

2011 年第 175 号
关于批准对永安金线莲、丹江口鳅鱼、台山鳗鱼、
萝岗糯米糍、崇阳酒实施地理标志
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永安金线莲、丹江口鳅鱼、台山鳗鱼、萝岗糯米糍、崇阳酒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准永安金线莲、丹江口鳅鱼、台山鳗鱼、萝岗糯米糍、崇阳酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、永安金线莲

(一) 产地范围。

永安金线莲产地范围为福建省永安市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永安金线莲产地范围内的生产者，可向福建省永安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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。永安金线莲的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、丹江口鳅鱼

(一) 产地范围。

丹江口鳅鱼产地范围为湖北省丹江口市武当山特区、六里坪镇、均县镇、习家店镇、蒿坪镇、石鼓镇、凉水河镇、浪河镇、丁家营镇、土台乡、土关垭镇、牛河林业开发管理区、三官殿街道办事处、大坝街道办事处、均州路街道办事处、新港经济开发管理处、丹赵路街道办事处 17 个乡镇办（处、区）现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丹江口鳅鱼产地范围内的生产者，可向湖北省丹江口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，经湖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。丹江口鳅鱼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 2）。

三、台山鳗鱼

(一) 产地范围。

台山鳗鱼产地范围为广东省台山市斗山镇、四九镇、端芬镇、海宴镇、赤溪镇、都斛镇、汶村镇、冲蒺镇、广海镇、深井镇等 10 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

台山鳗鱼产地范围内的生产者，可向江门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，经广东出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。台山鳗鱼的法定检测机构由广东出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、萝岗糯米糍

(一) 产地范围。

萝岗糯米糍产地范围为广东省广州市萝岗区萝岗街道办事处、永和街道办事处、东区街道办事处、联和街道办事处、九龙镇 5 个镇、街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

萝岗糯米糍产地范围内的生产者，可向广东省广州市萝岗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。萝岗糯米糍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 4）。

五、崇阳酒

(一) 产地范围。

崇阳酒产地范围为四川省崇州市崇阳镇、白头镇、隆兴镇、桤泉镇、王场镇、道明镇、济协乡、集贤乡 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

崇阳酒产地范围内的生产者，可向四川省崇州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。崇阳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 5）。

特此公告。

附件：1. 永安金线莲质量技术要求

2. 丹江口鳊鱼质量技术要求

3. 台山鳗鱼质量技术要求

4. 萝岗糯米糍质量技术要求

5. 崇阳酒质量技术要求

二〇一一年十一月三十日

附件 1：

永安金线莲质量技术要求

(一) 种源。

金线莲[A.roxburghii(Wall)Lindl.]。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 200m 至 1000m, 阔叶林或竹林, 土壤类型为红壤或黄红壤, 土壤 pH 值 6.0 至 6.5, 郁闭度 0.7 至 0.8, 腐殖质层厚 10cm 以上, 有机质含量 $\geq 4\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 栽培方式: 阔叶林或竹林下套种,或人工遮阴。
2. 种苗培育: 采用组织培养。母本选择→脱毒筛选→优选→诱导→继代→生根。
3. 炼苗: 春季 20 至 30d,夏季 15 至 20d; 有效根 2 条以上。
4. 整地: 畦高 $\geq 15\text{cm}$ 。
5. 种植: 时间 3 至 5 月, 实际种植密度每公顷小于 500 万株。
6. 水分管理: 种植后, 用洁净且无污染的水, 一次浇透, 土壤发白时应及时补水, 雨季应及时排水防涝。
7. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

(四) 采收。

栽植 4 个月, 株高 $\geq 6\text{cm}$, 5 至 6 片叶。采收前 1 个月禁止使用农药。

(五) 干品加工。

鲜品分级、洗净后,自然晒干或脱水烘干, 温度 60°C 至 80°C , 时间 6h 至 8h。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 鲜品: 株高 6cm 以上,植株硬挺, 茎节明显, 根 2 至 3 条, 叶 5 至 6 片, 叶为卵椭圆形, 互生具柄, 尾尖, 叶表面墨绿色有光泽, 叶脉金黄清晰, 脉络相连, 背面呈淡紫色。

