

## 2008 年第 145 号

### 关于批准对盘山磨盘柿、涨渡湖黄颡鱼、坭兴陶、

### 龙安柚、都江堰厚朴实施地理

### 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盘山磨盘柿、涨渡湖黄颡鱼、坭兴陶、龙安柚、都江堰厚朴地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对盘山磨盘柿、涨渡湖黄颡鱼、坭兴陶、龙安柚、都江堰厚朴实施地理标志产品保护。

#### 一、盘山磨盘柿

##### （一）保护范围。

盘山磨盘柿地理标志产品保护范围为天津市蓟县官庄镇砖瓦窑村、联合村、玉石庄村、莲花岭村、梁庄子村、沟河北村、双安村、盘富庄村、石佛村、塔院村、营房村、邢家沟村、野沟村、挂月庄村、永平庄村、东大佛塔村、贾各庄村、南营村、张丁庄村、居官屯村、北小屯村、门庄子村、西大佛塔村、肘各庄村、莲花院村、官庄村、大彩各庄村、小彩各庄村、北朱庄村等 29 个村；许家台乡瀑水村、桃庄村、小米庄村、歇人场村、花甲石村、大石峪村、白峪村等 7 村；邦均镇水泉村、夏各庄村、西沿河村、东沿河村、大孙各庄村、小付庄村、小孙各庄村等 7 个村现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

盘山磨盘柿地理标志产品保护范围内的生产者，可向天津市蓟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、涨渡湖黄颡鱼**

### **(一) 保护范围。**

涨渡湖黄颡鱼地理标志产品保护范围为湖北省武汉市新洲区涨渡湖农场、龙王咀农场、双柳街以及汪集街、郑城街、阳逻街的部分地域现辖行政区域，东经 114°34'28"至 114°50'40"北纬 30°32'25"至 30°50'15。

### **(二) 专用标志使用。**

涨渡湖黄颡鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省武汉市新洲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、坭兴陶**

### **(一) 保护范围。**

坭兴陶地理标志产品保护范围为广西壮族自治区钦州市钦南区、钦北区、钦州港经济开发区、三娘湾旅游管理区、灵山县陆屋镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

坭兴陶地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，由国家质检总局公告批准。

### **(三) 质量技术要求（见附件 3）。**

## **四、龙安柚**

### **(一) 保护范围。**

龙安柚地理标志产品保护范围为四川省广安市广安区肖溪镇、龙台镇、恒升镇、石笋镇、白市镇、白马乡、大安镇、苏溪乡、东岳乡、花桥镇、消河乡、大有乡、井河镇、杨坪乡、兴平镇、悦来镇、彭家乡、协兴镇、浓溪镇、龙安乡、崇望乡、大龙乡、官盛镇、

广门乡、枣山镇、广罗乡、化龙乡、方坪乡、穿石乡、中桥街道办事处、观阁镇、广兴镇、前锋镇、新桥乡、代市镇、虎成乡、观塘镇、护安镇、奎阁街道办事处等 39 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙安柚地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省广安市广安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 4）。

## **五、都江堰厚朴**

(一) 保护范围。

都江堰厚朴地理标志产品保护范围为四川省都江堰市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

都江堰厚朴地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省都江堰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，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盘山磨盘柿、涨渡湖黄颡鱼、坭兴陶、龙安柚、都江堰厚朴实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 盘山磨盘柿质量技术要求

2. 涨渡湖黄颡鱼质量技术要求

3. 坭兴陶质量技术要求

4. 龙安柚质量技术要求

## 5. 都江堰厚朴质量技术要求

二〇〇八年十二月三十一日

附件 1:

### 盘山磨盘柿质量技术要求

(一) 品种。

磨盘柿 (Mopan Persimmon) 。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 $\leq 400$  米，土壤为以花岗岩为成土母岩的砂壤土，土层厚度 $\geq 40$  厘米，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：用君迁子实生苗为砧木，选择树势健壮、无检疫性病虫害的成龄磨盘柿树采取接穗进行嫁接繁殖。

