

2009 年第 81 号

关于批准对兴化大米、兴化红皮小麦、永春老醋、巴东独活、资中鲢鱼实施 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兴化大米、兴化红皮小麦、永春老醋、巴东独活、资中鲢鱼地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对兴化大米、兴化红皮小麦、永春老醋、巴东独活、资中鲢鱼实施地理标志产品保护。

一、兴化大米

（一）保护范围。

兴化大米地理标志产品保护范围为江苏省兴化市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴化大米地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省兴化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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。兴化大米的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、兴化红皮小麦

（一）保护范围。

兴化红皮小麦地理标志产品保护范围为江苏省兴化市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴化红皮小麦地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省兴化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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。兴化红皮小麦的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、永春老醋

（一）保护范围。

永春老醋地理标志产品保护范围为福建省永春县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

永春老醋地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省永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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。永春老醋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 3）。

四、巴东独活

（一）保护范围。

巴东独活地理标志产品保护范围为湖北省巴东县溪丘湾乡、沿渡河镇、茶店子镇、绿葱坡镇、大支坪镇、野三关镇、清太平镇、水布垭镇、金果坪乡等 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

巴东独活地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省巴东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，由国家质检总局公告批准。巴东独活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、资中鲢鱼

（一）保护范围。

资中鲢鱼地理标志产品保护范围为四川省资中县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

资中鲢鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省资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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。资中鲢鱼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兴化大米、兴化红皮小麦、永春老醋、巴东独活、资中鲢鱼实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 兴化大米质量技术要求

2. 兴化红皮小麦质量技术要求

3. 永春老醋质量技术要求

4. 巴东独活质量技术要求

5. 资中鲢鱼质量技术要求

二〇〇九年八月三十一日

附件 1：

兴化大米质量技术要求

（一）品种。

选用武育粳 3 号，淮稻 5 号，华粳 6 号等中迟熟中粳品种。

(二) 立地条件。

土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 6 至 8，灌排方便，灌溉水水质达国家标准。

(三) 栽培管理。

1. 育秧：

(1) 种子处理：播种前用使百克、浸种灵和吡虫啉等低毒农药浸种 2 天，防止种传病害。

(2) 育秧方法：采用早育秧或湿育秧方式。

(3) 播期播量：最适播期 5 月上中旬，每 667m² (亩) 大田适宜用种量 $< 20\text{kg}$ 。

2. 移栽:移栽期 6 月上中旬，每 667m² (亩) 栽插 1.5 至 2 万穴。

3. 田间管理：

(1) 施肥：每 667m² (亩) 施有机肥 $\geq 100\text{ kg}$ ，氮肥 $\leq 20\text{ kg}$ 至 22 kg (纯氮肥)，N：P：K 比为 1:0.5:1。

(2) 水层管理：用无污染河水灌溉。水稻生长期保持适宜水分，生长后期保持稻田湿润，断水时间不早于收获前十天。

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) 收获。

90%以上实粒黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

(五) 加工。

加工须在当地进行.加工全过程以国家大米加工质量标准执行，坚持清理、筛分、去石、砻谷、三机精白、高压纯净水蒸抛光、双面光电色选、检测、精确包装等加工程序，并进行稻米加工全过程质量监控与管理。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:大米晶莹透亮，粒型适中。大米蒸煮时，饭粒完整，米饭柔软油润，浓香持久，米饭冷后不硬且有粘性。

2. 理化指标:

项目	垳白粒率	垳白度	长宽比	直链淀粉含量	胶稠度	精米蛋白质含量
指标	$< 30\%$	$< 5\%$	1.9-2.0:1	11.0%-20.0%	$\geq 70\text{mm}$	$\geq 7.5\%$

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：

兴化红皮小麦质量技术要求

(一) 品种。

选用扬麦 158、扬麦 11 号、扬麦 16 号等中筋春性红皮小麦品种。

(二) 立地条件。

土壤有机质含量≥2%，pH 值 6 至 8,田间内外三沟配套，排灌方便，防渍害能力强。

（三）栽培管理。

1. 播种：

- （1）播种期：应将播期按排在最佳播期 10 月 25 日至 11 月 10 日之间。
- （2）播种量：每 667m²（亩）大田播种量在 7 kg 至 8kg。
- （3）播种方式：采用浅旋人工撒播方式或条播种机播种，播后及时耨透水。

