

2009 年第 108 号

关于批准对永年大蒜、盘锦河豚、莱阳梨、双流二荆条辣椒、渠县黄花实施地理标志产品

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永年大蒜、盘锦河豚、莱阳梨、双流二荆条辣椒、渠县黄花地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对永年大蒜、盘锦河豚、莱阳梨、双流二荆条辣椒、渠县黄花实施地理标志产品保护。

一、永年大蒜

(一) 保护范围。

永年大蒜地理标志产品保护范围为河北省永年县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永年大蒜地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省永年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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。永年大蒜的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、盘锦河豚

(一) 保护范围。

盘锦河豚地理标志产品保护范围为辽宁省盘锦市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

盘锦河豚地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省盘锦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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。盘锦河豚的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、莱阳梨

(一) 保护范围。

莱阳梨地理标志产品保护范围为山东省莱阳市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

莱阳梨地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省莱阳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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。莱阳梨的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、双流二荆条辣椒

(一) 保护范围。

双流二荆条辣椒地理标志产品保护范围为四川省双流县胜利镇、黄甲镇、公兴镇、正兴镇、永安镇、煎茶镇、永兴镇、黄龙溪镇、籍田镇、大林镇、三星镇、合江镇、兴隆镇等 13 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

双流二荆条辣椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省双流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，由国家质检总局公告批准。双流二荆条辣椒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、渠县黄花

(一) 保护范围。

渠县黄花地理标志产品保护范围为四川省渠县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

渠县黄花地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省渠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，由国家质检总局公告批准。渠县黄花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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对永年大蒜、盘锦河豚、莱阳梨、双流二荆条辣椒、渠县黄花实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 永年大蒜质量技术要求

2. 盘锦河豚质量技术要求

3. 莱阳梨质量技术要求

4. 双流二荆条辣椒质量技术要求

5. 渠县黄花质量技术要求

二〇〇九年十一月十九日

附件 1:

永年大蒜质量技术要求

(一) 品种。

地方白皮蒜。

(二) 立地条件。

土质为褐土和潮土，壤土偏粘，地势平坦，土层 0cm 至 20cm 有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.0，耕层 $\geq 20\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种子要求：单瓣重 $\geq 6\text{g}$ 。

2. 整地播种：每公顷施有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ ，纯氮 $\geq 7.5\text{kg}$ ，五氧化二磷 $\geq 6.5\text{kg}$ 。9 月 20 日至 10 月 20 日播种，密度每公顷 ≤ 82.5 万株，播种开沟深度 4cm 至 5cm。

3. 水分管理：11 月下旬浇冻水；翌年 4 月初浇返青水。

4. 收获：5 月下旬，叶片变黄，假茎基部变软时，为大蒜收获适期。

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) 质量特色。

1. 感官特色：蒜头直径 4cm 至 6cm、4 至 6 瓣、蒜瓣大小均匀，蒜衣与蒜瓣紧密结合不易失水，耐储存。蒜瓣皮薄、肉嫩、汁多，辛香味浓郁。

2. 理化指标：蒜头产品每 100g 含大蒜素 $\geq 0.0794\%$ ，蛋白质 $\geq 7.0\text{g}$ ，脂肪 $\geq 0.14\text{g}$ ，粗纤维 $\leq 0.88\text{g}$ ，维生素 c $\geq 13.3\text{mg}$ ，氨基酸总量 $\geq 5.1\text{g}$ 。

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:

盘锦河豚质量技术要求

(一) 盘锦河豚的养殖。

1. 种源：红鳍东方鲀 (*Fugu rubripes*) 。

2. 养殖条件：保护区范围内水温 12℃至 28℃，溶解氧 $\geq 5\text{ mg/L}$ ，海水盐度 15%至 32%，氨氮 $\leq 1\text{ mg/L}$ ，亚硝酸氮 $\leq 0.1\text{ mg/L}$ ，pH 值 7.8 至 8.3。

