

## 2008 年第 103 号

### 关于批准对大川平贝母、峰城石榴、黄州萝卜、 府谷海红果、略阳乌鸡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大川平贝母、峰城石榴、黄州萝卜、府谷海红果、略阳乌鸡地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对大川平贝母、峰城石榴、黄州萝卜、府谷海红果、略阳乌鸡实施地理标志产品保护。

#### 一、大川平贝母

##### （一）保护范围。

大川平贝母地理标志产品保护范围以吉林省通化县人民政府办公室《关于确定大川平贝母地理标志保护范围的通知》（通政办发〔2005〕37 号）提出的范围为准，为吉林省通化县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

大川平贝母地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省通化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、峰城石榴

##### （一）保护范围。

峰城石榴地理标志产品保护范围以山东省枣庄市峰城区人民政府《关于申请给予峰城石榴地理标志产品保护的请示》（峰政发〔2007〕62 号）提出的范围为准，为山东省枣庄市峰城区榴园镇、吴林街道办事处 2 个镇街道办事处现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

峰城石榴地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省枣庄市峰城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，由国家质检总局公告批准。

##### （三）质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、黄州萝卜

##### （一）保护范围。

黄州萝卜地理标志产品保护范围以湖北省黄冈市黄州区人民政府《关于申请对黄州萝卜实施地理标志产品保护的函》（黄州政函〔2007〕60 号）提出的范围为准，为湖北省黄冈市黄州区陶店乡、路口镇、堵城镇、禹王街道办事处、东湖街道办事处、南湖街道办事处等 6 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

黄州萝卜地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省黄冈市黄州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，由国家质检总局公告批准。

##### （三）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、府谷海红果

##### （一）保护范围。

府谷海红果地理标志产品保护范围以陕西省府谷县人民政府《关于建议划定府谷海红果地理标志产品保护范围的请示》（府政字〔2007〕29号）提出的范围为准，为陕西省府谷县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

府谷海红果地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省府谷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4）。

#### 五、略阳乌鸡

##### （一）保护范围。

略阳乌鸡地理标志产品保护范围以陕西省略阳县人民政府《关于划定略阳乌鸡地理标志产品保护范围的请示》（略政字〔2007〕17号）提出的范围为准，为陕西省略阳县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

略阳乌鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省略阳县提出使用“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大川平贝母、峰城石榴、黄州萝卜、府谷海红果、略阳乌鸡实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 大川平贝母质量技术要求

2. 峰城石榴质量技术要求

3. 黄州萝卜质量技术要求

4. 府谷海红果质量技术要求

5. 略阳乌鸡质量技术要求

二〇〇八年九月十九日

附件 1:

大川平贝母质量技术要求

（一）种源。

平贝母（*Fritillaria ussuriensis* Maxim.）。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔：300 米至 1200 米。土壤类型为壤土或砂壤土，土壤有机质含量 $\geq 2.2\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5。

（三）栽培技术。

1. 繁殖：

（1）鳞茎繁殖：鳞茎直径要求：一级 $>0.8\text{cm}$ ；二级 0.4 至 0.8cm；三级 $<0.4\text{cm}$ 。

（2）种子繁殖：必须采用千粒重 $\geq 2.8\text{g}$ 、生活力 $\geq 90\%$ 、净度 $\geq 95\%$ 、含水量 $\leq 12\%$ 的当年新收获的种子。

2. 栽种：

（1）播种或栽种时间：鳞茎繁殖或种子繁殖均在 5 月下旬至 7 月下旬。

（2）栽种方法：鳞茎繁殖采用横畦条播方法，一、二级鳞茎按行距 10cm 至 15cm，株距 3cm 至 5cm，覆土 3cm 至 4cm 栽种。三级鳞茎采用宽幅条播，幅宽 10cm，幅间距 8 cm 至 10cm，株距 1 cm 至 1.5cm；也可全畦撒播，株距 1 cm 至 1.5cm，覆土 2cm。种子繁殖参考三级鳞茎的宽幅条播方法进行。

