

2012年第118号

**质检总局关于批准对连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼实施**

**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连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

**一、连山关刺五加**

**(一) 产地范围。**

连山关刺五加产地范围为辽宁省本溪满族自治县连山关镇、草河口镇、草河掌镇、东营坊乡、碱厂镇、南甸子镇、田师付镇、小市镇和清河城镇9个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

连山关刺五加产地范围内的生产者，可向丹东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，经辽宁出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。连山关刺五加的法定检测机构由辽宁出入境检验检疫局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件1）。**

**二、辽中玫瑰**

**(一) 产地范围。**

辽中玫瑰产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

辽中玫瑰产地范围内的生产者，可向辽宁省辽中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，经辽宁省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。辽中玫瑰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、法库牛肉**

**(一) 产地范围。**

法库牛肉产地范围为辽宁省法库县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

法库牛肉产地范围内的生产者，可向辽宁省法库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，经辽宁省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。法库牛肉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3）。**

**四、喀左紫砂**

**(一) 产地范围。**

喀左紫砂产地范围为辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

喀左紫砂产地范围内的生产者，可向辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治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，经辽宁省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。喀左紫砂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4)。

五、潢川甲鱼

(一) 产地范围。

潢川甲鱼产地范围为河南省潢川县双柳树镇、仁和镇、白店乡、江家集镇、传流店乡、卜塔集镇、隆古乡、踅孜镇、来龙乡、魏岗乡、上油岗乡、谈店乡、张集乡、桃林铺镇、黄寺岗镇、伞陂镇、付店镇、弋阳办事处、定城办事处、老城办事处、春申办事处、黄湖农场22个乡、镇、街道办事处、农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

潢川甲鱼产地范围内的生产者，可向河南省潢川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。潢川甲鱼的法定检测机构由河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. 连山关刺五加质量技术要求

2. 辽中玫瑰质量技术要求
3. 法库牛肉质量技术要求
4. 喀左紫砂质量技术要求
5. 潢川甲鱼质量技术要求

质检总局

2012年8月14日

附件1

连山关刺五加质量技术要求

一、种源

刺五加[Acanthopanax senticosus(Rupr.et Maxim.)Harms]。

二、立地条件

产地范围内海拔高度在≤800m，土壤类型为棕壤，土壤质地为壤土或砂壤土，土层厚度≥30cm，有机质含量≥2.0%，pH值6.0至7.0。

### 三、栽培管理

1. 育苗：采用播种育苗，播种时间为4月上中旬。
2. 栽植：
  - (1) 栽植时间：春栽为4月上中旬；秋栽为落叶后到土壤封冻前。
  - (2) 栽植密度：每公顷≤30000株。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥≥3000kg。
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、采收加工

种植3年后方可采收，采收时间为秋季叶落后。采收后将茎切成30至40厘米长段晒干，将根洗净后晒干。

### 五、质量特色

1. 感官特色：
  - (1) 根：呈圆柱形，多扭曲；表面灰白或灰褐色，粗糙；质硬，断面黄白色，纤维性；有香气，味微辛、稍苦、涩。
  - (2) 茎：呈长圆柱形，老枝灰褐色，无刺；幼枝黄褐色，多细刺；质坚硬，断面黄白色，中心有髓，味微辛。
2. 理化指标：

项目	指 标	
	茎	根
紫丁香苷含量	> 0.05%	> 0.05%
浸出物含量	≥3.5%	≥4.0%
水分含量	< 10.0%	< 10.0%

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 2

#### 辽中玫瑰质量技术要求

##### 一、品种

1. 红色系：黑玫瑰、红玫瑰、卡罗拉、红鹤等。
2. 彩色系：索菲亚、贝拉米、黄金时代等。

## 二、立地条件

土壤质地为沙壤土，土层厚度 $\geq$ 60 厘米，pH 值 6.5 至 7.5 之间，有机质含量 $\geq$ 1.5%。

## 三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用扦插繁殖。
2. 栽植：
  - (1) 栽植时间：4 月中旬至 5 月上旬。
  - (2) 栽植密度：每公顷定植株数 $\leq$ 72000 株。
3. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施用腐熟有机肥 $\geq$ 45 吨。
4. 修剪管理：每株保留切花主枝 $\leq$ 5 枝，饱满的营养枝 5 至 6 枝，株型高度 50 至 60 厘米。
5. 采收：花蕾初开或半开时分批采收。
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、质量特色

1. 感官特色：花苞大而饱满；花瓣质硬，花色鲜艳。
2. 理化指标：红色系花枝长度 $\geq$ 50 厘米；彩色系 $\geq$ 40 厘米。花朵直径为 $\geq$ 10cm。
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

### 法库牛肉质量技术要求

#### 一、品种

辽育白牛、蒙古牛。

#### 二、牛源条件

牛犊由保护区内专业机构提供。

#### 三、环境条件

以本氏针茅、大针茅、白羊草、芨芨草为优势种的天然草地，同时分布有一定比例的黄柏、防风、龙胆、蒲公英等特色植物。

#### 四、放牧

5 至 6 月龄断奶犊牛在天然草地放牧饲养 10 个月至 300 至 400 公斤。放牧饲养期间以天然草地饲草为主要饲料，补饲少量精饲料。

#### 五、育肥

断奶犊牛经放牧饲养至 15 至 16 月龄后舍饲育肥到 22 至 24 月龄体重达到 600 至 700 公斤。育肥期间以保护区范围内所产玉米等农作物秸秆为主要粗饲料，每天补饲精饲料 6 至 10 公斤。

