

**2012 年第 111 号**

**国家质检总局关于批准对资中枇杷、老鹰茶、  
南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒  
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资中枇杷、老鹰茶、南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准资中枇杷、老鹰茶、南江杜仲、南江厚朴、河西走廊葡萄酒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

**一、资中枇杷**

**(一) 产地范围。**

资中枇杷产地范围为四川省资中县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

资中枇杷产地范围内的生产者，可向四川省资中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。资中枇杷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、老鹰茶**

**(一) 产地范围。**

老鹰茶产地范围为四川省石棉县美罗乡、丰乐乡、挖角乡、草科乡、栗子坪乡、新棉镇 6 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

老鹰茶产地范围内的生产者，可向四川省石棉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。老鹰茶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、南江杜仲**

**(一) 产地范围。**

南江杜仲产地范围为四川省南江县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

南江杜仲产地范围内的生产者，可向四川省南江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。南江杜仲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、南江厚朴**

**(一) 产地范围。**

南江厚朴产地范围为四川省南江县现辖行政区域。

## (二) 专用标志使用。

南江厚朴产地范围内的生产者，可向四川省南江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。南江厚朴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、河西走廊葡萄酒

#### (一) 产地范围。

河西走廊葡萄酒范围为甘肃省酒泉市肃州区下河清乡、清水镇、金佛寺镇、丰乐乡、总寨镇、上坝镇、铧尖乡、银达镇、东洞乡、果园乡、西洞镇、三墩镇、泉湖乡、西峰乡、科技示范农场、黄粮墩林场、夹边沟林场、长城林场，金塔县羊井子湾、鼎新镇、航天镇；玉门市花海镇、柳湖乡、小金湾乡、六墩乡、玉门镇、下西号乡、黄闸湾乡、柳河乡；瓜州县梁湖乡、南岔镇、广至藏族乡、瓜州乡、西湖乡；敦煌市阳关镇。张掖市甘州区梁家墩镇、新墩镇、党寨镇、长安乡、碱滩镇、上秦镇、明永乡、三闸镇、乌江镇、甘浚镇、沙井镇、靖安乡、大满镇、小满镇、龙渠乡；临泽县沙河镇、新华镇、平川镇、板桥镇、蓼泉镇、鸭暖乡、倪家营乡；高台县南华镇、宣化镇、巷道乡、黑泉乡、罗城乡、合黎乡、骆驼城乡；肃南县明花乡。金昌市金川区双湾镇、宁远堡镇；永昌县水源镇、朱王堡镇、六坝乡、焦家庄乡。武威市民勤县西渠镇、东坝镇、泉山镇、三雷镇、东湖镇、红沙岗镇、蔡旗乡、重兴乡、昌宁乡、薛百乡、大坝乡、苏武乡、夹河乡、大滩乡、收成乡、南湖乡、双茨科乡、红沙梁乡、勤锋农场、苏武山林场、石羊河林业总场、窑街矿务局林场；凉州区黄羊镇、金羊镇、武南镇、清源镇、双城镇、高坝镇、长城乡、下双乡、清水乡、吴家井乡、黄羊河农场、威龙酿造葡萄种植基地、皇台酿造葡萄种植基地；古浪县泗水镇、土门镇、海子滩镇、永丰滩乡、黄花滩乡、直滩乡、马路滩林场。嘉峪关市新城镇、峪泉镇、文殊镇。涉及5个市14个县市区的116个乡镇、农林场现辖行政区域。

#### (二) 专用标志使用。

河西走廊葡萄酒产地范围内的生产者，可向甘肃省质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经甘肃省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。河西走廊葡萄酒的法定检测机构由甘肃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. 资中枇杷质量技术要求

2. 老鹰茶质量技术要求

3. 南江杜仲质量技术要求

4. 南江厚朴质量技术要求

5. 河西走廊葡萄酒质量技术要求

质检总局  
2012年7月31日

附件1

资中枇杷质量技术要求

一、品种

大五星、早钟6号。

二、立地条件

土壤类型为紫色土，有机质含量 $\geq 1.3\%$ ，pH值6.7至7.8，土层厚度 $\geq 40$ 厘米。

三、育苗

以本地枇杷实生苗为砧木，采用嫁接方法育苗。

四、定植

定植时间为：春植在2月至4月萌发前完成；秋植在9月至10月秋梢老熟后进行。  
栽植密度为每公顷栽植株数 $\leq 825$ 株。

五、栽培管理

1. 施肥：以有机肥为主，成年结果树每株年施腐熟有机肥 $\geq 25\text{kg}$ 。
2. 疏花疏果：每公顷产量 $\leq 22500\text{kg}$ 。
3. 整形修剪：春季修剪与夏季修剪相结合，春季修剪在2月至3月结合疏果进行，夏季修剪在5月至6月采果后进行。
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。