3. 田间管理：做畦后畦面施用充分腐熟发酵的农家肥厚度 5 cm 至 6cm，秋季清园后上“盖头粪”厚度 2 cm 至 3 cm；及时种植遮荫植物；留种植株每株留 1 cm 至 2 个果，不留种植株在苗高 20cm 左右时摘蕾。使用高效、低毒、低残留农药防治病虫害，收获前半个月内禁止使用各种农药。

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。

种子繁殖的，生长 4 至 5 年采收。鳞茎繁殖的，一级鳞茎种植 1 年、二级鳞茎种植 2 年、三级鳞茎种植 3 年后方可采收，每年 5 月下旬到 6 月上旬茎叶枯萎后采收。

（五）质量特色。

1. 感官特征：外观呈扁球形，表面淡黄白色，高 0.5cm 至 2.0cm，直径 0.6 cm 至 3.0cm。

2. 理化指标：总生物碱含量 $\geq 0.12\%$ 。

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：

#### 峯城石榴质量技术要求

（一）品种。

大青皮甜、大红皮甜、大马牙甜。

(二) 立地条件。

土壤由石灰岩母质发育而成，土壤种类为淋溶褐土，质地为壤土，厚度 $\geq 0.8\text{m}$ ，pH 值在 6.5 至 7.1 之间，有机质 $\geq 1.6\%$ ，地下水位在 1m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：从规定品种的优良母株上采取枝条，扦插繁殖。苗木质量应达到根系完整、无病虫害，高度 $\geq 70\text{cm}$ ，地径 $\geq 6\text{cm}$ 。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：春季和秋季。

(2) 栽植密度：每  $666.7\text{ m}^2$ （亩） $\leq 65$  株。

3. 土肥水管理：

(1) 土壤管理：采用树盘覆盖、行间生草等措施。

(2) 施肥：以有机肥为主，化肥为辅，每  $666.7\text{ m}^2$ （亩）施有机肥不少于 1500 公斤。所施用的肥料不应影响果园环境和果实品质产生不良影响。

(3) 浇水：根据土壤墒情适时浇水，果实成熟前 15 天至采收禁止浇水。

4. 整形修剪：修剪采用自然开心形。冬剪为主，夏剪为辅；保持树体通风透光；幼年树培养各主、侧枝，逐步培养各类枝组；成年树疏除无用枝为主，培养以中小为主的健壮结果枝组。

5. 花果管理：及时疏去不完全花，保留头花果、二花果，可根据实际情况适当选留三花果。

6. 病虫害防治：以生物防治为主。

7. 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、分级与包装。

1. 果品采收：石榴达到可采成熟度后方可采收。大青皮甜在 9 月上、中旬采收，大红皮甜在 8 月中、下旬采收，大马牙甜采收期为 8 月下旬至 9 月上旬。

2. 果品分级：

级别	果型	果面	果柄	花萼	果重 g	果径 mm
特级	端正	光洁	完整	完整	$\geq 500$	$\geq 105$
一级	端正	垢斑点总面积不超过果面的 1/10	完整	完整	$\geq 400$	$\geq 98$
二级	端正	垢斑点总面积不超过果面的 1/6	可无果柄，但不伤果皮	稍有缺损，但不超过 2 片	$\geq 300$	$\geq 90$

3. 果品包装：按标准分级包装。

(五) 质量特色。

### 1. 感官特征

品种	外观色泽	单果重 g	百粒重 g
大青皮甜	黄绿色，向阳面着红晕	≥400	≥42
大红皮甜	红色至鲜红色	≥350	≥40
大马牙甜	黄绿色，向阳面着红晕，基部具有放射状红色条纹	≥370	≥58

### 2. 理化指标:

品种	含糖量 (%)	可溶性固形物 (%)	出汁率 (%)	维生素 C (mg/100g)	酸度 (%)
大青皮甜	≥14	≥16.2	≥85	≥18	≤0.4
大红皮甜	≥14	≥16	≥85	≥18	≤0.4
大马牙甜	≥15	≥16	≥86	≥18	≤0.3

