

2010 年第 14 号

关于批准对泰来大米、怀远石榴、 兴义饵块粑、玉门酒花、哈密大枣实施地理 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泰来大米、怀远石榴、兴义饵块粑、玉门酒花、哈密大枣地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对泰来大米、兴义饵块粑、怀远石榴、玉门酒花、哈密大枣实施地理标志产品保护。

一、泰来大米

(一) 保护范围。

泰来大米地理标志产品保护范围为黑龙江省泰来县江桥镇、汤池镇、大兴镇、塔子城镇、和平镇、克利镇、平洋镇、宁姜乡、胜利乡等 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

泰来大米地理标志产品保护范围内的生产者，可向黑龙江省泰来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，由国家质检总局公告批准。泰来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 1）。

二、怀远石榴

(一) 保护范围。

怀远石榴地理标志产品保护范围为安徽省怀远县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

怀远石榴地理标志产品保护范围内的生产者，可向安徽省怀远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，经安徽省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。怀远石榴的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、兴义饵块粑

(一) 保护范围。

兴义饵块粑地理标志产品保护范围为贵州省黔西南布依族苗族自治州现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

兴义饵块粑地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省黔西南布依族苗族自治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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。兴义饵块粑的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、玉门酒花

(一) 保护范围。

玉门酒花地理标志产品保护范围为甘肃省玉门市玉门镇、下西号乡、黄闸湾乡、柳河乡、赤金镇、花海镇、清泉乡、小金湾乡、柳湖乡等 9 个乡镇和饮马实业公司、黄花农场、裕盛实业公司、农垦建筑公司等 4 个农垦团场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

玉门酒花地理标志产品保护范围内的生产者，可向甘肃省玉门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，经甘肃省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。玉门酒花的法定检测机构由甘肃省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、哈密大枣

(一) 保护范围。

哈密大枣地理标志产品保护范围为新疆维吾尔自治区哈密市沁城乡、乌拉台乡、大泉湾乡、陶家宫乡、回城乡、花园乡、南湖乡、二堡镇、五堡乡、西山乡、德外里乡、柳树沟乡、七角井镇、天山乡、白石头乡以及农十三师红星一场、红星二场、红星四场、火箭农场、柳树泉农场、黄田农场等乡镇和团场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

哈密大枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区哈密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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。哈密大枣的法定检测机构由新疆维吾尔自治区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泰来大米、兴义饵块粑、怀远石榴、玉门酒花、哈密大枣实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 泰来大米质量技术要求

2. 怀远石榴质量技术要求

3. 兴义饵块粑质量技术要求

4. 玉门酒花质量技术要求

5. 哈密大枣质量技术要求

二〇一〇年二月二十四日

附件 1：

泰来大米质量技术要求

(一) 品种。

选用通过国家或地方审定适应当地种植的耐冷、优质水稻松粳系列、绥粳系列、东农系列、龙稻系列适宜粳稻品种。

(二) 立地条件。

草甸型水稻土，土壤质地中壤至轻粘，有机质含量 $\geq 2.1\%$ ，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

(三) 栽培技术。

1. 育苗：育苗方式为旱育秧，播种期为 4 月上中旬，播种量：每平方米播催芽种子 250g 至 350g。

2. 插秧：插秧时间为 5 月中下旬，秧龄 35 至 40 天。插秧密度：每公顷插秧 ≤ 25 万穴。

3. 田间肥水管理：平均每年每公顷施用有机肥不少于 10 吨，纯氮施用量少于 120 公斤/公顷。利用无污染的灌溉水灌溉。

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。

收割时间为每年 10 月上中旬，自然晾晒，按品种收割、脱粒。

(五) 加工。

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装

(六) 质量特色。

1. 感官特色：米粒呈长椭圆型，长度 5.0 至 5.8mm，米粒长宽比为 1.8 至 2.2 之间，蒸煮时有浓郁的香味，米饭口感绵软、粘性适中、适口性好，米饭表面有油光润泽，凉后不回生。

2. 理化指标：垩白米率 $\leq 3.0\%$ ，直链淀粉含量 15%至 18%，胶稠度 $\geq 65\text{mm}$ ，蛋白质含量 7%至 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。

附件 2：

怀远石榴质量技术要求

(一) 品种。

玉石籽、玛瑙籽、大笨子及其优系。

(二) 立地条件。

土壤类型为麻石棕壤、麻石棕土和棕壤性麻石土，pH 值 6.5 至 7.5，地下水位 $< 1.5\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖：从规定品种的优良母株上采取一年生健壮枝条，扦插繁殖。

