

2009 年第 126 号

关于批准对石门核桃、乾安黄小米、北大仓酒、

靖安椪柑、竹溪贡米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》，国家质检总局组织了对石门核桃、乾安黄小米、北大仓酒、靖安椪柑、竹溪贡米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对石门核桃、北大仓酒、乾安黄小米、靖安椪柑、竹溪贡米实施地理标志产品保护。

一、石门核桃

(一) 保护范围。

石门核桃地理标志产品保护范围为河北省卢龙县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

石门核桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省卢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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。石门核桃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、乾安黄小米

(一) 保护范围。

乾安黄小米地理标志产品保护范围为吉林省乾安县乾安镇、大布苏镇、水字镇、安字镇、让字镇、所字镇、道字乡、严字乡、赞字乡、余字乡等 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

乾安黄小米地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省乾安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，经吉林省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。乾安黄小米的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、北大仓酒

(一) 保护范围。

北大仓酒地理标志产品保护范围为黑龙江省齐齐哈尔市龙沙区、建华区、铁锋区、富拉尔基区、昂昂溪区、龙江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

北大仓酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向齐齐哈尔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，经黑龙江出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。北大仓酒的法定检测机构由黑龙江出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、靖安椪柑

(一) 保护范围。

靖安椪柑地理标志产品保护范围为江西省靖安县香田乡、双溪镇、雷公尖乡、仁首镇、宝峰镇、水口乡、高湖镇等 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖安椪柑地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省靖安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，由国家质检总局公告批准。靖安椪柑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、竹溪贡米

(一) 保护范围。

竹溪贡米地理标志产品保护范围为湖北省竹溪县中峰镇、蒋家堰镇、龙坝乡、城关镇、水坪镇、县河镇、新洲乡、兵营乡、汇湾乡等 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

竹溪贡米地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省竹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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。竹溪贡米的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件5)。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对石门核桃、北大仓酒、乾安黄小米、靖安椪柑、竹溪贡米实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 石门核桃质量技术要求

2. 乾安黄小米质量技术要求
3. 北大仓酒质量技术要求
4. 靖安椪柑质量技术要求
5. 竹溪贡米质量技术要求

二〇〇九年十二月二十八日

附件 1:

石门核桃质量技术要求

(一) 品种。

从在当地核桃实生群体中选出的元宝、龙珠、魁香、硕宝等品种。

(二) 立地条件。

土壤类型选择以石灰岩为主成土母质的褐土类，质地为中壤或沙壤土，土层厚度 ≥ 1 米，pH值7至7.9，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，光照充足，排水良好，地下水位在2m以下。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：选择亲合力强的核桃属植物(Juglans)作砧木采用嫁接繁殖或其他无性繁殖。

2. 定植：

(1) 时间：春季四月上旬或秋季落叶后至土壤结冻前。

(2) 密度：每公顷 ≤ 495 株。

3. 肥水管理：

(1) 施肥：以有机肥为主，结果园每年施优质有机肥 $\geq 25000\text{Kg}/\text{公顷}$ 。

(2) 灌水：每年的5至6月视核桃园土壤墒情灌水1至2次。

4. 整形修剪：依据立地条件和栽植密度选择适宜的树形，培养好主侧枝和结果枝组，充分利用光能，合理负载。

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) 采收及采后处理。

1. 采收时间：有20%至30%核桃青果自然开裂或青皮由绿转黄时开始采收。

2. 采后处理：核桃青果采收后，在保持坚果品质不变的条件下，采用自然或机械脱青皮，阴干或烘干，含水量 $\leq 8\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

品种	坚果形状	果形指数	外壳颜色	取仁难易	种仁颜色	种仁风味
元宝	元宝形	0.81 \pm 0.03	浅黄褐色	易取整仁	淡黄白色	香、不涩
龙珠	圆形	0.90 \pm 0.04	浅黄褐色	易取整仁	淡黄白色	香、微涩
魁香	圆形	0.92 \pm 0.03	浅黄褐色	易取整仁	黄白色	浓香、不涩
硕宝	近圆形	0.93 \pm 0.05	浅黄褐色	易取整仁	黄白或淡黄	香、微涩

