

**2010 年第 163 号**  
**关于批准对台头西瓜、延陵大葱、西胪乌酥杨梅、**  
**吴厝淮山、桂林腐竹实施地理标志**  
**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台头西瓜、延陵大葱、西胪乌酥杨梅、吴厝淮山、桂林腐竹地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对台头西瓜、延陵大葱、西胪乌酥杨梅、吴厝淮山、桂林腐竹实施地理标志产品保护。

**一、台头西瓜**

**（一）产地范围。**

台头西瓜地理标志产品保护产地范围为天津市静海县台头镇、独流镇、梁头镇、王口镇、良王庄乡等 5 个乡镇现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

台头西瓜地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向天津市静海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，经天津市质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。台头西瓜的法定检测机构由天津市质量技术监督局负责指定。

**（三）质量技术要求（见附件 1）。**

**二、延陵大葱**

**（一）产地范围。**

延陵大葱地理标志产品保护产地范围为河南省修武县高村乡东延陵村、郛延陵村、张延陵村、薛延陵村、王村、东黄村、西黄村、新庄等 8 个行政村现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

延陵大葱地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向焦作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，经河南出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。延陵大葱的法定检测机构由河南出入境检验检疫局负责指定。

**（三）质量技术要求（见附件 2）。**

**三、西胪乌酥杨梅**

**（一）产地范围。**

西胪乌酥杨梅地理标志产品保护产地范围为广东省汕头市潮阳区西胪镇现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

西胪乌酥杨梅地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省汕头市潮阳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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西胪乌酥杨梅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、吴厝淮山**

**（一）产地范围。**

吴厝淮山地理标志产品保护产地范围为广东省揭东县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吴厝淮山地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省揭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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。吴厝淮山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 4）。

## 五、桂林腐竹

（一）产地范围。

桂林腐竹地理标志产品保护产地范围为广西省桂林市永福县、临桂县、阳朔县、龙胜县、灵川县、荔浦县、平乐县、恭城县、兴安县、全州县、资源县、灌阳县 12 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

桂林腐竹地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向桂林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，经广西出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。桂林腐竹的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

（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台头西瓜、延陵大葱、西胪乌酥杨梅、吴厝淮山、桂林腐竹实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

- 附件： 1. 台头西瓜质量技术要求  
2. 延陵大葱质量技术要求  
3. 西胪乌酥杨梅质量技术要求  
4. 吴厝淮山质量技术要求  
5. 桂林腐竹质量技术要求

二〇一〇年十二月二十四日

附件 1：

### 台头西瓜质量技术要求

（一）品种。

京欣 1 号、京欣 2 号、春一。

（二）立地条件。

土质为中壤质土或粉质潮土，土壤中全盐含量 $\geq 0.07\%$ ，透气性好，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.3。

（三）栽培管理。

1. 育苗：采用嫁接和自根育苗移栽，砧木品种为南瓜或者葫芦砧木。播种期为 1 月下旬至 4 月上旬。苗龄为 3 叶 1 心。
2. 定植：定植密度，每 667m<sup>2</sup>（亩） $\leq 1000$  株。
3. 施肥：每 666.7m<sup>2</sup>（亩）施入充分腐熟的有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。

4. 田间管理：留主蔓第三雌花，侧蔓第二雌花结的瓜。坐瓜后，在瓜前端留 15 节摘心，采前 10 天停止浇水。

5. 安全要求：农药，化肥等的使用必须符合国家安全指标的相关规定，不得污染环境。

（四）采收。

保护地栽培采收时间为 5 月中旬至 6 月上旬，露地采收期为 6 月中旬至 7 月下旬。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果皮厚度不超过 1.0cm，甘甜多汁，爽口，纤维少，回味浓。

2. 理化指标：单果重 5kg 至 7kg，果实可溶性固形物中心 $\geq 11.5\%$ 、边缘 $\geq 8.5\%$ 。

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：

#### 延陵大葱质量技术要求

（一）品种。

选用当地传统品种。

（二）立地条件。

土壤类型为潮土，质地中壤，土壤 pH 值 7.4 至 8.0，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 育苗：四月中下旬播种育苗，每公顷播种量 $\leq 60\text{kg}$ 。

2. 定植：定植苗株高 35cm 至 45cm，茎粗 $\geq 1\text{cm}$ 。定植时间 7 月 20 日至 8 月 10 日。定植密度每公顷 $\leq 30$  万株。