2. 栽植密度：每公顷 $\leq 675$  棵。

3. 肥水管理：以腐熟的有机肥为主、辅助覆盖绿肥，根据树体生长状况配合施用无机肥，有机肥施用量每公顷 $\geq 30$  吨。有灌溉条件的柿园根据树体需要适时灌水；无灌溉条件的采用穴贮肥水、集贮雨水的方法，最大限度地利用自然降水。

4. 整形修剪：采用主干疏层形、自然开心形整形，冬季修剪与夏季修剪相结合，实现树体矮化、树势健壮、树冠紧凑、通风透光。

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) 采收和贮藏。

##### 1. 采收:

(1) 脆柿, 10 月中旬, 果实发育成熟、缢痕以上果面橙黄色时采收;

(2) 冻柿, 10 月下旬至 11 月上旬, 果实充分成熟, 果面橙黄色至橙红色时采收。

2. 贮藏: 脱涩脆柿采用低温或低温气调贮藏; 采后未经脱涩处理亦不直接上市销售的柿果, 可进行冷冻贮藏或在阴凉处码放在柿架上自然温度下贮存。低温保存的脆柿, 贮藏期 $\geq 70\text{d}$ 。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色: 果形端正, 扁圆, 缢痕明显, 果皮橙黄色至橙红色, 单果重 200 克以上。

##### 2. 理化指标:

(1) 脆柿, 可溶性固形物 $\geq 13\%$ , 果实硬度 $\geq 8.5$  千克/平方厘米;

(2) 冻柿, 可溶性固形物 $\geq 13.5\%$ 。

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:

##### 涨渡湖黄颡鱼质量技术要求

##### (一) 种源。

黄颡鱼(*Pelteobagrus fulvidraco* Richardson), 属鲇形目 (Siluriformes)、鲿科 (Bagridae)、黄颡鱼属(*Pelteobagrus*)。

##### (二) 养殖环境条件。

涨渡湖自然湖泊水域。保持江湖相通, 流动水体, 水质清新, 空气清洁, 无污染, 透明度 30cm 至 80cm, pH 值 7.5 至 8.5, 溶氧 5 mg/L 至 7mg/L, 底质为灰潮土沙性壤和红粘土黄棕壤。

##### (三) 鱼苗繁殖。

1. 自然繁殖: 涨渡湖自然湖泊灌江纳苗获取苗种, 经湖泊肥育, 达到性成熟, 在湖泊水域中自然产卵繁殖。

2. 人工繁殖: 人工繁殖 F1 代黄颡鱼。选择从涨渡湖自然湖泊中捕捞的体格健壮、无病无伤无畸形的 2 龄以上黄颡鱼作亲鱼, 雌鱼 100g/尾以上, 雄鱼 150g/尾以上。催产季节为 4 月下旬至 5 月下旬和 8 月上旬至 9 月上旬, 繁殖适宜水温  $23^{\circ}\text{C}$  至  $28^{\circ}\text{C}$ , 产卵采取自然受精和人工授精两种方式。鱼卵孵化密度  $0.8 \times 10^4$  粒/ $\text{m}^3$  至  $1 \times 10^4$  粒/ $\text{m}^3$ 。

##### (四) 苗种培育。

1. 鱼苗培育：放苗密度  $0.5 \times 10^4$  尾/ $m^3$  至  $0.8 \times 10^4$  尾/ $m^3$ 。投喂浮游动物、丰年虫等饲料，投喂量占体重的 5% 至 10%。

2. 鱼种培育：放种密度  $3 \times 10^4$  尾/667 $m^2$ （亩）至  $5 \times 10^4$  尾/667  $m^2$ （亩）鱼苗下池前培肥池水，鱼苗下池后投喂水蚯蚓、小鱼虾、螺蚌肉等动物性饲料 1 至 2 周。

(五) 养殖技术。

1. 成鱼养殖：湖泊人工放流增殖，放养黄颡鱼规格 3cm 以上、密度  $\leq 20$  尾 / 667 $m^2$ （亩）。以天然饵料为食，不投喂人工饲料。