2. 理化指标：

品种	单果重(g)	壳厚度(mm)	出仁率	脂肪含量	蛋白质含量
元宝	≥ 13.0	0.9-1.0	$\geq 56\%$	$\geq 66.0\%$	$\geq 16.0\%$

龙珠	≥ 12.0	1.0-1.1	$\geq 52\%$	$\geq 70.0\%$	$\geq 15.0\%$
魁香	≥ 12.0	1.0-1.2	$\geq 53\%$	$\geq 66.0\%$	$\geq 17.0\%$
硕宝	≥ 17.0	1.0-1.2	$\geq 50\%$	$\geq 59.0\%$	$\geq 20.0\%$

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

乾安黄小米质量技术要求

(一) 品种。

大头黄、金谷 2 号、长寿香谷 1 号及其延伸品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为淡黑钙土，质地为沙壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 7.0 至 8.0，耕层厚度 $\geq 25\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 选种：种子纯度 $\geq 98\%$ ，净度 $\geq 98\%$ ，发芽率 $\geq 95\%$ ，含水量 $\leq 10\%$ 。

2. 播种：

(1) 种子处理：

①晒种：播种前 10d 至 15d，在阳光下晒种 1d 至 2d。

②浸种：用 50°C 至 55°C 温汤浸种 10min 至 20min。

(2) 播种：

①播种时间：4 月中旬。

②留苗密度：每公顷 ≤ 75 万株。

3. 施肥：每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 30\text{m}^3$ 。

4. 灌水：灌浆期如遇干旱需灌水。

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) 收获。

九月下旬果皮变为本品种固有色泽，籽粒变硬后及时收获。

(五) 加工。

谷子→清选→碾磨→精选→定量→包装→成品

(六) 质量特色。

1. 感官特色：米粒饱满，色泽金黄，表面有光泽，手感光滑沉实，煮熟的小米饭入口绵软，食之可口，香味浓郁。
2. 理化特性：水分≤13.0%，直链淀粉含量15%至22%，胶稠度≥90mm，蛋白质≥8.5%，粗脂肪≥2.5%，碱消值2.0至4.0，维生素B1≥0.45mg/100g。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件3：

北大仓酒质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 小麦：采用产于保护区范围内的优质强筋小麦，蛋白质含量≥11%，品质符合国家关于小麦的标准。
2. 大豆：采用产于保护区范围内的非转基因东北大豆，品质符合国家关于大豆的标准。
3. 高粱：采用保护区范围内生产的优质高粱，品质符合国家关于高粱的标准。
4. 稻皮：来自保护区范围内，要求新鲜、无霉烂、干燥、无污染，颜色呈金黄色。
5. 酿酒用水：来自保护区范围内，总硬度为180至300mg/L，pH值6.7至8.0。
6. 调酒用水：来自保护区范围内，经处理符合国家标准的纯净水，水质必须符合国家生活饮用水卫生标准。

(二) 生产工艺要求。

1. 制曲工艺：
 - (1) 粉碎：小麦加入5%至10%的水，润料3至4小时，用对辊机轧成梅花瓣。粉碎度要求：小麦未通过20目筛的占50%至60%，通过20目筛的占40%至50%，大豆、母曲细粉。
 - (2) 拌曲：将曲料、母曲、豆粉按一定比例掺兑，加37%至40%水翻拌均匀。
 - (3) 踩曲：将翻拌好的曲料进行压块、成形，硬度能形成松而不散的曲坯。
 - (4) 堆曲：压制好的曲坯表面略干、曲坯变硬后移入曲室，摆曲前在地面铺厚15cm稻草，曲块之间用2cm至5cm稻草隔开，曲块上铺厚约7cm至10cm直稻草。
 - (5) 盖草及洒水：曲块堆好后用乱稻草盖在上层及四周。对曲堆上面的稻草层洒水，洒水量夏季较冬季多一些，以不流入曲堆为准。
 - (6) 翻曲：曲堆盖草后，夏季5至6天，冬季7至9天，温度达到65℃至70℃，室内湿度达到或接近饱和点，曲块表面的霉衣长出，进行翻曲；再过一周进行第二次翻曲。
 - (7) 拆曲：翻曲后15天，进行换气排潮，到40天左右，曲温降到室温时拆曲出房。
 - (8) 储存：曲块拆出后入库，通风干燥储存3至4个月，然后再使用。
 - (9) 成品高温大曲的指标：

