

2012 年第 97 号

关于批准对刘伶醉酒、龙泉驿枇杷、苍溪川明参、

中国白酒金三角（川酒）、乐至白乌鱼实施

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刘伶醉酒、龙泉驿枇杷、苍溪川明参、中国白酒金三角（川酒）、乐至白乌鱼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准刘伶醉酒、龙泉驿枇杷、苍溪川明参、中国白酒金三角（川酒）、乐至白乌鱼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、刘伶醉酒

（一）产地范围。

刘伶醉酒产地范围为河北省徐水县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

刘伶醉酒产地范围内的生产者，可向河北省徐水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，报国家质检总局核准后予以公告。刘伶醉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、龙泉驿枇杷

（一）产地范围。

龙泉驿枇杷产地范围为四川省成都市龙泉驿区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龙泉驿枇杷产地范围内的生产者,可向四川省成都市龙泉驿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,经四川省质量技术监督局审核,报国家质检总局核准后予以公告。龙泉驿枇杷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2)。

三、苍溪川明参

(一) 产地范围

苍溪川明参产地范围为四川省苍溪县龙山镇、运山镇、河地乡、双河乡、岳东镇、文昌镇、东溪镇、高坡镇、歧坪镇、白驿镇、漓江镇、月山乡、白山乡、彭店乡、石灶乡、龙洞乡、黄猫乡、桥溪乡、石马镇、元坝镇等20个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

苍溪川明参产地范围内的生产者,可向四川省苍溪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,报国家质检总局核准后予以公告。苍溪川明参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3)。

四、中国白酒金三角(川酒)

(一) 产地范围。

中国白酒金三角(川酒)产地范围为四川省宜宾市、泸州市、成都市、德阳市、遂宁市、绵阳市、自贡市、乐山市、南充市、广安市、达州市、巴中市、眉山市、资阳市、内江市、雅安市、广元市、凉山州等18个市(州)现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

中国白酒金三角（川酒）产地范围内的生产者，可向四川省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，报国家质检总局核准后予以公告。中国白酒金三角（川酒）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 4）。

五、乐至白乌鱼

（一）产地范围。

乐至白乌鱼产地范围为四川省乐至县天池镇、石佛镇、回澜镇、石湍镇、童家镇、宝林镇、大佛镇、良安镇、中和场镇、劳动镇、中天镇、佛星镇、蟠龙镇、东山镇、通旅镇、高寺镇、龙溪乡、全胜乡、孔雀乡、双河场乡、龙门乡、放生乡等 22 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐至白乌鱼产地范围内的生产者，可向四川省乐至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，报国家质检总局核准后予以公告。乐至白乌鱼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）。

特此公告。

附件：1. 刘伶醉酒质量技术要求

2. 龙泉驿枇杷质量技术要求

3. 苍溪川明参质量技术要求

4. 中国白酒金三角（川酒）质量技术要求

5. 乐至白乌鱼质量技术要求

2012 年 7 月 10 日

附件 1

刘伶醉酒质量技术要求

一、原料要求

1. 酿造用水：采用以润泉涌古井为中心周边五公里内 140 米以下深层地下水源，水质符合国家饮用水有关规定。

2. 高粱：采用徐水、内蒙通辽、辽宁所产高粱。

3. 酿造用曲：培曲温度应控制在 57℃至 59℃之间，曲为伏曲，将培养成熟的曲子出房贮存于通风良好干燥的库房中，贮存三个月后使用。（发酵力 $\geq 1.2\text{g}$ 、600mg \leq 糖化力 $\leq 800\text{mg}$ 、液化力 $\geq 1.0\text{g}$ ）。

二、辅助原料

1. 大麦：质量符合相关标准规定。

2. 小麦：质量符合相关标准规定。

3. 大米：质量符合相关标准规定。

4. 小米：质量符合相关标准规定。

5. 糯米：质量符合相关标准规定。

6. 豌豆：质量符合相关标准规定。

三、其他辅料

稻壳：色泽金黄（稻皮正常颜色）干燥、整齐、杂质少、无异味及霉变。

四、工艺要求

传统老五甑工艺，泥池固态发酵，采用以小麦为主原料的中温、中高温大曲作为糖化发酵剂。固态发酵 40 至 60 天，经混蒸混烧，量质摘酒，分级贮存，勾兑调味而成。

1. 窖池：采用泥池发酵，窖池池壁以当地特有的黄粘土垒砌而成，厚度不低于 50 厘米。四壁外敷古窖池微生物培养所得特制窖池泥，厚度不低于 8 厘米。新窖池窖龄不低于 5 年。
2. 发酵出池：原料经配比，调整好入池水分、酸度、淀粉等入池条件，加入特制的高温大曲，发酵 45 至 60 天，可出池蒸酒。
3. 蒸酒蒸料：采用续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。
4. 量质摘酒：在蒸馏过程中，要摘除酒头 1.5 kg 至 2 kg；中流酒酒度控制在 55 度以上，作为基酒，每甑摘酒尾 60 kg 至 75 kg。
5. 储藏：用传统酒海储藏，基酒储藏不少于 3 年，调味酒不少于 5 年。

