

2013年第15号

质检总局关于批准对

建平苦参、富拉尔基温水大米、依安芸豆、

荆州鱼糕、凉山苦荞茶实施地理标志

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建平苦参、富拉尔基温水大米、依安芸豆、荆州鱼糕、凉山苦荞茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准建平苦参、富拉尔基温水大米、依安芸豆、荆州鱼糕、凉山苦荞茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、建平苦参

#### （一）产地范围。

建平苦参产地范围为辽宁省建平县现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

建平苦参保产地范围内的生产者，可向辽宁省建平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。建平苦参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、富拉尔基温水大米

（一）产地范围。

富拉尔基温水大米产地范围为黑龙江省齐齐哈尔市富拉尔基区杜达乡、长青乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富拉尔基温水大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省齐齐哈尔市富拉尔基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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。富拉尔基温水大米的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

## 三、依安芸豆

（一）产地范围。

依安芸豆产地范围为黑龙江省依安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

依安芸豆产地范围内的生产者，可向黑龙江省依安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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。依安芸豆的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、荆州鱼糕

（一）产地范围。

荆州鱼糕产地范围为湖北省荆州市荆州区、沙市区、荆州开发区 3 个区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

荆州鱼糕产地范围内的生产者，可向湖北省荆州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。荆州鱼糕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、凉山苦荞茶

（一）产地范围。

凉山苦荞茶产地范围为四川省凉山州现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

凉山苦荞茶产地范围内的生产者，可向四川省凉山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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。凉山苦荞茶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）。

特此公告。

附件：1. 建平苦参质量技术要求

2. 富拉尔基温水大米质量技术要求

3. 依安芸豆质量技术要求

4. 荆州鱼糕质量技术要求

5. 凉山苦荞茶质量技术要求

质检总局

2013年1月23日

附件 1

建平苦参质量技术要求

一、源植物：

苦参 (*Sophora flavescens*) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 450m 至 1150m，土壤类型为红壤沙土、褐土、棕壤，土层厚度≥30cm，有机质含量 0.8%至 1.5%，土壤 pH 值 6.5 至 8.9。

### 三、栽培管理

1. 种植方式：种子直播。4 月中旬到 9 月上旬进行直播，每公顷用种量 30kg 至 60kg。

#### 2. 育苗移栽：

**(1) 育苗：**采用播种育苗，播种时间 4 月中旬到 9 月上旬进行直播，每公顷用种量 30kg 至 60kg。

**(2) 移栽：**春、秋两季均可进行。秋栽于落叶后进行，春栽于萌芽前进行。移栽密度为每公顷 15 万至 18 万株。

#### 3. 田间管理：

**(1) 定苗：**种子发芽出苗后，当苗高 5 至 10 厘米时，进行间苗和补苗，每个穴位留壮苗 2 至 3 株。发现缺苗，用间下的幼苗补栽上，做到苗全苗齐。

**(2) 中耕除草：**苗期及时中耕除草、培土，保持田间无杂草，土壤疏松、湿润。

**(3) 追肥：**整地时每公顷施有机底肥大于等于 15t，移栽后的次年 7 月份进行追肥。

**(4) 排灌：**苦参出苗后，遇干旱气候有条件时要及时浇水，中耕保墒。雨季要注意排涝，防止积水烂根。

**(5) 摘花：**苦参于 6 月抽花薹时，除留种地外，要及时摘除花薹。

**(6) 苦参在花期，及时进行病虫害防治。**

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、采收与加工**

1. 采收：移栽 2 年后或直播 3 年后，于春秋两季采挖，挖出根后，除去根头和小支根，洗净干燥。

2. 加工：

**(1) 自然晾晒：**将洗净鲜根摊薄层，自然晾晒。

**(2) 烘干：**60°C以下烘干至干品含水量降至 20%至 24%时，移至室外晾晒至完全干燥，含水量不超过 10.0%，干鲜比 1：5-6。

**五、质量特色**

1. 感官特色：根长圆柱形，下部分枝，表面棕黄色至灰棕色，质硬，切面黄白色，具放射状纹理和裂隙。气微，味极苦。

2. 理化指标：

项目	苦参碱和氧化苦参碱总量	总灰分	水分
指标	≥2%	≤6.5%	≤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