(2) 干品: 株形完整、干燥, 茎节明显, 叶片卷曲皱缩, 脉络清晰, 有特殊气味, 每 10 克 70 至 100 株。

2. 理化指标:

(1) 鲜品: 多糖不低于 15.0% (以干基计), 黄酮不低于 0.80% (以干基计)。

(2) 干品: 多糖不低于 15.0%, 黄酮不低于 0.80%, 水分小于 12%。

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:

丹江口鳅鱼质量技术要求

(一) 种源。

鳅鱼 (*Elopichtys bambusa*)。

(二) 环境条件。

水质清新, 无污染, 符合国家渔业水质标准规定的要求, 水温 6°C 至 32°C , 平均水深 35m, 流速 0.1 m/s 至 0.5m/s, 土壤 pH 值 7.5 至 8.0, 透明度 $\geq 80\text{cm}$, 溶解氧 $\geq 7.0\text{mg/L}$ 。

(三) 养殖技术。

1. 养殖方式: 网箱养殖。

2. 苗种来源: 苗种来源于丹江口库区野生、人工捕捞驯化繁育, 或丹江口市境内具有苗种生产许可证的专业场家培育的。
3. 放养: 放养时间 1 月份至 2 月份; 放养规格 250g/尾至 500g/尾; 放养密度 1 尾/m²至 1.5 尾/m²。
4. 投喂: 饵料为活鱼或冰鲜野杂鱼。
5. 环境、安全要求: 饲养环境、疫情疫病的防治与控制, 必须执行国家相关的规定, 不得污染环境。

(四) 捕捞。

起捕规格≥2500g/尾。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

- (1) 活鱼: 背部呈青色, 腹部纯白色, 体色光亮, 肉质细嫩鲜美。
- (2) 冰鲜鱼: 鲜鱼加冰块包装, 保鲜贮运, 不改变鲜鱼形态, 保持鲜鱼色泽和肉质风味。

2. 理化指标:

(1) 等级:

项目/等级	优级	一级
体重/(g/尾)	> 5000	2500~5000

(2) 营养成分: 蛋白质≥18%, 脂肪≤4%。

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:

台山鳗鱼质量技术要求

(一) 种源。

日本鳗 (Anguilla japonica) 。

(二) 养殖。

1. 环境条件: 养殖地周边生态环境良好, 养殖用水符合国家渔业水质标准的规定, 水深 1.2m 至 1.8m, 溶氧量≥5, pH 值 7.0 至 8.5, 土质为壤土或粘壤土。
2. 养殖方式: 土池养殖。
3. 苗种培育: 将天然捕捞的鳗苗采取分级培育的方法培育成规格为 100 至 300 尾/公斤的鳗种。
4. 放养: 每年 4 至 7 月份放养, 放养规格为 100 至 300 尾/公斤, 放养密度为 2000 至 3000 尾/亩。
5. 饲料与管理: 饲料投喂鳗鱼的专用配合饲料, 每 3 亩水面配置增氧机不少于 1 台, 每天开机时间不得低于 16 个小时。

6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制，必须执行国家相关的规定，不得污染环境。

(三) 捕捞。

捕捞规格为 175g 以上。

(四) 质量特色。

- 1. 感官特色：活鳗背部偏蓝色，皮薄肉嫩，肉质细腻；烤鳗呈棕黄色或棕红色，形态平整，口感细腻。
- 2. 理化指标：
 - (1) 活鳗：蛋白质≥15.0%，脂肪≥15.47%，胆固醇≤859.81mg/kg。
 - (2) 烤鳗：蛋白质≥17.6%，脂肪≥22.03%，胆固醇≤1058.84mg/kg。
- 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：

萝岗糯米糍质量技术要求

(一) 品种。

糯米糍。

(二) 立地条件。

土壤类型为花岗岩赤红壤。土壤 pH 值为 4.5 至 6.5。土层深度 1m 以上，保水能力强，有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

