

2011 年第 174 号
关于批准对辽中寒富苹果、辽中鲫鱼、
罗田苍术、罗田金银花、蕲春酸米粉
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辽中寒富苹果、辽中鲫鱼、罗田苍术（罗苍）、罗田金银花、蕲春酸米粉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准辽中寒富苹果、辽中鲫鱼、罗田苍术（罗苍）、罗田金银花、蕲春酸米粉为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、辽中寒富苹果

（一）产地范围。

辽中寒富苹果产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

辽中寒富苹果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。辽中寒富苹果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 1）。

二、辽中鲫鱼

（一）产地范围。

辽中鲫鱼产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

辽中鲫鱼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。辽中鲫鱼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、罗田苍术（罗苍）

（一）产地范围。

罗田苍术（罗苍）产地范围为湖北省罗田县胜利镇、河铺镇、九资河镇、白庙河乡、大崎乡、平湖乡、三里畈镇、匡河乡、凤山镇、大河岸镇 10 个乡镇，天堂寨、薄刀锋、青苔关、黄狮寨 4 个国营林场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗田苍术（罗苍）产地范围内的生产者，可向湖北省罗田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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。罗田苍术（罗苍）的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、罗田金银花

（一）产地范围。

罗田金银花产地范围为湖北省罗田县胜利镇、河铺镇、九资河镇、白庙河乡、大崎乡、平湖乡、三里畈镇、匡河乡、凤山镇、大河岸镇、白莲河乡、骆驼坳镇 12 个乡镇，天堂寨、薄刀锋、青苔关、黄狮寨 4 个国营林场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗田金银花产地范围内的生产者，可向湖北省罗田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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。罗田金银花的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、蕲春酸米粉

(一) 产地范围。

蕲春酸米粉产地范围为湖北省蕲春县蕲州镇、八里湖街道办事处、赤东镇、漕河镇、横车镇、彭思镇、管窑镇、株林镇、刘河镇、狮子镇、青石镇、向桥乡、张塝镇、檀林镇、大同镇 15 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蕲春酸米粉产地范围内的生产者，可向湖北省蕲春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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。蕲春酸米粉的法定检测机构由湖北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. 辽中寒富苹果质量技术要求

附件：2. 辽中鲫鱼质量技术要求

附件：3. 罗田苍术（罗苍）质量技术要求

附件：4. 罗田金银花质量技术要求

附件：5. 蕲春酸米粉质量技术要求

二〇一一年十一月三十日

附件 1：

辽中寒富苹果质量技术要求

(一) 品种。

寒富。

(二) 立地条件。

土壤质地为壤土或沙壤土，土层厚度不低于 60cm，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以山丁子为基础采用嫁接方法育苗。
2. 栽植：栽植时间为春季 4 月上中旬，栽植密度为每公顷栽植株数 ≤ 1665 株。
3. 施肥：每年每公顷施入腐熟有机肥 ≥ 30 吨。
4. 花果管理：每公顷产量 ≤ 30 吨。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）采收。

果实种子变褐色、可溶性固形物达到 15%以上时开始采摘。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果实短圆柱形，彩色片状鲜红，全面着色；肉质爽脆，酸甜适口。
2. 理化指标：单果重 $\geq 250\text{g}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 15\%$ ，可滴定酸含量在 0.3%至 0.35%之间。
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：

辽中鲫鱼质量技术要求

（一）种源。

当地原生鲫鱼（*Carassius auratus*）。

（二）环境条件。

水源为辽河、蒲河水系的水，水质清新，符合国家渔业水质标准的要求，水深 1.5m 至 2.0m，溶氧量 $\geq 4.0\text{mg/L}$ ，pH 值 7.0 至 8.5，土质为壤土。

（三）池塘养殖。

1. 鱼苗来源：来源于当地国家指定鱼苗繁育场。
2. 鱼种放养：放养时间为 5 月，放养规格尾重 $\geq 50\text{g}$ ，亩放量 2500 至 3000 尾。

3. 养殖周期：18 个月以上。
4. 饲料：投喂配合颗粒饲料，其粗蛋白含量为 32%至 35%。
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）捕捞。

起捕时间为 11 月，商品鱼规格尾重 $\geq 350\text{g}$ 。

（四）质量特色。

1. 感官特色：鱼体背部呈灰黑色，鳞片紧密，肉质细嫩，肉味鲜美。
2. 理化指标：每百克鱼肉中含蛋白质 $\geq 16.0\text{g}$ ，脂肪 $\geq 1.0\text{g}$ 。
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：