### 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 3:

### 黄州萝卜质量技术要求

#### （一）品种。

当地传统的斛斗型、斛筒型萝卜品种。

#### （二）立地条件。

灰潮泥沙壤与棕壤混合型土壤，土层深≥30cm，土壤 pH 值为 6.0 至 8.0，土壤有机质含量≥1%。

#### （三）栽培管理。

1. 种子处理：精选种子，播种前用 50 至 55℃温水浸种 15 分钟，再在常温下浸种 4 小时后即可播种。避免与十字花种作物连作，以减少病源。

2. 整地作畦：播种前对土壤进行“三犁”、“三耙”，第一次翻耕于播前 20 至 30 天，翻耕后再耙地 2 遍；间隔 7 至 10 天进行二次耕地，并与施肥、作畦同时进行；第三次耕地于播种前 3 至 5 天进行，翻耕后再耙地 1 遍。作畦要直，垄高 15cm 至 20cm，垄间距 30cm 至 35cm。避免与十字花种作物连作，以减少病源。

3. 播种：每 667m<sup>2</sup>（亩）播种 0.3 kg 至 0.7kg，播种深度 1 cm 至 2cm，播种期以 8 月 20 日至 9 月 20 日为宜。

#### 4. 田间管理:

(1) 间苗定株: 第一次间苗在萝卜第一片真叶充分展开时进行, 第二次间苗在萝卜第 5 至 6 片真叶展开时进行, 当萝卜肉质根“破肚”时定苗, 每穴一株, 每 667m<sup>2</sup> (亩) 栽植密度为 6000 至 7500 株。

(2) 培土: 定苗后在萝卜生长期结合中耕除草进行培土。

(3) 灌溉: 出苗后勤浇水, 生长期保持均匀供水, 切忌忽干忽湿, 萝卜肉质根膨大期土壤含水量控制在 70%至 80%为宜。

(4) 施肥: 整地时施入基肥, 每 667 m<sup>2</sup> (亩) 施入充分腐熟的有机肥 5000kg 至 7500kg, 草木灰 50kg。在苗期、莲座期和肉质根生长盛期分三次追肥, 每次施以充分腐熟的有机肥 400 kg 至 500kg, 禁止使用生活垃圾肥。

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。

播种后 90 天至 110 天在肉质根充分膨大, 定型, 叶色转淡黄时进行采收。

#### (五) 质量特色。

##### 1. 感官特色:

(1) 斛斗型萝卜: 肉质根上尖下大, 底部平, 主根处稍凹, 肉质根入土部分为白色, 地面以上青头部分呈黄绿色, 质地紧密, 味稍甜。

(2) 斛筒型萝卜: 肉质根入土部分为白色, 肉质根约有 1/4 部分露出地面的青头, 呈绿白色, 地面以上青头部分呈黄绿色, 质地紧密, 味甜、香脆。

##### 2. 理化指标:

(1) 斛斗型萝卜: 单个肉质根重 700g±100 g, 肉质根长 15cm±2cm, 水分 90% 至 92%, 可溶性糖≥4.0%, 维生素 C≥30(mg/100g), 粗纤维素≤12 (g/kg)

(2) 斛筒型萝卜: 单个肉质根重 1000g±100g, 肉质根长 18cm±2cm, 水份 90% 至 92%, 可溶性糖≥4.0%, 维生素 C≥30 (mg/100g), 粗纤维素≤12 (g/kg)

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:

##### 府谷海红果质量技术要求

#### (一) 种源。

苹果属海红果 (Malus Prunifolia Borkh)

