

**2008 年第 92 号**

**关于批准对傅家花生、大泽山葡萄、  
梧州腊肠、融水糯米柚、富平柿饼实施地理  
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傅家花生、大泽山葡萄、梧州腊肠、融水糯米柚、富平柿饼地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对傅家花生、大泽山葡萄、梧州腊肠、融水糯米柚、富平柿饼实施地理标志产品保护。

**一、傅家花生**

**（一）保护范围。**

傅家花生地理标志产品保护范围以辽宁省昌图县人民政府《关于界定“傅家花生”地域保护范围的函》（昌政函〔2007〕6号）提出的范围为准，为辽宁省昌图县傅家镇远大村、大地村、友好村、白家窝堡村、五丰村、友爱村、张家窝堡村、长山村、唐家围子村、傅家村、太民村、邱家屯村，傅家林场宝龙分场、山河分场、种子林分场、朱家村、老曲家店村、郭家平房村，以及三江口镇刘塘房村、海丰村，古榆树镇劳动村、榆树村现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

傅家花生地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省昌图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、大泽山葡萄**

**（一）保护范围。**

大泽山葡萄地理标志产品保护范围以山东省平度市人民政府《关于申请划定大泽山葡萄产地范围的报告》（平政字〔2007〕31号）提出的范围为准，为山东省平度市大泽山镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大泽山葡萄地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省平度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2）。

### 三、梧州腊肠

（一）保护范围。

梧州腊肠地理标志产品保护范围以广西梧州市人民政府《关于划定梧州腊肠地理标志产品保护范围的函》（梧政函〔2007〕94号）提出的范围为准，为广西壮族自治区梧州市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

梧州腊肠地理标志产品保护范围内的生产者，可向梧州出入境检验检疫局提出使用“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、融水糯米柚

（一）保护范围。

融水糯米柚地理标志产品保护范围以广西壮族自治区融水苗族自治县人民政府《关于划定融水糯米柚地理标志产品保护范围的函》（融政函〔2007〕369号）提出的范围为准，为广西壮族自治区融水苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

融水糯米柚地理标志产品保护范围内的生产者，可向柳州出入境检验检疫局提出使用“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、富平柿饼

（一）保护范围。

富平柿饼地理标志产品保护范围以陕西省富平县人民政府《关于划定富平柿饼地理标志产品产地范围的函》（富政函〔2007〕17 号）提出的范围为准，为陕西省富平县杜村镇、东上官乡、淡村镇、南社乡、华朱乡、流曲镇、到贤镇、小惠乡、宫里镇、曹村镇、美原镇、老庙镇、底店乡、王寮镇、张桥镇、留古镇、庄里镇、齐村乡、梅家坪镇、觅子乡，白庙乡东沟、南沟、中沟、郭家等 4 个村，薛镇宏化、薛镇、盘石、两门、北李、安党、前坡、王马、雷家、湘子、沟龙、韩村、杨范、湾里等 14 个村，峪岭乡漫町村，刘集镇街南、街北、胜光、双王、大张、十字、殷村、张北、新兴、龙泉、永合、二合、吕当、王家、安平、高庙、北甫、黄原等 18 个村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富平柿饼地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省富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，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傅家花生、大泽山葡萄、梧州腊肠、融水糯米柚、富平柿饼实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 傅家花生质量技术要求

2. 大泽山葡萄质量技术要求

3. 梧州腊肠质量技术要求

4. 融水糯米柚质量技术要求

5. 富平柿饼质量技术要求

二〇〇八年八月二十七日

附件 1:

### 傅家花生质量技术要求

（一）品种。

白沙、昌花一号、鲁花十二珍珠豆型品种及四粒红。

（二）立地条件。

土壤类型为沙壤土、棕壤土，土壤 pH 值为 6.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.1\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 播种期：裸地栽培 5 月 1 日至 5 月 8 日播种，覆膜栽培 4 月 25 日至 5 月 1 日播种。播种量为每公顷 210 至 225 公斤，每公顷穴数 120000 至 135000 穴。

2. 施肥管理：每公顷每年需施有机肥 $\geq 30$  吨。

3. 环境、安全要求：收获前 1 个月内禁止使用各种农药。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）收获及贮藏。

霜前收获、自然晾晒至含水量降到 9%以下。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	要 求			
	白沙	昌花一号	鲁花十二	四粒红
组织形态	籽仁桃形，种皮淡红色。荚果网目小、网纹细浅、	籽仁珍珠豆形，种皮粉红色。荚果网目小、网纹	籽仁珍珠豆形，种皮浅红色。荚果网纹细浅，果	籽仁柱形或三角形，种皮红色。荚果网纹清晰，网纹浅而光

项 目	要 求			
	白沙	昌花一号	鲁花十二	四粒红
	缩缢浅，果嘴短钝。二粒荚果为主，百果重 134.6 克左右，百仁重 53.3 克左右	较深、缩缢浅，果嘴短钝小，均为二粒荚果，百果重 191.2 克，百仁重 82.8 克	嘴钝，均为二粒荚果，百果重约 165 克，百仁重 70 克左右	滑、皮薄，果嘴极短，果腰不明显；多为四室，每室一粒。百果重 197.5 克，百仁重 55.0 克
滋气味	口感细腻、香甜			