2. 肥水管理：每 667m²（亩）施肥量折施纯 N：15 kg 至 16 kg，P₂O₅：6kg 至 7kg，K₂O：6kg 至 7kg，N：P₂O₅：K₂O 为 1:0.35:0.35，肥料种类以有机肥和复混肥为主。要重视拔节孕穗肥的施用，用量不少于总施 N 量的 40%。除播种后耨透水促齐苗以外，其余阶段应以防水降渍为主，要及时清理内外三沟，保证排水畅通，雨后田间不积水。

3. 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）收获和贮藏。

1. 收获：5 月底 6 月初（籽粒蜡熟期），当穗下节枯黄，应及时抢收、晒干、扬净、贮藏。

2. 贮藏：在避光、常温、干燥和有防潮设施的地方贮藏。应保持贮藏地通风、清洁、无虫害、无鼠害，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。仓库消毒、熏蒸处理所用药剂应符合国家有关食品卫生安全的规定。其它按国家有关标准和规定执行。

（五）质量特色。

- 1. 感官特色：籽粒饱满整齐，红皮角质，腹沟较浅。
- 2. 理化指标：

项 目	指 标
容重	765g/L
粗蛋白	12.5%-14%
出粉率	67.2%-70.1%
面粉白度	76%-77.9%
湿面筋（14%水份基）	28%-33%
面团吸水率	60%
形成时间	5.5 min -7.5min
稳定时间	5.5 min -7.5min
最大拉伸阻力	50-60FU

延伸度	180 mm-185mm
淀粉含量	75%-77%
直/支比值	20-21

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:

永春老醋质量技术要求

（一）原料。

1. 糯米：符合 GB2715 的规定，主要产自保护范围内，淀粉含量不小于 72%，含水量不大于 12%，不变率小于 3.5%，不完善率小于 6%，具有糯米正常色泽和气味，无霉变。

2. 红曲米：符合 GB4926 的规定，糖化率不小于 1200mg/g.h,酒精度不小于 15%（v/v），颜色呈暗红色，具有红曲米特有香气，无染杂，发酵均匀、完整。

3. 水：酿造用水应取自保护范围内的地下水，应符合 GB5749 的规定。

（二）生产工艺流程。

糯米→浸泡→蒸煮→冷却→红曲糖化酒精发酵→液态醋酸发酵→陈酿→调兑→成品

（三）关键工艺。

1. 红曲糖化酒精发酵：红酒发酵周期需保证 30 天以上；红酒发酵用水必须是取自保护范围内的地下水；红酒发酵的酒精度控制在 10%（V/V）至 12%（V/V）之间。

2. 陈酿：

（1）温度控制：陈酿房温度控制在 18℃至 26℃ 之间。

（2）陈酿时间：按陈酿时间不同分为四级，其中特酿级 5 年以上，精酿级 4 年以上，优酿级 3 年半以上，佳酿级 3 年以上。

（3）添加物：在陈酿过程中，根据需要可添加按特定工艺炒制的米乌（≤4.0%）、芝麻（≤0.5%）、白糖（≤3.0%）等添加物。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

项目	要求
色泽	棕褐或棕红色
香气	具有液态发酵永春老醋特有的酯香味，无其他不良气味
滋味	入口柔和，稍有甜味，不涩，无杂味
体态	澄清，允许有微量沉淀

2. 理化指标:

项目	指标			
	特酿级	精酿级	优酿级	佳酿级
总酸(以乙酸计) (g/100ml) ≥	6.5	6.0	5.5	5.0
可溶性无盐固形物 (g/100ml) ≥	2.0	1.8	1.5	1.0
氨基酸态氮 (以氮计) (g/100ml) ≥	0.10	0.10	0.08	0.08
总糖 (以葡萄糖计) (g/100ml) ≥	2.2	2.0	1.8	1.5

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:

巴东独活质量技术要求

(一) 种源。

伞形科当归属重齿毛当归 (*Angelica pubescens Maxim.f.biserrata Shan et Yuan*) 。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 1200m 至 2000m。肥沃疏松、富含腐殖质的砂质壤土或黑色发泡土, pH 值 5.5 至 6.5, 土层厚度≥30cm。