罗田苍术（罗苍）质量技术要求

（一）种源。

茅苍术（南苍术）[*Atractylodes lancea* (Thunb.) DC]。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 200m 至 800m 的丘陵及低、中山地区，土壤类型为黄棕壤，有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，土壤 pH 值 5.0 至 6.0。

（三）栽培管理。

1. 繁殖方法：采用种子繁殖或种根茎繁殖。
2. 栽植时间：种子繁殖在 3 月下旬至 4 月上旬，种根茎繁殖在 10 月底至 12 月底。
3. 栽植密度：每亩约 1.2 万株。
4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）采收。

1. 采收时期：为 10 月下旬至 11 月中旬。种子繁殖：移栽后生长一年至两年即可起收。根茎繁殖：移栽后生长三年即可起收。

2. 采后处理：收获后不得堆积存放，应先摊放在晒席上晒 3 至 5 天，待须根干燥时拢堆，用稻草作燃料烧燎 1 至 2 分钟，然后放撞笼中反复摇撞，擦去外皮、须根，再晒 3 至 5 天，收回，在袋内密封一天，最后取出晒干，含水量不得超过 13%。

（五）质量特色。

1. 感官特色：呈团块状，表面灰棕色，有皱纹、横曲纹及残留须根，顶端具茎痕或残留茎基。质坚实，断面黄白色，“朱砂点”多，香味浓郁。
2. 理化指标：

项目	指标
苍术素	≥0.3%
挥发油	≥7.0%
水提取物得率	≥14.0

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 4:

罗田金银花质量技术要求

(一) 种源。

盘叶忍冬 (*Lonicera tragophylla* Hemsl) 。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 600m 至 1200m 的山区和丘陵地带，土壤类型为土质疏松的泥沙土，有机质含量≥0.8%，土壤 pH 值 5.0 至 6.0。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖方法：采用种子繁殖或扦插繁殖。
2. 栽植时间：种子繁殖在 4 月，扦插繁殖在夏秋阴雨天气进行。
3. 栽植密度：种子繁殖每 1000m²用种子≥2kg，扦插繁殖按行距 160cm 至 180cm、株距 150cm 至 170cm 挖穴，每穴插 5 至 6 根插条。
4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 采收。

1. 采收时期：白蕾前期，清晨和商务采收，在太阳落山之前结束。
2. 采后处理：收获后不得堆积存放，应放在石块或竹席上暴晒，或者放在烘炉内烘干。含水量不得超过 12%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：金黄色，颜色比其它品种金银花略深；花萼短小，萼筒≥2mm，无毛，华冠唇形，花蕾长 3cm 至 5cm；香气浓郁。

2. 理化指标：

项目	指标
绿原酸	≥5%
木樨草苷	≥0.1%

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 5:

蕲春酸米粉质量技术要求

(一) 主要原料。

- 1. 早籼米：保护区范围内生产的早籼稻，储存一年以上三年以下，直链淀粉含量18%至25%。
- 2. 生产用水：保护区内的地下水，水质符合国家饮用水标准。

(二) 加工工艺。

原料清洗→窖米→磨浆→窖浆→滤浆→捏团→蒸制→打粑→焙粑→压榨成型→煮粉→冷却→晒干→成品。

(三) 加工要点。

- 1. 窖米：采用陶瓷缸自然浸泡发酵，夏季发酵时间6至8天，冬季发酵时间14至16天，春秋季发酵时间9至11天。
- 2. 窖浆：将磨好的米浆装入陶瓷缸内窖浆，夏季窖浆时间为19至21天，冬季29至30天，春秋季24至26天。
- 3. 滤浆：采用布袋滤浆分离。
- 4. 蒸制：将放有粉团的蒸笼放置于已沸腾开水的容器内，蒸制时间30至35分钟，蒸煮至熟透。
- 5. 打粑：将熟透的粉团冷却后反复揉搓，充分拌匀，做成粉粑团。
- 6. 焙粑：将粉粑团放入醒发箱中醒发，醒发时间1至2小时，醒发温度25℃至30℃。
- 7. 晒干：采用自然干燥，水分≤14.5%

(四) 质量特色。

- 1. 感官特色：色泽呈乳白色；圆条形、条形均匀，呈凝胶状结构；具有发酵性酸味；柔软爽口，筋道感足，韧性好。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤14.5%
酸度/（碱液 ml/10g）	≤4.5
断条率	≤8.0%
淀粉含量	≥60%

- 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。