#### (二) 立地条件。

质地疏松、排水良好、土质厚度大于 2m 的沙壤土和黄绵土。有机质含量≥0.8%, 海拔高度 800m 至 1100m。

#### (三) 苗木培育。

以黄龙山定子或新疆野苹果为砧木, 从生长健壮、无检疫性病虫害、品质优良的母株上采集接穗进行嫁接繁殖。

（四）栽培管理。

1. 栽植：

（1）栽植时间：春栽或秋栽。春栽期为土壤解冻到发芽期,秋栽期为 9 月下旬到 10 月上旬。

（2）栽植密度：乔砧栽植株数 $\leq 660$  株/公顷,矮化砧栽植株数 $\leq 1240$  株/公顷

2. 土肥水管理：

（1）土壤管理：秋季结合施基肥进行深翻改土，春季施肥后进行覆盖和埋草以提高土壤肥力。

（2）肥水管理：以有机肥料为主，化学肥料为辅，适时进行叶面喷肥。有机肥料盛果期 $\geq 13$  吨/公顷，视土壤墒情适时灌水。

3. 整形修剪：树形为小冠疏层形和自然园头形。冬季修剪和夏季修剪相结合，确保树体通风透光。通过修剪，保证其叶果比为 3 至 4：1。

4. 花果管理：疏花疏果，合理负荷，每花序留果 2-3 个，每公顷产量 $\leq 60$  吨。

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。

（五）采收时间。

采收：9 月中下旬。

（六）质量特色。

1. 感官特色：果皮呈深红色、果粉厚、色泽艳丽、萼片突出、果梗长，果实呈微斜形。

2. 理化指标：

项 目	要 求
单果重（g）	$\geq 10.5$
可溶性固形物（%）	$\geq 14.5$
总酸（%）	0.8-1.0
水分（%）	$\geq 70$
钙（mg/100g）	$\geq 19$

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 5：

略阳乌鸡质量技术要求

（一）品种。

略阳当地传统乌鸡品种。

## （二）饲养环境。

场地选择：饲养场地要求地势坡度不大，干燥、排水、通风、光照良好的庭园、果园、山坡地、疏林地、草场，水源充足卫生，环境安静。饲养场地周围 3 km 以内无大型化工厂、矿厂等污染源，距其它畜牧场至少 1 km 以上。

## （三）饲养管理。

饲养分为二个阶段（育雏期、育成期）。

### 1. 育雏期（0 至 6 周龄）：

（1）雏鸡来源：种鸡应来源于略阳县辖行政区域具有《种畜禽生产经营许可证》的种鸡场（户），且应符合略阳乌鸡雏鸡外貌特征。

（2）温度：0 至 3 日龄温度要求达到 36℃ 至 38℃，以后每周降 2℃ 左右，直至与 20℃ 左右的自然室温相同时停止人工给温。

（3）湿度：室内相对湿度应控制在 50% 至 60% 为最佳，地面保持干燥清洁。

（4）光照：以自然光照为主，人工灯光补充为辅。0 至 3 周龄采用 24 小时光照，3 周后每天光照 18 小时，以后每周减少半小时，逐步接近自然光照，光照强度 4 瓦/m<sup>2</sup>。

（5）密度：1 至 4 周龄少于 40 只/m<sup>2</sup>，5 至 6 周龄少于 25 只/m<sup>2</sup>。

（6）饮水：雏鸡饮水要保持清洁、充足。

（7）喂料：饮水后 2 小时即可开食。开食料选用蒸熟的黄色玉米颗粒或黄色小米粒，2 天以后用肉小鸡全价颗粒料拌湿生喂，每天饲喂 4 至 5 次。

（8）育雏时间：在育雏室内育雏时间一般为冬季 50 日龄左右、春秋 40 日龄左右、夏季 30 日龄左右即可转入放养。

### 2. 育成期（7 周龄至出栏）：

（1）饲养方式：放养与舍饲相结合。每群规模以 150 至 200 只为宜，放养密度应少于 200 只/667 m<sup>2</sup>，专业养殖场（户）可采用舍内地面平养，密度为 7 至 12 周龄少于 12 只/m<sup>2</sup>，13 周龄以后少于 8 只/m<sup>2</sup>，全期放养不少于 80 天。

