

2012 年第 192 号

质检总局关于批准对蜀绣、王泗白酒、九龙

花椒、邛酒、唐场豆腐乳实施地理

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蜀绣、王泗白酒、九龙花椒、邛酒、唐场豆腐乳地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准蜀绣、王泗白酒、九龙花椒、邛酒、唐场豆腐乳为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、蜀绣

(一) 产地范围。

蜀绣产地范围为四川省成都市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蜀绣产地范围内的生产者，可向四川省成都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。蜀绣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 1）。

二、王泗白酒

(一) 产地范围。

王泗白酒产地范围为四川省大邑县王泗镇、晋原镇、安仁镇、悦来镇、董场镇、苏场镇、韩场镇、沙渠镇、三岔镇、上安镇、蔡场镇、青霞镇、新场镇 13 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

王泗白酒产地范围内的生产者，可向四川省大邑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。王泗白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 2）。

三、九龙花椒

（一）产地范围。

九龙花椒产地范围为四川省九龙县呷尔镇、汤古乡、乃渠乡、乌拉溪乡、踏卡乡、斜卡乡、烟袋乡、子耳乡、三垭乡、俄尔乡、三岩龙乡、八窝龙乡、上团乡、小金乡、朵洛乡、魁多乡、湾坝乡、洪坝乡 18 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

九龙花椒产地范围内的生产者，可向四川省九龙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。九龙花椒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、邛酒

（一）产地范围。

邛酒产地范围为四川省邛崃市临邛镇、卧龙镇、宝林镇、桑园镇、固驿镇、前进镇、高埂镇、平乐镇 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邛酒产地范围内的生产者，可向四川省邛崃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。邛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、唐场豆腐乳

（一）产地范围。

唐场豆腐乳产地范围为四川省大邑县安仁镇、王泗镇、晋原镇、悦来镇、董场镇、苏场镇、韩场镇、沙渠镇、上安镇、新场镇、三岔镇、蔡场镇 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

唐场豆腐乳产地范围内的生产者，可向四川省大邑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。唐场豆腐乳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. 蜀绣质量技术要求

2. 王泗白酒质量技术要求

3. 九龙花椒质量技术要求

4. 邛酒质量技术要求

5. 唐场豆腐乳质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 3 日

附件 1

蜀绣质量技术要求

一、原料质量要求

1. 丝线质量要求：桑蚕丝线用传统工艺染色，以本地菜子油固色，再根据图案的不同需要把一根丝线劈成 1/2、1/4、1/8、1/16 乃至更细。绣线质量应符合相关产品标准规定。

2. 底料质量要求：优质真丝软缎、软质白画布、蜀锦等，能满足刺绣和装裱的相关性能要求，并符合国家质量技术要求。

二、画面要求

1. 刺绣图案：健康并具有美感。
2. 不得侵犯他人知识产权的合法图案。
3. 刺绣内容：以绘画类、摄影类、书法类及其他美术作品。主要表现为动物类素材、植物类素材、人物故事类素材、自然类素材、建筑类素材、器物类素材、文字类素材、几何类素材等。
4. 日用品刺绣部分的画面占绣品主体表达面不少于 40%。

三、工艺要求

以纯手工传统工艺设计、勾稿、上绷、配线、刺绣、装裱（缝纫等后加工）、检验等工艺程序进行生产。

四、针法要求

采用蜀绣传统 122 种针法。分绣点和线条的针法、绣平面的针法、掺色和色的针法、车拧针类、覆盖针类、缠绕针类、钉线类、施针类、拴针、补绣类、锦纹针类的针法等十二大类针法。

1. 绣点和线条类：以很细的线迹形成点子，常用于点缀花蕊等纹样的绣法。
2. 绣平面类：以铺针、盖针、参针、晕针等针法来绣平面的绣法。
3. 掺色和色类：是指在一个颜色的绣面里掺入另一个颜色以形成颜色过渡的绣法。
4. 车拧针类：是一种利用“旋”、“转”运针的方法来表达圆、曲线、曲面等弯曲形态的针法。