五、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄，清澈透明，窖香浓郁，醇厚绵柔，余香悠长，饮后回甜。
2. 理化指标：

项 目	低度酒	高度酒
酒精度%vol	38 ～40	41 ～68
总酸（以乙酸计）g/L	0.50 ～1.30	0.50 ～1.80
总酯（以乙酸乙酯计）g/L	1.70 ～3.20	2.20 ～4.30
己酸乙酯 g/L	1.00 ～2.00	1.50 ～2.80
固形物 g/L	≤0.60	≤0.35

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

龙泉驿枇杷质量技术要求

一、品种

大五星。

二、立地条件

土壤类型为黄色土或紫色土，土壤质地为砂壤或壤土，土层厚度 ≥ 50 厘米，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，地下水位 1.5 米以下。

三、栽培管理

1. 育苗：以枇杷实生苗为砧木嫁接繁殖。
2. 定植：定植时间 9 月至 11 月或次年 2 月至 3 月；密度：每公顷栽植株数 ≤ 650 株。
3. 施肥：以有机肥为主，全年施腐熟有机肥 ≥ 45 吨/公顷。
4. 花果管理：叶果比 $\geq 20:1$ 。
5. 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

4 月下旬至 6 月分批采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈圆形或卵圆形；果面金黄或橙红色，表面光滑，色泽靓丽；果肉橙红色，质地细嫩，酸甜爽口，口感浓郁。
2. 理化指标：单果重 $\geq 40\text{g}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 12.5\%$ ，可滴定酸含量 $\leq 0.6\%$ 。
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

苍溪川明参质量技术要求

一、种源

伞形科草本植物川明参 (*Chuanmingshen violaceum* Sheh et Shan)。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 700m 至 1000m, 土壤类型为紫色泥沙土, 土壤质地为壤土或砂质壤土, 土层厚度 $\geq 30\text{cm}$, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土壤 pH 值 6.5 至 7.5, 栽培间隔时间 ≥ 2 年。

三、栽培管理

1. 育苗: 采用播种育苗, 播种时间为 8 月下旬至 9 月上旬, 每公顷用种量 $\leq 150\text{kg}$ 。
2. 移栽: 移栽时间为播种后第二年 7 月下旬至 8 月上旬, 移栽密度为每公顷 ≤ 700000 株。

3. 施肥: 以有机肥为主, 每年每公顷使用有机肥 ≥ 25 吨。

4. 割苔: 花苔刚抽出时, 及时将花苔割去。

5. 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、采收及加工

播种后第三年 3 月下旬至 4 月上旬采收。采后加工分清洗、刮皮、漂煮 (水温 80°C 至 90°C , 时间 3 至 5 分钟)、水漂、自然通风干燥五个环节, 干燥后产品含水量 $\leq 15\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色: 通体黄亮白润, 形状细长规整, 质地坚实硬脆, 断面呈角质状花纹, 粉质充足细腻, 味甘淡。

2. 理化指标: 淀粉含量 $\geq 60\%$, 粗蛋白质含量 $\geq 4.5\%$, 单根重量 $\geq 6\text{g}$ 。

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

中国白酒金三角（川酒）质量技术要求

一、原料

1. 高粱：产自四川、东北三省，淀粉含量不低于 62.0%，其它指标符合国家标准的相关规定。

2. 小麦：产自四川，指标符合国家标准的相关规定。

3. 玉米：产自四川，指标符合国家标准的相关规定。

4. 大米：产自四川，指标符合国家标准的相关规定。

5. 糯米：产自四川，指标符合国家标准的相关规定。

6. 酿造用水：来自保护区范围内的地下水、山泉水和江河水，符合国家生活饮用水的相关规定。

二、生产关键控制点

1. 原料配比：高粱、大米、糯米、小麦、玉米，根据酿造工艺要求进行配比。

2. 发酵周期：浓香型白酒和浓酱兼香型白酒从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间不得低于 60 天；酱香型白酒不得低于一年。

3. 窖池：浓香型白酒生产要求使用具有 10 年以上连续使用的泥窖池；酱香型白酒生产要求使用具有 5 年以上连续使用的泥底条石壁窖池；浓酱兼香型白酒要求使用具有 5 年以上连续使用的泥底条石壁窖池或泥窖池。

4. 陈酿：浓香型白酒和浓酱兼香型白酒基酒陈酿时间不得少于 2 年；酱香型基酒陈酿时间不得少于 4 年。

5. 大曲：浓香型白酒生产使用中温曲、中高温曲,且曲药储存期不得少于 6 个月；酱香型白酒生产使用高温曲，且曲药储存期不得少于 6 个月；浓酱兼香型白酒生产使用中高温曲、高温曲，且曲药储存期不得少于 6 个月。