### 富拉尔基温水大米质量技术要求

#### 一、品种

选用适应产地种植的优质水稻品种松粳系列、绥粳系列、东农系列、龙稻系列等优良品种。

#### 二、立地条件

草甸型黑土，有机质含量大于等于 2.5%，耕作层厚度大于等于 30cm，pH 值 6.5 至 7.5。

#### 三、栽培管理

1. 育秧：育秧方式为旱育秧，播种期为四月上旬至中旬，每平方米播催芽种子 250 至 350g。

2. 插秧：插秧时间为五月中旬至下旬，秧龄 35 至 40 天，每公顷插秧数小于等于 25 万株。

3. 肥水管理：每公顷施用有机肥大于等于 10 吨，18 至 20℃温水灌溉。

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、收割

收割时间为 9 月下旬至 10 月上旬，自然晾晒。

#### 五、加工

加工技术流程：稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→检验→包装。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：米粒呈长椭圆形，长度 5.0 至 6.0mm，米粒长宽比为 1.8 至 2.2，米质晶莹剔透，蒸煮时有浓烈的香味，米饭口感绵软、粘性适中、适口性好，米饭表面有油光润泽。

2. 理化指标：垩白粒率≤10%，直链淀粉含量 15 至 22%，胶稠度≥76mm，蛋白质≥7.2%。

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

### 依安芸豆质量技术要求

#### 一、品种

选用适宜产地范围内种植的芸豆品种。

#### 二、立地条件

黑土、黑钙土，土壤质地中壤至轻粘，有机质含量大于等于 2.1%，耕作层厚度大于等于 30cm，pH 值 5.5 至 7.0。

#### 三、栽培管理

1. 选茬：选择前茬为马铃薯或玉米的地块轮作。
2. 选种：选择子粒饱满、有光泽的种子，剔除病斑粒、破碎粒、杂粒，要求种子纯度不低于 98%、净度不低于 97%、发芽率不低于 90%、含水量低于 13%。
3. 播种：在 5 月下旬至 6 月上旬播种。每 667 平方米（亩）保苗 1.3 至 1.6 万株。
4. 田间管理：出苗时及时查田，催芽补种。及时除草，苗后茎叶处理 2 次。
5. 施肥：

**(1) 底肥：**每 667 平方米（亩）施腐熟有机肥 1 至 2 吨，结合整地一次施入。

**(2) 追肥：**花期和结荚期进行叶面喷施 2 次。

**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、收获和加工

**1. 收获：**每年 9 月初全株三分之二荚果变黄、下部叶变黄脱落，籽粒变硬呈固有色泽即可收获并晾晒至水分 14% 以下。

**2. 加工：**清理→分选→整理→计量包装。

#### 五、质量特色

**1. 感官特色：**籽粒呈肾形，饱满，色泽鲜亮，奶白色具有清晰的铁红花纹。

**2. 理化指标：**蛋白质大于等于 22.7%，脂肪大于等于 1.2%。

**3. 安全及其他质量技术要求：**产品安全及其质量技术要求符合国家相关规定。

#### 附件 4

#### 荆州鱼糕质量技术要求

##### 一、原辅料的要求

1. 原料:

(1) 淡水鱼: 选用产地范围内长湖的新鲜青鱼或草鱼。

(2) 水: 水源为产地范围内长湖流域的地下水, 水质符合国家关于饮用水的标准规定。

2. 辅料: 猪肉, 选用脊椎处肥膘肉; 淀粉、鸡蛋、食盐, 辅料符合国家关于该类产品的标准规定。

二、加工工艺

1. 生产流程: 原料 (淡水鱼) →切片→清洗去油→制成鱼糜→加入适量辅料 (猪脊膘肉丁、味精、盐、鸡蛋清和姜末) →搅拌→蒸制→杀菌→冷却→真空包装→成品。

2. 关键控制:

(1) 切片: 鲜活鱼去鳞、头、尾、骨、鳍和内脏, 取脊鱼肉, 再去皮切片。

(2) 漂洗去油: 鱼片漂洗到水清无油。

(3) 制成鱼糜: 鱼肉粉碎至肉泥状。

(4) 调配: 鱼肉:猪肉:蛋清:淀粉:水=10:2:2:1.2:0.9。

(5) 搅拌: 加入辅料后, 同向搅拌 10 分钟。

(6) 蒸制: 蒸 35 分钟, 表层涂蛋清、蛋黄, 再蒸 5 分钟。

三、质量特色

1. 感官特色：糕体为白色，上表面呈蛋黄色，有光泽；糕体呈块状或片状，结构紧密，切面无气孔，质地细腻，具有一定的韧性、弹性；有鱼肉混合香气，口感润滑鲜美；允许有少量2mm以下小鱼刺或鱼皮，无外来杂质。

2. 理化指标：

项 目	指 标
蛋白质/ (g/100g)	6.0~18.0
脂肪/ (g/100g)	5.0~15.0

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 5

### 凉山苦荞茶质量技术要求

#### 一、品种

川荞一号、西荞1号、西荞2号。

#### 二、立地条件

砂壤土或壤土，土层厚度≥65cm，耕作层≥20cm，土壤pH值为6至7，土壤有机质含量≥1.8%

#### 三、栽培管理

1. 种子要求：种子在播种前 5 至 7 天进行晾晒，连续晒 1 至 3 天之后选种，剔除空粒、秕粒、破粒、草籽和杂质，使种子纯度达到 95% 以上。用 40℃ 温水浸泡 10 分钟或用 5% 到 10% 草木灰浸出液浸种，使发芽率达到 90% 以上。

2. 精播壮苗：

(1) 播种期：4 月中旬到 5 月上旬进行春播，8 月上旬进行秋播。

(2) 播种量：每公顷播种量为 40kg 到 60kg，留苗密度以每公顷 120 万株为宜。

(3) 播种方式：条播、散播两种，半山平坝地区以条播为主，高寒山区以散播为主。

3. 整地施肥：苦荞忌连作，最好选择前茬为其它作物的土地，播种前要深耕灭茬，精细整地，施足基肥，一般每公顷施有机肥 1.2 万 Kg 至 1.8 万 kg。

4. 收获和储藏：全株有 2/3 粒成熟时是最佳收获期。收获后，种子晾晒至含水量为 10% 至 14% 时，入库储藏。

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、苦荞茶原辅料

1. 苦荞籽粒：原料应无霉变、无异味，无其他植物叶、花和杂物。

2. 质量指标：芦丁（干基） $\geq 0.8\%$ 、容重 $\geq 600\text{g/L}$ 、水分 10%至 14%、杂质 $\leq 1.5\%$ 、不完善粒 $\leq 3.0\%$ 。

3. 原辅料不得使用食品添加剂；污染物限量应符合国家标准规定的要求。

## 五、生产工艺流程

1. 造粒型茶：用苦荞粉为原料制粒形而成。苦荞麦清洗→晾晒→磨粉→制粒→干燥灭菌→包装。

2. 苦荞全麦（胚）茶：用苦荞麦脱壳后的苦荞米为原料制作而成。荞麦清洗→泡麦→煮沸→脱水→脱壳→干燥灭菌→包装。

## 六、质量特色

1. 感官特色：造粒型茶色泽呈现黄褐、黄绿或黑褐色；全麦（胚）苦荞茶形状为圆形麦粒或破碎麦粒。开水冲泡后茶汤清亮，呈浅黄色或黄绿色；品尝有苦荞麦特有的香味。无异味，无肉眼可见杂质。

## 2. 理化指标：

产品分类	指 标		
	总黄酮（干基，以芦丁计）%	总灰分%	水分%
全麦（胚）苦荞茶	$\geq 1.0$	$\leq 8.0$	$\leq 10.0$
造粒成型苦荞茶	$\geq 2.0$		

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