3. 亲本：选择自然海区无伤病、体质健壮、体表光滑、鳍条无损伤、游动活泼、溯水性强的红鳍东方豚作为亲鱼。雌性为 3 龄以上，尾重在 1300g 以上，体长 300mm 以上；雄性为 2 龄以上，尾重在 1000g 以上，体长 250mm 以上。

4. 苗种：应来自保护范围内经农业部批准的河豚鱼良种繁育基地。选择无畸形、无病害、游动活泼、溯水性强、体表光洁、鳍条无伤、无充血的自繁自育苗种，苗种的规格为 50 mm 至 60mm。

5. 商品豚的养殖：

(1) 清塘消毒：4 月初对池底进行翻耙、曝晒，同时每公顷用生石灰 1000kg 至 1500kg 对池地进行泼洒消毒，然后排灌 1 至 2 次，冲掉池底腐质物。

(2) 苗种投放：投放时间为 5 月下旬至 6 月上旬，投苗量为一龄鱼 9000 至 12000 尾/公顷水面，二龄鱼 450 至 750 尾/公顷水面。

(3) 饲喂：投放冰冻新鲜的杂鱼杂虾。

(4) 水质调节：池塘水深要保持 1500mm 以上，每 7 至 10 天进行 1 次换水，换水量要达到总水体的 30%至 40%，水体中的含氧量要保持在 5mg/L 以上，pH 值要保持在 7.8 至 8.3 之间。

6. 捕捞：养殖规格达到 500g/尾以上即可进行捕捞，500g/尾以下的河豚鱼要转到大棚土池或室内越冬，继续养殖。

7. 毒素控制：

(1) 生长环境毒源控制：

①清塘消毒：放养前要进行清塘，铲除池底淤泥以及底栖贝类、藻类、细菌、放线菌等。然后用生石灰均匀喷洒消毒。

②水质控制：在进水口安装紫外线消毒装置和臭氧杀菌装置，对海水消毒处理，减少微生物毒源。同时增加海水消化细菌培养，形成优势群落，降低致毒微生物数量。

(2) 饵料毒源控制：饵料要相对固定且保证是冷冻新鲜，严禁投放各种贝类饵料。

(3) 肝脏、卵巢器官毒性监测：每半年要对河豚活鱼的肝脏、卵巢器官的毒素含量进行一次监测。

8. 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) 盘锦河豚冰鲜鱼的加工。

1. 盘锦河豚冰鲜鱼的加工要集中进行。

2. 加工人员必须经过河豚鱼安全加工操作专业培训合格并取得上岗证后方可从事河豚鱼的相关加工工作。

3. 冰鲜鱼的加工要符合以下程序：清洗鱼体的表面污迹→剪下鱼鳍→除去鱼眼→划开肚皮→除去内脏→去鱼鳃→挤出骨血→除去体内衣膜→清洗鱼体。

4. 加工后的河豚鱼可食部分要即时放入保温箱内（温度应保持在 0℃至 5℃），上面要盖上一层碎冰，然后进行密封包装，并加贴盘锦河豚专用产品标识。

5. 销售盘锦河豚鱼的单位要按照相关规定取得许可。其包装、运输和贮存要符合卫生部制定的《水产品卫生管理办法》的有关规定。

(三) 盘锦河豚活鱼的消费。

1. 活鱼的消费必须由国家卫生部批准的河豚鱼定点试食试用单位或指定的连锁分店进行。

2. 河豚鱼的加工操作间必须符合《餐饮业食品卫生管理办法》的规定。

3. 加工人员必须经过河豚鱼安全加工操作专业培训合格，并取得河豚鱼特种烹饪厨师证，持证上岗。加工人员要按照冰鲜鱼的加工程序进行。

4. 加工人员要认真做好工作记录，并认真做好河豚鱼加工后的废弃物处理。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 肉质：肉质洁白，口感细腻，味道极鲜。

