

2009 年第 26 号

关于批准对尤溪绿竹笋、烟台鲍鱼、新城细毛山药、金丝桐油、岚皋魔芋实施地理标志

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尤溪绿竹笋、烟台鲍鱼、新城细毛山药、金丝桐油、岚皋魔芋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对尤溪绿竹笋、烟台鲍鱼、新城细毛山药、金丝桐油、岚皋魔芋实施地理标志产品保护。

一、尤溪绿竹笋

（一）保护范围。

尤溪绿竹笋地理标志产品保护范围为福建省尤溪县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

尤溪绿竹笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省尤溪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。尤溪绿竹笋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、烟台鲍鱼

（一）保护范围。

烟台鲍鱼地理标志产品保护范围为山东省烟台市芝罘区、莱山区、牟平区、烟台经济技术开发区、莱州市、龙口市、招远市、蓬莱市、海阳市、莱阳市、长岛县等 11 个县、市、区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

烟台鲍鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省烟台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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。烟台鲍鱼的法定检测机构由山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、新城细毛山药

（一）保护范围。

新城细毛山药地理标志产品保护范围为山东省桓台县新城镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新城细毛山药地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省桓台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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。新城细毛山药的法定检测机构由山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、金丝桐油

（一）保护范围。

金丝桐油地理标志产品保护范围为湖北省来凤县百福司镇、漫水乡、绿水乡、胡家坪林场、大河镇、旧司乡、革勒车乡、三胡乡、翔凤镇等 9 个乡镇林场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金丝桐油地理标志产品保护范围内的生产者，可向宜昌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，经湖北出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。金丝桐油的法定检测机构由湖北出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、岚皋魔芋

（一）保护范围。

岚皋魔芋地理标志产品保护范围为陕西省岚皋县城关镇、佐龙镇、民主镇、花里镇、滔河镇、石门镇、大道镇、官元镇、孟石岭乡、溢河乡、蔺河乡、漳河乡、四季乡、晓道乡、堰门乡、铁炉乡、横溪乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岚皋魔芋地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省岚皋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。岚皋魔芋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尤溪绿竹笋、烟台鲍鱼、新城细毛山药、金丝桐油、岚皋魔芋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 尤溪绿竹笋质量技术要求

2. 烟台鲍鱼质量技术要求

3. 新城细毛山药质量技术要求

4. 金丝桐油质量技术要求

5. 岚皋魔芋质量技术要求

二〇〇九年四月八日

附件 1:

尤溪绿竹笋质量技术要求

(一) 品种。

绿竹。

(二) 立地条件。

保护区海拔 300m 以下的丘陵地、溪河两岸等山地红壤或沙壤，土壤 pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：