指 标	一等曲	二等曲	三等曲
感官指标	表面有少量烤皮，大	表面烤皮较重；断面	表面为灰白色；断面

	部分为金黄色；断面 茬口为金黄色；有明 显的酱香味；	呈酱黄色；焦香重， 有酱香；	外面为清桂曲，内心 有金色茬口；
糖化力, mg/gh≥	300	200	150
发酵力, g/g	3-4	3-4	3-4
水分, % ≤	18	18	18
酸度, mg 当量 /100g≤	1	1.2	1.5

2. 酿造工艺:

(1) 原料处理:

- ①高粱采用辊式粉碎机粉碎，以二八破为标准，要破而不碎，严禁碎面产生；
- ②高温大曲采用锤式粉碎机粉碎，破碎度为曲粉能全部通过 40 目筛孔；
- ③稻壳清蒸 45 分钟以上，用量 18% 至 25%。

(2) 操作规程:

- ①投料：一次性一窖投料 5000kg；
- ②润料：采用 85℃ 至 95℃ 热水一次润料法，润料 16 小时以上，要求用水量准确，泼水要匀，翻料要透，坐堆要圆，扫边要勤。润好的原料要吸水均匀、透彻，不允许有夹心和干料现象。润料过程不许加稻壳和母糟，润料水份达到 42% 至 46%；
- ③拌料：润好的原料加入 15% 至 20% 配糟混拌，配糟要求用无霉变的 6 排丢糟；
- ④糊化：采用“中汽-大汽-小汽-圆汽-常压”的方式糊化 60 至 100 分钟，使原料蒸熟，蒸透，不得有生心白结，用手捏高粱颗粒有弹性感；
- ⑤摊凉：糊化好的原料摊凉至 30℃ 至 40℃，根据季节适当调整，加入曲粉，根据原料的水份情况适量补充 30% 至 40% 热水，然后拌匀收堆；
- ⑥堆积：收堆温度、堆料高度根据不同季节适当调整。当顶堆料表面 30 公分处温度达到 35℃ 至 40℃ 时，闻微有酒香时即可混拌均匀入窖发酵；
- ⑦入窖水份：入窖水份 45% 至 52%，每排入窖水份应根据实际情况进行调节；
- ⑧分排按比例加曲，用曲总量为原料的 75%。
- ⑨窖池：取自保护区范围内的粘土经长期驯化培养而成窖泥，呈青灰色，对光观察有荧光，手捏柔熟、滑腻。窖池四壁及池底选用五大连池火山岩砌成，生存有大量的产酒、生香有益微生物菌群。
- ⑩入窖：入窖温度控制在 23℃ 至 28℃，根据季节不同，适当调整；入池摊平并将材料踩实后在料面上撒上一层稻壳，用窖泥封好，窖泥厚度应在 5cm 至 10cm 之间；
- ?跟窖：每天要对窖池进行管理，防止透气产生烧窖现象；
- ?发酵：发酵时间为 29 天，在发酵期内，严格监控温度、水份、酸度、酒精份、淀粉含量的变化；
- ?破窖：将窖面上的窖泥清除干净，然后挖窖装甑；

?装甑蒸馏：装甑时要求按照“轻、松、薄、匀、散”的原则操作，严禁用大汽和不稳定汽压装甑和蒸馏；缓火蒸馏，高温流酒（25℃至30℃），分段量质摘取50至55%vol酒液入库按质并坛。

?在地下特制酒海贮存，储存期至少在3年以上；酒海为木制，内用百层以上桑皮纸，按传统工艺糊制；储存中不得接触铁、铜、铝、铅、锰等重金属制品。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指 标
色泽及外观	无色（或微黄）、清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香 气	粮香典雅、酱香突出、陈香舒适、诸香协调
口 味	酒体醇厚、醇甜绵软、圆润爽口、余香悠长