2. 栽植时间：一般为每年 3 月下旬至 4 月上旬。

3. 栽植密度：每 $\text{km}^2 \leq 55$ 株。

4. 施肥：施肥以有机肥为主，每年每 km^2 施用腐熟有机肥 $\geq 37.5\text{T}$ 。

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) 果实采收。

玉石籽、玛瑙籽及其优系的采摘时间为 9 月下旬至 10 月上旬；大笨子及其优系的采摘时间为 10 月上中旬。石榴成熟的标志是，果实底色由绿色变为绿黄色，果实有明显的果棱，向阳面淡红色带红彩霞。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 玉石籽及其优系：果面具少许锈斑，皮厚度为 2.2mm 至 2.5mm，粒大，纯白至淡红色，内具放射状针芒，核软，酸甜适中，可食率高。

(2) 玛瑙籽及其优系：果面光滑，粉红至浓红色，皮厚度为 2.3mm 至 2.6mm，粒大，红色，内具放射状针芒，核软，酸甜适中，可食率高。

(3) 大笨子及其优系：果面光滑，绿黄色，皮厚度为 2.5mm 至 3.0mm，粒较大，红色，内具放射状针芒，核较软。

2. 理化指标：

指标项目	玉石籽石榴	玛瑙籽	大笨子
单果重 (g) ≥	230	230	250
百粒重 (g) ≥	56.7	50.7	45.5
出汁率 (%) ≥	85	85	85
可溶性固形物 (%) ≥	15	14.5	14.5
总酸 (%) ≤	0.8	0.75	1.0
糖酸比 (%)	26.0~32.5	45.0~50.0	40.0~46.8

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。

附件 3：

兴义饵块粑质量技术要求

(一) 原料要求。

大米选取保护区生产的老红香晚粳米。

(二) 生产工艺要求。

1. 主要工艺流程：原料米→除杂→淘洗浸泡→蒸制→摊凉→蒸制→舂打→搓揉成型→冷却→真空包装→灭菌→包装。

2. 生产操作要点：

(1) 大米除杂：米都要重新筛簸除尽残留的米糠、石子等杂质。

(2) 淘洗浸泡：将除杂后的粳米用清水淘洗干净，再用流水浸泡 2 小时。

(3) 蒸制：将浸泡后的大米放入蒸锅中蒸至九成熟。

(4) 米饭摊凉：煮好的大米饭应进行搓散晾冷，再用冷水淘过，俗称洗澡。

(5) 米饭的熟化：摊凉洗澡后的大米饭再一次放入蒸煮锅中进行蒸制。

(6) 舂打成型：将经过蒸熟的米饭通过人工舂打或机器舂打至均匀一至无饭粒为止。

(7) 搓揉成型：舂打好的粳粩乘热人工搓揉或用挤压成型机揉成 1 公斤左右的椭圆的枕头形状。

(8) 摊凉冷却：将已经成型的半成品摊凉并进行自然冷却至略硬的固定形状。

(9) 包装：将冷却固型的半成品装入真空袋,用真空包装机进行抽真空包装。

(10) 灭菌：将真空包装机包装好的半成品放入灭菌锅中进行 10 分钟的灭菌。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：外形端正，呈椭圆形枕头状；色泽白亮，呈半透明状；口感略粘，滑腻爽口、清香微甜，软硬适中，筋道有弹性；组织紧密，细腻光滑、柔韧不易断，久煮不烂。

2. 理化指标：水分 $\leq 46.0\%$ ，酸度 ≤ 2.0 。

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。

附件 4：

玉门酒花质量技术要求

(一) 品种。

苦香兼型品种青岛大花、高甲酸酒花、香花型酒花。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1100m 至 1900m,土壤质地为沙壤土和壤质土，pH 值 7.5 至 8.5。土壤有机质含量 $\geq 0.9\%$,土层厚度 $\geq 0.5\text{m}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用无性繁殖方法进行繁殖。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：春季 3 月 25 日至 4 月 10 日，秋季 10 月 15 日至 10 月 30 日

(2) 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 3000 株。

3. 栽培技术：

(1) 开穴、剔土：春季土壤解冻后，以苗为中心，环形挖土开穴，穴径为 50 至 80cm，穴深 25 至 35cm,使多年生根茎充分暴露。

(2) 割芽、修根：割芽时上午挖穴，下午割芽。割芽过程中，若发现根茎过高，要及时降低节位；若原有根茎老化，要选留健壮跑条代替。

(3) 整芽、定苗：整芽在割芽后 15 天左右时进行，对留下来的芽进一步去弱扶强。当苗高 50cm 至 80cm 时定苗，主茎（蔓）密度为：青岛大花 180 至 260 蔓/667m²（亩），哥伦布为 1900 至 2200 蔓/667m²（亩），卡斯卡特 280 至 420 蔓/667m²（亩）。

