

2012 年第 125 号

质检总局关于批准对卢氏核桃、增城荔枝、增城挂绿、惠水黑糯米酒、铜仁红薯粉丝实施 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卢氏核桃、增城荔枝、增城挂绿、惠水黑糯米酒、铜仁红薯粉丝地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准卢氏核桃、增城荔枝、增城挂绿、惠水黑糯米酒、铜仁红薯粉丝为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、卢氏核桃

(一) 产地范围。

卢氏核桃产地范围为河南省卢氏县官坡镇、文峪乡、范里镇、瓦窑沟乡、横涧乡、五里川镇、朱阳关镇、双槐树乡、狮子坪乡、汤河乡、木桐乡、潘河乡、沙河乡、徐家湾乡、磨沟口乡、杜关镇、官道口镇、城关镇、东明镇 19 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

卢氏核桃产地范围内的生产者，可向河南省卢氏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。卢氏核桃的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、增城荔枝

(一) 产地范围。

增城荔枝产地范围为广东省增城市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

增城荔枝产地范围内的生产者，可向广东省增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。增城荔枝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 2）。

三、增城挂绿

(一) 产地范围。

增城挂绿产地范围为广东省增城市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

增城挂绿产地范围内的生产者，可向广东省增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。增城挂绿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 3)。

四、惠水黑糯米酒

(一) 产地范围。

惠水黑糯米酒产地范围为贵州省惠水县和平镇、高镇镇、三都镇、摆金镇、雅水镇、断杉镇、芦山镇、王佑镇、长田乡、斗底乡、甲烈乡、岗度乡、宁旺乡、鸭绒乡、太阳乡、羡塘乡、甲戎乡、抵季乡、大龙乡、大坝乡、摆榜乡、抵麻乡、长安乡、打引乡、好花红乡 25 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

惠水黑糯米酒产地范围内的生产者，可向贵州省惠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。惠水黑糯米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 4)。

五、铜仁红薯粉丝

(一) 产地范围。

铜仁红薯粉丝产地范围为贵州省铜仁市河西街道办事处、环北街道办事处、市中街道办事处、灯塔街道办事处、云场坪镇、川硐镇、坝黄镇、茶店镇、桐木坪乡、鱼塘侗族苗族乡、和平土家族乡、滑石侗族苗族乡、漾头镇、大平侗族乡、瓦屋侗族乡、六龙山土家族乡 16 个乡镇、街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

铜仁红薯粉丝产地范围内的生产者，可向贵州省铜仁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。铜仁红薯粉丝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. 卢氏核桃质量技术要求

2. 增城荔枝质量技术要求

3. 增城挂绿质量技术要求

4. 惠水黑糯米酒质量技术要求

5. 铜仁红薯粉丝质量技术要求

质检总局

2012 年 8 月 23 日

卢氏核桃质量技术要求

一、品种

薄丰、中林 5 号、西扶 1 号、辽核 4 号及当地传统品种优系。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000 米以下，土壤类型为棕壤或褐土，土壤 pH 值 6.5 至 7.0，土层厚度在 1.5 米以上，有机质含量≥1.0%。

三、栽培技术

1. 育苗：以当地核桃实生苗为砧木进行嫁接繁殖。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：2 月上旬至 3 月下旬或 10 月下旬至 11 月中旬。

(2) 栽植密度：每公顷栽植株数≤667 株。

3. 施肥：每年每公顷施用腐熟有机肥≥50 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

1. 采收时期：在 9 月上旬至 9 月中旬。

2. 脱青：人工或机械去青皮。

3. 干燥：自然晾晒或机械烘干至含水量≤5%。

4. 脱壳取仁：人工或机械取仁。

五、质量特色

1. 感官特色：

指标	薄丰	西扶一号	中林 5 号	辽核 4 号
果形	坚果卵圆形，果基圆，果顶尖。壳面光滑，缝合线窄而平，结合紧密，外形美观，壳较薄。	坚果壳面较光滑，缝合线微隆起，结合紧密，壳较薄。	坚果圆形，果基平、果顶平。壳面光滑，色浅，缝合线较窄而平，结合紧密，壳较薄。	坚果圆形，果基圆，果顶圆并微尖，壳面光滑，色浅，缝合线平或微隆起，结合紧密，壳较薄。
果仁	饱满、色浅黄、味香、涩味淡。	核仁饱满色浅，风味香甜。	饱满，易取整仁，味香。	饱满，黄白色，味香。

2. 理化指标:

项 目		指标			
		薄丰	西扶一号	中林 5 号	辽核 4 号
核 桃	横 径 (mm)	≥33	≥32	≥36	≥34
	单果重 (g)	≥12	≥10	≥10	≥8
	出仁率 (%)	≥56	≥56	≥58	≥59
	含水率 (%)	≤5	≤5	≤5	≤5
核桃仁	脂肪含量 (%)	≥60	≥60	≥60	≥60
	蛋白质含量 (%)	≥17	≥17	≥17	≥18