## 2. 理化指标：

项 目	指 标			
	白沙	昌花一号	鲁花一号	四粒红
粗蛋白质/(%) ≥	34.0	32.5	33.0	32.0
谷氨酸/(mg/100g) ≥	6500.0	6480.0	6460.0	6510.0
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	不得检出			

## 3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

## 附件 2：

### 大泽山葡萄质量技术要求

#### （一）品种。

中熟品种玫瑰香、金手指，晚熟品种泽香、红地球。

#### （二）立地条件。

土壤类型为棕壤，土壤质地为砂壤和砾质土，有机质含量≥1.0%，pH 值在 6 至 8 之间。

#### （三）栽培管理。

1. 种苗繁育：采用无检疫性病虫害优良母株上的枝条进行扦插繁育；或采用该枝条做接穗繁育嫁接苗，砧木为 SO4、贝达。

2. 栽植时间：11 月上中旬和 4 月上中旬。

3. 栽植密度：棚架每公顷不超过 6660 株；篱架每公顷不超过 4995 株。

#### 4. 田间管理：

（1）施肥：以腐熟有机肥为主，每年每公顷施肥量大于 45 吨。

（2）浇水：在葡萄发芽前、开花前 10 天、果实膨大期、封冻前及时灌水，葡萄果实成熟前 15 天停止灌水。

（3）修剪：冬剪与夏剪相结合，冬剪时结果母枝的剪留量为：篱架架面 7 至 9 个/m<sup>2</sup>，棚架架面 6 至 8 个/m<sup>2</sup>；夏剪每平方米架面留新梢 10 至 12 个。

（4）花果管理：成龄园每公顷产量：玫瑰香、金手指、红地球品种控制在 22.5 吨以内，泽香控制在 30 吨以内。花后 15d 至 25d 套袋，玫瑰香采收前 7d 至 10d 摘袋；其余品种不需摘袋，只需于采前 7d 至 10d 打开袋子下封口。

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。

金手指、玫瑰香 9 月上、中旬，可溶性固形物含量达 17%以上；泽香 9 月中、下旬，可溶性固形物含量达 17%以上、红地球 9 月中、下旬，可溶性固形物含量达 16% 以上方可采收。采收要在晴天的 8 至 10 时和 16 至 19 时气候凉爽时进行。

（五）质量特色。

1. 感官特征：

品 种	指 标	色 泽	穗 型	果 形	肉 质	风 味
玫瑰香		紫红色-紫黑色	圆锥形	椭圆形	肉质稍脆 多汁	浓玫瑰香味
金手指		黄白色	长圆锥形	长椭圆形， 弓状	肉质硬而 脆	冰糖和牛奶 味
泽香		金黄色	圆锥形	卵圆形	肉质脆	玫瑰香味
红地球		艳红色	圆锥形	圆形	肉质硬而 脆	清甜

2. 理化指标：

品 种	指 标	可溶性固形物含量	穗重（g）	粒重（g）
玫瑰香		≥17%	300-500	≥5
金手指		≥17%	300-500	≥6
泽香		≥17%	400-600	≥7
红地球		≥16%	700-1000	≥12

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：

梧州腊肠质量技术要求

(一) 原料及辅料要求。

1. 猪肉：经来源地动物检疫部门检验检疫合格。
2. 瘦肉含量 $\geq 40\%$ 。
3. 白砂糖：符合 GB 317-1998 规定。
4. 食盐：符合 GB 2721-2003 规定。
5. 酱油：符合 GB 2717-2003 规定。
6. 酒：符合 GB 2757、GB 2758 规定。
7. 肠衣：符合 GB 14967-1994 规定的梧州胶原蛋白肠衣。
8. 亚硝酸钠：符合 GB 1907-2003 规定。

(二) 加工工艺。

三次

选料→切丁→糖腌→配料→灌制→[晾晒→风干]→包装。

1. 选料：选取猪背脊部皮下脂肪及腿部硬脂肪和无软骨及结缔组织的猪腿部瘦肉。
2. 切丁：规格：3mm×3mm×3mm 至 5mm×5mm×5mm，比例 $\leq 60\%$ (以湿料重量计)。
3. 糖腌：时间 $\leq 60$  分钟。
4. 配料：
  - (1) 蛋白肉加入量 $\leq 10\%$ (以湿料重量计)。
  - (2) 清香型白酒。
  - (3) 发酵法生产的酱油。
5. 三晒三凉：灌制后的腊肠半成品在白天经太阳生晒后，经傍晚雾气或露雨再次吸湿，再经晚风吹爽，使腊肠经历油润→湿润→吹爽过程，如此经过三晒三凉，直至形成独特的腊香味。