(2) 鱼体：体背部为青黑色并常带有黑白花点，腹部为白色，胸上方有一对对称的圆圈状“大圆斑”，臀鳍为白色。

2. 理化指标：产品为无毒级。蛋白质 $\geq 18.0\text{g}/100\text{g}$ 鱼肉中,维生素 B1 $\geq 1.26\text{g}/100\text{g}$ 鱼肉中,氨基酸 $\geq 11.0\text{g}/100\text{g}$ 鱼肉中,脂肪 $\geq 0.26\text{g}/100\text{g}$ 鱼肉中,不饱和脂肪酸 $\geq 15.36\text{g}/100\text{g}$ 鱼肉中。

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 3:

莱阳梨质量技术要求

(一) 品种。

荏(慈)梨。

(二) 立地条件。

土壤类型为风沙土，质地为松砂和紧砂，土层厚度 ≥ 50 厘米，排水良好，土壤 pH 值为 6.0 至 7.0,有机质含量 $\geq 0.7\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以杜梨或秋子梨为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。

2. 栽植时间：在 11 月下旬至 12 月下旬或第二年 2 月下旬至 3 月下旬进行栽植。

3. 栽植密度：每公顷 ≤ 825 株。

4. 掐花萼：谢花后 20 天进行，7 天内掐完。

5. 肥水管理：每公顷施腐熟有机肥不少于 30 吨，合理配施无机肥料，适时灌溉。

6. 整形修剪：冬剪和夏剪相结合，确保树体通风透光。

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) 果实采收。

九月下旬至十月上旬，可溶性固形物含量 $\geq 13.5\%$ 后开始采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 果皮色泽：绿色至黄绿色。

(2) 果实外形：果呈倒卵形，萼洼深陷有锈斑，果点大而密，果梗周围或一侧凸起，果梗稍斜或直。

(3) 口感：肉质细嫩致密，石细胞少，汁多可口。

2. 理化指标：果实横径 $\geq 80\text{mm}$ ，硬度 7.00 至 11.00 $\text{kg f}/\text{cm}^2$ ，可溶性固形物含量 $\geq 13.5\%$ ，总酸含量 $\leq 0.14\%$ 。

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:

双流二荆条辣椒质量技术要求

(一) 品种。

二荆条。

（二）立地条件。

海拔高度 445 米至 550 米；地势高燥，排灌方便，土层深厚疏松的微酸黄壤土，pH 值 6.1 至 6.8；有机质含量 $\geq 1.5\%$ 以上。

（三）栽培管理。

1. 种子选择：选择提纯复壮繁育的二荆条辣椒种子，种子质量应符合国家的有关要求。

2. 轮作：与茄科蔬菜之间实行 3 至 4 年轮作。

3. 播种：塑料大棚冷床育苗于 10 月中、下旬播种，温床育苗于 11 月下旬至 12 月中下旬播种。播种量每 667m²栽培面积用种子 70g 至 80g。每平方米苗床播种 7g 至 8g。

4. 分苗：当幼苗生长到 3 至 4 片真叶时，2 株为一穴，按株行距 10cm \times 10cm 于棚内分苗。

5. 定植：结合整地施足基肥，每 667 m²施腐熟有机肥 3000 kg 至 4000kg、过磷酸钙 40kg 至 50kg、硫酸钾 15kg 至 30kg；底肥宜采用 2/3 撒施、1/3 条施的方法。3 月中、下旬地温稳定通过 12℃时，采用深沟窄厢、地膜覆盖栽培；定植密度：每 667 m²2600 至 2800 穴，每穴栽双株。

6. 田间管理：定植到结果前应轻浇、勤浇，追肥由淡到浓。初花期可追施 0.1%硼肥，开始结果后，重施挂果肥，中后期可用 0.2%磷酸二氢钾加 0.1%至 0.2%尿素作根外追肥。及时整枝打杈，摘除枯黄病叶，中耕除草，培土上厢，适度通风，保持厢沟排水畅通。

7. 采收：7 月 5 日至 8 月 15 日，果实变为深红色时，分批及时采收。

8. 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）质量特色。

1. 感官特色：果形细长，果顶渐细尖，多数果顶呈 J 型钩状；纵径 15 cm 至 18 cm，横径 1.0 cm 至 1.2cm，单果重 7g 至 9g；青熟果绿色，老熟果鲜红色，果面较光滑，皮薄，质地细，辣微适中、香味浓。