#### 六、屠宰加工工艺

- 宰前淋浴：检疫合格的肉牛在进入屠宰间前用近于体温的漂白粉消毒净水淋浴。
- 屠宰：按清真要求屠宰，屠宰放血时间8至12分钟。
- 胴体清洗：胴体倒挂，用40℃至50℃温水冲洗至胴体外表及腹腔内表面无血渍。
- 排酸：检验合格的胴体进入排酸间，先在2℃至4℃的预冷间经过72小时熟化处理，使肉的中心温度低于5℃，再经18小时0℃至4℃的排酸冷处理。
- 分割与贮存：胴体分割后按产品类型整形包装。冷鲜肉产品在0℃至4℃条件下保存；冷冻肉产品经速冻后、于-20℃条件下冷冻贮藏。

## 七、质量特色

### 1. 感官特色：

牛肉分割部位	感官特点
上脑	色泽深红，横切面呈现明显大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。
眼肉	色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，口感肥而不腻。
外脊	色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，口感有弹性。
里脊	色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。
胸肉	肉质细嫩，截面大理石花纹纹理清晰，指压不沾手。
肩肉	色泽淡红或深红，切面有光泽，脂肪洁白，筋肉丝生，表面筋膜覆盖，富有弹性。
黄瓜条	色泽淡红，肉质紧密，口感有弹性。
牛腱子	色泽深红，有条线腱束分布，截面圆形呈花纹形状。
牛仔骨	肋骨粗细均匀，骨肉厚度一致，肥瘦相间。
牛T骨	外形大小、厚度一致，外脊肉丰满，截面为T形。

### 2. 理化指标：

牛肉分割部位	理化指标	
	蛋白质	脂肪
上脑	18.0~25.0%	0.9~2.2%
眼肉	18.0~22.0%	1.2~2.3%
外脊	16.0~23.0%	1.8~3.4%
里脊	17.0~24.0%	2.3~3.4%
胸肉	16.0~27.0%	7.0~11.0%
肩肉	18.0~27.0%	11.0~18.0%
牛仔骨	16.0~24.0%	2.3~3.6%
黄瓜条	20.0~26.0%	1.2~2.3%
牛腱子	16.0~24.0%	2.0~2.7%
牛T骨	18.0~25.0%	0.7~1.7%

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

#### 喀左紫砂质量技术要求

##### 一、主要原料

1. 为保护区内的紫砂矿，外观为紫红色、红色、黄色、浅紫色、绿色或黑色。
2. 原料化学成分指标：

原料名称	化学成份指标				烧失量 ≤ (%)
	名 称	≥ (%)	名 称	≤ (%)	
紫砂土	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	18.0	Cao	3.0	
	SiO <sub>2</sub>	58.0	MgO	5.0	
	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	8.0			7.0

##### 二、生产工艺流程

原料选取→原料加工（风化→碾碎→筛选→练泥→陈腐）→成型→装饰→烧制→抛光。

##### 三、关键技术要求

1. 原料加工：原料开采后风化≥6个月，细碎后过60目筛。过筛原料加水混和至含水量达20%至25%；在≤-0.09Mpa负压下练泥。练好的坯泥在封闭条件下陈腐3个月以上。
2. 成型：壶类产品为手工成型。杯类按不同产品器型，分别选用手工成型、塑压成型、机械成型等。
3. 装饰：采用雕、刻、堆、贴、捏等手法。
4. 烧制：
  - (1) 干燥升温：从室温升至850℃，时间控制在5至7小时；
  - (2) 氧化烧成：温度为850升至最高烧成温度（1110℃至1150℃），时间控制在1.5至2.5小时；
  - (3) 高温烧成：保持最高烧成温度（1110℃至1150℃）≥30分钟；
  - (4) 冷却：从最高烧成温度（1110℃至1150℃）降至低于60度，降温时间不少于4小时。

##### 四、质量特色

1. 感官特色：产品呈红色、紫红色、黄色、浅紫色、绿色等颜色，外表细腻有砂质感。
2. 理化指标：
  - (1) 产品铁含量≥8%。

- (2) 开口气孔率4%至7%，闭口气孔率1%至2%，具有典型的双气孔特征。
  - (3) 吸水率：2.5%至6.0%。
  - (4) 抗热震性：180℃至20℃热交换一次不裂。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全必须符合国家相关规定。

## 附件5

### 潢川甲鱼质量技术要求

#### 一、种源

中华鳖 (*Trionyx sinensis*)。

#### 二、成鳖养殖

- 1. 养殖方式：池塘养殖。
- 2. 环境条件：养殖水体的水深1.5至2.0m，透明度25至30cm，溶解氧 $\geq 4\text{mg/L}$ ，pH值7.2至7.5。养殖用水应符合国家渔业水质规定的要求。土质为沙壤土，淤泥厚度 $\leq 15\text{cm}$ 。
- 3. 放养：
  - (1) 放养时间：每年5月在水温 $\geq 17^\circ\text{C}$ 时投放。
  - (2) 放养规格：250至300g/只。
  - (3) 放养密度：每 $667\text{m}^2$ （亩）1000至1300只。
- 4. 饲料：采用甲鱼配合饲料加入新鲜的鱼虾和青菜、胡萝卜搅拌。
- 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。

#### 三、捕收

饲养期 $\geq 150$ 天，个体重 $\geq 600\text{g}$ 即可捕收上市销售。

#### 四、质量特色

- 1. 感官特色：体型前窄后宽呈倒马蹄形，体表光亮，背面为黄绿色，腹面为黄白色，无花斑，裙边肥厚，肉质细腻。
- 2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 15\%$ ，脂肪 $\leq 3\%$ 。
- 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。