2. 日常管理：重点加强水位、水质管理，保持湖泊正常的养殖水位和良好的水生态环境，预防和控制鱼病的发生。

3. 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。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：活鱼体背部墨绿色，腹部淡黄色，各鳍灰黑色。商品鱼规格：雌鱼  $\geq 50g$ /尾，雄鱼  $\geq 100g$ /尾。

2. 理化指标：蛋白质  $\geq 16.9\%$ ，脂肪  $\geq 0.9\%$ ，二十碳五烯酸（EPA） $\geq 13.9$  mg/kg，二十二碳六烯酸（DHA） $\geq 50.1$  mg/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 3：

坭兴陶质量技术要求

(一) 产品种类。

工艺美术陶、日用陶。

(二) 原料组成。

- 1. 白泥，矿石类型为风化残积粘土，呈显微鳞片泥质结构，土状构造。
- 2. 紫红泥，矿石类型为风化的紫红色泥岩，呈显微鳞片泥质结构，块状构造。
- 3. 化学组成:

原料 名称	化学组成范围							
	SiO <sub>2</sub>	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	K <sub>2</sub> O	Na <sub>2</sub> O	CaO	MgO	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	TiO <sub>2</sub>
紫红泥	58~66	15~19	$\geq 1.5$	$\leq 0.8$	$\leq 1$	$\leq 1.5$	$\leq 8$	$\leq 1$
白泥	62~67	16~17	$\geq 1.5$	$\leq 0.5$	$\leq 0.5$	$\leq 1.0$	$\leq 5$	$\leq 1$

(三) 加工工艺。

1. 制泥工艺：白泥存放在避雨场所风干风化，紫红泥露天存放，风化淋浊。再按比例混合球磨、过筛、陈腐、搅拌、抽浆压滤，暗房陈腐 15 天，再真空练泥压制成泥条、陈腐。泥的细度过 250 目筛余小于 1% 的范围内。可塑性指标大于 2.5。

2. 成型工艺：

(1) 工艺美术陶：采用手工成型、机械辅助成型和注浆成型。

(2) 日用陶：根据不同产品器型，分别选用手工成型、机械成型和注浆成型。

3. 雕刻装饰工艺：按照造型设计要求，充分发挥刻刀功能，尤强调以刀代笔，注意掌握力度，一挥而就。要点为“线行表外，以线托形”。

4. 烧成工艺：根据不同成形方式及器物实行不同的烧成方法，烧成温度为 1100℃ 至 1180℃，在烧成过程中主要掌握升温曲线，烧成温度及烧成气氛的控制，在整个烧成时间安排上，着重把握缓烧，平烧、快烧三种烧成技法的结合。

5. 打磨、抛光工艺：首先对烧成产品表面粗糙的表层进行粗磨，然后细磨深加工，再进行精磨，打磨后的产品经烘热后搽上薄的食品用石蜡层，用布轮抛去产品表面多余的腊层，使产品表面的纹理和色彩更加光润柔和。

(四) 质量特色。

1. 外观品质特色：

(1) 日用陶产品：质地细腻结实、敲击声音铿锵，色泽柔和。

(2) 工艺美术陶：质地细腻结实、敲击声音铿锵、色泽光润柔和，装饰精雕细刻，质感古色古香。

2. 理化指标：

(1) 热稳定性：200℃至 20℃热交换三次不裂。

(2) 吸水率：1.5%至 5%。

(3) 铅、镉溶出量：铅≤0.5mg/L，镉≤0.05mg/L。

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：

龙安柚质量技术要求

(一) 品种。

文旦柚类地方品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔≤450m，土壤类型为紫色土，质地沙壤土至壤土，土壤 pH 值 5.5 至 7.0，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥40cm。

(三) 栽培管理。

1. 苗木培育：以酸柚为砧木，从品种纯正、无检疫性病虫害的健壮母株上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 栽培技术：

(1) 定植：9 月至 10 月秋梢老熟后或 2 月至 3 月春梢萌芽前栽植，容器苗或带土移栽苗不受季节限制。平地栽植密度≤495 株/公顷，山坡地≤630 株/公顷。

