

2010 年第 95 号

关于批准对红崖子花生、清远鸡、乳源彩石、 横山羊肉、耀州瓷实施地理标志 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红崖子花生、清远鸡、乳源彩石、横山羊肉、耀州瓷地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对红崖子花生、清远鸡、乳源彩石、横山羊肉、耀州瓷实施地理标志产品保护。

一、红崖子花生

（一）保护范围。

红崖子花生地理标志产品保护范围为辽宁省兴城市红崖子乡、望海乡、郭家镇、围屏乡、南大乡、沙后所镇、碱厂乡等 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红崖子花生地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省兴城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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。红崖子花生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、清远鸡

（一）保护范围。

清远鸡地理标志产品保护范围为广东省清远市清城区、清新县、佛冈县、英德市等 4 个县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

清远鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省清远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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清远鸡的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、乳源彩石

（一）保护范围。

乳源彩石地理标志产品保护范围为广东省乳源瑶族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乳源彩石地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省乳源瑶族自治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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。乳源彩石的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、横山羊肉

（一）保护范围。

横山羊肉地理标志产品保护范围为陕西省横山县横山镇、高镇镇、党岔镇、波罗镇、塔湾镇、石湾镇、武镇镇、响水镇、殿市镇、赵石畔镇、魏家楼乡、石窑沟乡、韩岔乡、艾好峁乡、双城乡、南塔乡、白界乡、雷龙湾乡、石马洼农场等 19 个乡镇、农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

横山羊肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省横山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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。横山羊肉的法定检测机构由陕西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、耀州瓷

(一) 保护范围。

耀州瓷地理标志产品保护范围为陕西省铜川市印台区陈炉镇，王益区黄堡镇，耀州区董家河镇、坡头镇、寺沟镇，铜川新区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

耀州瓷地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省铜川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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。耀州瓷的法定检测机构由陕西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红崖子花生、清远鸡、乳源彩石、横山羊肉、耀州瓷实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 红崖子花生质量技术要求
2. 清远鸡质量技术要求
3. 乳源彩石质量技术要求
4. 横山羊肉质量技术要求
5. 耀州瓷质量技术要求

二〇一〇年九月三日

附件 1：

红崖子花生质量技术要求

(一) 品种。

白沙 1016、唐油 4 号、鲁花 12。

(二) 土壤条件。

土壤质地为砂质壤土，土壤 pH 值为 6.5 至 7.5，土壤有机质≥1.0，耕层厚度≥30cm。

(三) 栽培管理。

- 1. 播种：5 月上旬播种，播种量为每公顷 300kg 荚果。密度为每公顷保苗 30 万株左右。
- 2. 施肥：每公顷增施农家肥≥30000kg。
- 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) 收获及贮存。

9 月下旬至 10 月初，在初霜来临前荚果成熟后及时收获晾干,至花生果含水量降到 8%时安全存储。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	花生果	花生仁
形态	荚果为蚕豆形或葫芦形，果壳薄，洁净，大小一致，网纹浅，果形偏小。	粒形多见马蹄形、圆柱形；籽粒圆润饱满，大小均匀，种皮光滑，单粒重 0.6-0.9 克。
色泽	果皮白色，均匀一致	种皮粉红色，着色均匀有光泽。
口感	-	口感细腻，香甜，脆儿不硬，润而不粘。

2. 理化指标：

项 目	指 标
蛋白质（%） ≥	27
脂肪（%） ≥	42
水分（%） ≤	8
总糖（%） ≥	2.5
黄曲霉毒素	不得检出

- 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：

清远鸡质量技术要求

(一) 品种。

广东清远的地方麻鸡品种。

(二) 饲养环境。

1. 鸡舍按不多于 12 只/平方米建造。
2. 鸡舍外清远鸡活动场所面积不小于鸡舍面积的 3 倍。
3. 鸡舍外清远鸡活动场所必须有遮阴，遮阴面积不小于鸡舍面积的 1.5 倍，以自然植被遮阴为好。