(三) 栽培技术。

1. 种子采集: 每年 9 月至 10 月, 选择 2 年以上生, 无病虫害的健康母本植株, 忌采收枯黄过熟的种子。剪下果实及时置阴凉处备用, 忌曝晒或堆积过厚, 种子千粒重 ≥4.0g、水分≤10%。

2. 育苗: 播种时间为每年十一月中旬至十二月上旬; 每公顷播种量 90kg 至 150kg; 每公顷出苗数≤120 万株。

3. 种植:

(1) 移栽: 每年四月中旬定植, 选择高 150mm 以上, 根系发育良好, 无腐烂, 无病虫害的苗作种苗。每公顷株数 6.5 万至 7 万株。

(2) 直播: 每年 3 月中旬至 4 月上旬播种, 每公顷用种 37.5kg 至 45kg。苗高 10cm 时进行第一次间苗, 每隔 30cm 至 40cm 留壮苗 1 株。开花的独活植株不能作为药用。

4. 田间管理:

（1）中耕除草：返青活棵后进行中耕锄草,表层松土，切勿伤根；当植株高 35cm 时进行第二次中耕除草；当植株高 50cm 至 80cm 时进行第三次中耕除草，并同时提畦沟土壅根。

（2）排灌水：种苗移栽后要及时灌水湿润畦土。生长期要经常保持田间土壤湿润，干旱时要及时灌溉。每次大雨后要及时松土，并注意疏沟排水，防止低洼处积水引起烂根。

（3）施肥原则：以施用农家肥料、有机肥料为主，杜绝施用化学肥料，以保持或增加土壤肥力及土壤中微生物的活性。

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）采收与加工。

1. 采收：育苗移栽的定植当年采收，直播的生长第 2 年采收，采收期为 10 月至 11 月茎叶枯萎后趁晴天采收。采收后应采取措施防止鲜独活冻伤。

2. 加工:切去芦头和细根摊晾。待水分稍干后进行烘烤，烘架上温度不超过 45℃，炕至易折断时，堆放回潮，然后将独活理顺扎成小捆，根头部朝下，用文火炕至全干。鲜独活不能直接烘烤。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	要 求
形状	主根略呈圆柱形，头部膨大，主根粗壮，多为独根，少有分枝。每千克≤15 支
颜色	表面灰褐色或棕褐色，断面皮部灰白色，有多数散在的棕色油室，木部灰黄色至黄棕色，形成层环棕色。
气味	有槐叶香气，香味浓郁、味苦、辛、微麻舌。

2. 理化指标：

项 目	指 标
醚溶性浸出物 ≥	3.5%

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：

资中鲢鱼质量技术要求

（一）品种。

南方大口鲶（*Silurus soldatovi meridionalis*Chen）。

（二）苗种。

来源于资中县境内经检疫合格种苗。

（三）养殖。

1. 养殖环境：养殖池塘要求水质清新，溶氧丰富，水体透明度应控制在 30cm 以上。池塘水深前期宜控制在 0.8m 至 1.2m，中、后期宜达到 1.0m 至 2.0m，高温季节要保持较高的水位。每隔 10 天至 15 天换水一次，每次换水量 20cm 以上。晴天的中午适时开增氧机调节水质，平时注意防止缺氧浮头，及时开机增氧。

2. 养殖模式：采用南方大口鲶和鲢、鳙主养和套养模式养殖。

3. 转食驯化：池塘放养当年繁育的鱼种，先投喂添加了诱食剂（经绞碎的鲜鱼糜）的配合饲料进行转食驯化，随着鱼体的增长，可逐步增加并过度到全部投喂人工配合饲料（蛋白质≥40%）。放养 20 天后，对鱼种进行一次筛选，剔除过大或过小的鱼种，使同一池塘放养鱼种规格整齐。投喂应设置饲料台，日投饲二次，上午 8 时至 9 时，下午 5 时至 6 时，日投饲量为鱼体总重的 5%至 8%，投喂饲料可根据水温高低、天气及鱼的吃食情况进行调整。

4. 捕捞规格：1.5kg 以上。

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。

（四）质量特色。

1. 感官特色：体表浅黄色，有花斑，体表多黏液，头扁口阔，上下颌长有四须，眼球透明饱满，鳃丝颜色鲜艳、清晰，无异味，肌肉紧密有弹性。

2. 理化指标：

项 目	指 标
蛋白质 ≥	17.0%
脂肪 ≤	9.0%
氨基酸总量 ≥	14.0%

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。