3. 施肥：每公顷施腐熟优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。

4. 培土：生长期培土不少于三次，培土高度 $\geq 10\text{cm}$ 。

5. 安全要求：农药，化肥等的使用必须符合国家安全指标的相关规定，不得污染环境。

（四）收获。

在 11 月 10 日至 11 月 30 日收获。

（五）质量特色。

1. 感官特色：外形粗壮挺拔，葱白基部膨大；质地细嫩，食之汁多质脆，辣中带甜。

2. 理化指标：葱白长度 30cm 至 50cm，基部直径 4cm 至 6cm，水分含量 $\geq 85\%$ ，可溶性总糖含量 $\geq 5.8\%$ 。

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：

#### 西胪乌酥杨梅质量技术要求

（一）品种。

乌酥杨梅。

（二）立地条件。

土壤类型为赤红壤，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 5.0 至 6.5，土层厚度 $\geq 0.8\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以普通杨梅的实生苗为砧木，从丰产、稳产、优质、无检疫对象、生长健壮的优良乌酥杨梅母树上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 栽植：

（1）在 2 月初至 3 月底，选阴雨天进行。

（2）定植密度为：每公顷 $\leq 600$  株。

3. 整形修剪：春季修剪与采果后修剪相结合，保证树冠通风透光。
4. 施肥：成龄树每年每株施腐熟有机肥应 $\geq 30\text{kg}$ 。
5. 安全要求：农药，化肥等的使用必须符合国家安全指标的相关规定，不得污染环境。

#### （四）采收。

1. 采摘时间：6月上中旬，雨天不能采摘。
2. 采收方法：人工采摘。

#### （五）质量特色。

1. 感官特色：色泽深紫红色，鲜亮均匀；果形近球形，果肉厚且酥脆结实，核小而酥，酸甜适口。
2. 理化指标：单果重 $\geq 8\text{g}$ ，可食率 $\geq 85\%$ ，可溶性固形物含量 $\geq 12.5\%$ 。
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:

#### 吴厝淮山质量技术要求

##### （一）品种。

当地白淮长柱种。

##### （二）立地条件。

质地为砂质壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土层深度在 80cm 以上。

##### （三）栽培管理。

1. 薯种选择：每块种薯重 $\geq 40\text{g}$ 。
2. 播种时间：6 至 7 月份。
3. 栽培密度和方式：每公顷 $\leq 3.3$ 万株，立架栽培。茎蔓满架时，应剪掉中下部的侧蔓。
4. 施肥：每公顷施有机肥料 $\geq 18000\text{kg}$ 。
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。

翌年 1 月上旬至 6 月上旬采收，选择晴天进行。

##### （五）质量特色。

1. 感官特色：条形顺直、表皮较光滑、须根稀疏，肉质坚实、口感较粉，单条重量 $> 1\text{kg}$ ，直径 $> 5\text{cm}$ 。
2. 理化指标：含水量为 55%至 70%，淀粉 $\geq 20\%$ 。
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。

### 附件 5:

#### 桂林腐竹质量技术要求

##### （一）原料。

1. 大豆：选用贮存期不超过 12 个月东北大豆。符合 GB1352 的标准规定。
2. 水：来自桂林行政区域没有其它河流交叉的桂林漓江水，符合国家饮用水标准。

##### （二）生产工艺。

###### 1. 工艺流程：

大豆 选料 浸泡 磨浆 浆渣分离 过滤 煮浆 上浆 保温扯竹 烘干 缓苏 包装

###### 2. 技术要求：

（1）浸泡：大豆在水温 0℃至 10℃时，泡 20 至 24 小时；在 10℃至 20℃时，泡 14 至 20 小时；在 20℃至 30℃时，泡 7 至 14 小时。

(2) 磨浆：大豆磨浆后豆糊的粗细度小于 1.0mm。

(3) 浆渣分离和过滤：豆浆 100 目筛网过滤，浓度 8° 至 11°。

(4) 煮浆：温度 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，时间 3 min 至 10min。

(5) 上浆和保温扯竹：把熟浆放入保温槽内，控制豆浆温度在  $85^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，当豆浆结膜厚度在 0.2mm 至 0.5mm 时进行扯竹，每根湿腐竹重量控制在 52g 至 57g。

(6) 烘干和缓苏：将湿腐竹在  $75^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  温度下干燥 2h 至 3h，腐竹水分 30%至 35%；然后吊竹干燥 20h 以上，温度  $40^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，腐竹水分 15%至 20%；再进行缓苏 20h 以上，温度  $37^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，腐竹水分 $\leq 10\%$ 。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：表面油润光亮，颜色淡黄或黄色，枝条均匀，色泽一致，空心松化。

烹饪后，味道酥脆香甜，鲜嫩软滑，质地细腻，韧性好，口感劲道有嚼头。入汤不化，久煮不糊。

2. 理化指标：水分 $\leq 10.00\%$ ，蛋白质 $\geq 46.00\%$ 。

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。