(三) 饲养技术。

1. 雏鸡的饲养管理（出壳至 42 天龄）：

(1) 商品代雏鸡必须来自从国家农业部麻鸡保种基地引种的父母代种鸡场（具有引种证明）。

(2) 育雏阶段需要注意保温和断喙。

2. 中大鸡饲养管理（43 天至上市）：

(1) 饲养模式为放养，饲养密度不大于 3 只/平方米。

(2) 40 至 50 天时佩戴脚环。

(3) 根据育雏断喙的效果确定重复断喙，一般在 90 日龄前要重复断喙 1 至 2 次。

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。

(四) 商品鸡追溯体系。

1. 所有的商品鸡均需佩戴脚环，脚环上刻有编码，编码由 5 位数字组成。

(1) 第 1 位数字：为父母带种鸡场编码。

(2) 第 2 位数字：为引苗月份。

(3) 第 3 至 5 位数字：为父母代种鸡场出苗批次。

2. 养殖户在引苗时父母代种鸡场需提供不多于鸡苗总数量的脚环。

3. 父母代种鸡场每售出一批种苗需同时将相应的脚环编码报当地质量技术监督局备案。

4. 父母代种鸡场的种苗需来自国家认定的麻鸡保种单位或麻鸡育种单位。保（育）种单位供应父母代种鸡场的种苗地时间和数量向当地质量技术监督局备案。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：楔：体型呈楔形，前躯紧凑，后躯圆大；细：头细、脚细；麻身：指背羽主要有黄麻、褐麻、棕麻三种颜色。

2. 理化指标：

项目	指标
上市天龄	不小于 115 天
重量	1.1-1.75kg
胸肌粗蛋白含量	不小于 18%
胸肌游离氨基酸总含量	不小于 130mg/100g
胫围	不大于 4.5cm

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：

乳源彩石质量技术要求

（一）石材要求。

取材于保护区范围出产的泥质粉砂岩，含钙量 0.2%至 1.5%、含铜量 0.005%至 0.5%、含铁量 0.3%至 5%、含硫量 0.005%至 1.5%，成分有长石英砂、细粒石英砂、粉砂等，硬度在 4 度以上。

（二）工艺流程。

开采→选料→设计布局→切割→打磨→抛光→上蜡→配座。

（三）品种分类。

1. 按色彩分：油彩石、青花石、紫色石、火烧石。

（1）油彩石：色彩丰富、多变化，主要含有红、黄、绿、黑、白、灰各种变化的色彩。

（2）青花石：以青、绿、蓝、白、褐、赭石等为主色调。

（3）紫色石：以紫、青莲、褐、黑、白、灰为主色调。

（4）火烧石：色彩以浅蓝、粉绿为底色，以红、赭石、黑为主色调。

2. 按纹路分：乳源彩石按纹路分为大花石、碎花石、虎皮斑石、凤尾纹石。

（1）大花石：大花纹、纹理线条较粗、线条宽度在 1cm 以上。

（2）碎花石：中小花纹、纹路较细、线条宽度在 1cm 以下。

（3）虎皮斑石：由碎小花纹群组成虎皮纹状斑纹。

（4）凤尾纹石：由碎小花纹群组成凤尾状斑纹。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

（1）外观：至少有 5 种以上色彩，色彩为天然色，光泽度值应不低于 60 至 90 光泽单位，具有油画般色泽，质地细腻、手感润滑，无裂痕。

（2）造型：因材施艺，形体多样，小可刻雕件、大可制作大型石雕及观赏石，可制成多种造型。

2. 质量等级：分为珍品、精品、优品、合格品四级。

（1）珍品：大花纹，含红、黄、蓝、绿、褐、等各种变化丰富的色彩，花纹奇特，画面意境深远、主题鲜明，纹理线条有金色丝边，硅化程度高，硬度在 5 度以上。

（2）精品：中等以上花纹，颜色鲜艳、变化丰富、对比鲜明，硬度在 5 度以上。

（3）优品：颜色鲜艳多彩，硬度在 5 度以上。

（4）合格品：有 5 种以上色彩，硬度在 4 度以上。

3. 理化指标：硬度 4 至 7 度；抗压强度（Mpa）6 至 40；外照射指数 I_{γ} 限量 ≤ 0.6 ；内照射指数 I_{ra} 限量 ≤ 0.8 。

4. 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：

横山羊肉质量技术要求

(一) 羊源要求。

1. 羊源：出生在横山县，在横山县草地上放牧或舍饲饲养管理，屠宰加工在横山县境内的陕北绒山羊品种。并经初生、断奶和周岁鉴定为特一级的羊子。

2. 适龄屠宰时间：8 月龄以上育成羔羊，体重大于 30kg；2.5 岁以下羯羊，体重大于 40kg；3 岁以下母羊，体重大于 35kg。

3. 大羊全年放牧饲养 6 个月以上，舍饲时间不得多于 6 个月。

(二) 草场条件。

1. 天然牧草以禾本科、豆科、菊科和百合科植物为主，占 80%以上。其中百里香、碱韭（多根葱）、蒙古葱（沙葱）、小型针茅、野韭菜、砂韭、细叶韭、香艾等优良牧草达 60 余种。

