

2012 年第 102 号

**关于批准对庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、
龙里刺梨、鸭溪窖酒实施地理标志
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庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、庙南粉葛

(一) 产地范围。

庙南粉葛产地范围为广东省广州市南沙区横沥镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

庙南粉葛产地范围内的生产者，可向广东省广州市南沙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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。庙南粉葛的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、罗泉豆腐

(一) 产地范围。

罗泉豆腐产地范围为四川省资中县罗泉镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗泉豆腐产地范围内的生产者，可向四川省资中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。罗泉豆腐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、大方圆珠半夏

(一) 产地范围。

大方圆珠半夏产地范围为贵州省大方县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大方圆珠半夏产地范围内的生产者，可向大方出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。大方圆珠半夏的法定检测机构由贵州出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、龙里刺梨

(一) 产地范围。

龙里刺梨产地范围为贵州省龙里县龙山镇、麻芝乡、草原乡、摆省乡、湾寨乡、羊场镇、谷脚镇、哪榜乡、醒狮镇、洗马镇、谷龙乡、三元镇、水场乡、巴江乡 14 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙里刺梨产地范围内的生产者，可向贵州省龙里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，经贵州省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。龙里刺梨的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

五、鸭溪窖酒

(一) 产地范围。

鸭溪窖酒产地范围为贵州省遵义县鸭溪镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

鸭溪窖酒产地范围内的生产者，可向贵州省遵义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，经贵州省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。鸭溪窖酒的法定检测机构由贵州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. 庙南粉葛质量技术要求

2. 罗泉豆腐质量技术要求
3. 大方圆珠半夏质量技术要求
4. 龙里刺梨质量技术要求
5. 鸭溪窖酒质量技术要求

质检总局

2012年7月18日

附件1

庙南粉葛质量技术要求

一、种源

细叶粉葛 (*Pueraria thomsonii*Benth.)。

二、立地条件

土壤为冲积土，耕作层为粘壤土，耕作层厚度≥50 厘米，有机质含量≥1.4%，pH 值为 7.0 至 7.9。耕作地块实行三年以上轮作，灌溉水盐度≤0.3%。

三、栽培管理

1. 种葛选择与育苗：7月至8月时选择长≥24厘米、横径≥10厘米、无分叉的块根做为种葛。每公顷苗床种葛≤5700株，12月底至1月初，保留一个健壮的早期块根作为种苗，要求根长≥15厘米，横径≥1厘米。
 2. 定植：12月底至1月初定植。每公顷定植株数≤15000株。
 3. 植株调整：搭架栽培，每株留1条至2条蔓。
 4. 水肥管理：以有机肥为主，每公顷施腐熟优质有机肥≥1.5万千克。保持土壤潮湿、透气，田间不能积水。
 5. 采收：7月上旬至8月上旬选择晴天采收。
 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、质量特色
1. 感官特色：短纺锤形，皮色乳黄，表皮有深褐色斑、皱褶，瘤突明显，葛味浓。肉质米白色，纤维少，多汁，烹熟后葛味浓，带粘性，味道清香甘甜醇正，脆嫩，少渣，口感好。
 2. 理化指标：葛长≥24厘米，最大横径≥10厘米，收获时鲜葛水份含量≥70%，可溶性固形物含量≥7%，粗纤维含量≤1.1%。
 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

罗泉豆腐质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 大豆：保护区范围内生产的，收获期一年内的大豆，蛋白质含量≥44%。
2. 生产用水：保护区范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定。
3. 盐卤：井盐盐卤。
4. 盐：井盐。

