

关于批准对大泉源酒、镇湖刺绣、五城茶干、
樟树吴茱萸、罗定皱纹鱼腐实施地理
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[大泉源酒、镇湖刺绣、五城茶干、樟树吴茱萸、罗定皱纹鱼腐](#)地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对大泉源酒、五城茶干、镇湖刺绣、樟树吴茱萸、罗定皱纹鱼腐实施地理标志产品保护。

一、大泉源酒

（一）保护范围。

大泉源酒地理标志产品保护范围为吉林省通化县大泉源乡、快大茂镇、四棚乡、英额布镇、三棵榆树镇、富江乡、光华镇、江甸镇、兴林镇、果松镇、东来乡、石湖镇、金斗乡、大安镇、二密镇等15个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大泉源酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省通化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。大泉源酒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1）。

二、镇湖刺绣

（一）保护范围。

镇湖刺绣地理标志产品保护范围为江苏省苏州高新区镇湖街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

镇湖刺绣地理标志产品保护范围内的生产者，可向苏州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，经江苏出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。镇湖刺绣的法定检测机构由江苏出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

三、五城茶干

（一）保护范围。

五城茶干地理标志产品保护范围为安徽省休宁县五城镇、商山乡、山斗乡、岭南乡、海阳镇、万安镇、齐云山镇、鹤城乡等8个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

五城茶干地理标志产品保护范围内的生产者，可向安徽省休宁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，经安徽省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。五城茶干的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、樟树吴茱萸

（一）保护范围。

樟树吴茱萸地理标志产品保护范围为江西省樟树市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

樟树吴茱萸地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省樟树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，经江西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。樟树吴茱萸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、罗定皱纹鱼腐

（一）保护范围。

罗定皱纹鱼腐地理标志产品保护范围为广东省罗定市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗定皱纹鱼腐地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省罗定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，由国家质检总局公告批准。罗定皱纹鱼腐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5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对大泉源酒、五城茶干、镇湖刺绣、樟树吴茱萸、罗定皱纹鱼腐实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 大泉源酒质量技术要求
2. 镇湖刺绣质量技术要求
3. 五城茶干质量技术要求
4. 樟树吴茱萸质量技术要求
5. 罗定皱纹鱼腐质量技术要求

二〇一〇年二月二十四日

附件 1:

大泉源酒质量技术要求

(一) 原料。

1. 高粱：采用符合国家标准规定的优质红高粱。
2. 小麦：采用符合国家标准规定的优质小麦。
3. 酿造用水：采用大泉源乡现辖行政区域符合国家标准规定的含氡、锶、偏硅酸的重碳酸钙镁型矿泉水。

(二) 制曲工艺。

酿造使用中温大曲作为糖化发酵剂。以小麦为原料，粉碎细度：通过 20 目筛孔细粉占 30%。曲料加水拌均匀，水份控制在 36%至 38%。踩曲，曲块 $33\times20\times5$ (cm)。入房培养顶火温度 46°C，整个培养过程 30 天，水份 15%以下，糖化力 400 以上。成品曲入库贮存 3 个月以上方可投入使用。

(三) 酿酒工艺。

1. 以红高粱为原料，按清蒸混入续渣法生产操作。
2. 配料:高粱面、稻皮、糖化酶、大曲、多菌种生香酵母（液态）、矿泉水。粮醅比 1: 4 (醅)。
3. 技术要点：
 - (1) 入窖温度：春秋季节 16°C 至 18°C，冬季 17°C 至 19°C，夏季 18°C 至 20°C。
 - (2) 入窖淀粉：春季 16%至 18%，冬季 18%至 20%，夏季 15%至 16%。
 - (3) 入窖酸度：春秋季节 0.8 至 1.0，冬季 0.7 至 0.9，夏季 0.8 至 1.5。
 - (4) 入窖水份：春秋季节 56%至 58%，冬季 56%至 57%，夏季 56%至 57%。

- (5) 合理配料，适温入窖，定期蒸烧。
- (6) 操作原则要稳、准、快、细、净装锅要轻、松、匀、薄、准、平。
- (7) 蒸料要求熟而不粘，内无生心。
- (8) 蒸馏要求，缓火蒸馏，大气追尾，接酒要求掐头去尾，平均不低于 62 度。
- (9) 发酵要求：水泥窖池，发酵期 30 天。
- (10) 贮存要求：用木制酒海（猪血、桑皮纸内封）贮存。贮存期 3 年以上。入库原酒 62 度至 65 度。