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

增城荔枝质量技术要求

一、品种

桂味、糯米糍、水晶球、仙进奉。

二、立地条件

土壤类型为红壤、赤红壤; 土层厚度≥60cm, 土壤有机质含量≥2%, pH 值 5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育: 采用怀枝、山枝等实生苗为砧木嫁接繁殖或压条繁殖。
2. 定植: 春植 3 月至 5 月, 秋植 9 月至 10 月; 成龄园栽植密度≤400 株/公顷。
3. 施肥: 以有机肥为主。
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、果实采收

采收期为 6 月中旬至 7 月中旬。雨天、烈日中午不宜采收, 采收后 24 小时内进行果品分级、分装、贮存、保鲜。

五、质量特色

1. 感官特色: 着色均匀, 果身饱满, 果肉乳白色或白腊色, 具特殊风味。

2. 理化指标:

品种	可食率	可溶性固形物	单果重（克）	总酸
水晶球	≥76%	≥18%	≥20	≤0.19%
桂味	≥75%	≥19%	≥16	≤0.21%
糯米糍	≥80%	≥19%	≥20	≤0.28%
仙进奉	≥70%	≥18%	≥19	≤0.25%

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

增城挂绿质量技术要求

一、品种

挂绿。

二、立地条件

土壤类型为红壤、赤红壤；土层厚度≥60cm，土壤有机质含量≥2%，pH 值 5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用怀枝、山枝等实生苗为砧木嫁接繁殖或压条繁殖。
2. 定植：春植 3 月至 5 月，秋植 9 月至 10 月为宜；成龄园栽植密度≤400 株/公顷。
3. 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、果实采收

采收期为 6 月中旬至 7 月中旬。雨天、烈日中午不宜采收，采收后 24 小时内进行果品分级、分装、贮存、保鲜。

五、质量特色

1. 感官特色：果近卵圆形或近圆形，果皮暗红带绿色，裂纹及缝合线均明显。果肉乳白色，肉质特别爽脆，清甜带特殊香味。

2. 理化指标:

项 目	指 标
可溶性固形物 (%)	≥18
总酸含量 (%)	≤0.3
单果重 (克/个)	≥18
可食率 (%)	≥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。

附件 4

惠水黑糯米酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 黑糯米: 支链淀粉含量占总淀粉的 90%以上。
2. 酿造用水: 保护范围内涟江流域地下水, 水质符合国家相关饮用水要求。
3. 糖化发酵剂: 黑糯米酒根霉曲, 糖化率大于 33%。

二、生产工艺及操作规程

1. 生产工艺: 装缸 (土陶) →搭窝→发酵→取汁→后发酵→勾调→包装。
2. 操作规程:
 - (1) 浸泡: 常温浸泡 4 至 8 小时, 至黑糯米含水量≥55%。
 - (2) 焖蒸: 95℃水蒸汽蒸 15 至 20 分钟。
 - (3) 淋饭: 加水比 1:1.6, 米饭温度降至 26℃至 28℃。
 - (4) 装缸、搭窝、发酵: 下曲后酒醅装入土陶缸, 搭窝, 发酵温度 25 至 28℃, 时间 72 小时。
 - (5) 后发酵: 控制温度 22℃, 后发酵时间 30 天。
 - (6) 勾调: 酒精度含量 15% vol 至 25%vol, 勾调用酒系黑糯米发酵酒醅蒸馏所得。

三、质量特色

1. 感官特色: 黑糯米酒 (15% vol 至 25%vol), 色泽和外观: 无悬浮物, 酒体醇厚; 香气: 空杯留香, 无异香; 口味: 无杂味;

2. 理化指标:

项 目	指标
总酸（以乳酸计）/（g/L）≥	3.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）≥	100.0
β-苯乙醇/（mg/L）≥	21.00
注：a 标签标示值与实测酒精度不得超过±1.0%。	

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 5

铜仁红薯粉丝质量技术要求

一、原辅料要求

1. 酿造用水：产地范围内地下水，水质符合饮用水相关规定。
2. 红薯：产地范围内高淀粉的加工用薯，鲜薯淀粉含量大于 20%。

二、生产工艺流程

1. 传统工艺：粉碎→过滤→沉淀→打芡调浆→漏粉和熟化→搓粉→晒丝。
2. 生产操作要点：
 - (1) 粉碎：2 倍水磨细成浆；
 - (2) 过滤：采用滤布两次过滤；
 - (3) 沉淀：分离淀粉；
 - (4) 打芡调浆：打芡比例为 1：10，水温 95℃至 100℃；
 - (5) 漏粉和熟化：漏粉温度 30℃至 40℃，水温≥95℃；
 - (6) 搓粉：入自然水中冷却后用竹竿绕成捆捞出。
 - (7) 晒丝：背风向阳处自然干燥，水分含量≤15%。

三、质量特色

1. 感官特色：丝条匀细、纯净光亮，整齐柔韧，透明；久煮不断，韧性好，爽滑耐嚼。

2. 理化指标：水分 $\leq 15.0\%$ ，淀粉 $\geq 75.0\%$ ，耐煮时间 $\geq 15\text{min}$ 。

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。