2. 理化指标：维生素 C：130.0 至 150.0 mg/100g；辣椒素：0.03%至 0.04%；粗纤维：5.5%至 8.0%；水分：82.0%至 85.0%；总糖（以蔗糖计）2.30%至 2.80%。

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：

渠县黄花质量技术要求

（一）品种。

宕渠花、武坪早、青龙花、三月花。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 250 至 1000m。地势平坦或缓坡，保水保肥能力强，排灌条件好的粘土或壤土。土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 6 至 8 之间。

（三）栽培管理。

1.选种：选择高产优质，抗病虫能力强的品种，合理搭配早、中、晚熟品种，主推地方品种。

2. 育苗：以 2 至 4 月和 9 至 10 月为最佳育苗期。育苗采用分株（蔸）繁殖、切片繁殖以及花苔扦插和芽块繁殖等无性繁殖方法。生产上不采用种子繁殖。

3. 栽植：以春、秋两季栽植为。实行宽窄行窝栽或宽窄行条栽，栽植密度为每 667m^2 栽植 6000 至 8000 株。栽植前对根部进行修整和处理，按种苗大小分级栽植。栽植后，每 667m^2 用腐熟清淡人畜粪水 1500kg 作定根肥。

4. 中耕除草：在苗高 16.7cm，抽葶前 5 至 10 天，采花结束时进行中耕除草，做到田间清洁无杂草。

5. 施肥：合理施用化肥。实行降氮、稳磷、补钾，N:P:K 的比例达到 2: 1: 1。增施腐熟有机肥，提倡根外追肥。严禁施用氯化铵、硝酸铵、碳铵和化肥干施。春苗肥：每 667m^2 用人畜粪 1000kg 兑尿素 10kg 或 10kg 复合肥淋入。抽葶肥：在葶高 16.7 cm 时，每 667m^2 用腐熟人畜粪 3000kg 加尿素 7.5kg 淋入。稳蕾肥：在采摘后 10d，用含有磷、钾的微肥作根外喷雾 2 至 3 次，每次间隔 7 至 10d。秋苗肥：在秋苗长至 20 cm 时，每 667m^2 用粪水 3000kg 兑尿素 10kg 灌窝。

6. 冬管：秋苗枯死后割茬，清除地间杂草。在 12 月份前，用肥沃的有机土进行培土壅蔸。每 667m^2 用土 5000kg 覆蔸，厚度不低于 10cm。

7. 采摘：鲜花在开放前上午 12 时采摘结束。做到细采、轻放、浅装、快运。

8. 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。

1. 传统加工：将鲜花通过高温（75⁰C 至 85⁰C）脱毒杀青后，经休汗（30 分钟）通过晾晒或烘干而干制黄花。

2. 现代加工：运用热风干燥或低温（冻干）干燥技术将鲜花进行干制和保鲜。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：色泽淡黄或金黄，条色均匀，有光泽，无青条菜和杂质，具有黄花菜特有的香味。

项目	分 级 规 格	
	一级	二级
色泽	色泽淡黄或金黄，条色均匀，有光泽，无青条菜。	色泽金黄或棕黄，条色均匀，有光泽，青条菜根数不超过 2%
气味	具有黄花特有的香味	具有黄花香味，无异味。
形状	干蕾条形均匀，开花菜和油条菜的根数分别不超过 1%。	干蕾条形均匀，开花菜和油条菜的根数分别不超过 4%。
肉质	肉质肥厚，每千克干花不多于 2300 根。	肉质厚，每千克干花不多于 2500 根。

2. 理化指标：

项 目	指 标
含水量	≤15.0%
总酸含量	≤3.0%（以柠檬酸计算）
总糖含量	≥37.5%
蛋白质含量	≥11.0%

脂肪含量	$\geq 4.5\text{g}/100\text{克}$
维生素 B ₂ 含量	$\geq 2, \text{mg}/100\text{克}$
胡萝卜素含量	$\geq 380\text{ug}/100\text{克}$

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。