

关于批准对南湖菱、东海（老）淮猪肉、乐平雪梨瓜、白蕉海鲈、乡城松茸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南湖菱、东海（老）淮猪肉、乐平雪梨瓜、白蕉海鲈、乡城松茸地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对南湖菱、东海（老）淮猪肉、乐平雪梨瓜、白蕉海鲈、乡城松茸实施地理标志产品保护。

一、南湖菱

（一）保护范围。

南湖菱地理标志产品保护范围为浙江省嘉兴市现辖行政区域内，东经120°31'至120°56'，北纬30°35'至30°58'之间的区域。

（二）专用标志使用。

南湖菱地理标志产品保护范围内的生产者，可向嘉兴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，经浙江出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。南湖菱的法定检测机构由浙江出入境检验检疫局指定。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、东海（老）淮猪肉

（一）保护范围。

东海（老）淮猪肉地理标志产品保护范围为江苏省东海县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

东海（老）淮猪肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省东海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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。东海（老）淮猪肉的法定检测机构由江苏省质量技术监督局指定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

三、乐平雪梨瓜

（一）保护范围。

乐平雪梨瓜地理标志产品保护范围为广东省佛山市三水区乐平镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐平雪梨瓜地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省佛山市三水区提出使用“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。乐平雪梨瓜的法定检测机构由广东省质量技术监督局指定。

（三）质量技术要求（见附件3）。

四、白蕉海鲈

（一）保护范围。

白蕉海鲈地理标志产品保护范围为广东省珠海市斗门区现辖行政区域内，东经 $113^{\circ}05'$ 至 $113^{\circ}25'$ ，北纬 $21^{\circ}59'$ 至 $22^{\circ}25'$ 之间的区域。

(二) 专用标志使用。

白蕉海鲈地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省珠海市斗门区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。白蕉海鲈的法定检测机构由广东省质量技术监督局指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、乡城松茸

(一) 保护范围。

乡城松茸地理标志产品保护范围为四川省乡城县香巴拉镇、沙贡乡、水洼乡、尼斯乡、青德乡、青麦乡、洞松乡、热乌乡、白依乡、热达乡、正斗乡、定波乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

乡城松茸地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川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，经四川出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。乡城松茸的法定检测机构由四川出入境检验检疫局指定。

(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南湖菱、东海（老）淮猪肉、乐平雪梨瓜、白蕉海鲈、乡城松茸实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 南湖菱质量技术要求

2. 东海（老）淮猪肉质量技术要求
3. 乐平雪梨瓜质量技术要求
4. 白蕉海鲈质量技术要求
5. 乡城松茸质量技术要求

二〇〇九年九月二十一日

附件 1:

南湖菱质量技术要求

(一) 品种。

元宝菱。

(二) 立地条件。

选择保护区内地势平坦，水深不超过 250cm 的池塘、河湾和低洼水田。土壤 pH 值 5.6 至 7.5，土壤淤泥层深度 20cm 以上，有机质含量 1.5% 以上。

(三) 栽培管理。

1. 定植前准备:

- (1) 选种: 选择单个果重在 12g 以上的种菱作为菱种。
- (2) 清塘: 清除野菱。
- (3) 施肥: 每 667m² (亩) 施用有机肥 1000 kg。

2. 播种:

- (1) 时间: 在 3 月下旬至 4 月上旬, 日平均气温稳定回升至 8℃以上。

(2) 方法:

- ①直播: 每公顷播种量≤300kg。
- ②育苗移栽: 每 667m² (亩) 苗床播种量为 80 kg 至 100kg。播后 50 天左右菱苗 3 叶 1 心时移栽。移栽按 1.5m 至 2.0m 株行距穴栽, 每穴 3 苗。

3. 整理菱盘: 在 7 月下旬高温季节到来之前, 下水整理菱盘。及时剪去刚出水面、直径在 20cm 以下的小菱盘。

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。

(四) 采收。

- 1. 嫩菱。9 月上旬果实初步硬化, 果表皮仍保持淡绿色, 莖片脱落时, 分批采收。
- 2. 老菱。10 月底果实已充分硬化, 果皮呈黄绿色, 果实和果柄的连接处已出现环形裂纹, 分批采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 嫩菱: 果实初步硬化, 表皮翠绿, 皮薄肉嫩, 汁多甜脆, 用指甲掐刻果皮可轻度陷入, 放水中上浮。