二、生产加工

1. 豆腐加工：

(1) 工艺流程：大豆→浸泡→磨浆→煮浆→过滤→凝浆→压制→成品。

(2) 加工要点：

①浸泡：冬季浸泡时间18h至24h，夏季浸泡时间4h至8h，春秋季节浸泡时间8h至18h，浸泡至大豆有弹性，无硬心。

②磨浆：水豆比3:1。

③煮浆：温度控制在90°C至100°C，煮浆时间15min。

④凝浆：豆浆温度控制到75°C至85°C，盐卤添加量1%至1.2%。

⑤压制：压制至水分含量≤90%。

2. 豆腐干加工工艺流程：

(1) 工艺流程：大豆→浸泡→磨浆→煮浆→过滤→凝浆→压制→加盐→烘干→成品。

(2) 加工要点：

①浸泡：冬季浸泡时间 18h 至 24h，夏季浸泡时间 4h 至 8h，春秋季节浸泡时间 8h 至 18h，浸泡至大豆有弹性，无硬心。

②磨浆：水豆比 3:1。

③煮浆：温度控制在 90°C 至 100°C，煮浆时间 15min。

④凝浆：豆浆温度控制到 75°C 至 85°C，盐卤添加量 1% 至 1.2%。

⑤压制：豆腐干应压制至块型整齐均匀、质地密实、有弹性。

⑥烘干：烘干至水分含量≤60%。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜豆腐：鲜豆腐呈乳白色或淡黄色，有光泽；具有盐卤豆腐特有的豆香味，口感细腻鲜嫩；有弹性，块型完整，久煮不散。

(2) 豆腐干：色泽乳黄或淡黄，形状均匀一致，质地密实而细腻，富有弹性，细韧耐嚼，咸淡适口，入口醇香。

2. 理化指标：

(1) 鲜豆腐：

项目 (%)	指标
水份 (%)	≤90
蛋白质 (%)	≥7.0

(2) 豆腐干：

项目	指标
水分 (%) ≤	60
蛋白质 (%) ≥	20
食盐 (%) ≤	5.0

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

大方圆珠半夏质量技术要求

一、种源

半夏（天南星科植物半夏 *Pinellia ternata*(Thunb.) Breit.）。

二、立地条件

产地范围内海拔 760 米至 2000 米的山地落叶阔叶林、阔针混交林、竹木混交林、灌木林，荫蔽度 50% 至 75%。土壤类型为山地黄棕壤、黄砂壤，土壤质地为砂质壤土。pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量为 21mg/kg 至 35mg/kg。

三、种植管理

1. 种源管理：种源必须来自大方本地的野生圆珠半夏，或用本地种栽培后的圆珠半夏块茎或珠芽，不得使用外来种。

2. 繁殖：

(1) 种茎繁殖：选取本地野生或本地栽培后的半夏块茎，直径 0.7cm 至 1cm 作为繁殖种茎。

(2) 珠芽繁殖：选用直径 0.3 至 1cm 的珠芽进行种植。

3. 种植：

(1) 种植时间：每年 3 月上中旬。

(2) 种植密度：使用条播，株距 2 cm 至 5cm，每 667m² (亩) 用种量约 75 kg 至 100kg，种植 50000 株。

(3) 种植前使用腐熟农家肥等有机肥进行施肥。

(4) 管理：

①除草：苗出齐后，应及时清除杂草。

②追肥：进行 3 至 4 次追肥，第一次在 4 月中旬半夏苗出齐后进行，每 667m²

(亩) 施入 10Kg 的氮肥；第二次在 5 月下旬每 667m² (亩) 施入磷酸二氢钾 1.2Kg；第三次于 8 月倒苗后，每 15 天用 1: 10 人畜粪水浇 1 次，直至第二次出苗；第四次于 9 月上旬，每 667m² (亩) 施入过磷酸钙 20Kg、尿素 10Kg。

③摘蕾：半夏生长期抽出的花蕾应随时摘去。

④培土：6 月初和 7 月各培土 1 次，厚约 1.5 cm 至 2cm，盖住珠芽和种籽。

⑤灌溉排水：半夏喜湿怕旱。

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、采收加工

1. 采收：八月末到九月在土壤干燥时采收；选取直径 1cm 以上的作药材加工。

2. 加工：分等→清洗→脱皮→漂洗→干燥，干燥温度≤60°C。

五、质量特色

1. 感官特色：粒圆、个大、色白、棕眼明显、质地坚实、粉性足、味辛辣、麻舌刺喉。

2. 理化指标：直径≥1.2cm，含总酸以琥珀酸(C₄H₆O₄)计，不得少于 0.40%；水分≤14.0%。

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

龙里刺梨质量技术要求

一、品种

当地野生刺梨及贵龙 5 号、贵龙 7 号。

二、立地条件

产地范围内海拔900米至1500米，土壤类型黄红壤，质地为砂质壤土。有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH值5.0至7.0。