六、采收

早钟6号在4月上旬至5月上旬、大五星在4月下旬至5月下旬分批采收。

七、质量特色

1. 感官特色：大五星果实为圆形、早钟6号果实为倒卵圆形。果实表面光滑，色泽鲜艳，果皮表面及果肉色泽均为深黄色或橙红色，果实肉质细腻，果肉肥厚多汁，味甜美，可食率高。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 13\%$ ，总酸 $\leq 0.5\%$ ，早钟6号单果重 $\geq 50$ 克，大五星单果重 $\geq 45$ 克。
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

老鹰茶质量技术要求

一、种源

樟科毛豹皮樟 (*Litsea coreana* Lévl. var.*lanuginosa* (Migo) Yang et P.H.Huang)。

二、立地条件

产地范围内海拔 1500m 至 3000m，土壤 pH 值 5.0 至 7.5，土壤有机质含量≥2.0%。

### 三、栽培管理

1. 野生：在天然环境中自然生长。
2. 半野生：人工移栽定植。
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、鲜叶采收

每年在 3 月至 6 月，采摘单芽至一芽三叶。严禁采摘雨水露水芽叶、紫色芽叶、病虫芽叶。

### 五、生产工艺

1. 流程：鲜叶→分选→萎凋→杀青→揉捻（不揉捻）→烘干→精选→包装。
2. 加工技术要求：
  - (1) 萎凋：摊放厚度为 3 cm 至 5cm，摊放时间 4 至 8 小时，通风过程中要注意散热，防止机械损伤及发热红变。
  - (2) 杀青：温度控制在 120°C 至 150°C，杀青时间 1 至 2 分钟，致含水分 55% 至 65%。
  - (3) 烘干：温度控制在 110°C 至 130°C，时间 40 至 50 分钟，最终成品水分控制在 8% 以内。

### 六、质量特色

1. 感官特色：
  - (1) 芽茶：全芽披毫，干茶色泽棕红，形似玉笋、圆浑肥大、壮实；汤色黄亮，滋味醇和爽口、回甜、樟香浓郁。
  - (2) 叶茶（一芽一叶至一芽三叶干茶）：干茶色泽棕红，叶均整；汤色黄绿，滋味醇和爽口、回甜、樟香浓郁。
2. 理化指标：水份≤8.0%；芽茶水浸出物≥30%，叶茶水浸出物≥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

### 南江杜仲质量技术要求

#### 一、种源

杜仲 (*Ecommia ulmoides* Oliv.)。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高 800 至 1200 米；土层厚度>60cm，其中黑土层厚度>20cm；土壤质地为砂壤土；有机质含量≥1.5%；土壤 pH 值：6 至 7.5。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：采用实生苗培育或无性繁殖培育。

2. 栽植时间和密度：于冬季 11 至 12 月或春季 2 至 3 月、月均温度 10℃以上时栽植。栽植密度≤3330 株/公顷。
3. 施肥：每公顷每年施用腐熟有机肥≥15 吨。
4. 剥皮：10 年生以上的树木方可采皮，剥皮时间为 4 至 6 月。
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

将鲜皮堆置阴凉处 5 至 7 天发汗，取出晾干。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：厚度≥0.3cm，块大，粗皮少，表面呈淡棕色或灰色，质脆，断面胶丝密集。
2. 理化指标：浸出物≥15.0%；松脂醇二葡萄糖苷( $C_{32}H_{42}O_{16}$ )≥0.2%。
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

#### 南江厚朴质量技术要求

##### 一、种源

厚朴 (*Magnolia officinalis* Rehd. Et Wils)。

##### 二、立地条件

产地范围内海拔高 800 至 1200 米；土壤质地：山地黄壤、黄棕壤；有机质含量≥1.5%，土壤 pH 值 6 至 7.5。

##### 三、栽培管理

1. 育苗：采用实生苗培育或无性繁殖培育。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在 3 月中下旬，栽植密度≤3330 株/公顷。
3. 施肥：每公顷每年施用腐熟有机肥≥15 吨。
4. 剥皮：10 年生以上的树木方可采皮，剥皮时间为 4 至 6 月。
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