(2) 施肥：以有机肥为主，合理施用无机肥。成年树每公顷年施腐熟有机肥≥8 万 kg，无机肥施用量每公顷≤300kg 纯氮。

(3) 整形修剪：树形为自然圆头形。修剪时以通风透光，合理负载，保持树势为原则。

(4) 花果管理：采取疏花疏果措施调控产量，叶果比值≥200。

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) 采收。

11 月中、下旬果皮 80%变为橙黄色时方可采收。贮藏果提前 7 天至 10 天采收。要求一果两剪。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形圆锥形或倒卵形，果顶凹陷、晕环较明显，果皮黄色或橙黄色。果肉脆嫩化渣多汁、色泽粉红，口感酸甜适度，微有苦、麻味，无核或少核。

2. 理化指标：

项目	指标
单果重 kg	≥1.0
可溶性固形物%	≥11.0
固酸比	≥11.5
	≥11.5
	≥11.5
可食率%	≥50
	≥50
	≥50

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：

都江堰厚朴质量技术要求

(一) 种名。

1. 厚朴 [Magnolia officinalis Rehd. Et Wils]



2. 凹叶厚朴[Magnolia officinalis subsp.biloba Rehd. et Wils. Cheng et Law], 该种为厚朴的变种, 叶先端向内凹陷。

#### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 800m至 1800m, 紫色、棕黄色砂壤土, 微酸性, 土壤 pH 值 5.5 至 6.8, 土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

#### (三) 栽培技术。

1. 种子采集与贮藏: 每年 9 至 10 月, 在保护区范围内采集 15 年以上的厚朴树的成熟种子, 进行处理贮存。

2. 选种: 在播种前, 选种子圆润饱满, 千粒重不低于 150g。

3. 播种、育苗: 每公顷播种不少于 375Kg; 苗木高不低于 40cm, 地径 $\geq 0.8\text{cm}$ 。

4. 栽培: 每公顷栽种 $\leq 2500$  株。

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: 夏至前后, 选树龄 10 年以上的成树采收。采收方法: 从树生长的地表每间隔 40cm 横切一圈, 再纵切, 用刀剥下树皮, 较细小的分枝和树根, 用小木槌捶打, 使皮木分离, 然后剥取树皮。

#### 2. 加工工艺:

(1) 工艺流程: 分级 $\rightarrow$ 微煮 $\rightarrow$ 发汗 $\rightarrow$ 蒸软 $\rightarrow$ 卷筒 $\rightarrow$ 扎线 $\rightarrow$ 切齐 $\rightarrow$ 干燥 $\rightarrow$ 包装 $\rightarrow$ 入库。

(2) 工艺要求: 将树干皮置于沸水中煮 5 至 8 分钟, 取出堆置阴湿洁净处, 覆盖稻草“发汗”, 使之内表面变紫褐色或棕褐色时蒸软, 卷成筒状, 用井字堆码法, 自然晾干。根皮和枝皮自然晾干。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色: 气味: 气香、味辛辣、微苦。

(1) 筒朴: 为主干的干皮, 呈单卷筒状或双卷筒状。外表面淡棕色至深棕色, 有细密的纵纹。内表面紫棕色, 平滑, 划之显油痕。质硬, 不易折断, 断面显颗粒性, 有油性。咀嚼之少残渣。

(2) 靴角朴: 近根部的干皮, 一端展开如喇叭口状。外表面灰棕色或灰褐色, 粗糙。内表紫棕色或深紫褐色, 较平滑, 划之显油痕。质硬, 不易折断, 断面显颗粒性, 有油性。咀嚼之有较多残。

(3) 根朴: 呈单筒状或不规则块片。外表面灰棕色, 粗糙。内表深紫棕色。质脆, 较易折断, 断面纤维性。咀嚼之有较多残渣。

2. 理化指标: 水分 $\leq 13.0\%$ , 厚朴酚、和厚朴酚含量 ( $\text{C}_{18}\text{H}_{18}\text{O}_2$ ) 靴角朴、根朴 $\geq 5\%$ , 筒朴 $\geq 3.8\%$ 。

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。