三、栽培管理

1. 育苗：扦插育苗。
2. 定植：
 - (1) 栽种时间：每年2月至3月。
 - (2) 密度：每公顷园地种植 ≤ 2500 株。
3. 施肥：每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥ 1 吨。
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

每年8月至10月，果面颜色转为鲜黄或深黄后分批采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实扁圆球形，果皮为鲜黄或深黄，密生小肉刺，刺尖带钩状，果肉脆，口感酸甜，略带涩味，芳香浓郁。

2. 理化指标：

项目	指 标	
	野生	人工种植
单宁(%)	≥ 1.8	≥ 1.2
可溶性固形物(%)	≥ 14.0	≥ 13.0
果径(cm)	≥ 2.0	≥ 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。

附件5

鸭溪窖酒质量技术要求

一、原料

1. 高粱：容重 $\geq 720\text{g/L}$ 的糯高粱，应符合国家相关规定。
2. 小麦：容重 $\geq 750\text{g/L}$ 的软质红小麦，应符合国家相关规定。
3. 糯米：采用无异常色泽和气味的梗糯米，应符合国家相关规定。
4. 酿造用水：采用鸭溪镇“雷泉”或“龙泉”泉水，水质符合国家相关规定。

二、大曲

以优质红色软质小麦为原料，按鸭溪窖酒大曲传统生产工艺，农历二月至十月组织生产，经自然发酵，最高品温控制在56°C至62°C范围内制成的中高温大曲，贮存期达120天以上。

三、生产工艺要点

用鸭溪窖酒大曲为糖化发酵剂，采用续糟、回糟、回酒、翻沙的组合发酵工艺。发酵周期长，母糟发酵期不低于60天，回糟发酵120天左右，双轮底发酵180天左右。混

蒸混烧，分层缓火蒸馏，分段量质摘酒并贮存，用十年以上的调味酒，经勾调、尝评、调味陈酿，包装而成。

1. 酿酒窖池：用 30 年以上酿制鸭溪窖酒的老窖泥中筛选出的优良菌种发酵鸭溪镇黄粘土筑成、窖壁厚≥10cm、窖底厚≥30cm、窖龄≥5 年。
2. 酿酒大曲：用不低于三级的软质红小麦制成的中高温大曲。
3. 量质摘酒，分级贮存：分层蒸馏，分段量质摘酒，分级并坛贮存，入库基酒酒精度≥63%vol。
4. 储存容器和储存时间：一级酒入陶坛入库贮存，二级酒入不锈钢罐贮存，贮存 3 年以上；调味酒用陶坛贮存 10 年以上。方可进行产品勾兑。

四、质量特色

1. 感官特色：

项 目	要 求	
	酒精度 (%vol、20℃) 45~68	酒精度 (%vol、20℃) 38
色 泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质	
香 气	窖香幽雅、陈香馥郁、空杯留香	窖香较幽雅、陈香舒适、有空杯留香
口 味	绵柔醇厚、甘爽细腻、尾净悠长、有酱味感	绵甜柔顺、醇和细腻、尾净味长、有酱味感
风 格	具有本品独特的风格	

2. 理化指标：

项 目	要 求	
	酒精度/ (%vol、20℃) 45~68	酒精度/ (%vol、20℃) 38
总酸（以乙酸计）/(g/L)≥	0.65	0.50
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)≥	2.20	1.50
己酸乙酯/(g/L)	1.20~2.80	0.70~2.20
固形物/(g/L)≤	0.40	0.65

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。