

阿让李子干技术规范

一、地理标志名称

中文名称：阿让李子干

原文名称：Pruneaux d'Agen - Pruneaux d'Agen mi-cuits

二、产品类别

新鲜或加工水果、蔬菜和谷物——干果

三、申请人[参见欧盟2002年官方公报文件(2002/C 46/03)]

申请人名称：阿让李子干联合会

地址：18, avenue de Bias BP 162, F-47304 Villeneuve sur Lot
Cedex, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2002年11月22获得欧洲共同体注册为受保护地理标志（PGI）。

五、产品描述

生产“阿让李子干”的原料为“昂特李”（Prune d'Ente）的鲜果。产品为形如鸡蛋的果干，呈暗褐色或黑色，有光泽，不粘手，质地柔软，其果肉颜色介于黄褐色和金黄色之间，该颜色系自然形成，而非通过焦糖上色形成。无霉菌或其他真菌。

阿让李子干在包装前先经过若干道加工工序，最常见的是复水化和去核处理。然后将大小均匀的李子干进行包装，产品含水量不超过35%，并在包装上注明。

阿让李子干果形完整，肉质多，外皮褶皱且无破损，具有该

特殊李子品种独特的品质特征。

阿让李子干可以散装形式（5公斤包装或者12.5公斤包装，使用聚乙烯薄膜包裹或现行规定许可的任何其他方式盛放）或者预包装形式（盛放于塑料袋或塑料托盘、木质容器、金属盒子、藤条篮子或托盘中，以塑料薄膜包裹，或现行规章许可的任何其他方式盛放）出售。

阿让李子干每500克果实颗粒不超过77颗。

阿让李子干另一种传统产品的果肉水分含量为30%至35%，称为“半熟型阿让李子干”（Pruneau d'Agen mi-cuit）。

六、地理区域的简要界定

法国洛特—加龙省（Lot-et-Garonne），Houilles区除外；

吉伦特省（Gironde）：Auros区、Branne区、Carbon-Blanc区、Castillon La Bataille区所有市镇、Cenon区、Créon区、La Réole区、Lussac区、Monségur区、Pellegrue区、Pujols区、Sauveterre de Guyenne区、Sainte-Foy-La-Grande区所有市镇；

多尔多涅省（Dordogne）：Beaumont区、Belves区、Bergerac区、Domme区、Eymet区、Issigeac区、La Force区、Le Bugue区、Le Buisson de Cadouin区、Monpazier区、Montpon Menesterol区、Sigoules区、Velines区、Villefranche de Lonchapt区、Villefranche du Périgord区所有市镇；

洛特省（Lot）：Bretenoux区、Castelnau Montratier区、Catus区、Cazals区、Figeac区、Gourdon区、Iscapelle Marival区、Lalbenque区、Livernon区、Luzech区、Montcuq区、Puy L'Evêque区、Saint-

Cere区、Saint Germain du Bel Air区、Salviac 区所有市镇；

格尔省（Ger）：Condom区、Eauze区、Fleurance区、Jegun区、Lectoure区、Mauvezin区、Miradoux区、Montréal区、Saint-Clar区、Valence sur Baise区、Vic Fezensac区所有市镇；

塔恩—加龙省（Tarn-et-Garonne），Caylus区、Saint Antonin Noble Val区和Villebrumier区除外。

七、与地理区域的联系

自然因素和人文因素

“昂特”李树在保护区域内的种植栽培可追溯到十二世纪，十字军战士将其从大马士革带回。从那时起到十六世纪，李子均在阳光下晒干。由于保护区域内气候时而潮湿，时而干燥，仅靠晒干方法无法满足要求。从十六世纪下半叶开始，人们逐渐采用面包烤炉，对李子（prunes）进行干燥处理。

加工现场应有工序和产品登记文件，以便在原料生产、干燥和加工三个环节对产品进行溯源。

生产方法

果园每年对李树进行修剪。李子果实根据成熟度分次采摘，完全成熟后方允许采摘。

采摘下来的李子果实放置在特殊的脱水室内干燥72小时，直至含水量低于23%。李子干必须是清洁、完好的，既没有腐烂或发酵，也没有附着活螨、活的或死的昆虫及昆虫排泄物。

“半熟型阿让李子干”的生产方法具有一定的特殊性，当含水量降至30%到35%时，即停止干燥。干燥后，将李子干分类、

分级储藏。在经过复水化和去核等加工工序处理后，李子干产品按照果实大小分类出售，并满足规定的水分含量要求。

关联性

（一）自然因素对产品特殊品质的影响：“昂特”李生产区域受地中海气候影响，气候多变。春夏两季较热、常年多雨、夏季夜晚经雷雨迅速转凉的气候特征赋予“昂特”李果实及阿让李子干酸甜适中的独特品质。生产区域冬季气候寒冷，正好满足“昂特”李树冬季休眠的需要，同时，较短的倒春寒时间减少了对花朵和幼果的损伤。“昂特”李树非常适宜在该地区的粘土—白垩土壤中生长。土壤类型可影响植物生长，因而是获得优质李子的关键，在适宜的土壤上生长出的李子又大又甜，而且外皮细嫩、柔软。

（二）产品历史渊源及知名度：产品的独特品质和便于储藏运输的特点，使阿让李子干享誉古今，畅销不衰。十八世纪末、特别是十九世纪后半叶，阿让李子干在国际上声名鹊起，从那时起，阿让李子干的国际知名度同其地理产地紧密相连。进入二十世纪六十年代后，阿让李子干的产业发展进入一个新阶段。

八、标签的具体规则标签

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构 [参见欧盟2002年官方公报文件（2002/C 46/03）]

Qualisud。