

2010 年第 96 号

关于批准对承德国光苹果、浮宫杨梅、

清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施

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承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施地理标志产品保护。

一、承德国光苹果

(一) 保护范围。

承德国光苹果地理标志产品保护范围为河北省承德县东小白旗乡、安匠乡、刘杖子乡、新杖子乡、上板城镇、孟家院乡、下板城镇、八家乡、大营子乡、满杖子乡、上谷乡、甲山镇、石灰窑乡、六沟镇、三沟镇、仓子乡、五道河乡、岔沟乡、高寺台镇、头沟镇、岗子乡等 21 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

承德国光苹果地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省承德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，经河北

省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。承德国光苹果的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、浮宫杨梅

(一) 保护范围。

浮宫杨梅地理标志产品保护范围为福建省龙海市浮宫镇、港尾镇、白水镇、东园镇、东泗乡、海澄镇、榜山镇等 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

浮宫杨梅地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省龙海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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。浮宫杨梅的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、清化粉

(一) 保护范围。

清化粉地理标志产品保护范围为广东省始兴县隘子镇、司前镇等 2 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清化粉地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省始兴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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清化粉的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、怀集茶秆竹

(一) 保护范围。

怀集茶秆竹地理标志产品保护范围为广东省怀集县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

怀集茶秆竹地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省怀集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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。怀集茶秆竹的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、蜀锦

(一) 保护范围。

蜀锦地理标志产品保护范围为四川省成都市青羊区、金牛区、双流县等3个区县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蜀锦地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省成都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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。蜀锦的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(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承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 承德国光苹果质量技术要求

2. 浮宫杨梅质量技术要求

3. 清化粉质量技术要求

4. 怀集茶秆竹质量技术要求

5. 蜀锦质量技术要求

二〇一〇年九月三日

附件 1:

承德国光苹果质量技术要求

(一) 品种。

小国光。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 300m 至 650m，土壤类型以褐土为主，土壤质地以沙壤土为主，土壤有机质含量 ≥ 0.8 以上，土壤 pH 值为 6.5 至 7.5，土层厚度 80cm 以上。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用八棱海棠做砧木，从生长健壮的优良母体上采集接穗，嫁接繁殖苗木。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：栽植时间为 4 月上中旬。

(2) 栽植密度：每公顷 ≤ 840 株。

(3) 施肥：以有机肥为主，每年每公顷 $\geq 22500\text{kg}$ 以上。

3. 整形修剪：采用冬季修剪与夏季修剪相结合，确保树体通风透光，每公顷总枝量保留在≤120万条。

4. 花果管理：每公顷产量≤37500kg 以下。

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。

采收时间为 10 月中下旬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果面光滑、干净、着色鲜艳、果肉黄白色、质细而脆、果汁多、甜酸适口。

2. 理化指标：可溶性固形物≥12.0, 可滴定酸≤0.57, 固酸比≥21.05, 果面着色率≥80%。

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 2：

浮宫杨梅质量技术要求

(一) 品种。

安海杨梅、安海变软丝杨梅、安海变硬丝杨梅。

(二) 立地条件。

土壤为黄红壤，土层深厚、土壤肥沃疏松、土壤 pH 值为 4.5 至 5.5，坡度在 30°以下、排水良好的山地。

(三) 栽培管理。

1. 耕作制度：套种。
2. 种苗培育：杨梅可用播种育苗，1 至 2 年生实生苗春季嫁接。
3. 定植：采用春植、秋植，定植密度≤450 株/公顷。
4. 肥水管理：分施基肥、壮果肥、促梢肥，严格掌握磷肥使用量，注意硼、锌、锰等微量元素的施用，成年树全年施用纯氮量 3.5kg 至 4.0kg，氮、磷、钾的比例 1 : 0.3 至 0.35 : 2 至 3。
5. 整形修剪：多用自然圆头形，一般修剪方法包括疏枝、短截、除萌、摘心等修剪方法。
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。