6. 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

三、生产工艺

1. 浓香型白酒生产工艺：

采用续糟配料、泥窖固态发酵、使用中温曲、中高温曲糖化发酵剂、混蒸混烧、分层取酒、量质摘酒、分级陈酿、勾兑、调味等传统生产工艺。

2. 酱香型白酒生产工艺：

采用传统工艺生产，特点四高一长（高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒、发酵周期长）、二次投粮、八次加曲发酵、七次蒸馏取酒。基酒按不同轮次分酱香、醇甜、窖底香三种典型体分别贮存。

3. 浓酱兼香型白酒生产工艺：

采用将浓香型工艺、酱香型工艺糅合一起或用浓香型、酱香型工艺分型发酵再经陈酿、勾兑、调味的两种传统生产工艺。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 浓香型白酒：

项 目	高度酒 41%vol ~ 68%vol	低度酒 38%vol ~ 40%vol
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明， 无悬浮物，无沉淀	
香 气	窖香幽雅、具有以己酸乙酯为主	窖香优雅、具有以己酸乙酯为主体的自

	体的自然复合香气	然复合香气
口 味	醇厚绵甜、丰满圆润、香味谐调、 尾净绵长	柔和绵甜、香味谐调、余味爽净
风 格	具有窖香幽雅、丰满圆润的典型 风格	具有窖香优雅、柔和绵甜的典型风格

(2) 酱香型白酒：

项目	高度酒 41%vol～58%vol	低度酒 38%vol～40%vol
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	酱香突出、幽雅舒适、空杯留香持久	酱香显著、纯正幽雅、空杯留香长
口味	醇厚丰满、细腻谐调、回味悠长	醇和绵柔、香味协调、回味长
风格	具有酱香突出、幽雅细腻、醇厚丰满、 回味悠长的典型风格	具有醇和绵柔、回味长的典型风格

(3) 浓酱兼香型白酒：

项目	高度酒 41%vol～68%vol	低度酒 38%vol～40%vol
色泽和外 观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	浓酱谐调，幽雅馥郁	浓酱谐调，幽雅舒适
口味	细腻丰满，诸味谐调，回味悠长	细腻绵柔，诸味谐调，回味长
风格	具有浓酱谐调，细腻丰满的典型风格	具有浓酱协调，细腻绵柔的明显风格

2. 理化指标：

(1) 浓香型白酒：

项目	指标		
	61%vol ～68%vol	41%vol～60%vol	38%vol～40%vol

总 酸（以乙酸计） / (g/L) ≥	0.60	0.50	0.30
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥	2.20	1.80	1.20
己酸乙酯/(g/L) ≥	1.80	1.20	0.70
固形物/ (g/L) ≤	0.40	0.40	0.70

(2) 酱香型白酒：

项目	高度酒 41% vol ~ 58% vol	低度酒 38% vol ~ 40% vol
总 酸（以乙酸计） / (g/L)≥	1.50	1.20
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)≥	2.20	1.50
己酸乙酯/ (g/L) ≤	0.30	0.25
固形物/ (g/L) ≤	0.70	

(3) 浓酱兼香型白酒:

项目	高度酒 41% vol ~ 68% vol	低度酒 38% vol ~ 40% vol
总 酸（以乙酸计） / (g/L) ≥	0.60	0.40
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥	2.00	1.40
己酸乙酯/ (g/L)	0.60 ~ 2.00	0.50 ~ 1.60
固形物/ (g/L) ≤	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。

一、品种

乌鳢（*Ophicephalus argus*）。

二、养殖

1. 环境条件：养殖用水符合国家渔业水质标准的要求，水深 1.5 至 2.0m。溶氧量 \geq 3mg/L，pH 值 6.5 至 8.5，水体透明度 \geq 25cm。

2. 养殖方式：池塘单养和套养。

3. 苗种：苗种来源为保护区范围内具有苗种生产许可证的专业场。

4. 放养要求：放养规格 10 cm 至 15 cm，池塘单养放养密度为 18000 至 22500 尾/公顷，池塘套养为 750 至 1200 尾/公顷。

5. 投饲：投喂冰鲜鱼和乐至白乌鱼专用配合饲料，其粗蛋白含量 \geq 40%。

6. 水质管理：每隔 10 至 15 天，换池塘水体总量的 1/3。

7. 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、捕捞

饲养周期在 420 天以上，主要捕捞时间在每年 10 至 12 月份，捕捞规格 \geq 800g/尾。

四、质量特色

1. 感官特色：体色灰白色，体型呈长筒状，头颈部有斑点，口感鲜滑。

2. 理化指标：蛋白质含量 \geq 18%，粗脂肪含量 \leq 2.5%。

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。