- 1. 苗木繁育：采用槐枝、酸枝等为砧木嫁接繁殖。
- 2. 定植：苗木春植为 3 至 5 月，秋植为 9 至 10 月为宜；栽植密度为≤450 株/公顷。
- 3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥≥2 吨。
- 4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 采收。

采收期为 6 月下旬至 7 月上旬，采收在每天上午 10 时前进行人工采摘。

(五) 储运。

常温条件下贮运时间不得超过 24 小时。

(六) 质量特色。

- 1. 感官特色：果顶浑圆，双肩突出、对称，果皮薄、鲜红，龟裂片较大，较平，呈狭长形，缝合线较明显。果肉呈白蜡色，肉质嫩滑，多汁，无渣，酸甜可口。
- 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	≥23/（g/个）
可食率	≥82.5%
焦核果率	≥90%

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：

崇阳酒质量技术要求

（一）原料要求。

1. 酿酒原料：

（1）高粱：淀粉含量大于 60%的糯红高粱，质量符合国家标准要求。

（2）水：保护区域范围内，深度大于 50m 的地下水，质量符合国家生活饮用水标准要求。

2. 制曲原料：

（1）中草药：丁香、佛手、砂仁、薄荷、甘草、花椒等质量符合相关标准要求。

（2）粮食：崇州市行政区域生产的大麦、小麦、黄谷、黄豆、胡豆、豌豆、大米，质量符合国家相关标准要求。

（二）制曲工艺。

以优质制曲原料，在保护区域范围内按照传统的生产工艺制作的大曲、小曲，成品曲在入库贮藏 3 个月以上方可投入使用。

1. 大曲制曲工艺：

（1）配方：大麦 42.9%、小麦 12%、黄谷 17%、黄豆 1.7%、胡豆 10.2%、豌豆 10.2%、中草药 6%。

（2）制曲工艺流程：粮食、中草药→粉碎→加水拌料→装箱→踩曲→晾曲→入室培菌→打拢→出房→入库贮存。

（3）理化指标：

项目	糖化力 (mg 葡萄糖/g.h)	液化力 (g 淀粉/g.h)	发酵力 (gCO ₂ /100g.48h)
指标	600 ~ 900	1.8 ~ 2.4	0.9 ~ 1.8

2. 小曲制曲工艺:

(1) 配方: 大米 93%、中草药 6.4%、曲母 0.6%。

(2) 制曲工艺流程:

(3) 理化指标:

项目	糖化力 (mg 葡萄糖/g.h)	液化力 (g 淀粉/g.h)	发酵力 (gco2/100g.48h)
指标	160 ~ 350	0.3 ~ 0.7	0.4 ~ 0.8

(三) 关键工艺技术要求。

1. 泡粮蒸粮: 泡粮水温 73℃至 74℃,时间 6 至 10 小时; 蒸粮后, 粮食出甑化验水分 59%至 61%, 裂口率为 90%以上。

2. 培菌糖化: 冬季经 25 至 26 小时, 夏季 21 至 22 小时, 出箱品温 34℃至 35℃。

3. 入窖发酵: 窖池应位于保护区域范围内, 入窖温度控制为 23℃至 25℃。发酵期为 60 天以上, 双轮底发酵为 120 天以上。

4. 储藏要求: 储藏地点应位于保护区域范围内, 选用陶坛储藏。基础酒酒龄不少于 4 年, 调味酒酒龄不少于 10 年。

5. 禁止要求: 禁止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	优级
色泽和外观	无色(或微黄), 清澈透明, 无悬浮物, 无沉淀
香气	浓、清、药香气馥郁、典雅
口味	醇厚绵甜、香味谐调、余味舒爽
风格	具有本品独特的风格
当酒的温度低于 10℃时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。	

2. 理化指标:

项目	指标
酒精度	52%vol
总酸(以乙酸计)	≥0.60g/L
总酯(以乙酸乙酯计)	≥1.50g/L

己酸乙酯	1.00g/L~2.50g/L
乙酸乙酯	0.60g/L~1.50g/L
固形物	≤0.60g/L
酒精度允许公差为±1.0%vol。	

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。