将剥下的鲜树皮在阴凉处堆置 3 至 5 天，发汗，自然晾干后卷筒。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：厚度≥0.3cm，呈单卷筒状或双卷筒状，外表面灰棕色，有细密的皱纹，椭圆形皮孔明显。内表面紫棕色，划之显油痕。断面显油润。气香，辛辣味浓。
2. 理化指标：水分≤14%，总灰分≤5%，酸不溶性灰分≤2%。按干燥品计算，含厚朴酚( $C_{18}H_{18}O_2$ )与和厚朴酚( $C_{18}H_{18}O_2$ )的总量≥3.0%。

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

### 河西走廊葡萄酒质量技术要求

#### 一、品种

1. 红色品种：赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅鹿辄（Merlot）、蛇龙珠（Cabernet Gernischt）、品丽珠（Cabernet Franc）、黑比诺（Pinot Noir）、佳美（Gamay）、西拉（Syrah）等。
2. 白色品种：霞多丽（Chardonnay）、贵人香（Italian Riesling）、雷司令（Grey Riesling）、赛美蓉（Semillon）、长相思（Sauvignon Blanc）、白诗南（Chenin Blanc）、琼瑶浆（Gewurz traminer）、灰比诺（Pinot Gris）、威代尔（Vidal）等。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 1000 至 1800m，土壤为石灰性沙砾土至沙壤土，土壤总含盐量≤0.3%，pH 值 7.5 至 8.5，土层厚度≥0.5m，土壤有机质含量≥0.3%。

#### 三、栽培管理

1. 苗木繁殖：采用扦插或嫁接繁殖，嫁接苗采用贝达、SO4、5BB 等抗逆性强的砧木。

##### 2. 定植：

(1) 定植方法：采用“深沟浅栽法”，定植沟深 25 至 30cm。株距 0.5m 至 1.0m，行距 3.0m 至 3.5m，每公顷定植 3375 至 6375 株。

(2) 定植时间：春季离地面 10 cm 处土壤温度稳定在 10℃以上时栽植（营养袋苗在土壤温度稳定在 20℃以上时定植）。

3. 整形修剪：采用篱架架式，双主蔓扇形或倾斜式独龙干树形。主蔓 50 cm 以下不留侧蔓；50 cm 以上每隔 15cm 至 20cm 留一个侧蔓，培养成结果母蔓和预备蔓。控制叶面积系数在 3 至 5 之间。

4. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施入有机肥 30 至 45 吨。

5. 灌水：采收前 20 天内禁止灌水。

6. 产量：树龄五年以上所产葡萄方可用于酿造，每公顷产量不超过 12000kg。

7. 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. 葡萄应在植株上自然成熟。酿造干型葡萄酒的白色品种果实总糖含量≥190g/L，红色品种果实总糖含量≥200g/L，滴定酸含量在 6.0g/L 至 10.0g/L，并在表现出该品种特有品质、风味特征时即可采收。

2. 酿造冰葡萄酒的果实总糖含量≥320g/L。

3. 选晴天早晨露水干后采收；各品种要分采、分运，采收后 24 小时内必须进行加工处理。

## 五、工艺流程

1. 干白葡萄酒：原料→分选→（除梗破碎）→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→调配→稳定→灌装。
2. 干红葡萄酒：原料→分选→（除梗破碎）→酒精发酵→皮渣分离→苹果酸-乳酸发酵→澄清→陈酿→调配→稳定→灌装。
3. 冰葡萄酒：原料→分选→除梗→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→调配→稳定→灌装。

## 六、质量特色

1. 感官特色：
  - (1) 干白葡萄酒：香气清新、优雅，口感纯正，酸度适中，清爽协调，品种典型性突出。
  - (2) 干红葡萄酒：香气浓郁、雅致，口感醇厚，单宁细腻，酒体和谐，余味悠长。
  - (3) 冰白葡萄酒：浓郁而优雅的干果香气，纯正、典型，酒香雅致、馥郁。甜而不腻，酒体协调，余味悠长。
  - (4) 冰红葡萄酒：宝石红色，果香浓郁，入口甜润，酒体丰满、细腻、协调，余味悠长。

## 2. 理化指标：

项 目	酒 种		
	干白葡萄酒	干红葡萄酒	冰葡萄酒
酒精度 (20℃) /% (体积分数)	≥10.5	≥10.5	≥10.0
总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	≤4.0g/L,或者当总糖和总酸 (以酒石酸计) 的差值≤2.0g/L 时, 含糖量最高为 9.0g/L		≥125.0
挥发酸(以乙酸计) / (g/L)	≤1.0	≤1.0	≤2.0
干浸出物/ (g/L)	≥18.0	≥19.0	≥30.0

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。