

2013 年第 91 号

质检总局关于批准对湘珍珠葡萄、常德酱板鸭、

罗代黑猪、祁东酥脆枣、大通湖大闸蟹

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湘珍珠葡萄、常德酱板鸭、罗代黑猪、祁东酥脆枣、大通湖大闸蟹地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准湘珍珠葡萄、常德酱板鸭、罗代黑猪、祁东酥脆枣、大通湖大闸蟹为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、湘珍珠葡萄

（一）产地范围。

湘珍珠葡萄产地范围为湖南省怀化市中方县、芷江侗族自治县、鹤城区和洪江市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

湘珍珠葡萄产地范围内的生产者，可向湖南省怀化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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。湘珍珠葡萄的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、常德酱板鸭

（一）产地范围。

常德酱板鸭产地范围为湖南省常德市武陵区护城乡、东郊乡、东江乡、河洑镇、丹洲乡、芦荻山乡、南坪岗乡、城东街道、城南街道、城西街道、城北街道、三岔路街道，鼎城区武陵镇，桃源县漳江镇、陬市镇、青林乡、临澧县安福镇、佘市桥镇、望城乡，安乡县深柳镇、黄山头镇、大鲸港镇共 22 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

常德酱板鸭产地范围内的生产者，可向湖南省常德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，经湖南省审核，报国家质检总局核准后予以公告。常德酱板鸭的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、罗代黑猪

（一）产地范围。

罗代黑猪产地范围为湖南省长沙县双江镇、金井镇、高桥镇、路口镇、春华镇、白沙镇、福临镇、开慧镇、北山镇共 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗代黑猪产地范围内的生产者，可向湖南省长沙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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。罗代黑猪的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、祁东酥脆枣

（一）产地范围。

祁东酥脆枣产地范围为湖南省祁东县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

祁东酥脆枣产地范围内的生产者，可向湖南省祁东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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。祁东酥脆枣的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、大通湖大闸蟹

（一）产地范围。

大通湖大闸蟹产地范围为湖南省益阳市大通湖区河坝镇、北洲子镇、金盆镇、千山红镇、沙堡洲办事处、南湾湖办事处共 6 个镇、办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大通湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向湖南省益阳市质量技术监督局大通湖区分局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。大通湖大闸蟹的法定检测机构由湖南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. 湘珍珠葡萄质量技术要求

2. 常德酱板鸭质量技术要求

3. 罗代黑猪质量技术要求

4. 祁东酥脆枣质量技术要求

5. 大通湖大闸蟹质量技术要求

质检总局

2013年7月12日

附件 1

湘珍珠葡萄质量技术要求

一、品种

刺葡萄 (*Vitis davidii* var. *davidii*) 。

二、立地条件

选择坡度小于 45°或平地，阳光充足，排水性良好，pH 值 5.5 至 7.5，地下水位小于等于 1m，土层深度≥45cm 的地方建园。

三、栽培管理

1. 苗木标准：干粗≥0.8cm，具有 4 个饱满芽，根系发达，无病虫害和机械损伤。
2. 施基肥：采用秸秆、山青、厩肥等有机肥料，挖长 80cm、宽 60cm、深 50cm 定植穴，每穴施肥 20kg 至 40kg。
3. 定植：落叶后至伤流前定植，每 667 m²（亩）栽 25 株至 30 株，株距 4m 至 4.5m，行距 5.5m 至 6m。
4. 栽培方式：采用露天棚架模式，双臂 H 形布蔓。
5. 环境安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

9 月中旬，每穗中至少有 75%以上的果粒呈现品种特有色泽时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果形圆润，果皮紫黑发亮，酷似黑珍珠。果皮厚而韧，果粉较厚，果皮与果肉易分离，肉质细嫩软滑，多汁多籽，清甜爽口，具有独特的清香。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 14.5%至 18.5%；总酸 0.3%至 0.35%；白藜芦醇 $\geq 12.9\mu\text{g/g}$ ；单果重 4g 至 7g；穗重 $\geq 220\text{g}$ ；糖酸比 $\geq 35\%$ 。

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应符合国家相关规定。

附件 2

常德酱板鸭质量技术要求

一、原料及辅料要求

1. 原料：

(1) 品种：本地麻鸭。

(2) 产地条件：产地范围内的天然湿地、湖泊、河流，有丰富的稻谷、鱼虾、田螺、水草、昆虫等生物资源，尤盛产淡水田螺。

(3) 原料鸭：放养或半放养 370 天至 700 天、活体重 1400g 至 1600g 的体格健实、毛色鲜亮的成年母鸭。

2. 辅料:

(1) **卤料原料:** 野山椒、野花椒、辣椒、本地茶油等天然卤料。

(2) **水:** 城市供水, 水源地为沅江、澧水。

二、加工工艺

1. 工艺流程: 原料鸭→宰杀、清理→腌制→撑板成型→烘烤→晾挂(取撑架、烧毛)→配料→卤制→内包装→杀菌、检验→封袋装箱→出厂。

2. 关键加工工艺:

(1) **腌制:** 用生姜、桂皮、盐、白糖、酱油、白酒等按比例配制腌制液, 进行腌制, 时间 1 至 2 小时。

(2) **撑板成型:** 用竹片或金属撑架将腌制好的白条鸭鸭身撑开固定, 穿上挂钩, 适当晾干。

(3) **烘烤:** 炭火烘烤, 烤炉升温至 65℃时, 将鸭子送入炉中, 80℃至 90℃烘烤 8 至 10 小时。

(4) **晾挂:** 半成品贮藏室晾挂 1 至 2 小时, 取掉撑架, 湿度 85%以上、温度 15℃至 24℃的环境中放置 24 小时以上。用酒精喷灯喷烧, 清除鸭体表面突出的毛桩。