5 月上旬至 6 月中旬，果色呈深红或紫红。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实硕大，果圆，肉柱圆钝饱满，果色深红或紫红，果肉质地嫩脆，汁液丰富，味甜微酸。
2. 理化指标：平均单果重 10g 至 15g，总酸≤1.5%，可溶性固形物 8.0%至 13.0%，可食率≥93%。
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：

清化粉质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 大米：选用保护区内生产的籼稻米，其直链淀粉含量 17%至 26%。
2. 水：用于加工米粉的原料用水选用清化河水及清化河流域的天然山泉水。pH 值为 6.5 至 7.5，总硬度为 20.0 至 35.0(CaO,mg/L)，铁、锰含量≤0.005mg/L。

(二) 加工工艺要求。

1. 加工工艺流程：原料→精选→清洗→浸泡→磨浆→一次蒸粉→晾干→二次煮制→切粉→成型→干燥→包装→检验→成品

2. 加工操作要点：

- (1) 原料精选：选用当地所产新鲜籼稻米，经簸、筛、检等工序剔除砂、稗、糠和谷粒等杂质。陈化期在3个月至9个月。
- (2) 清洗：用水淘洗去除灰尘、泥土和漂浮杂质。
- (3) 浸泡：将淘洗后的大米按1:2加水浸泡。春夏气温高时浸泡1至3小时；秋冬气温低时浸泡2至5小时。控制最后浸制的大米水分含量为25%至35%、手捻可碎为宜。
- (4) 磨浆：将浸制好的大米按2:1质量比例加水磨浆。
- (5) 一次蒸粉与晾晒：在不锈钢长方形粉盘底部和内侧均匀涂上一层薄的食用植物油，将磨好的粉浆搅拌均匀后舀入盘子，粉浆厚度一般为0.5mm至1mm为宜。入蒸锅用大火蒸2至3分钟。出锅冷却后，把粉皮整张从盘子上脱模揭下，注意保持粉皮完整。将粉皮整齐平铺在竹筛上，置于太阳下晒至八成干。
- (6) 二次煮制和切粉：将粉皮叠好，置于锅内，倒入30°C至35°C的温开水，水要淹没粉皮。待粉皮软化后，将几张粉皮叠放整齐，卷成筒状，用刀切成均匀的截面为方型的粉丝。把切好的米粉丝抖动分开，但保持均匀的直条状，不要让粉丝相互缠绕。
- (7) 成型：将直条状的米粉丝等分成扎状，注意每根粉丝要条理一致，每团粉丝要外形均匀。

(8) 干燥：把成型好的米粉团置于竹蔑架上，在光照、通风良好的室外晒场晾晒及风干，干燥到米粉含水量低于 13%为宜，干燥后的粉团每扎约 250 克。一般要求选择晴好天气进行干燥以保证米粉质量。

(9) 包装：去除干燥好的米粉团外翘的粉丝，每团米粉进行单独包装，塑料膜要采用符合食品卫生标准要求的塑料材料。最后用纸盒容器进行包装。

(10) 贮存：清化米粉要用专用成品库存放。库内保持通风，气温要控制在 30°C以下。严禁露天堆放，不得与有毒有害物品混存混放。成品有效贮藏期为 6 个月。

(11) 出厂检验：清化粉在出厂销售前按要求进行出厂检验，合格者方能出厂销售。

(12) 运输：清化粉运输要采用无污染的封闭式的专用交通工具，不得与其他有毒有害物品混装混运。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：每扎粉重约 125 克。具有大米固有的天然清香，粉色晶莹油润；有“炒而不烂，煮而不糊”的特性，入口柔韧、软滑清爽，不粘牙、无牙碜、有咬劲。

2. 理化指标：水份含量≤14.0%，酸度≤4°T，断条率≤10%。

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：

怀集茶秆竹质量技术要求

(一) 种源。

茶秆竹。

(二) 立地条件。

怀集县行政区域内海拔 600m 以下的低山和丘陵地，土层深达 40cm 以上、富含腐殖质、土体疏松、排水良好的呈酸性或微酸性反应的赤红壤或红壤土。

(三) 栽培管理。

1. 整地：在每年秋冬季节对造林地进行清理后因地制宜地选择全垦或水平带垦或穴垦的方式进行细致整地。

2. 种植时间：在种植当年的立春至春分季节雨后进行，从挖种鞭到种植的时间不超过 3 天。

3. 种鞭选择和处理：在怀集县中心产区的茶秆竹林内，挖取 1 年生的健壮竹鞭作为种鞭，将种鞭截成 30cm 为一段，每段要有 3 个以上的笋芽，将来鞭一头削成马耳形，并作好保湿处理。