(4) 挂蔓：苗高 50cm 时，及时引蔓上架。

(5) 布网：采用立体布网技术，网下枝蔓分布量约占总枝蔓数的三分之二，网架上侧枝花枝疏密均匀，透光性好。侧枝下垂长度 80 cm 至 100cm。

(6) 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施用腐熟有机肥 ≥ 30 吨，啤酒花全生育期每公顷使用速效性化肥：纯氮含量 276kg，五氧化二磷含量 172kg，氧化钾含量 81kg，可适当增加铁、锌、硼、钼等微量元素肥料，忌用氯化钾，以免影响酒花的品质及风味。

(7) 浇水：苗期要控制水分,上架到采摘时期，每隔 10 至 15 天浇水一次，保持田间湿润。采摘前 20 天不允许浇水。

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。

当花体黄绿，花粉丰富，闻之清香，捻之粘手，握之有声，田间检测甲酸含量 > 7% 即可采收。

(五) 加工。

1. 压缩酒花：

(1) 工艺流程：新鲜酒花→晾花→干燥→回潮→压榨→包装。

(2) 主要工艺环节：

①晾花：新鲜酒花收获后，6 小时内送至烤房晾花棚集中。晾花棚堆花厚度 50 cm 至 60cm，每 1 小时翻花一次，确保酒花不发热变质。晾花棚内鲜花在 6 小时内送上烤炉进行烘烤。

②烘烤：摊花厚度 45 cm 至 50cm，以温度 45℃至 65℃，风量每平方米为 1000 至 1300m³，烘烤至花体含水量为 3%至 4%，花体干燥均匀时下花。总烘烤时间为 4.5 至 5 小时。

③回潮：采用机械自动回潮或人工弥雾回潮，回水量掌握在 6%至 9%，回水要均匀。

2. 颗粒酒花：

(1) 工艺流程：压缩酒花→粉碎→筛分→混合→压粒→抽真空充氮→包装→检验→入库

(2) 主要工艺环节：

①粉碎：按生产工艺单要求，将各批次压缩酒花拆包，进行破碎。

②筛分：去除酒花中的异杂物，筛孔直径 2 至 6mm。

③混合：在混合仓内，将不同含量的酒花粉末混合均匀，回潮至含水分 7%至 8%。

④压粒：在≤54℃的条件下，挤压成粒。加工出的酒花颗粒温度在 50 至 52℃之间。

⑤冷却：在带有旋风器的带式冷却器中，以 300 kg/cm² 压力压成颗粒，颗粒直径约为 6mm。4 至 5min 内将酒花颗粒冷却至 20℃以内，筛去酒花粉末。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：色泽黄绿新鲜，花香浓郁，口感新鲜，苦感愉快，香气突出。

(1) 压缩酒花：呈片状较完整的酒花花球，浅黄绿色有光泽，具有明显的新鲜酒花香气，无异杂气味。

(2) 颗粒酒花：长 6 mm 至 8 mm，直径 6 mm 左右的圆柱状，黄绿色或绿色有光泽，具有明显的新鲜酒花香气，无异杂气味。

2. 理化指标：

(1) 青岛大花品种：α-酸和β酸含量均衡,α-酸≥6.0%，β-酸≥4.5%，α/β值在 1.00 至 1.50 之间。

(2) 高甲酸酒花，α-酸≥14%，β-酸≥4.5%，储藏指数 H.S.I0.40 至 0.50，合萜草酮 30 至 35%，酒花油 1.5 至 2.5ml/kg。

(3) 香花型酒花, α -酸 $\geq 4.5\%$, β -酸 $\geq 4.5\%$, 储藏指数 H.S.I0.35 至 0.45, 合葎草酮 10 至 16%, 酒花油 0.8 至 1.5ml/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 5:

哈密大枣质量技术要求

(一) 品种。

五堡大枣。

(二) 立地条件。

土层厚 0.5 米以上, 土壤类型为棕漠土, 质地为沙壤土、沙土、粘土, pH 值 7.0 至 8.5, 土壤有机质含量 $\geq 0.6\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育: 哈密大枣苗木繁育常用的方法有嫁接育苗等无性繁殖育苗方式。
2. 栽植时间: 春栽。
3. 栽植密度: 栽植密度 ≤ 1600 株 / 公顷。
4. 施肥: 以有机肥为主, 盛果期枣树每株施农家肥 $\geq 30\text{kg}$ 。
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) 采收及干制。

8 月中旬, 枣果达全红时分批采收。自然晾干或烘干。采收及制干时禁止使用催熟、催落剂。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 果形为长椭圆形、扁椭圆形和近似圆形, 果形饱满、皱缩程度小, 果实个大肉厚有弹性、外观紫红艳丽具光泽。

2. 理化指标: 单果重 $\geq 7\text{ g}$; 总糖含量 $\geq 70\%$; 总酸含量 $\geq 0.9\%$; 可食率 $\geq 90\%$; 含水量 $\leq 20\%$ 。

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。