5. 覆盖针类：用于绣人物脸、手等表现皮肤的晕色的绣法。
6. 缠绕针类：是一种针线相绕、结环成绣的绣法。
7. 钉线类：是指使用较粗的绣线在布面上盘出图案，再另外用细线使用短平针将其垂直固定的绣法。
8. 施针类：是指施加于其他针法之上的针法，是高档装饰画绣中常用的针法。
9. 鳞甲绣法类：是绣鳞、羽类的针法。
10. 挽针类：是用来固结绣线的针法。
11. 补绣类：是把已绣好的绣片缝缀在底布上的一种绣法。
12. 锦纹针类：是指模仿织锦的纹样和纱线肌理来表现花型的一种绣法。

各种针法要根据画面要求应物施针，针脚整齐、线片光亮、紧密柔和、车拧到家。

五、后加工要求

1. 工艺品装裱：
 - (1) **软裱：**将绣片用真丝锦绫装裱，图案清晰、质感好、无气泡，不脱壳，不断裂，角度准确，丝缕直，纹样正，通幅整齐。
 - (2) **硬裱：**将绣片贴在底板或玻璃上，装裱时要去污、清晰，绣面绷平、整洁、无浆迹、无脏斑。镜框、镜架规格正确，油漆光亮、木质表层无伤痕、斑节。
2. 日用品后加工：将绣片或绣品经缝纫、熨烫等方法进行后加工处理，并符合相关纺织品质量要求。

六、质量特色

1. 产品所用丝线光泽丰富细腻，颜色饱满持久，具有韧性。所用绣底真丝轻薄而不变形，不易崩坏。绣品图案典雅、细致、有丝线的柔和和光泽，所绣作品针脚整齐、线片光亮、紧密柔和、车拧到家，有灵气、不呆板，区别于机绣。作品具有不腐，不蛀，不褪色的特点。
2. 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

王泗白酒质量技术要求

一、原辅材料

1. 高粱：产自中国辽宁、吉林、黑龙江东北三省辖区内的优质红高粱和川西丘陵地区的优质糯红高粱，质量符合国家关于高粱的标准规定。
2. 小麦：产自四川的优质小麦，质量符合国家关于小麦的标准规定。
3. 玉米：产自四川的优质玉米，质量符合国家关于玉米的标准规定。
4. 大米：产自四川的优质大米，质量符合国家关于大米的标准规定。
5. 糯米：产自四川的优质糯米，质量符合国家关于糯米的标准规定。

6. 酿制用水：来自产地范围内，井深 15 米以上的深井水，质量符合国家关于饮用水的标准规定。

7. 稻壳：壳皮整齐、颜色新鲜，无发霉变质现象，贮存时间不超过 4 个月。

8. 大曲：以优质小麦、大麦为原料通过人工或机制的砖曲；制曲温度：58℃至 65℃；糖化力 > 350mg/g.h；液化力 > 0.4g/g.h；储存期：成曲 3 个月以上方能使用。砖曲感官要求：外表面呈灰白色，菌丝生长良好。曲香味浓郁纯正、无异味。断面整齐，泡气，呈灰白色，菌丝丰满。皮厚≤0.5cm。

二、生产要求

1. 工艺流程：

原料→粉碎→配料→拌和→装甑→蒸馏→量质取酒→分级贮存→勾兑调味→鉴评→产品。

2. 生产关键控制点：

(1) 清蒸排杂：清蒸排杂时间为 40 分钟。

(2) 原料配比：高粱、大米、糯米、小麦、玉米按 36: 22: 18: 16: 8 的配比进行配料掺拌。

(3) 窖池要求：连续使用 5 年以上的泥窖池。

(4) 蒸料蒸酒：将出窖糟与粮食拌和后混蒸混烧。

(5) 入窖发酵：将掺拌均匀的物料入窖发酵 70 至 80 天，双轮发酵可达到 140 至 160 天。

(6) 量质摘酒：按不同窖层、不同蒸馏段位量质摘酒。

贮存：

蒸馏后的基酒放入陶瓷坛或不锈钢贮罐中分级贮存 2 年以上。调味酒贮存于陶瓷坛，陈味调味酒须贮存 5 年以上。

(7) 禁止性要求：生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

三、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气，酒体醇和谐调，绵甜淡雅，余味悠长，具有本品典型的风格。

