

关于批准对东海大米、丹江口翘嘴鮊、莆田桂圆、
莆田枇杷、中山脆肉鲩实施地理标志
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[东海大米](#)、丹江口翘嘴鮊、莆田桂圆、莆田枇杷、中山脆肉鲩地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对东海大米、丹江口翘嘴鮊、莆田桂圆、莆田枇杷、中山脆肉鲩实施地理标志产品保护。

一、东海大米

(一) 保护范围。

东海大米地理标志产品保护范围以江苏省东海县人民政府《关于明确东海大米地理标志产品保护区域的请示》（东政发〔2008〕64号）提出的范围为准，为江苏省东海县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东海大米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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、丹江口翘嘴鮊

(一) 保护范围。

丹江口翘嘴鮊地理标志产品保护范围以湖北省丹江口市人民政府《关于界定“丹江口翘嘴鮊”地理标志产品保护范围的函》（丹政函〔2007〕51号）提出的范围为准，为湖北省丹江口市土台乡、均县镇、习家店镇、凉水河镇、六里坪镇、土关垭镇、牛河林业开发管理区、浪河镇、丁家营镇、石鼓镇、官山镇、盐池河镇、均州路办事处、三官殿街道办事处、大坝办事处、丹赵路办事处、武当山街道办事处等17个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丹江口翘嘴鮊地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省丹江口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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件2）。

三、莆田桂圆

(一) 保护范围。

莆田桂圆地理标志产品保护范围以福建省莆田市人民政府《关于请求界定莆田桂圆地理标志产品产地保护范围的函》（莆政函〔2007〕142号）提出的范围为准，为福建省莆田市涵江区江口镇、萩芦镇、梧塘镇、国欢镇、涵西街道办事处、涵东街道办事处，荔城区西天尾镇、新度镇、黄石镇；城厢区灵川镇、东海镇、华亭镇、常太镇、霞

林街道办事处、凤凰山街道办事处、龙桥街道办事处，仙游县枫亭镇、榜头镇、盖尾镇、郊尾镇、园庄镇、赖店镇、大济镇、鲤城办事处、鲤南办事处等 25 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

莆田桂圆地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省莆田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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、莆田枇杷

（一）保护范围。

莆田枇杷地理标志产品保护范围以福建省莆田市人民政府《关于请求界定莆田枇杷地理标志产品产地保护范围的函》（莆政函〔2007〕143 号）提出的范围为准，为福建省莆田市涵江区萩芦镇、新县镇、庄边镇、白沙镇、江口镇、梧塘镇、国欢镇，荔城区西天尾镇、新度镇、拱辰街道办事处；城厢区常太镇、华亭镇、凤凰山街道办事处、龙桥街道办事处、霞林街道办事处，仙游县枫亭镇、郊尾镇、盖尾镇、榜头镇、园庄镇、赖店镇、大济镇、龙华镇、书峰乡等 24 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

莆田枇杷地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省莆田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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、中山脆肉鲩

（一）保护范围。

中山脆肉鲩地理标志产品保护范围以广东省中山市人民政府《关于划定中山脆肉鲩产地范围的函》（中府函〔2007〕161 号）提出的范围为准，为广东省中山市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

中山脆肉鲩地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省中山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，由国家质检总局公告批准。

（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东海大米、丹江口翘嘴鮊、莆田桂圆、莆田枇杷、中山脆肉鲩实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1.东海大米质量技术要求

2.丹江口翘嘴鮊质量技术要求

3.莆田桂圆质量技术要求

4.莆田枇杷质量技术要求

5.中山脆肉鲩质量技术要求

二〇〇八年十二月十日

附件 1:

东海大米质量技术要求

(一) 品种。

徐稻 3 号、徐稻 4 号、连梗 4 号、连梗 6 号、淮优梗 2 号等经审定适合当地种植的粳稻品种。

(二) 立地条件。

土壤为砂姜黑土，耕层厚度 15cm 以上，土壤 pH 值 6.8 至 7.5，土壤有机质含量大于 1.0%

(三) 栽培管理。

1. 播种：在 5 月上中旬，旱育秧每公顷净播种量 750 kg 至 900kg；湿润育秧每公顷净播种量 300kg 至 375kg。

2. 水稻移栽：旱秧每公顷栽插 30.0 至 31.5 万穴，移栽叶龄 6.0 至 6.5 叶；湿润秧每公顷栽插 31.5 至 33 万穴/667m²，移栽叶龄 6.5 至 7 叶。每穴 2 至 3 苗，在 6 月 25 日前移栽结束。