(2) 老菱: 果实已充分硬化, 果皮呈黄绿色, 果实与果柄出现环形裂纹, 放入水中下沉。

2. 理化指标: 南湖菱果肉中基本营养成分的含量:

类别	规格 g/个	蛋白质 g/100g	碳水化合物 g/100g	灰分 g/100g	水分 g/100g	维生素 C mg/100g
嫩菱	≥10	2.15	10.41	0.60	84.90	2.24
老菱	≥12	3.6	23	3.96	69.2	7.19

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:

东海(老)淮猪肉质量技术要求

(一) 品种。

淮猪(淮北猪)。

(二) 饲养管理技术。

1. 仔猪:

(1) 哺乳仔猪: 3 日补铁, 7 日补料, 乳猪料粗蛋白含量 19.0%至 21.0%。

(2) 断奶仔猪: 45 至 60 日龄断奶, 体重 8kg 至 13kg, 饲喂日粮 0.4kg 至 0.6kg, 饲料粗蛋白含量 17.0%至 18.5%。

2. 生长育肥猪:

(1) 体重 20kg 至 35kg 阶段, 饲喂日粮 1kg 至 1.5kg, 粗蛋白含量 15.0%至 16.0%。

(2) 体重 36 kg 至 50kg 阶段, 饲喂日粮 1.5kg 至 2.0kg, 粗蛋白含量 13.5%至 14.0%。

(3) 体重 51 kg 至 70kg 阶段, 饲喂日粮 1.75kg 至 2.0kg, 粗蛋白含量 12.5%至 13.5%, 花生糠或山芋糠添加量占日粮的 4.0%至 6.0%。

(4) 体重 71kg 至 90kg, 饲喂日粮 1.5kg 至 1.75kg, 粗蛋白含量 12.0%至 13.0%, 花生糠或山芋糠添加量占日粮的 8.0%至 12%。

(5) 育肥猪屠宰在 9 至 10 月龄, 体重在 80kg 至 90kg。

(6) 预防、治疗药物及药物添加剂的使用严格遵守相关标准和规定。育肥猪屠宰前 35 天禁用任何药物。

(7) 全程补充青绿饲料: 前期日添加 0.15kg 至 0.3 kg, 中期 0.3 kg 至 0.5kg, 后期 0.5 kg 至 1.0kg。

(8) 育肥猪饲养: 每圈设置运动场, 平均 1 至 2m²/头。

3. 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。

(三) 猪肉安全生产。

1. 屠宰加工:

(1) 工艺流程: 宰前停食 24 小时→冲淋→致昏→刺杀放血→浸烫脱毛→去头蹄、内脏→检验→劈半→预冷→分割包装→贮存运输

(2) 要求:

① 浸烫水温在 56℃至 63℃, 烫毛时间为 8 至 12 分钟。

② 片猪肉应经 12 至 18 小时冷却后进行分割包裹。包裹材料应是透吸、无色、无味、无毒。

(四) 贮存。

产品的贮存物应清洁卫生。冻猪肉产品应在-18℃以下的冷库中贮存, 保质期不超过 180 天; 鲜肉产品应在-2℃至 2℃, 相对湿度 85%至 90%的冷却间贮存, 保质期不超过 5 天。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 皮厚在 0.4 cm 至 0.6cm; 肌肉色泽鲜红色或深红色, 脂肪洁白, 有光泽, 大理石纹明显; 煮沸烹饪后肉汤澄清透明, 脂肪团聚于表面, 香味浓郁。

2. 理化指标:

项目	指 标
----	-----

肉色(分)	4
肌肉 PH 值	5.6—6.5
失水力(%)	10~15.0
嫩度(kg·F)	≤3.5
肌肉脂肪(%)	3.5—5.0

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：

乐平雪梨瓜质量技术要求

(一) 品种。

银辉。

(二) 立地条件。

土壤为冲积沙土、河滩地、丘陵地，土壤有机质含量≥1.2%，土壤 pH 值 5.5 至 6.8。

(三) 栽培管理。

1. 栽植时间：2 至 9 月份。

2. 栽培方式：起高畦，地膜覆盖，爬地而栽。

3. 栽植密度：每 667m² (亩) 最高不超过 250 株。

4. 育苗移栽：以本地白瓜为砧木嫁接育苗移栽。

5. 整枝：4 蔓 (子蔓) 整枝，子蔓 6 至 18 节位的孙蔓坐果。

6. 留瓜：每株留 12 至 16 果。

7. 施肥：基肥以优质有机肥为主，每 667m² (亩) 2000 kg 至 2500kg。

8. 控水：成熟前一周不灌水。

9. 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。

开花授粉后 25 至 30 天，表皮有光泽，瓜柄附近开始转淡黄色时即可采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指 标
果形	瓜形近圆，顶部稍小，单瓜重 300~500 克。
果皮	表皮光滑，前期深绿色，并逐渐变浅绿、白绿、白色。完全成熟时表皮白中带有些许金黄色。
剖面	果实肉质结实，肉色青中带白。

口感	香气浓郁，爽甜汁多，纤维少、风味好。
----	--------------------

2. 理化指标:

项 目	指 标
可溶性固形物 (%)	12~16
总酸(以柠檬酸计) (%)	≤0.2

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:

白蕉海鲈质量技术要求

(一) 种源。

花鲈 (*Lateolabrax japonicus*) 隶属于鲈形目，鮨科，花鲈属。

(二) 养殖环境。

限于保护区内可与西江水域相通循环交换的自然水域，并符合 GB/T18407.4 的要求，水温 7℃至 33℃，水溶氧量≥5mg/L，透明度≥20cm。

(三) 养殖技术。

1. 鱼苗来源: 鱼苗应来源于国家级、省级良种场或专业性鱼类繁育场。
2. 放养规格和密度: 全长为 2.5cm 至 3.0cm 的鱼苗，放养密度为 15×104 尾/hm² 至 30×104 尾/hm²。

3. 饲养要求: 每天在早上和下午各投料一次，饵料分天然动物性饲料或配合饲料，并定期添加适量的维生素 E 和维生素 C。日投饲量应根据水温、水质和海鲈生长情况及时调整。每隔 10d 至 15d 换水一次，每次换水量为 5% 至 10%；保持溶氧量 5mg / L 以上。

4. 养成收获: 鱼体重≥500g 时方可捕捞，采取人工拉网收鱼的方法，捕大留小统级上市，剩余的继续养殖，3 至 4 次捕捞完毕。

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。

(四) 质量特色。

1. 感官特色: 背部呈青色，腹部纯白色，体色光亮。鱼体背厚、肚肥、口大、吻尖。体背侧为青灰色，腹部灰白色，肉厚，质地鲜嫩、透明，入口嫩滑清甜，清香无腥味。冰鲜品保持活鱼色泽，尾重≥500 克。

2. 理化指标:

(1) 活鱼:

项目名称	指 标
含肉率 (%) ≥	62
蛋白质 (%) ≥	18

脂肪 (%) ≥	1.8
氨基酸总和 (mg/g) ≥	175

(2) 冰鲜鱼：挥发性盐基氮 (mg/100g) ≤30, 组胺 (mg/100g) ≤30, 蛋白质、脂肪、氨基酸总和同活鱼。

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:

乡城松茸质量技术要求

(一) 种源。

Tricholoma matsutack (S.Ito et Imai)Sing.

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔在 3200m 至 4500m 的青冈林下的青冈林落叶腐殖质土壤，土壤无污染, pH 值 5.0 至 6.0。注意保护立地环境，禁止使用任何污染环境的农药和化肥。

(三) 采收。

1. 采收时间：为每年 8 月 1 日以后。

2. 采收标准：3 厘米以下的童茸不得采收。不采收全开伞以保证种茸预留。

(四) 加工。

1. 鲜松茸加工工艺流程:鲜松茸→刮泥脚→漂洗杀菌→成品

2. 速冻松茸加工工艺流程:鲜松茸→刮泥脚→漂洗→漂洗杀菌→速冻→分级包装
→冻藏→成品

3. 关键环节的加工工艺条件:

速冻：其工艺要求条件为-35℃速冻，使产品中心温度达到-18℃。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:长度≥3 厘米，颜色为白色或浅黄或浅棕或浅褐，菌体粗壮，完整，饱满有弹性。

2. 理化指标：碳水化合物 (g/100g) ≥6.9; 灰分 (g/100g) ≥1.7; 蛋白质 (g/100g) ≥0.9; 脂肪 (g/100g) ≤0.1。

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。