

2009 年第 51 号

**关于批准对清流溪鱼、房县黑木耳、南雄
板鸭、合川桃片、奉节脐橙实施地理
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清流溪鱼、房县黑木耳、南雄板鸭、合川桃片、奉节脐橙地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对清流溪鱼、房县黑木耳、南雄板鸭、合川桃片、奉节脐橙实施地理标志产品保护。

一、清流溪鱼

(一) 保护范围。

清流溪鱼地理标志产品保护范围为福建省清流县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清流溪鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省清流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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清流溪鱼的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、房县黑木耳

(一) 保护范围。

房县黑木耳地理标志产品保护范围为湖北省房县沙河乡、万峪河乡、青峰镇、榔口乡、白鹤乡、土城镇、大木厂镇、姚坪乡、窑淮乡、化龙堰镇、门古寺镇、桥上乡、中坝乡、上龛乡、九道乡、五台山林业总场等 16 个乡镇（场）现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

房县黑木耳地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省房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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。房县黑木耳的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、南雄板鸭

(一) 保护范围。

南雄板鸭地理标志产品保护范围为广东省南雄市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南雄板鸭地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省南雄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。南雄板鸭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、合川桃片

(一) 保护范围。

合川桃片地理标志产品保护范围为重庆市合川区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

合川桃片地理标志产品保护范围内的生产者，可向重庆市合川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，经重庆市质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。合川桃片的法定检测机构由重庆市质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

五、奉节脐橙

(一) 保护范围。

奉节脐橙地理标志产品保护范围为重庆市奉节县草堂镇、白帝镇、汾河镇、康乐镇、大树镇、石岗乡、公平镇、白帝城风景区管委会、永安镇、朱衣镇、康坪乡、安坪乡、甲高镇、羊市镇、永乐镇、新民镇、五马乡、鹤峰乡、兴隆镇、长安乡等20个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

奉节脐橙地理标志产品保护范围内的生产者，可向重庆市奉节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，经重庆市质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。奉节脐橙的法定检测机构由重庆市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清流溪鱼、房县黑木耳、南雄板鸭、合川桃片、奉节脐橙实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 清流溪鱼质量技术要求
 2. 房县黑木耳质量技术要求
 3. 南雄板鸭质量技术要求
 4. 合川桃片质量技术要求
 5. 奉节脐橙质量技术要求

二〇〇九年五月二十六日

附件1:

清流溪鱼质量技术要求

(一) 品种。

1. 草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*) : 属鲤科、雅罗鱼亚科、草鱼属。
2. 鲢鱼 (*Aristichthys mobilis*) : 属鲤科，鲤亚科，鲤属。当地俗称：大头鲢、花鲢。
3. 翘嘴红鲌 (*Culter alburnus*) : 属鲤科，鲌亚科，鲌属。当地俗称：九龙白刀、翘嘴。
4. 鳜鱼 (*Siniperca spp*) : 属脂鲤科，鳜亚科，鳜属。当地俗称：桂花鱼、贵鱼。

(二) 环境条件。

1. 水源：采用保护区范围内的清流溪河水、温泉水、冷泉水。
2. 水质要求：符合国家养殖用水标准。水温 5°C 至 32°C，水溶氧量 5mg/L 以上，透明度大于 30cm。养殖采用微流水。

(三) 生产方式。

1. 翘嘴红鲌、鳜鱼采用自然生长方式。
2. 草鱼、鳙鱼采用人工养殖方式。

(四) 养殖捕捞技术。

1. 养殖：

(1) 草鱼、鳙鱼养殖技术要求：

草鱼、鳙鱼养殖要求见表一。

品种	规格与放养密度			
草鱼	体长 (cm)	15-17	17-20	20-25
	密度 (尾/667 平方米)	≤600	≤500	≤400
鳙鱼	体长 (cm)	15	17	20
	密度 (尾/667 平方米)	≤50	≤40	≤30

(2) 翘嘴红鲌、鳜鱼为自然水域生长。

2. 捕捞规格要求：

品种	捕捞规格
草鱼	≥2000 克
鳙鱼	≥2000 克
翘嘴红鲌	≥1500 克
鳜鱼	≥1000 克

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。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