(1) 扦插苗：春季作苗床，选取 1 至 2 年的主枝、副主枝，扦插育苗。

(2) 移菹苗：选择 1 年生新竹为移菹苗。

2. 种植：在 2 至 3 月基芽萌动前，选择阴雨天气种植。栽植密度为每公顷 625 至 833 株（丛）。

3. 竹林管理：

(1) 幼林管理：分别在 5 月、8 月份进行两次除草培土、追肥，以有机肥为主，每公顷约 3000 kg 至 5000kg。

(2) 成林管理：

①抚育、施肥：一年抚育、施肥 3 次，施肥后覆土培高。以腐熟优质有机肥为主，每公顷约 12000kg 至 15000kg。

②母竹留蓄：每丛竹每年在 8 至 9 月留选 2 至 4 株母竹。

③老竹采伐：春季采伐 3 年生以上老竹和过密竹，并挖去老竹箨。

4. 采笋：在笋尖即将或稍露出土面 1cm 至 2cm 时，用专用铲状刀具采笋。割笋时，要保留余笋 2 个以上笋目，割笋后及时把表土复回原处。

5. 原味绿竹笋加工技术：

(1) 原料处理：绿竹笋采割后，应于 2 小时内用流动清水清洗并置于水温 8℃ 至 15℃冷水池中保鲜，在当天内加工。

(2) 杀青：将原料笋投入杀青锅沸水中杀青，沸腾后煮 25 至 45 分钟，杀青后用冷水迅速冷却、漂洗。

(3) 修整：

①带壳绿竹笋：修去粗老部分，保持切口平整。

②去壳绿竹笋：剥去笋壳、笋衣，修去粗老部分，要求切口平整。

(4) 杀菌：产品包装进行抽真空封口。将包装好的产品置于杀菌锅中，杀菌温度控制在 110℃至 121℃，杀菌时间 25 至 40 分钟，反压冷却到常温出锅。

(5) 贮存：宜 3℃至 10℃冷藏保存，保质期 12 个月。

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. 鲜竹笋：

（1）感官特色：笋体肥大、饱满，壳薄肉厚，笋肉洁白、粗纤维少，口感细腻嫩脆，清甜鲜美、风味独特；外形呈马蹄状，笋箨呈淡黄色(笋尖部分呈淡紫色至墨绿色)，有光泽。

（2）理化指标：

项目	头部直径，cm	长度，≤cm	单笋重量，g	外观
指标	4.5～8.5	25	150～600	笋形状正常、新鲜、色泽良好、无破损、无拔节，切口平整

项 目	氨基酸总含量，≥ g/kg	谷氨酸含量，≥ g/kg	总糖（以葡萄糖计），≥ %	粗纤维含量，≤ %
可食笋体营养含量	17	3.0	2.0	1.2

2. 原味绿竹笋：

（1）感官特色：

带壳原味绿竹笋笋箨呈淡黄色或黄褐色；剥壳原味绿竹笋笋肉呈乳白色或淡乳黄色；保留尤溪绿竹笋清甜鲜美滋味和笋香气味，笋肉质地细腻嫩脆，风味独特。

（2）理化指标：

原味绿竹笋理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/（%）	3.5～6.0
pH 值（平衡后笋体中心）	4.0～6.0
粗纤维/（%） ≤	1.2

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:

烟台鲍鱼质量技术要求

(一) 增殖海域环境。

位于东经 119°34'至 121°57', 北纬 36°16'至 38°23'之间, 15 米等深线的浅海区, 海区内底质为天然岩礁, 岩礁有洞穴、夹缝, 褐藻、绿藻资源丰富, 水流通畅、水质清澈; 海流以潮流为主, 多属沿岸往复流, 流速为 20 cm/s 至 50cm/s; 水温周年变化为 -1.0℃至 28℃, 冬季少有结冰; 海水盐度年平均 28‰至 32‰; pH 值为 7.8 至 8.2。

(二) 生产工艺。

1. 亲鲍培育:

(1) 亲鲍选择: 选取软体部饱满, 活力强, 无损伤的 3 至 4 龄个体, 壳长 7cm 至 10cm。

(2) 亲鲍促熟: 培育密度为 20 个/m³ 至 30 个/m³, 雌雄比为 5: 1。亲鲍进池后, 前 3 天池内水温与采捕地水温相同, 以后逐渐升温, 前期 2℃/d, 后期 1℃/d, 再升至 20℃恒温促熟。有效积温达 700℃·d 至 900℃·d 时性腺发育成熟, 可诱导产卵。以鲜海带或裙带菜为饵料, 每晚投饵 1 次。日投饵量为亲鲍体重的 20%至 30%, 每天全量倒池换水 1 次, 后期适当增加吸底次数。连续充气, 300L/m³·h。光照小于 500lux。

2. 幼虫培育:

(1) 采卵: 紫外线照射海水或过氧化氢海水浸泡法诱导采卵, 密度为 50 个/ml 至 70 个/ml。

(2) 孵化: 密度为 15 个/ml 至 20 个/ml, 水温为 20℃至 22℃。加入精液 10min 后, 应注入清洁的海水洗卵, 洗 5 次至 8 次。

(3) 培育: 密度为 5 个/ml 至 10 个/ml, 水温 18℃至 20℃每天换水 3 次, 每次换 70%。连续微量充气, 照度为 500lux 以下。当幼苗出现头触角与平衡囊时, 投放采苗器。逐渐加大充气量, 每次换水 1/2。

3. 稚鲍培育:

(1) 移苗: 当稚鲍壳长 5mm 以上, 将其从采苗板上剥离, 移到波纹板上, 密度在 4000 个/m² 至 5000 个/m²。

(2) 管理: 每天流量为饲养水体的 5 倍至 8 倍, 光照为 1000 lux 至 4000lux。水温 15℃以下时, 每 4 天至 5 天倒池清底 1 次; 15℃至 20℃时, 每 3 天倒池清底 1 次; 20℃以上时, 每 2 天倒池清底 1 次。用散气石连续大量充气。饵料以人工配合饵料为主, 辅以天然饵料。日投饵量为稚鲍体重的 5%至 7%, 每晚投饵 1 次。培育密度应随个体的增大及时稀疏。