(5) 卤制:

①调制卤水: 辣椒、香料、药材等辅料熬制 2 小时后, 加入盐、糖、料酒等调味料。

②卤制时间: 40 分钟至 90 分钟。

三、质量特色

1. 感官特色:

(1) 外观: 通体红光油亮, 色泽呈深红或酱褐色。撑板成型完整, 形体扁平柔和, 有质感。

(2) 口感: 酱香浓郁, 香辣爽口, 皮酥肉紧, 不腻不腥, 极有嚼劲。

2. 理化指标: 脂肪含量为 8.5%至 8.9%, 蛋白质含量为 30%至 41%。

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

罗代黑猪质量技术要求

一、品种

大围子猪。

二、产地条件

丘陵地形, 天然植被由马尾松、杉树、油茶树、楠竹、杂灌木等组成, 捞刀河水系的山涧溪流为主要饮水来源。

三、饲养管理

1. 饲养方式：集中饲养与农户散养相结合。
2. 猪舍要求：通风、干燥、明亮，夏季防暑降温，冬季防寒保暖。
3. 饲料条件：以本地稻谷和米糠为主，加入少量大豆制品，辅以萝卜、白菜、红薯藤等青绿饲料。
4. 饲养管理要点：
 - (1) 断奶：60 天断奶，不作种用的公猪去势。
 - (2) 育肥前期 (50kg 前)：日喂料 3 次，熟食为主，辅以精料。
 - (3) 育肥后期：日喂料 3 次，熟食辅以精料和青料，保证户外放养时间。
 - (4) 禁止性要求：全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用严格遵守相关标准和规定。
5. 出栏标准：8 月龄左右、活体重约 65kg 至 75kg。
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规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

1. 猪源标准：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪只。
2. 静养待宰：宰前空腹静养 24 小时，尽量减少应激。
3. 烫毛：烫毛水温 58℃至 63℃，烫毛时间为 8 分钟至 12 分钟。
4. 冷却保鲜：宰后 1 小时内用水冲洗胴体后在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活体猪: 全身毛色灰黑色, 皮肤粉红色, 四肢下端为白色, 俗称“乌云盖顶, 四蹄踏雪”。头型清秀, 蝴蝶耳, 头分长头和短头两种, 长头型俗称“阉鸡头”, 短头型俗称“寿字头”, 尾根粗、尾尖稍扁, 俗称“泥鳅尾”。

(2) 猪肉: 肉色鲜红, 有光泽, 大理石纹明显; 外表微干或有风干膜, 不粘手, 富有弹性; 煮沸烹饪后肉汤澄清透明, 香味浓郁。

2. 理化指标: 胴体瘦肉率 43%至 47%, 氨基酸总含量 $\geq 19\%$, 锌含量 14mg/kg 至 18mg/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

祁东酥脆枣质量技术要求

一、品种

中秋酥脆枣(*Ziziphus Jujuba* Mill. 'Zhongqiusucuizao')。

二、立地条件

产地范围内海拔≤500m，土壤质地为粘土、壤土、砾石土、砂壤土，土层厚度60cm以上，pH值6至7.8，有机质含量≥0.9%。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以酸枣作砧木，从健康的母株上采集接穗嫁接繁育。
2. 定植：春季定植时间为2月下旬至3月底，秋季为9月中旬至10月中旬，每667 m²(亩)定植株数≤110株。
3. 施肥：每667 m²(亩)年施有机肥≥1500kg。
4. 整形修剪：通过修剪使树体通风透光。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

9月中旬脆熟期开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈椭圆或长椭圆形，果面淡红或黄白色，果面光滑，无锈斑或污点，晶莹剔透。
2. 理化指标：单果重≥8g；可食率≥97%；可溶性固形物≥28%；总糖≥30%；还原糖≥9%；坏果率≤2%；总酸含量0.5%至1%；维生素C(mg/100g)≥280。
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

大通湖大闸蟹质量技术要求

一、品种

长江水系中华绒螯蟹 (*Eriocheir sinensis*) 。

二、养殖环境

产地范围内水质清新无污染，符合国家渔业水质标准的湖泊，水深 1.5m 至 2m，水体透明度 $\geq 50\text{cm}$ ，pH 值 7.0 至 8.5，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ ，软泥层 $\leq 20\text{cm}$ 。水体中生长有丰富的饵料生物。

三、养殖技术

1. 蟹种选择：在长江口地区选定蟹苗生产场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
2. 养殖方式：湖泊人工放流自然生长。
3. 蟹种放养：2 月底前投放规格为 150 至 200 只/kg 的蟹种，湖泊放流密度 ≤ 2000 只/ hm^2 。
4. 饲喂：湖泊放养不投喂，主要食水体中的螺、蚌、蚬等底栖动物和水草等。

5. 环境、安全要求：放养环境，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。

四、捕捞

捕捞时间从 10 月上旬至 11 月下旬，起捕规格雄蟹 $\geq 125\text{g}/\text{只}$ ，雌蟹 $\geq 100\text{g}/\text{只}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：体表光泽、背青腹白、黄毛金爪，活动有力、反应敏捷，口感肉质细嫩、有弹性、香鲜甜美。

2. 理化指标：粗蛋白含量雄蟹 $\geq 15.9\%$ ，雌蟹 $\geq 15.6\%$ ；粗脂肪含量雄蟹 $\geq 7.3\%$ ，雌蟹 $\geq 9.4\%$ 。

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。