

## 2008 年第 132 号

### 关于批准对东海大米、丹江口翘嘴鲇、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、丹江口翘嘴鲇、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、丹江口翘嘴鲇、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、丹江口翘嘴鲇

##### （一）保护范围。

丹江口翘嘴鲇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“丹江口翘嘴鲇”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。

丹江口翘嘴鲇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、丹江口翘嘴鲇、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.丹江口翘嘴鲇质量技术要求

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、连粳 4 号、连粳 6 号、淮优粳 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，早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：早秧每公顷栽插 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/667m<sup>2</sup>，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，垳白粒率小，垳白度小，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 $\geq 65\%$ 。垳白粒率小于 28%，垳白度小于 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:

丹江口翘嘴鲌质量技术要求

- (一) 品种。
- 翘嘴鲌，属鲤形目、鲤科、鲴鲌亚科、鲌属。
- (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   | $\geq 200$ |
| 密度（尾/ $\text{m}^2$ ） | $\leq 400$ | $\leq 150$ | $\leq 70$ | $\leq 30$  |
2. 饵料使用：饵料分天然或配合饲料。天然饵料以小鱼小虾为主，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。

采用保护区范围内的翘嘴鲇为原料，利用保护区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 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ；
- (2) 加入 4% 的食盐，不添加其它任何物质，腌制时间 $\leq 72$  小时；
- (3) 风干，热干燥温度  $5^{\circ}\text{C}$  至  $28^{\circ}\text{C}$ ，风干时间 $\leq 8$  小时；
- (4) 分级、真空包装；
- (5) 入库贮藏温度保持 $-8^{\circ}\text{C}$ 至 $-10^{\circ}\text{C}$ 。
- (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 | 优级               | 一级                            | 二级                           |
|----|------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 项目 |                  |                               |                              |
| 质量 | $> 2300\text{g}$ | $1300\text{g} - 2300\text{g}$ | $500\text{g} - 1300\text{g}$ |

(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，呈黄白色，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/（%） $\geq$           | 17. 00 |
| 脂肪/（%） $\leq$            | 4. 00  |
| 挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq$  | 5. 00  |
| 维生素 C（VC）/（mg/kg） $\geq$ | 10.00  |
| 谷氨酸（GLU）/（%） $\geq$      | 2. 70  |
| 赖氨酸（LYS）/（%） $\geq$      | 1. 70  |
| 氨基酸总和 $\geq$             | 17. 00 |

(2) 冰鲜鱼：挥发性盐基氮  $\text{mg}/100\text{g} \leq 6.5$ ，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） $\leq$ | 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. 摇砂、挂黄：采用人工或机械摇砂、挂黄。每批次装果 35kg 至 40kg。果实与细河砂、姜黄粉比例为 3500 至 4000：50：1。

4. 预晒：摇砂洗后的果实，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，晶莹剔透、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、乌躬白、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、留下去上; 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/m<sup>2</sup> 至 90g/ m<sup>2</sup> 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/667m<sup>2</sup> (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 $\geq 5.5\text{kg}$  / 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 $\geq 0.47\text{mg/g}$ ，谷氨酸 $\geq 0.47\text{mg/g}$ 。

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。