4. 鲍鱼养成:

(1) 底播增殖:

①底播: 选择合适海域, 每年 5 月上旬至 10 月中旬, 水温 8℃以上, 由潜水员下潜进行播撒。稚鲍壳长>3cm, 密度为 2 个/m² 至 3 个/m²。

②管理：对藻类生长稀疏的区域进行藻类增殖。清除海星和其它敌害生物。定期、定区进行跟踪调查、监测，掌握鲍鱼的分布、密度、生长速度、存活等情况，并做好水温的测定。

③采捕规格：当鲍壳长达到 7cm 以上时方可进行采捕。

（2）筏式养殖：

①条件：选择水深、流畅、藻类丰富、盐度变化幅度不大的养殖海区。筏距 5m 至 15m，吊间距 2.0m 至 2.5m。养成器主要采用笼盘直径为 60cm 的多层圆柱形网笼，层间距 12m 至 15cm，每吊 6 层至 12 层。2cm 至 3cm 的幼鲍放养 100 个/层至 120 个/层。放置水层为 5m 至 10m。

②管理：饵料投喂海带、裙带菜等海藻，也可投喂优质片状配合饵料。残饵必须回收上岸，及时清除敌害生物和附着物，根据鲍鱼生长和风浪及时调节养殖水层，倒笼操作时尽量避开贻贝、藤壶和牡蛎附着高峰期进行。

③采捕规格：当鲍壳长达到 6cm 以上时可进行采捕。筏式养殖鲍鱼严禁标注“野生”字样。

5. 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。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

类 型	感 官 特 色
野生、增养殖 鲍鱼	鲍壳完整，呈棕褐色，无附着物，壳内呈银白色，珍珠等光泽，肉质呈淡黄色，富有弹性，无异味。
筏养鲍鱼	鲍壳完整，呈翠绿色，无附着物，壳内呈银白色，珍珠等光泽，肉质呈淡黄色，富有弹性，无异味。

2. 理化指标：蛋白质≥13%，谷氨酸≥4.5%，脂肪 0.25%至 0.4%之间，碳水化合物 3%至 4%之间。

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:

新城细毛山药质量技术要求

(一) 品种。

细毛山药。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 10 m 至 18m；土壤质地为沙壤土（褐土），土层厚度大于 $\geq 150\text{cm}$ ，排灌方便；土壤有机质含量 1.2%至 1.6%，碱解氮含量 70.5 至 80.5mg/kg，速效磷含量 12.5 至 16.5mg/kg，速效钾含量 110 至 120mg/kg，土壤 pH 值 5.5 至 7.0。

(三) 栽培管理。

1. 土壤处理：11 月份深翻土地，整平后开沟，沟距 1m，沟宽 30 cm 至 40cm，深 100 cm 至 120cm。挖出的土经冻垡后，翌年 3 月下旬至 4 月上旬过筛，重新填回沟内，踩实。

2. 种苗处理：

(1) 选种：选择无病健壮山药，切下块茎上端 20cm 至 30cm 具有隐芽和茎痕的一段作为栽子。

(2) 晒种：栽子切下后晒 1 至 2 天，储存，储存温度 4℃至 5℃。种植前，再晒 1 至 2 天。

3. 种植：

(1) 种植时间：4 月 15 日至 4 月 25 日，地温稳定在 9℃以上时种植。

(2) 种植密度：每公顷 ≤ 60000 株。

4. 田间管理：

(1) 插架：苗高 25cm 左右时插架，架高 1.0m 至 1.5m。

(2) 中耕：山药定植后浅中耕 1 至 2 次，以后每次降雨后中耕一次。

(3) 施肥：不施底肥；在抽蔓期、茎叶旺盛生长期、块茎膨大期三次追肥，每次每公顷施充分腐熟的有机肥 15000 kg 至 22500 kg 和充分腐熟饼肥 150 kg 至 225 kg。

(4) 浇水：种植时浇水一次；5 至 6 月份降雨量不低于 100mm、7 至 9 月份降雨量不低于 260mm 时，不可浇水，雨季注意排水，田间不能积水。

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。

1. 采收时间：10 月 10 日至翌年 3 月 20 日为采收期；

2. 采收要求：采收时垂直挖沟，防止擦伤表皮或折断；如越冬采收，须覆盖 20cm 土。

（五）质量特色。

1. 感官特色：块茎呈长圆柱形，两头略细，长 60 至 80 厘米，横径 3 至 5 厘米；根毛细长，分布均匀；皮薄而脆，呈黄褐色，具有红褐色斑痣且分布均匀；肉质细、白、面、颗粒小、口感细腻香甜；断面不褐变；10 分钟即煮熟。

