

2011 年第 195 号
关于批准对延边辣白菜、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、
赤壁猕猴桃、潼关酱笋实施地理标志
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延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、赤壁猕猴桃、潼关酱笋地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、赤壁猕猴桃、潼关酱笋为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）

(一) 产地范围。

延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）产地范围为吉林省延边朝鲜族自治州延吉市、图们市、珲春市、龙井市、和龙市、敦化市、汪清县、安图县 8 个市县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）产地范围内的生产者，可向吉林省延边朝鲜族自治州质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、笔架鱼肚

(一) 产地范围。

笔架鱼肚产地范围为湖北省石首市新厂镇、横沟市镇、小河口镇、东升镇、调关镇、桃花山镇、高基庙镇、团山寺镇、高陵镇、南口镇、久合垸乡、天鹅洲经济开发区、绣林办事处、笔架山办事处 14 个乡镇办开发区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

笔架鱼肚产地范围内的生产者，可向湖北省石首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，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。笔架鱼肚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 2）。

三、黄陂荆蜜

(一) 产地范围。

黄陂荆蜜产地范围为湖北省武汉市黄陂区木兰山风景区及蔡家榨街道办事处、六指街道办事处、王家河街道办事处、木兰乡、长轩岭街道办事处、蔡店乡、姚家集街道办事处、罗汉寺街道办事处、李家集街道办事处 9 个街道办事处、乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黄陂荆蜜产地范围内的生产者，可向湖北省武汉市黄陂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，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。黄陂荆蜜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、赤壁猕猴桃

(一) 产地范围。

赤壁猕猴桃产地范围为湖北省赤壁市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

赤壁猕猴桃产地范围内的生产者，可向湖北省赤壁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，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。赤壁猕猴桃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、潼关酱笋

(一) 产地范围。

潼关酱笋产地范围为陕西省潼关县秦东镇、城关镇、代字营镇、桐峪镇、太要镇、安乐乡6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

潼关酱笋产地范围内的生产者，可向陕西省潼关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，经陕西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。潼关酱笋的法定检测机构由陕西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. 延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）质量技术要求

2. 笔架鱼肚质量技术要求

3. 黄陂荆蜜质量技术要求

4. 赤壁猕猴桃质量技术要求

5. 潼关酱笋质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件1：

延边辣白菜（延边朝鲜族辣白菜）质量技术要求

(一) 主要原辅材料。

1. 大白菜：产自保护区内。品种为北京三号。要求成熟适度，新鲜完整，单株重≥2kg。

2. 辣椒：品种为益都红、北京红，产自保护区内，每年10月至11月采摘，要求成熟适度，果实呈红色，质地脆嫩，新鲜完整。

3. 生产用水：使用保护区内的地下水，符合国家生活饮用水标准规定。

4. 辣椒调味酱：选用保护区内生产的辣椒，采用当地传统制酱工艺生产。

(二) 加工工艺。

大白菜→清洗整理→切分→腌渍→脱盐→整形沥水→抹料→冷藏发酵→成品。

(三) 加工要点。

1. 切分：将白菜沿根部中心轴线方向切成两半。
2. 腌制：采用腌菜池腌制，白菜切割面朝上整齐码放。腌制盐水浓度为 5%至 7.5%，腌渍时间为 20 至 22 小时，盐水量为白菜总重量的 80%至 85%。
3. 脱盐：采用清水浸泡脱盐，脱盐期间换水 2 至 3 次。
4. 整形沥水：腌渍白菜切面朝下摆放沥水，沥水时间为 3 至 4 小时。
5. 拌酱：将辣椒调味酱拌入到脱盐的白菜中，拌入辣椒调味酱时，从白菜内叶到外叶逐层均匀地涂抹。辣椒调味酱的加入量为白菜重量的 2.5%至 3.5%。
6. 冷藏发酵：采用酱缸冷藏发酵，发酵温度为 0°C至 4°C，发酵时间为 7 至 10 天。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：具有乳酸发酵所固有的香味、口味清香，颜色鲜艳，白绿透红，咸、酸、甜、辣、鲜五味调和，上色均匀、质地脆嫩、清爽可口。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤95%
食盐（以氯化钠计）	2%~7%
总酸（以乳酸计）	< 1.0%