3. 水肥管理：水浆管理采取“浅水栽秧、深水活棵、薄水分蘖、湿润灌溉”。总茎蘖苗达到适宜穗数的 80% 时，分次断水搁田。孕穗期保持浅水层，抽穗至成熟期采取湿润灌溉、干干湿湿。收割前 7 天断水。

每公顷施有机肥不少于 15000kg，实行测土配方施肥，总纯氮用量≤270kg/公顷，适当减少氮肥用量，提高氮肥在穗肥中的比例，增加钾肥用量。

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) 收获。

做到单品种、单收获、单脱粒、单加工。90% 达到完熟时即可收获，晾晒降低水分，水分含量≤14.5%。

(五) 加工技术流程。

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→成品→包装。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 组织形态和色泽：米粒晶莹透亮，光泽度好，粒型短粗，垩白粒率小，垩白度小，视觉感官好。

(2) 滋味和气味：蒸煮时饭有清香味，米饭饭粒晶莹，口感绵软有弹性，饭味清香适口、香味持久，米饭冷后不硬且有光泽，口感好。

2. 理化指标：出糙率 $\geq 80\%$ ，精米率 $\geq 70\%$ ，整精米率 $\geq 65\%$ 。垩白粒率小于28%，垩白度小于5%，长宽比1.5至1.7:1。直链淀粉含量为13.0%至18.0%，胶稠度 $\geq 66\text{mm}$ ，精米中蛋白质含量 $< 9.0\%$ 。

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件2：

丹江口翘嘴鮊质量技术要求

(一) 品种。

翘嘴鮊，属鲤形目、鲤科、鮈亚科、鮊属。

(二) 养殖环境条件。

1. 环境：限于丹江口库区（汉库）水域。海拔95m至170m，平均水深35m，流速0.1至0.5m/s。

2. 水质：年均水温16.2℃，pH值7.5至8.0，透明度 $\geq 0.8\text{m}$ ，溶解氧 $\geq 7.8\text{mg/L}$ ，氨氮 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ，总磷 $\leq 0.05\text{mg/L}$ ，总氮 $\leq 1.3\text{mg/L}$ ，高锰酸盐指数 $\leq 2\text{mg/L}$ 。

(三) 繁殖技术。

1. 亲鱼来源与年龄：亲鱼来源于丹江口库区(汉库)野生或人工捕捞驯化繁育。亲鱼体质健壮，性腺发育好，体色正常，4到8龄，雌雄比例2至3:1。

2. 产卵：卵无粘性。每年6至7月产卵一次。产卵水温22℃至28℃。

3. 孵化：取卵时防止太阳直射，孵化温度20℃至30℃，溶解氧7mg/L以上。

4. 鱼苗：肉眼观察95%以上卵黄囊消失、鳔充气，能平游和主动摄食；且色泽光亮，群游活泼，90%以上有逆水能力；畸形、病伤率小于1%；95%以上全长 $\geq 0.7\text{cm}$ ，体长差别 $\leq 20\%$ ，体重差别 $\leq 30\%$ 。

(四) 养殖技术。

1. 放养密度：网箱放养密度与规格关系如下：

体长(mm)	30—59	60—149	150—199	≥ 200
密度(尾/ m^2)	≤ 400	≤ 150	≤ 70	≤ 30

2. 饲料使用：饲料分天然或配合饲料。天然饲料以小鱼小虾为主，投饵量以70%至80%的鱼不抢食为度，成鱼投饵次数、时间，每天上、下午各一次，鱼种每天3至6次。

3. 捕捞方式：仅限于网箱养殖或保护区域内野生捕捞，规格要求 $\geq 500\text{g/尾}$ 。

4. 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。

(五) 初级加工腌制品生产工艺。

采用保护区域范围内的翘嘴鮊为原料，利用保护区域范围内的特殊自然环境制成的初级加工鱼。工艺流程：鲜鱼→破洗→入盐→风干→分捡→包装→入库。

- (1) 去鳞、去鳃、去内脏，清洗干净，室内温度≤20℃；
- (2) 加入4%的食盐，不添加其它任何物质，腌制时间≤72小时；
- (3) 风干，热干燥温度5℃至28℃，风干时间≤8小时；
- (4) 分级、真空包装；
- (5) 入库贮藏温度保持-8℃至-10℃。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 鲜鱼：肉质细嫩鲜美。背部呈青色，腹部纯白色，体色光亮。分为三个等级：优级、一级、二级：