- (1) 草鱼：体背部深青灰，腹部银白，胸、腹鳍略带金黄。
- (2) 鳊鱼：头极肥大，体侧上半部深黑色，腹部银白，两侧杂有许多黑色的不规则小斑点。
- (3) 翘嘴红鲌：肉质细嫩，体背呈青灰色，两侧银白。
- (4) 鳜鱼：鲜美味甜，腹部灰白色，体侧具有明显的不规则的暗棕色斑点及斑块。

2. 理化指标：

指标项目 鱼种	草鱼	鳙鱼	翘嘴红鲌	鳜鱼
蛋白质	≥18.6%	≥17.5%	≥18.0%	≥18.6%
脂肪	≤3%	≤3%	≤5.5%	≤2%
天冬氨酸、谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸等四种氨基酸总含量 (g/kg)	64	67	72	72
钙 (mg/kg)	75	250	80	250
铁 (mg/kg)	3.5	5.0	4.0	1.8
锌 (mg/kg)	2.5	2.5	3.0	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 2：

房县黑木耳质量技术要求

(一) 菌种。

品种：“193”、“新科”。

(二) 栽培基质。

1. 基质要求：使用段木，要求用 8 至 12 年生花栎木。
2. 砍伐时间：从 12 月到翌年 3 月期间砍伐。
3. 段木加工：砍伐 15 天后剔枝，将耳木锯成 1m 至 1.2m 长。将截好的耳木按直径粗细分开，用垫木支起，在通风向阳的地方码成“井”字形，堆高 1m 至 1.5m。
4. 耳场选择：通风向阳，温度适中，水源方便且排水良好的平整场地。

(三) 生产技术要求。

1. 菌种培养：菌种应品种优良、适应性强、新鲜、活力强。感官要求应符合下表的要求：

项 目	要 求
容器	完整、无破损、无裂纹
棉塞或无棉塑料盖	干燥、洁净、松紧适度，能满足秀气和滤菌要求
培养基上表面距瓶（袋）口的距离	50 mm±5m
接种量（每瓶原种接栽培种数）	40 瓶（袋）-50 瓶（袋）
菌丝生长量	长满容器
菌丝体特征	白色至米黄色，细羊毛状，生长旺盛，菌落边缘

	整齐
培养基及菌丝体	培养基变色均匀，菌种紧贴瓶（袋）壁或略有干缩
菌丝分泌物	允许有少量无色至棕黄色水珠
杂菌菌落	无
颤颤现象角变	无
耳芽（子实体原基）	允许有少量浅褐色于黑褐色菊花状或不规则胶质耳芽
气味	有黑木耳菌种特有的清香味，无酸、臭、霉等异味

2. 接种：接种季节是农历二月下旬至三月底，注意避免在烈日下或雨天接种。

- (1) 接种:用 16mm 直径钻头钻孔，行距 4cm,孔距 4cm，孔深 3 cm，孔穴打成“品”字形，菌种使用数量每架平均 7.5kg 至 8.5kg。
- (2) 用消毒过的工具从菌种袋（瓶）内挖出优质菌种，将成块的菌种放入孔穴中，松紧适度。
- (3) 装完菌种后在孔穴上面盖上大于其孔径 1.5mm 至 2mm 的树皮盖，敲打严实，与段木表面相平。

3. 发菌、排杆：要做到随打眼，随点菌，随上堆，随覆盖，杆距在 5cm 左右，发菌期为 28 天至 35 天。排杆后七天翻一次，上下调换，使耳杆受热受潮均匀。

- 4. 出耳管理：
- (1) 起架：待耳木上耳芽出到百分之五十以上时，起到人字形的架棚，耳木并列间距 8cm 至 10cm，支撑横木距地面 60cm 至 80cm。
- (2) 喷灌：温度 37°C 以上持续干旱时，黑木耳的喷灌时间应根据气温的高低及时适量喷灌。
- (3) 除草：耳场内杂草超过 10 cm 时，及时割除。
- (4) 翻架：当采摘一茬黑木耳后，让耳杆上下倒头翻晒。