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：

笔架鱼肚质量技术要求

(一) 原材料。

取至长江流域石首江段长吻鮠的鱼鳔为原料。

(二) 加工工艺。

1. 宰杀及掏鳔：将鲜活长吻鮠宰杀后，取出笔架状白色透明、柔韧适度、无血丝残迹、无疮无伤的鱼鳔，规格≥100g。
2. 鱼鳔的清洗：将新鲜鱼鳔浸泡于冰水池内，剪开鱼鳔，清理除去鳔内粘膜等杂物，反复清洗至雪白无迹即可。
3. 低温节能冷风式干燥。
4. 真空膨化：电子控温膨化。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：色泽透明微黄，具有独特香味。
2. 理化指标：蛋白质≥60%，脂肪≤4.0%，水分≤7.0%。
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 3：

黄陂荆蜜质量技术要求

(一) 蜂种。

1. 意大利蜂(Apis Italian)。
2. 中华蜜蜂 (Apis cerana cerana) 。

(二) 蜜源植物。

牡荆 (Vitex negundo) 。

(三) 产地条件。

保护区范围内海拔 50m 至 150m, 土壤类型为麻古土, 土壤 pH 值 6.5 至 7.5。同花期的其它蜜源植物不超过 15%。

(四) 采蜜时间。

采蜜时间为每年 6 月 25 日至 8 月 5 日。

(五) 加工。

溶晶温度为 47°C($\pm 2^{\circ}\text{C}$), 溶晶时间不超过 4 小时、不得使用机械浓缩脱水工艺。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：色泽呈琥珀红，半透明，易结晶，结晶白色泛红；口感绵甜、甜中有酸，润不刺喉，回味悠长，有牡荆花特有的花香味；常温下呈透明或半透明粘稠流体，易结晶。

2. 理化指标：

项目	指标
羟甲基糠醛	$\leq 20\text{mg/kg}$
淀粉活性酶(1%淀粉溶液)	$\geq 8\text{mL/g}\cdot\text{h}$

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:

赤壁猕猴桃质量技术要求

(一) 品种。

金魁、海沃德。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 100m 至 800m, 土壤类型为红黄壤，土壤质地为壤土，土壤 pH 值为 5.5 至 6.5，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1\%$ ，地下水位 1m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以美味猕猴桃或中华猕猴实生苗作砧木，采用嫁接方法育苗。
 2. 定植：
 - (1) 栽植时期：冬季落叶后至次年2月底前栽植。
 - (2) 栽植密度：每公顷栽植株数≤900株。
 3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥≥22.5吨；采前15天内禁止浇水。
 4. 整形修剪：成年树冬季修剪时结果母枝的有效芽数保持在30至35个/m²架面。
 5. 花果管理：成龄园每平方米架面留果30至40个果。
 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。
海沃德10月下旬，可溶性固形物≥6.5%时开始采收；金魁在10月下旬，可溶性固形物≥7.5%时开始开采。
- (五) 质量特色。
1. 感官特色：果实呈圆柱形（金魁）或卵圆形（海沃德），果面褐色或深褐色，果肉翠绿色，酸甜适度，汁液多，具清香。
 2. 理化指标：
 - (1) 可溶性固形物含量：金魁可溶性固形物含量≥16%，海沃德可溶性固形物含量≥13%；
 - (2) 可滴定酸含量：金魁可滴定酸含量为1.4%至1.6%，海沃德可滴定酸含量1.3%至1.5%，
 - (3) 单果重≥80g。
 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：

潼关酱笋质量技术要求

- (一) 主要原辅料。
1. 青笋（品种为铁杆笋）：保护区内生产的，粗细均匀、用指甲掐不动为准。每年6月中下旬采收。
 2. 甜面酱：以保护区内生产的小麦粉为原料，用当地传统工艺生产的甜面酱。
 3. 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→削皮→剥节→清洗→盐水浸泡→清水拔盐→酱渍（四酱→三酱→二酱→新酱）→成品。
- (三) 加工要点。
1. 盐水浸泡：原料入18度盐水缸浸泡，早晚各搅拌一次，发酵十天，温度过低适当延长发酵时间，呈米黄色即成。
 2. 清水拔盐：采用清水拔盐，须经两次拔盐每次一小时，过程中需翻动，盐度降到10度即成。

3. 酱渍：拔盐后的原料转入第四道酱中进行倒缸，经过日光蒸晒室外温度30至35度为好，温度过低适当延长蒸晒时间，每天中午上下翻搅一次，一定要均匀。过好四道酱后，接着用同样的方法转入第三道、第二道。每道倒缸腌制所需的时间是，3月至4月份10至15天；5至8月份需7至10天；9月至11月份需10天至15天；12月入冬后停止倒缸。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色泽红黄鲜润，切片后为透明状，味酥、脆、香、甜，酱香浓郁。
2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤85%
总酸	≤2.0%
食盐	≥3.0%

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。