等级 项目	优级	一级	二级
质量	>2300g	1300g—2300g	500g—1300g

(2) 冰鲜鱼：以鲜鱼加冰块包装成箱，保鲜贮运。不改变鲜鱼形态，保持鲜鱼色泽和肉质风味。等级、规格同鲜鱼。

(3) 初级加工腌制品：保持整体鱼的形态，不破坏鲜鱼组织，肉质细腻，呈黄色，色泽均匀，切面紧密，咸鲜适中，无异味、无霉变。

2. 理化指标：

(1) 鲜鱼：

项目名称	指标
蛋白质/ (%) ≥	17. 00
脂肪/ (%) ≤	4. 00
挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤	5. 00
维生素C (VC) / (mg/kg) ≥	10.00
谷氨酸 (GLU) / (%) ≥	2. 70
赖氨酸 (LYS) / (%) ≥	1. 70
氨基酸总和 ≥	17. 00

(2) 冰鲜鱼：挥发性盐基氮 mg/100g≤6.5，蛋白质、脂肪、维生素C、氨基酸总和同鲜鱼。

(3) 初级加工腌制品：

项 目	指标
酸价/ (以脂肪酸计) (mg/g) ≤	30.0

氧化值/ (以脂肪计) (g/100g) ≤	2.5
组胺/ (mg/100g) ≤	30.0
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5
有机砷/ (mg/kg) ≤	0.1
甲基汞/ (mg/kg) ≤	0.5
镉 (Cd) / (mg/kg) ≤	0.1
N—二甲基亚硝胺/ (ug/kg) ≤	4.0
水份 (%) ≤	60.0
盐份 (%) ≤	4.0

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:

莆田桂圆质量技术要求

(一) 品种。

乌龙岭、油潭本、大鼻龙、松风本。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 200m 以下；土壤类型为砖红壤性红壤和红壤，pH 值 5.0 至 7.0，土层厚度>1m，表层有机质含量>1%。

(三) 栽培管理。

1. 苗木培育：以实生苗为砧木，用成熟枝条进行嫁接。

2. 栽植密度：栽植密度小于 330 株/公顷。

3. 树冠管理：以春剪为主，夏、秋剪为辅。通过疏花果，营养枝与结果枝比≥2。秋剪于采果后进行。

4. 施肥：以有机肥为主，复合肥为辅。成龄树株产 50kg 果，年施有机肥不少于 15kg，施纯 N 1.0 kg 至 1.6 kg，N、P、K 比例 1.0: 0.5 至 0.6: 1.0。全年施三次肥，即花前肥、壮果肥、采果肥。

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) 采收。

成熟度达九成，可溶性固形物≥18.5%时采收。

(五) 加工。

1. 剪果：剪果时留果蒂（梗）长<3.5mm。剪后要除去不符合原料选择要求的残次果。

2. 浸洗：浸洗 5min 至 10min，洗去果面脏物、灰尘，提起滴干。

3. 摆砂、挂黃：采用人工或机械揆砂、挂黃。每批次装果 35kg 至 40kg。果实与细河砂、姜黃粉比例为 3500 至 4000: 50: 1。

4. 预晒：揆砂洗后的果实，要摊放晾晒，除去部分水份。

5. 烘焙管理：

(1) 初焙：将晾晒后的龙眼果粒进行初焙，初焙温度 65℃至 70℃，时间 24h。

(2) 复焙：回软后按大小果分别进行复焙。复焙温度 55℃至 65℃，复焙时间 4h 至 8h，每间隔 2h 翻焙一次。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：果粒大，果壳呈黄褐色，色泽均匀，果形圆整、不凹陷；摇动无响铃现象；果肉呈半透明褐缩状，表面有皱纹，晶莹剔亮、易剥离；具有浓郁香甜的特有滋味。