5. 采收加工：春耳采大留小，雨天采坏留好。每次采耳后要将耳木上下倒头翻晒，以使木耳均匀出耳，多出耳，增加产量。采用自然晾晒和机器烘干。

- (四) 质量特色。
- 1. 感官特色：成品为二片丛生，绒毛短而少，形似“飞燕”。耳面黑褐色，有光亮度，背暗灰色，朵片完整，不能通过直径 1cm 的筛眼。
- 2. 理化指标：含水量≤14%，干湿比 1:17 以上，耳片厚度 0.9 mm 以上，粗蛋白质≥9.5%，总糖≥23.5%，粗纤维 3.5% 至 4.5%，灰分 3.5% 至 4.5%，脂肪≥1.4%。
- 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：

南雄板鸭质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 原料鸭：选用保护区范围内的草麻鸭。
 2. 饲养规程：
 - (1) 饲养方式：自由放养。
 - (2) 饲料：以稻谷、虫草、田螺为饲料，不使用人工饲料。
 - (3) 育肥：每年寒露至立冬期间选择经过畜牧部门检疫合格的 90 至 100 日龄，公鸭体重 1.25 千克至 1.75 千克，母鸭体重 1.5 千克至 2 千克的健康肉蛋兼用型草麻鸭，按公母，大小分栏饲养，育肥 28 天。
 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。
- (二) 加工工艺。
1. 允许加工的时期：寒露至第 2 年立春前。
 2. 宰杀：放血要充分，退毛干净，不使用任何禁用的脱毛剂。
 3. 腌制：用预先炒干和冷凉的细盐干擦，每只用盐量 100 克至 125 克，将擦好盐的板鸭放入缸内腌制，腌制时间 6 至 8 小时。
 4. 漂洗：将腌好的板鸭从缸中取出滴净盐水，洗去脏物、余血和盐粒。
 5. 定型(绷板)：把鸭体造成桃圆形，将头弯右侧，在太阳下晒 2 至 3 小时，待水稍干定型。
 6. 涂酒：将定型的板鸭涂上一层本地酿造的酒精度≥45% (V/V) 的米酒。
 7. 晒露：定型后的板鸭日晒 2 至 3 小时。日晒夜露温度：10℃以下，日晒夜露时间：5 至 7 昼夜，若遇下雨，可放入晾晒大棚内（四面必须通风）。以板鸭颈椎显露 5 至 7 个，小边肌肉呈紫黑色，肋骨变白，肌肉水份含量≤35%。
 8. 包装、运输和贮存规范：成品板鸭的保藏，须单排悬挂在通风凉爽的仓库中。寒露到冬至之间腌制的保质期不超过 4 个月，冬至到立春之间腌制的保质期不超过 6 个月。
 9. 在养殖、加工过程中不添加任何非食品原料和添加剂。
- (三) 质量特色。
1. 感官特色：鸭皮洁白、油尾丰满、皮薄肉嫩、肉红味鲜、骨脆可嚼。
 2. 理化指标：水份≤35.0%，食盐（以 NaCl）≤6.0%，蛋白质≥25%，脂肪≤35.0%，酸价（以 KOH 计）≤1.6 mg/g，过氧化值（以脂肪计）≤1.6g/100g，亚硝酸盐（以 NaNO₃ 计）≤20.0 mg/kg，不含防腐剂。
 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：

合川桃片质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 糯米：选取保护区生产的，按照无公害食品稻米加工技术规范生产的大粒糯米，其支链淀粉含量占总淀粉含量的百分率≥99%，可溶性糖含量≥3%。
2. 水：选取合川桃片地域保护范围内的泉水和地下水，总硬度（以 CaO 计）为 180 至 300mg/L，pH 值 7.2 至 8.5。卫生指标符合国家关于生活饮用水的标准。