(三) 生产季节。

每年农历立秋至次年清明节前。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：外形细长，有大坑皱纹，红白分明，腊香味明显，味微咸不太甜，甘香不腻。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq 17\%$ ，脂肪 $\leq 55\%$ ，水分 $\leq 25\%$ ，食盐(以 NaCl 计) $\leq 8\%$ ，总糖(以葡萄糖计) $\leq 20\%$ ，过氧化值(以脂肪计) $\leq 0.50$  g/100g，酸价(以 KOH 计) $4\leq$ mg/g，亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 计) $\leq 20$  mg/kg，铅(Pb) $\leq 0.2$ mg/kg，无机砷 $\leq 0.05$ mg/kg，镉(Cd) $\leq 0.1$ mg/kg，总汞(以 Hg 计) $\leq 0.05$ 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 4:

融水糯米柚质量技术要求

（一）品种。

当地沙田柚类品种。

（二）立地条件。

土壤以河流冲积物母质发育的潮砂土和砂页岩风化母质发育的红壤土为主，pH值 5 至 6.5，土壤耕作层厚度≥80cm，有机质含量≥2%。

（三）栽培管理。

1. 育苗：从无检疫性病虫害、品种纯正、丰产稳产的母本树上采集接穗，以酸柚作砧木进行嫁接繁殖。

2. 种植时间：秋季或春季种植。

3. 种植密度：每公顷栽植 330 株至 495 株（包含授粉树），其中授粉树数量不少于 1/15。

4. 施肥：以有机肥为主，配合施用无机肥，结果树每年每公顷有机肥施用量不少于 15 吨。

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。

（四）采收及贮藏。

在 11 月初开始采收，常温下贮藏保质期为 5 个月。

（五）质量特色。

1. 感官特征：

（1）外观及风味：

项 目	规 格 质 量
果形	呈近梨形，端正。
色泽	淡黄色。
果肉及风味	果肉汁胞呈米黄色，柔嫩化渣，蜜甜清香。

（2）单果重：900g 至 1300g。

2. 理化指标：（测定时间为采收后 20 天）

项 目	指 标
果汁可溶性固形物含量（%）	≥12
果汁总酸含量（%）	≤0.3
可食率（%）	≥45
果形指数	≥1.1
果皮厚度（mm）	≤20



种子数（粒）	≤150
--------	------

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:

富平柿饼质量技术要求

（一）原料品种。

富平尖柿。

（二）立地条件。

土壤类型为灌淤土、洪淤土、黄绵土、褐土、垆土，有机质≥0.8%，pH 值 7.0 至 8.0，海拔高度 400m 至 1000m。

（三）种苗繁育。

以君迁子为砧木，从无检疫性病虫害的富平尖柿母株上采接穗进行嫁接繁殖。

（四）栽培管理。

- 1. 栽植密度：根据不同树形、地形，合理密植，每公顷栽植株数≤840 株。
- 2. 整形修剪：冬、夏修剪结合，树形结构合理，保证树冠通风透光。
- 3. 施肥：每年每公顷施用腐熟的有机肥不少于 20 吨。
- 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。

（五）采收。

果面呈橙红色，果实充分成熟，10 月中下旬手工采摘。

（六）加工。

工艺流程：选果→洗果去皮→自然晾晒→揉捏整形→剪柄下架 →无霜饼（吊饼）  
→  
回软潮霜→霜饼 → 吊饼  
→ 捏饼→合儿饼

1. 选果：选择成熟充分，质地尚未软化，形状整齐，无病虫害，无碰伤的果实。
2. 洗果去皮：去皮时要求柿蒂周围果皮残留不超过 1cm。
3. 自然晾晒：晾晒时最低离地高度不小于 50cm，露天自然曝晒 2 至 3 天，然后用篷布覆盖遮阳，自然风干。
4. 揉捏整形：在晾晒一周左右，果面发白，果肉微软时，用手轻轻揉捏，挤压果肉，促进软化。
5. 剪柄下架：果肉完全软化、无硬芯，含水量 $\leq 35\%$ ，剪除果柄，下架收果，产品即“无霜饼”。
6. 回软潮霜：将晒好的无霜饼装入干净容器中苫盖，置于阴凉的室内，经 4 至 5 天，柿饼回软后放置在通风阴凉处摊晾进行潮霜，产品即“霜饼”。
7. 贮存：常温或冷藏条件下贮存，库房应清洁干净，干燥通风，不得与有毒、有害、有异味的商品混存，贮存温度应小于 10℃。

（七）质量特色。

1. 感官特征：

项 目		指 标
色泽	霜 饼	表面有颗粒状白色糖霜，色泽基本一致。果肉呈棕红色或红褐色。
	无霜饼	果面呈棕红色或红褐色，色泽基本一致。
形态	霜 饼	“吊饼”外形为纺垂状，合儿饼外形为扁圆状，两个柿饼脐脐相对合在一起；形状一致，果实完整，成软固体态。
	无霜饼	外形为纺垂状，果实完整，成软固体态。
质地	霜 饼	柿饼形态饱满，质地松软。
	无霜饼	
气味滋味	气味正常，滋味甜润，无异味。	

2. 理化指标：

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	35
总酸/ (g/100g)	≤	6

糖/（以转化糖计），%    ≥	45
钙/ (mg/100g)	50～70
磷/ (mg/100g)	50～70
铁/ (mg/100g)	0.8～1.5
单饼重（g）                ≥	40

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。