2. 理化指标：

项 目	指 标 一 级
酒精度 a / (%vol)	41 ~ 68 60 ~ 72 41 ~ 72
己酸乙酯/ (g/L)	1.30 ~ 5.00 0.80 ~ 4.80
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.60

	0.50
	2.50
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.80
固形物 b/ (g/L) ≤	0.40
<p>a 酒精度允许公差为±1.0%vol。</p> <p>b 酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒, 固形物可小于或等于 0.50 g/L。</p> <p>b 酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒, 固形物可小于或等于 0.50 g/L。</p>	

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

九龙花椒质量技术要求

一、品种

大红袍、团状油椒、伞状油椒。

二、立地条件

产地范围内海拔 1800m 至 2900m，土壤类型褐土、棕壤，土质为砂壤土或中壤土，土壤 pH 值 6.5 至 8，土壤有机质含量≥2.0%。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：采用种子繁殖。

2. 种植：秋播时间在 9 月中下旬至 10 月上旬，春播在 3 月下旬。栽植密度 825 至 1650 株/公顷。

3. 管理：

(1) 施肥：全年施肥三次。分别在 3 月下旬的初花期、5 月中旬的壮果期和 9 月中旬采收后施肥。每株施腐熟人畜禽水肥 15 kg 至 30kg，加磷铵复合肥 0.2kg。幼树减半。

(2) 中耕除草：全年须中耕除草三次，可与施肥一并进行。

(3) 防治病虫害：褐斑病、锈病、煤烟病、根腐病和花椒棉蚜、桑白盾蚧、黄带黑绒天牛等。采取生物防治与使用符合绿色食品要求的农药相结合的方法。

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、采收及晾干

花椒成熟季节在七至八月，当花椒果皮全部变红，果皮油腺突起，光泽明显，果实呈艳红色、油饱满时即可采摘。

将采收的鲜花椒先放在阴凉、通风处摊晾 2 至 3 天，然后摊放于簸箕或晒垫上，暴晒干燥。

五、质量特色

1. 感官特色：九龙花椒紫红色，颗粒硕大饱满、具有麻香浓郁，味道纯正的特点，果皮干粒重 10g 至 13g。
2. 理化指标：水份含量≤9%，挥发油含量 6.5%至 9.0%，存放 1 年≥5.8%，酰胺类物质（麻味素）3.2%至 6.3%。
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

邛酒质量技术要求

一、原辅料

1. 高粱：产自四川和东北三省，质量符合国家关于高粱的标准规定。
2. 大米：产自邛崃市，质量符合国家关于大米的标准规定。
3. 糯米：产自邛崃市，质量符合国家关于糯米的标准规定。

4. 小麦：产自邛崃市，质量符合国家关于小麦的标准规定。
5. 玉米：产自邛崃市，质量符合国家关于玉米的标准规定。
6. 谷壳：新鲜的粳米谷壳，色泽谷黄色，无霉烂和异杂味。
7. 酿造用水：取自保护区域内的地下水、山泉水和南河水，水质符合国家生活饮用水的相关规定。

二、生产工艺

原料→粉碎→配料→拌和→装甑→蒸馏→量质取酒→分级贮存→勾兑调味→鉴评→产品。

三、生产关键控制点

1. 原料配比：高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8%；辅料使用当年产新鲜的粳米谷壳。
2. 大曲：邛酒生产使用中温曲（制曲温度 45℃至 55℃）、中高温曲（制曲温度 55℃至 60℃），且曲药储存期不得少于 3 个月。
3. 发酵：采用泥池发酵，窖龄不低于 10 年。从酒醅入池封窖发酵到下一次开窖起糟取酒的时间，不得低于 60 天。冷季，糟醅入窖温度控制在 16℃至 18℃；热季，入窖温度控制略低于地温 1℃至 2℃。
4. 蒸馏：缓火（汽）流酒，大火（汽）蒸粮。流酒温度应控制在 25℃至 30℃，流酒速度控制在 2.0 至 2.5 kg / 分钟；盖盘至出甑时间要求大于或等于 50 分钟，从上甑到下甑的时间控制在 90 分钟左右。