(二) 生产工艺要求。

1. 生产工艺流程：

2. 生产操作要点：

- (1) 捂料：精选保护区生产的优质大粒糯米，用热水（50℃至 60℃）淘洗约 10 分钟，捞起沥去水分，加盖捂 20 分钟后，摊开待用。
- (2) 炒米：将捂好的糯米，以油制过的保护区嘉陵江、涪江、渠江河道所产的河砂旺火拌炒，炒至糯米熟透时，快铲起锅，用箩筛筛去砂子即可。
- (3) 磨粉与回粉：将炒制好的糯米磨成细粉，以 120 目过筛（软片）或 90 至 100 目过筛（脆片）。筛出的细粉置于晾席上摊开自然吸水回潮发酵（气温在 10℃至 20℃，相对湿度在 75%至 85%），时间在 3 天以上，直到手捏粉子成团，不散垮即为回粉。
- (4) 制搅糖：白砂糖加水，按 10: 3 比例放入锅里溶化煮沸后，以蛋清或豆浆提纯，除去杂质、糖泡子，加白砂糖的 5%饴糖继续熬制，夏季熬至 125℃至 135℃，冬季熬至 115℃至 125℃，取出过滤，滤糖液经搅拌冷却，出现翻砂时，加入 10%的芝麻油继续搅拌，直至糖油充分混合翻砂后，置于案板上冷却，用擀筒擀散成细糖粉，过筛后即可使用。
- (5) 制蜜玫瑰：将采摘的玫瑰鲜花去蒂，手工搓揉，压榨去水至得率为 20%至 30%，按去水玫瑰花与白砂糖 1: 1 的比例混合均匀，装坛，压紧，封坛口，在室温下放置 1 年，即可用。

(6) 拌合与装盆：将回粉与“搅糖”充分揉合后，用擀筒碾细。然后，分3层装盆，以1/3装底、面层，以2/3拌合浆桃仁放中层，3层都要使用“铜境”走平，最后捶紧，走平。

(7) 炖糕：将装好盆的糕坯置于热水锅里搭气，水温50℃至60℃，时间2至3分钟，即可起锅静置回潮，到次日，糕质绵软紧密时，即可切片。

(8) 烘焙（脆片）：将切好片的桃片平放在烤盘中，于160℃至180℃下烘焙15至25分钟。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

(1) 软片：色泽洁白，粉质细，组织紧密均匀，有明显的桃仁块；条形完整，片厚≤1.5mm，大小厚薄均匀，片无粘连。桃片散如展卷，卷裹不断，细腻化渣，香甜爽口，有核桃仁和玫瑰的清香味，有韧性，不粘牙。

(2) 脆片：色泽微黄，粉质细，组织紧密均匀，肉眼可见桃仁粒；条形完整，片厚≤2.5mm，大小厚薄均匀，片无粘连。香甜酥脆，微有甜咸麻味，不粘牙。

2. 理化指标：桃仁5%至16%（软片）；水分≤8%（脆片），≤15%（软片）；总糖30%至50%；蛋白质4%至8%；脂肪≤10%；支链淀粉占总淀粉的含量为96%至98%。

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：

奉节脐橙质量技术要求

（一）品种。

凤园脐橙、凤早脐橙、凤晚脐橙。

（二）立地条件。

保护区内海拔≤500米，土壤质地为粘土、壤土、砾石土、砂壤土，土层厚度60厘米以上，pH值6至7.8，有机质≥0.9%。

（三）栽培技术。

1. 苗木繁育：以红桔、枳壳、枳橙或香橙作砧木，从无检疫性病虫害的母株上采集接穗嫁接繁育。

2. 定植：春季定植时间为二月下旬至三月底，秋季为9月中旬至10月中旬，每公顷定植株数≤750株。
3. 肥水：每公顷年施有机肥≥7500公斤。
4. 整形修剪：通过修剪使树体通风透光。
5. 采收：凤早脐橙11月15日后、可溶性固形物≥10.3%时采收；凤园脐橙12月10日后、可溶性固形物≥10.1%时采收；凤晚脐橙2月20日后、可溶性固形物≥10.4%时采收。

6. 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) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指标
果形	圆球形或短椭圆形，整齐；
色泽	果皮橙色或橙红色，
果面	较光洁；
果脐	直径≤10mm，无明显突起；
果肉	橙色，脆嫩化渣，以甜为主酸甜适度。

2. 理化指标：

项 目	指标		
	凤早脐橙	凤园脐橙	凤晚脐橙
可溶性固形物（%）	≥10.3	≥10.1	≥10.4
可滴定酸（以柠檬酸计）(g/100ml)	≤0.89	≤0.90	≤0.87
单果重(g)	170~300	170~318	170~312
可食率(%)	≥66	≥66	≥66
出汁率(%)	≥46	≥47	≥45
果皮厚度(mm)	≤6.2	≤6.2	≤6.2
固酸比	≥11.5	≥11.2	≥11.9

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。