2. 理化指标：

项 目	指 标
干果横径, mm	≥25
干果可食率, %	≥36
总糖(以转化糖计), %	≥60
总酸（以柠檬酸计），%	≤1.5
粗纤维,%	≤1.0
果肉含水率, %	≤23

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:

莆田枇杷质量技术要求

(一) 品种。

解放钟、白梨、鸟躬白、早钟 6 号。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 500m 以下；土层厚度>0.8m, pH 值 5.0 至 6.5, 土质较疏松肥沃，有机质含量≥2%，低于 2%要逐年改良，排灌方便。

(三) 栽培管理。

1. 生产基地选择：选择坡度 25°以下的山坡地建园，坡向东向或东南向。

2. 育苗：用 1 年至 2 年生，嫁接部粗度达 0.6cm 以上的枇杷实生苗作砧木嫁接。

3. 定植：定植时间在 10 月至翌年 3 月，种植株距为 4.5m 至 5m，行距比株距略宽，或根据地形而定。

4. 树冠管理:

(1) 整形修剪: 幼龄树培养开心形或双层杯状形, 枝干开张、矮化、透光的树冠。

(2) 疏花穗和疏蕾: 疏花穗在花穗小花梗开始分离时进行, 疏后结果枝与营养枝比 1: 1 至 2; 花穗留大去小、留主去副、留内去外、留上去下; 留下的花穗选留中部向下便于套袋的 3 个至 5 个支轴, 其余的摘除。

(3) 疏果: 在着果后, 幼果纵径 1.5cm 至 2.5cm 时进行, 选留发育健全较一致的果实。解放钟、早钟 6 号每穗留 3 粒至 4 粒, 白梨、乌躬白每穗留 4 粒至 5 粒。

(4) 套袋: 疏果后进行, 再用 70 g/m² 至 90g/ m² 重的牛皮纸(袋)包(套)果穗。

5. 施肥管理: 以有机肥为主, 适当配施化肥。每株全年施氮 0.4kg 至 0.8kg, 有机肥使用量占 50%以上, N:P:K 比例为 1.0:0.6:1.0 至 1.2, 分别在采果后、抽穗期、幼果期施, 其中采后肥占 40%、花穗肥占 40%、幼果壮果肥占 20%。

6. 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。

外运、贮藏、加工要八成熟度, 果实呈淡橙黄色以上采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色。果实大, 果形整齐端正丰满, 同级果大小均匀, 果面色泽良好, 鲜艳, 果粉厚, 毛茸多, 锈斑少, 味甜, 有香气。

2. 理化指标:

(1) 解放钟单果重≥60g, 早钟 6 号单果重≥50g; 解放钟、早钟 6 号可溶性固形物≥10%, 固酸比≥16: 1, 可食率≥70%。

(2) 白梨单果重≥40g、乌躬白单果重≥50g; 白梨、乌躬白可溶性固形物≥11%, 固酸比≥20: 1, 可食率≥68%。

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:

中山脆肉鲩质量技术要求

(一) 品种。

草鱼。

(二) 养殖用水要求。

全部采用保护区范围内的西江水, 盐度常年保持在 0.3‰至 0.4‰, 每年水温在 25℃以上的天气超过 200 天。

(三) 养殖技术。

1. 鱼种要求:当地培育的大规格鱼种, 投放规格为≥2.0 kg / 尾。

2. 放养密度:放养密度<300 尾/667m² (亩)。

3. 饲料的使用和要求:以投喂全价配合饲料和优质蚕豆为主, 日投喂量为鱼体重的 3%至 5%。搭配适量象草等青饲料。精、青饲料比例为 7: 3。

4. 日常管理:

保持养殖鱼塘水深 2.5 米;养殖鱼塘水透明度 25 cm 至于 30cm, 视水质, 适量套换水。

5. 捕捞: 上市规格 \geq 5.5kg / 尾。

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) 质量特色。

1. 感官特征: 脊骨较僵硬, 肉质紧密、爽脆软滑、带有韧性, 肉丝不易拉断。

2. 理化特征: 将鱼肉切成 2mm 至 3mm 薄片, 在开水中煮 30 分钟以上不破碎; 鱼背肌肉水分 \leq 79.00%, 脂肪 \geq 1.63%, 钙 \geq 0.47mg/g, 谷氨酸 \geq 0.47mg/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。