2. 人工牧草以豆科、禾本科和菊科为主，占牧草种类的 20%左右。

3. 营养水平：羔羊豆科牧草占 50%以上，日粮蛋白水平为 15%；羯羊豆科牧草占 40%，日粮蛋白水平为 13%；母羊豆科牧草比例不低于 30%，日粮蛋白水平为 12%以上。

4. 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。

(三) 屠宰。

1. 按横山本地风俗屠宰，屠宰厂符合 GB/T 17237 规定，屠宰检验按 NY/T467 规定执行。

2. 胴体重：8 月龄以上羔羊大于 10kg，成年羯羊大于 17kg，母羊大于 15kg。

3. 屠宰放血完全、无淤血。

4. 剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏）去羊油、大血管、乳房、生殖器。去三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。

5. 胴体修割整齐、冲洗干净、无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：肉质鲜嫩、肥瘦相间、无膻味，具有清香之味。

(1) 色泽：鲜羊肉：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色。冻羊肉：肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色。

(2) 弹性（组织状态）：鲜羊肉：肌纤维致密、坚实、有弹性、指压后的凹陷立即恢复。冻羊肉：肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

(3) 粘度：鲜羊肉：外表微干或有风干膜、不粘手。冻羊肉：外表微干或有风干膜、或湿润，不粘手。

(4) 气味：鲜羊肉、冻羊肉：具有新鲜羊肉正常气味，无膻味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有清香味。

2. 理化指标：羊肉含水分为 75.50%至 76.07%。粗蛋白：成年羊≥18.92%，羔羊≥19.37%。粗脂肪：成年羊肉≥12.12%，羔羊≥9.5%。脂肪酸：棕榈酸 21.13%至 23.07%；硬脂酸 17.37%至 17.11%；油酸 48.08%至 52.02%。氨基酸 19.84%至 21.09%。

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：

耀州瓷质量技术要求

(一) 原料。

1. 坯料：保护范围内瓷土资源配制，用量 80%以上，选用原料执行国家标准的规定，特殊艺术瓷品种不做特别要求。

2. 釉料：保护范围内原生态黄土， Fe_2O_3 含量要求在 3.5%至 4.6%之间， K_2O 、 Na_2O 、 CaO 、 MgO 总含量 18.5%以上，经水簸后使用。

(二) 加工技术。

1. 工艺流程：原料加工→成型→素烧→装饰→烧成

2. 原料加工：

(1) 坯泥：球磨或耙泥法，细度要求过 180 目筛。

(2) 釉料：球磨法，细度要求过 250 目筛。

3. 成型：

(1) 手拉坯成型：手工揉泥，泥料含水量要求 20%至 25%之间。

(2) 注浆成型手工装饰：泥浆含水量控制在 30%左右，比重（密度）为 1.4 至 1.5。

4. 素烧：强氧化焰焙烧，温度 850°C 至 900°C 。

5. 装饰：采用刻、划、剔、印、镂等。

6. 烧成：烧成温度 1290°C 至 1310°C 。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：采天之青，釉呈橄榄，青中泛绿，绿中闪黄，通体刻花，线条流畅，图案清晰。

2. 理化指标：

(1) 物理指标：

气孔率 (%)	吸水率 (%)	坯体致密度 (g/m^3)	光泽度	硬度	烧 成 温 度 ($^{\circ}\text{C}$)
0.5-2.0	0.2-0.5	2.0-2.5	>90	6-7	1290-1310

(2) 化学指标 (%)：

名称	SiO_2	Al_2O_3	Fe_2O_3	CaO	MgO	K_2O	Na_2O
瓷胎	55-60	25-35	0.5-1.5	0-0.5	0.5-2.8	0.5-1.5	0.5-2.8
瓷釉	65-70	11-15	0.8-2.5	3.5-8.2	0.8-2.0	0.5-1.5	0.6-2.1

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。