注：当温度低于10℃时，允许有白色絮状沉淀。

2. 理化指标：

项 目	指 标
总酸（以乙酸计），g/L≥	0.7
总酯（以乙酯计），g/L≥	2.0
棕榈酸乙酯，g/L	0.04-0.10
固形物，g/L≤	0.7

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件4：

靖安椪柑质量技术要求

(一) 品种。

香园椪柑。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 400 米以下山坡地，红壤、黄壤、紫色土以及冲积土形成的壤土、砂壤土为宜。土层深厚肥沃大于或等于 1 米，土壤有机质含量大于或等于 2%，地下水位小于 1 米，pH 值 5 至 7。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以枳壳为砧木，采用嫁接繁育。
2. 定植：
 - (1) 定植时间：春季在 2 月份春芽萌发前，秋季 9 至 10 月秋梢老熟后定植。
 - (2) 种植密度：每公顷小于 844 株。
3. 肥水：以有机肥为主，合理施用无机肥；每公顷年施有机肥大于等于 15 吨。椪柑灌溉必须掌握适当的灌水量，以土壤含水量约达田间持水量的 60% 至 80% 为宜。
4. 花果管理：为了椪柑果实整齐，个大，质优，商品性能好，必须进行疏花疏果。大年树通过冬、春季短剪部分结果母枝，增加营养枝，减少结果枝，控制花量。椪柑在第二次生理落果后可根据叶果比确定单株挂果量，疏除多余的果实，每亩结果量控制在 2 吨以下。
5. 整形修剪：树形以圆头形、自然开心形为主，椪柑在生产中修剪主要采取短剪，疏剪，回缩等方法，结合抹芽放梢，环割，圈枝，拉枝等辅助措施，达到全园覆盖度在 70%，叶果比 50 至 60：1。
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) 采摘贮藏。11 月中下旬采摘，单果包装，常温贮藏 30 天方可上市。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：高扁圆形，果蒂完整，色泽橙红（黄）鲜艳，果皮光洁细腻，果皮厚度在 1mm 左右，果肉鲜艳，肉质脆嫩化渣，风味甘甜，酸甜适度，具有该品种特征香气。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	特 级	一 级
可溶性固形物（%）	≥12.0	≥12.0
固酸比	≥11.0：1	≥11.0：1
可食率（%）	≥70	≥65
果实横径（d）/（mm）	70.0≤d	65.0≤d <70.0

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 5：

竹溪贡米质量技术要求

(一) 品种。

宜香 725、国稻优 5 号等籼稻品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 400 至 800 米；土壤类型包括潴育型土壤、黄棕壤、山淤黑土；土壤 pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量 ≥3.0%，P2O5 含量 11.0 至 17.0mg/kg，K2O 含量 106.0 至 25.0mg/kg，有效耕作层 ≥13cm。

(三) 栽培管理。

1. 浸种催芽：浸种前晒种 1 至 2 天；晒种后结合消毒浸种（水温 50℃条件下浸种），消毒后的种子要用清水洗净后再催芽（催芽 48 小时），种子催芽要把握好高温破胸（35℃至 38℃），适温发芽（25℃至 30℃），低温炼芽（25℃至 20℃）三个关键阶段。
2. 播种：采取直播地膜覆盖技术，4 月下旬至 5 月上旬播种，播种密度每公顷≤31.5 万穴，每穴播种催芽后的谷种 2 至 3 粒；同时应备地育秧用于补苗，保证苗全苗齐。
3. 田间管理：每公顷施农家肥≥60000kg（折每亩 4000kg）；采用湿润管理，分蘖期保持厢面膜内湿润即可，严禁串灌深灌；孕穗期和灌浆乳熟期，及时灌水，保证沟里有水，膜面无水。
4. 收获：在水稻成熟后适时收割，按品种单收、单脱、单储藏。
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) 加工工艺。

原料分级→筛选清理→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→抛光→色选→成品→包装。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：米粒细长，粒型长宽比≥3.0，垩白粒率≤10.0%，腹白少，晶莹透亮，有光泽；炊饭香味浓郁，冷饭不回生。
2. 理化指标：蛋白质 6.0 至 7.5%；胶稠度≥70mm，直链淀粉含量（干基）15.0 至 20.0%。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。