2. 理化指标：粗蛋白质 $\geq 1.3\%$ ，总糖 $\geq 1.1\%$ ，总灰分 $\leq 1.3\%$ ，氨基酸总和 $\geq 2.0\%$ ，水分 76.0%至 83.0%。

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:

金丝桐油质量技术要求

(一) 品种。

金丝油桐。

(二) 立地条件。

土层厚度大于 100cm, 土质为片麻岩、砂岩、页岩和花岗岩母质发育的土壤(黄壤和黄棕壤), pH 值 6 至 7.5, 有机质含量 ≥ 1.5 , 排水性能良好, 以及中性和微酸性的砂质壤土, 海拔 350 至 900 米之间。

(三) 栽培管理。

1. 定植密度: 山坡每公顷为 1200 株, 平地每公顷不超过 1350 株。

2. 施肥: 采取春施基肥盛夏铲, 开春季节, 每株开 80 厘米见方、60 厘米深的大穴, 施厩肥 15 至 20 千克。盛夏时节铲除杂草。

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) 采收。

1/3 桐果开始落果, 果皮由青色变为黄红色、红色红褐色后开始采收。采收后堆放干燥阴凉的室内或场地 10d 至 15d, 果皮变软即可剥壳取种子, 晒干、风净, 装袋入库贮藏。

(五) 产品加工。

1. 加工工序: 去杂→剥壳→低温炕籽→粉碎→存放→炒籽→入榨→沉淀。

2. 工艺指标: 剥壳去壳率 50%以上, 炕籽温度 40℃至 60℃、时间 10 至 15 小时, 存放期为 57 天, 堆放厚度为 1 至 1.5 米, 炒籽成熟度达到 7 成。

(六) 精炼提纯。

1. 粗油泵入封闭式炼油器加温(130℃)过滤, 进行脱磷、脱脂。

2. 放入沉淀池去尘。

(七) 质量特色。

1. 感官特色: 金丝桐油色泽橙亮金黄、透明或微浊, 有正常的桐油气味。

2. 理化指标: 含水分及挥发物 $\leq 0.18\%$, 相对密度(20/4℃)0.9370 至 0.9395(kg/L), 折光指数 ≥ 1.5200 , 碘价 ≥ 165 , 皂化价 ≥ 192 , 酸值 ≤ 5.0 , 桐酸 $\geq 85\%$ 。

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:

岚皋魔芋质量技术要求

（一）品种。

花魔芋（A .konjac）。

（二）立地条件。

海拔 500 m 至 1300m，土壤为黄棕壤，土层厚度≥50cm，有机质含量≥1.7%，pH 值 6 至 7。

（三）栽培管理。

1. 种芋：口平、窝小、碓窝状、芋头型、表面光滑、无病无伤，个体重 0.5 公斤以下的魔芋球茎或根状茎。

2. 种植密度：以种芋直径的 6 倍为行距，4 倍为株距。

3. 施肥：底肥每 666.7m²（亩）施优质农家肥 3000kg 以上。

4. 采收：霜降至小雪（10 月至 11 月下旬）期间，魔芋自然倒苗，叶柄自然脱离球茎，选晴天挖收。15 日内完成销售或干制。

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。

6. 加工：采用石炭烘烤或机械化自动生产线烘干。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

（1）鲜芋：表皮上半部呈暗褐色，下半部呈浅棕色或肉色，平滑饱满，皮薄肉厚，质嫩呈乳白色，切开后有粘液。

（2）魔芋干：色泽为白色，少量灰白色或灰黑色，无泥沙、毛发等杂物，干净清洁。

项 目	质 量 指 标
粘度（4 号转子，12r/min30℃）mpa.s	22000
葡甘聚糖（以干基计）%	≥70

二氧化硫（g/kg）	≤1.8
水分（%）	≤12
灰分（%）	≤4.5
含砂量（%）	≤0.04
砷（以 AS 计，mg/kg）	≤3.0
铅（以 pb 计，mg/kg）	≤1.0
粒度（40—120 目，%）	≥90
硒（mg/kg）	≥0.03

2. 理化指标：将魔芋干取样加工成精粉，其质量指标见下表：

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。