(11) 酿造工艺流程：

高粱粉碎→加水稻皮→糊化→冷却→加水、糖化酶、大曲、生香酵母→入窖发酵
→出窖→蒸馏→扔 糟

- (四) 质量特色。
1. 感官特色：(1) 色：无色或微黄、透明。(2) 香：清香略带陈香、焦香、糟香。(3) 味：锦甜、柔和、尾净。(4) 格：清香、秀雅。

2. 理化指标：

项目品名	酒精度%vol	总酸(以乙酸计)g/L	总酯(以乙酸乙酯计)g/L	乙酸乙酯 g/L	固形物 g/L
38 度大泉源酒	38±1	0.40-1.00	≥1.20	≥0.50	≤0.60
42 度大泉源酒	42±1	0.40-1.00	≥1.40	≥0.60	≤0.50
45 度大泉源酒	45±1	0.50-1.00	≥1.50	≥0.70	≤0.40
52 度大泉源酒	52±1	0.60-1.20	≥2.00	≥1.00	≤0.40

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:

镇湖刺绣质量技术要求

(一) 丝线和底料质量要求。

镇湖刺绣丝线必须为：产自苏浙沿太湖地区的蚕丝花线、符合国家质量技术要求、根据图案的不同需要把一根丝线分成 $1/2$ 、 $1/4$ 、 $1/8$ 、 $1/16$ 乃至更细，一根线劈丝份数不少于 16 丝，128 毛的蚕丝线。

底料为江苏产的蚕丝。底料真丝质量要符合国家质量技术要求，其精密度 ≥ 75 码。

(二) 绣面要求。

1. 刺绣图案必须为：不得侵犯他人知识产权的合法图案。

2. 刺绣图案内容为美术类、摄影类、书法类作品。

(三) 针法要求。

针法分为平针和乱针。平针讲究密接其针，排比其线。乱针讲究纵横交叉，分层加色。整个绣面要平整，针法要顺纹有序，不露底，绣面底料不得有针眼缝、色彩搭配自然，无线头。

(四) 装裱要求。

装裱分为硬裱和软裱：

1. 软裱：要将剪下的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：要将剪下的绣片用胶水贴在三隔板或纤维板上，绣片四周用卡纸装裱。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、本质表层无伤痕、斑节。画面刺绣部分与装裱幅面之比不得少于 70%。

(五) 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易变形，不易崩坏。绣品图案典雅、细致、有丝线的柔和光泽，所绣作品平齐、细密、匀、顺、和、光、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:

五城茶干质量技术要求

(一) 生产原料。

1. 生产用水：须取自保护范围内的优质地下水，水质符合生活饮用水国家标准。

2. 大豆：选用保护区域内的七月黄、八月黄良种大豆，或选用与保护区域内气候、土壤等生产条件类似的、品质相近的大豆，并符合大豆国家标准的规定。

3. 其他原辅料应符合相应的规定。

(二) 加工工艺。

1. 工艺流程：精选黄豆→浸泡→清洗→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→上箱→切坯块、包扎→压制→拆包布杀坯→卤制→包装→杀菌等 14 道严密工序。

2. 关键工艺:在上述工序中,精选黄豆、煮浆、点浆、卤制和杀菌为四个关键工序:

(1) 精选黄豆: 大豆要求颗粒饱满、大小均匀、无杂色、无虫蛆及霉变杂粒。

(2) 煮浆: 煮浆须用蒸汽煮沸, 煮浆温度控制在 95~98℃之间, 并在此温度保持 5 分钟。在煮浆过程中不得加入生浆或生水。

(3) 点浆: 点浆须以盐卤为凝固剂, 点浆温度控制在 85℃ ($\pm 2^\circ\text{C}$) 之间, 浓度为波美度 12 至 14 度盐卤水手工点浆。

(4) 卤制: 卤锅加入确定量的水, 按工艺配方的比例放入辅料, 加热煮沸 30 分钟后, 倒入白干坯, 进行搅拌, 保持卤汤刚浸没茶干坯后加盖焐制, 焗制时间为 5 小时, 每隔 1 小时, 轻轻自下而上翻动, 焗制时温度在 70℃ 至 75℃, 起锅前 15 分钟, 加温至 95℃ 至 98℃。5 小时后捞出经摊凉带输送至包装间。