5. 摘酒：摘取酒头 0.5 千克，边尝边摘，量质摘酒，按质并坛，以“花酒”断尾，大汽追尾。入库酒的酒精含量在 60%vol 以上。

6. 贮存：邛酒基酒在陶坛贮存时间不得少于 2 年。

7. 禁止性要求：生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

四、质量特色

1. 感官特色：

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，清澈透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	具有幽雅的以己酸乙酯为主体 的复合香气	具有幽雅的以己酸乙酯为主体 的复合香气
口味	酒体醇厚饱满，绵甜柔和，酒 味全面，余味爽净	酒体醇和丰满，绵甜柔顺，酒 味全面，余味爽净
风格	具有本品典型的风格	具有本品典型的风格

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	41%vol ~ 68%vol	38%vol ~ 40%vol
总 酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.50	0.40
总 酯 (以乙酸乙酯 计) / (g/L)≥	2.00	1.50
己酸乙酯/(g/L)	1.30 ~ 2.80	0.80 ~ 2.20
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 5

唐场豆腐乳质量技术要求

一、原辅料要求

1. 大豆：采用东三省和产地范围内的优质非转基因食用大豆，其品质应符合国家关于大豆的标准规定。
2. 酿造用水：磨浆用水采用产地范围内地下水，水质应符合国家关于生活饮用水标准的规定。
3. 豆瓣酱：采用由四川省大邑县斜江河两岸 300 米范围内河滩地种植的二荆条辣椒和产地范围内的蚕豆制成的豆瓣酱，其品质应符合国家关于豆瓣酱标准的规定。
4. 菜籽油：选用产地范围内的菜籽油，其品质应符合国家关于菜籽油标准的规定。

二、生产工艺流程

选豆→泡豆→磨豆→滤浆→煮浆→点浆→压榨成型→切块→第一次发酵（培养菌丝生长）→第二次发酵（腌制、加豆瓣酱）→成品。

三、加工要点

1. 选豆：精心挑选东三省和产地范围内的优质非转基因食用大豆。
2. 泡豆：大豆清洗后加水浸泡，浸泡时间为春、秋两季 8 至 10 小时，冬季 10 至 12 小时。标准为大豆的两瓣劈开后成平面，掐之易断，断面已浸透无硬心。
3. 磨豆：将浸泡适宜的大豆，加入适量地下水，粉碎至直径 10 至 12 微米颗粒。

4. 滤浆：通过 100 至 120 目的滤网使豆浆与豆渣分离。
5. 煮浆：将过滤出来的豆浆通过蒸汽煮沸 10 至 12 分钟。
6. 点浆：点浆应在 5 分钟内完成，温度控制在 80°C 至 85°C，用 10% 的氯化镁水溶液点浆。
7. 压榨成型：压成的豆腐坯厚薄均匀、无水泡。
8. 划块：按照生产需要将豆腐坯划成不同规格的方块。
9. 第一次发酵：将划成方块的豆腐坯放入保溫室自然发酵至表面布满毛霉，温度控制在 150°C 至 200°C 之间。
10. 第二次发酵：将发酵后的毛坯加入豆瓣酱、菜籽油、食盐、香辛料拌匀后再装入腌池（坛）中密闭后进行常温自然发酵，发酵时间 8 至 12 个月。
11. 成品：将发酵 8 至 12 个月后的豆腐乳经过检测，达到产品质量标准后进行包装。

四、质量特色

1. 感官特色：质地细腻、块型整齐、厚薄均匀，表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱褐色。香辣适口、滋味鲜美、余味绵长、具有特有的酱香。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	55

氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g) ≥	0.7
水溶性蛋白质/ (g/100g) ≥	5.0
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) ≤	1.2
食盐 (以氯化钠计) / (g/100g)	10 ~ 15

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。