（2）饮水：略阳县境内的泉水、溪水、河水、地下水，保持饮水充足。

（3）饲料：以天然饲料为主，辅以配合饲料。天然饲料：玉米、小麦、稻谷及其它杂粮、野草、牧草、虫子等，配合饲料，粗蛋白 16 至 18%，代谢能 11.3 至 11.7 兆焦/公斤。

（4）饲养方法：白天散养，让其自由采食野草、虫子等天然饲料，早晚（早上放养前，晚上归牧时）补充饲喂少量略阳当地产原粮（玉米、小麦、稻谷及其杂粮）和青绿多汁饲料。舍饲以当地原粮和配合饲料相结合，每日饲喂 3 至 4 次。

（5）出栏时间：150 至 180 日龄。

## （四）疫病防治。

以预防为主，治疗为辅，防治结合的疫病防控措施。

1. 免疫预防：按免疫程序，定期接种马立克氏、鸡新城疫、鸡痘、法氏囊、禽流感、禽霍乱等疫(菌)苗。



2. 药物预防：2 至 10 日龄用药物，饮水防治雏鸡白痢；10 日龄后用克球粉等药物防治球虫病；2 周龄用大蒜预防消化道疾病。在饲料中拌入酵母粉或益生素以助消化，提高抗病能力。

3. 疾病治疗：随时观察鸡群状态，对患病鸡只，应早发现、早隔离、早诊断、早治疗。应使用低毒高效低残留的兽药。

4. 环境卫生：应保持鸡舍清洁干燥卫生，定期进行消毒，定期清理粪便，对病死鸡进行焚烧深埋处理，对鸡粪等废弃物进行堆集发酵处理。

5. 禁止使用国家兽药、饲料添加剂管理法规中禁止使用的兽药、饲料添加剂，有停用期的，应严格执行停用期规定，禁止使用含有激素、霉菌及被有毒有害物质污染的饲料。

(五) 质量特色。

1. 活鸡特色：

(1) 体型外貌特征：体躯较长，胸宽而深，腿粗长，成年鸡体型近于正方形，具有乌皮、乌腿、乌趾、乌喙的特征，冠及肉髯呈乌色或紫色。羽毛呈片状，羽色为黑、麻、黄、白四种，以黑羽居多。虹彩大多数呈金黄色少部分呈褐色。黑羽鸡鞍背羽呈深蓝色，富有光泽。

(2) 体重：150 至 180 日龄，公鸡体重不低于 1.75 千克，母鸡不低于 1.43 千克时肉质鲜嫩，为适时上市期。

2. 肉质特色：

(1) 屠体感官：经放血去羽后略阳传统乌鸡的屠体呈乌色，胸肌呈灰白色，腿肌呈青紫色，胸腹膜、肠系膜和盲肠呈黑色。

(2) 屠宰性能指标：

150—180 日龄屠宰性能指标

单位：克、%

性别	s	活重	屠体重	屠宰率	半净膛重	全净膛重	腹脂率	腿肌重	胸肌重	翅膀重
公	s	1750.8	1548.3	88.6	1427.1	1172.5	0	281.4	200.6	164.8
		293.2	241.6	2.2	241.7	196.4	0	66.9	35.4	27.7
母	s	1425.8	1249.2	87.4	1139.6	949.6	19.4	213.5	172.8	133.8
		161.0	180.3	2.9	164.3	133.0	11.4	25.6	21.59	23.2

(3) 品味：炖熟后,皮肉相连，肉质细嫩，味浓香，汤味鲜香，无腥味，回味悠长。

(4) 肉质理化指标:

pH 值 6.52±0.18; 保水力 66.38±5.13; 丝氨酸≥950 mg/100g; 缬氨酸≥920mg/100g; 脯氨酸≥1400mg/100g; 棕榈酸≥2200mg/100g。

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。