(5) 杀菌: 杀菌时成品箱摆放整齐, 每排之间要留 5 公分间距, 盖盖密封, 确保在 110℃ 至 120℃ 温度内进行 60 分钟高压蒸汽消毒。杀菌结束后冷却要迅速, 降至室温后及时包装并送成品库。

(三) 质量特色。

1. 感官特色:

项 目	指 标
色 泽	红棕色, 色泽均匀、有油润感
滋 味	咸甜适中、香气浓厚、
质 地	组织细密、对折不断、柔软有劲、有弹性

2. 理化指标:

项 目	指 标
水 分 (%)	≤ 70
蛋 白 质 (%)	≥ 14

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:

樟树吴茱萸质量技术要求

(一) 种源。

疏毛吴茱萸[*Evodia rutaecarpa* (Juss.) Benth. var. *bodinieri* (Dode) Huang]。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔≤1000 米, 土壤 pH 值为 6.0 至 7.0, 土层厚度≥30 厘米。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 扦插育苗繁殖, 或伤根分蘖繁殖。

2. 定植:

- (1) 时间: 11 月至 3 月。
- (2) 密度: 每公顷≤840 株。

3. 修剪: 以冬剪为主, 冬剪和夏剪相结合。保证树冠通风透光。

4. 施肥: 年有机肥 3000kg/hm²。

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) 采收与加工。

1. 采收时间: 七月下旬至八月上旬。

2. 加工: 自然晾晒或烘干。烘干时要求温度不得超过 40 度。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 外观形态呈五棱扁球形, 直径 2.5 至 3.5mm。表面暗黄绿色, 粗糙。顶端有五角星状的裂隙, 不开口, 内无种子, 气芳香浓郁, 味辛辣刺舌而苦。

2. 理化指标: 吴茱萸碱和吴茱萸次碱, 总含量≥0.23%; 水分含量≤11%。

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:

罗定皱纱鱼腐质量技术要求

(一) 鲣鱼养殖。

1. 养殖环境条件: 水源充足, 进排水方便, 无污染。水温 15 至 30℃, pH 值为 6.5 至 7.8。池塘底质为壤土或含红石底质, 水深 1.5 至 2.5 米。

2. 放养过程: 分苗种培育、成鱼养殖两个阶段。

(1) 苗种培育。每年 4 至 8 月, 将性成熟的亲鱼按计划进行人工催产孵化, 待鱼苗腰点出现后一天左右放入苗种塘进行培育。

(2) 成鱼养殖。鱼种达到 5 至 10g/尾, 可放入成鱼塘, 适宜与鲩、鳙、鳊鱼等混养, 长至 125 至 200g/尾, 即可收获。

3. 放养密度: 采用合理密度放养, 一般每 1/15 公顷放养 2000 至 3500 尾。

4. 投喂: 采用花生麸、豆饼、米糠等农家饲料或配合饲料投喂。

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规定, 不得污染环境。

(二) 粉心。

当地新鲜木薯精制而成。外观白色有光泽, 具有木薯粉心固有的气味, 无异味。

(三) 加工工艺。

1. 生产流程: 鲣鱼 → 去杂清洗 → 粉碎 → 调配 → 油炸 → 凉制 → 包装。

2. 关键控制:

(1) 去杂清洗: 鲜活鲮鱼去鳞、头、尾、骨、鳍和内脏, 取脊鱼肉, 再去皮后放入清水中漂洗、净血, 沥干待用。

(2) 粉碎：鱼肉粉碎至肉泥状，手抓腻油般嫩滑为宜。

(3) 调配：按鱼肉 500g、鸡蛋清 200g、粉心 150g、精盐 15g、清水 250g 的比例调配均匀，制成肉胶后 20 分钟内下锅油炸。

(4) 油炸：油温 50℃至 70℃时，将肉胶放入锅，然后将油温缓慢加热至 160℃至 180℃，油炸至鱼腐变成嫩黄色时出锅。

(5) 凉制：鱼腐出锅后常温下摊凉，待油基本吸收，由硬转软即可。

(6) 包装贮存：用真空袋塑封，贮存温度 0℃至 4℃，保质期 4 个月。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：外表色泽均匀，嫩黄色带皱褶，内显莹白。甘香嫩滑，爽口带韧。

2. 理化指标：

项 目	要 求
重量, g	9-12
水份, %	30-35
蛋白质, %	6-13
脂肪, %	12-20
含盐量, % ≤	3

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。