粉 30 至 50%，糖化力 $\geq 450 \text{ mg葡萄糖/ (g.h)}$ 。

2. 酿造工艺：以整粒大米为原料，采用以麦麸、面粉为主要原料的中高温大曲为糖化发酵剂，在窖池中经续糟混蒸固态原窖发酵，按量质摘酒，分级贮存、勾兑而成。

(1) 窖池：采用当地出产的红石条垒砌而成的 26 年以上窖龄、部分 70 年以上窖龄的窖池为发酵容器，发酵时间在 24 天以上。新窖池窖龄不低于 5 年。

(2) 清蒸谷壳：稻壳倒进甑内开大汽清蒸 30 至 35 分钟，出甑摊凉至 40°C 以下备用。

(3) 蒸酒蒸料：采用分层起糟、分层蒸馏、续糟续料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。

(4) 量质摘酒：在蒸馏过程中，要摘除头酒 1.5kg 至 2kg；中流酒酒度在 60 度以上，作为基酒；每甑摘酒尾 60kg 至 80kg。

(5) 贮存：基酒分级入库，使用陶坛分质储存。基酒储存三年以上，调味酒储存五年以上。

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（微黄）、清亮透明、无悬浮物、无沉淀	
香 气	具有浓、清、酱三香,诸香协调、醇香幽雅	具有浓、清、酱三香,诸香协调、醇香舒适
口 味	绵柔醇和，余味悠长	绵柔醇和，余味爽净
风 格	具有本品固有风格	具有本品固有风格

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	高 度 酒	低 度 酒

酒精度, %vol	41~52	38~40
总酸 (以乙酸计) , g/L ≥	0. 50	0. 30
总酯 (以乙酸乙酯计) g/L ≥	2. 00	1. 40
固形物, g/L ≤	0.40	0. 70

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

丰城富硒大米质量技术要求

一、品种

“乡意浓”系列等品种。

二、立地条件

产地具备常规水稻田立地条件。土壤中含硒量 0.4 至 0.99mg/kg, pH 值为 5.9 至 6.8。

三、栽培管理

采用单季晚稻种植。

1. 播种时间：旱育秧或水田湿润育秧，4月15至20日播种。
2. 移栽：移栽密度为每公顷30万株至35万株，每穴插6至8苗。6月5日前结束插秧。
3. 施肥：使用有机肥和农家腐熟肥。每公顷用量大于等于3吨。禁用化肥和植物生长调节剂。
4. 灌溉：灌溉用水采用地下水（抗旱井抽取）或当地水库存蓄水。禁用河水或外地流入的不明水源。

5. 病虫草害防治：

(1) 病虫害：采用生物农药、饲养释放天敌和灯光色板诱杀进行防治。

(2) 除草：在抽穗期和成熟期进行田间人工除草。禁用除草剂。

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

9月下旬至10月上旬及时收获。实行分收、分晒，脱粒扬净后晒干储存。

五、加工工艺

稻谷→清理→脱壳→碾米→精选→入库。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒细长、晶莹剔透、无腹白，蒸煮后有“香、甜、软、滑”特点。饭质香滑可口，软而不粘，留香持久。
2. 理化指标：硒含量0.07mg/kg至0.3mg/kg，直链淀粉含量14%至20%。
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

新晃龙脑质量技术要求

一、品种

龙脑樟 L-1 [*Cinnamomum camphora* (L.) Presl]。

二、立地条件

产地范围内海拔800米以下，坡度25°以下的缓坡地；土层疏松，土壤类型为黄壤或红壤。pH值5.5至7.0，土壤深度50厘米以上，排水、透气性良好，有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插法繁育。插穗要求龙脑樟 L-1 一年生半木质化的健壮枝条，径粗 0.2 至 0.6 厘米，长 6 至 10 厘米，生根剂溶液处理后用湿布包裹，阴凉避风处保存，及时插入苗床。

2. 栽植：冬春季栽植，提前三个月炼山，开穴规格 40cm×40cm×40cm，明穴栽植，栽植密度 4500 至 6000 株/公顷。

3. 抚育管理：栽植后至第 3 年，每年进行 2 次人工除草和 1 次施肥，每 667m² (亩) 施优质复合肥≥50kg。未成活坑穴补植同龄苗木。

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、采收管理

1. 采收时间：栽植 3 年以上、长势良好即可采收。全年均可采收，以 11 月至次年 3 月之间采收最佳，每年采 1 至 2 次。

2. 采收方法：可采用短截、截干或平茬等作业方式采收，夏秋季采收枝叶量≤2/3，冬春季可全采收。

五、加工

1. 生产工艺流程：清洗→装料→蒸馏→冷凝→收集→离心脱水→溶解→过滤→结晶→干燥→包装。

2. 关键工艺要求：

(1) 清洗：采收的龙脑樟鲜枝叶，清除杂质以后用流动水洗净，于 48 小时以内进行蒸馏加工。

(2) 蒸馏：采用水蒸汽蒸馏，汽压≥0.4Mpa，时间为 60 分钟。

(3) 离心脱水：离心脱水时间≥15 分钟。

(4) 干燥：采用真空低温干燥，温度≤65℃，真空度≤-0.08MPa。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜枝叶：无明显的枯萎、枯黄、腐烂等现象，具龙脑樟 L-1 特异清香，嚼之有清凉感、味辛辣、微苦。

(2) 天然冰片：

项目	要求	
	特级	一级

色状	为透明至白色的片状结晶，片大而薄、晶莹剔透，状如梅花。	为透明至白色的片状结晶，片大而薄、晶莹剔透，状如梅花，可有部分白色结晶性粉末。
气味	气清香纯正、浓烈，味辛、凉	气清香纯正、浓烈，味辛、凉

2. 理化指标：

(1) 鲜枝叶：右旋龙脑含量 $\geq 0.7\%(\text{g/g})$ ，樟脑含量与右旋龙脑含量的比值： $\leq 0.6:1$

(2) 天然冰片：

项目	指标	
	特级	一级
熔点	204 ~ 209°C	204 ~ 209°C
比旋度	+34° ~ +37°	+34° ~ +38°
薄层鉴别	右旋龙脑	应检出
	异龙脑	不得检出
含量测定	右旋龙脑	$\geq 99\%$
	樟脑	$\leq 1\%$
		$\geq 97\%$
		$\leq 2\%$

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。