4. 种植株行距和密度：株行距 $2m \times 1.51m$ 至 $2m \times 1.67m$ ，种植 3000 条至 3300 条/ hm^2 。

5. 种植方法：用斜插方法种植，即在植穴内侧深达 15cm 处，将来鞭一头插入实土 2cm，斜插角度 30°至 45°，并使去鞭一头露出地面 1cm 至 2cm，最后复回细土将种鞭压实。

6. 抚育施肥：种植当年全面铲草松土 2 次，其中夏秋季节各 1 次，每株施氮磷钾复合肥 100g，到第二、三年重复抚育 1 次至 2 次，追施复合肥 450kg/ hm^2 。

7. 环境、安全要求：农药和化肥的使用必须符合国家的相关规定。

(四) 竹子砍伐。

砍伐 3 年生以上生长正常的立竹。

(五) 竹子加工。

经沙白、晒干、直竹、截裁等工序加工成产品。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：竹秆通直、节平、壁厚、光滑、不开裂。

2. 理化指标：纤维含量 \geq 43%，维管束长 \geq 750μm、宽 \geq 480μm，导管分子直径 \geq 115μm。
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：

蜀锦质量技术要求

(一) 原辅材料。

1. 桑蚕丝由桑蚕丝并捻后精练、染色而成。
2. 桑蚕丝的产地品质要求：四川生产的 3A 级以上桑蚕丝。

(二) 生产设备。

小花楼织机。

(三) 主要工艺。

1. 工艺流程：

蜀锦传统生产工艺流程图

注：纹织设计：将图案转换成织物组织的设计。

2. 挑花结本：制作蜀锦的花本工艺，即把蜀锦的图案和色彩转换（编结）成可程序控制的提花织造工艺语言——花本。

（四）质量特色。

1. 感官特色：蜀锦织品经纬比例恰当，图案清晰，色彩丰富，花型饱满，工艺精美。蜀锦分为经锦和纬锦两大类。以多重彩经起花的蜀锦为经锦，以多重彩纬起花的蜀锦为纬锦。经锦工艺是蜀锦独有的。蜀锦成品颜色至少5种。

2. 理化指标：蜀锦织品按设计、用途不同，分为匹料和块料（工艺品）两种。

项 目		指 标			
		优等品	一等品	二等品	三等品
幅宽偏差，%	±2.0	±3.0	±4.0	±5.0	
质量偏差，%	-3.0	-4.0	-5.0	-6.0	
密度偏差，%	经密	-2.0	-3.0	-4.0	-5.0
	纬密	-3.0	-4.0	-5.0	-6.0
断裂强力，N	≥			200	
干洗尺寸变化率，%	≥	-1.0	-1.5	-2.0	-3.0
色牢度，级 ≥	耐干摩擦	变色、沾色	3-4	3	3
	耐热压	变色	4	3-4	3
	耐干洗	变色	4	3-4	2-3
	耐光		3-4	3	
外观品质， 分/m	幅宽114cm及以下		0.5	1.0	2.0
	幅宽114cm以上		0.6	1.2	2.4
					4.8

(2) 块料 (工艺品) :

项目	指标	
	优等品	合格品
幅宽偏差, %	±2.0	±2.0
质量偏差, %	-3.0	-4.0
密度偏差, %	经密 纬密	-2.0 -3.0
断裂强力, N	≥	200
干洗尺寸变化率, %		-2.0—1.0
色牢度, 级 ≥	耐干摩擦	变色、沾色
	耐热压	变色
	耐干洗	变色
	耐光	3
外观品质, 个/块		细微 2 轻微 3

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。