

2012年第208号

质检总局关于批准对汉寿玉臂藕、石门马头

山羊、舜皇山土猪、夹江书画纸、蒲城

酥梨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》，国家质检总局组织专家对汉寿玉臂藕、石门马头山羊、舜皇山土猪、夹江书画纸、蒲城酥梨地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准汉寿玉臂藕、石门马头山羊、舜皇山土猪、夹江书画纸、蒲城酥梨为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、汉寿玉臂藕

(一) 产地范围。

汉寿玉臂藕产地范围为湖南省汉寿县龙阳镇、周文庙乡、岩汪湖镇、沧港镇、新兴乡、坡头镇、鸭子港乡、酉港镇、洲口镇、文蔚乡、罐头嘴镇、聂家桥乡、大南湖乡、蒋家嘴镇、月明潭乡、毓德铺镇、龙潭桥乡、株木山乡 18 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

汉寿玉臂藕产地范围内的生产者，可向湖南省汉寿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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。汉寿玉臂藕的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、石门马头山羊

(一) 产地范围。

石门马头山羊产地范围为湖南省石门县南北镇、东山峰管理区、壶瓶山镇、所街乡、雁池乡、磨市镇、白云乡、新关镇、皂市镇、新铺乡、三圣乡、太平镇、维新镇、子良乡、蒙泉镇、夹山镇、罗坪乡 17 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

石门马头山羊产地范围内的生产者，可向湖南省石门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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。石门马头山羊的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、舜皇山土猪

(一) 产地范围。

舜皇山土猪产地范围为湖南省永州市冷水滩区、零陵区、东安县、双牌县、祁阳县 5 个县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

舜皇山土猪产地范围内的生产者，可向湖南省永州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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。舜皇山土猪的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、夹江书画纸

（一）产地范围。

夹江书画纸产地范围为四川省夹江县马村乡、中兴镇、漹城镇、迎江乡、南安乡、木城镇、黄土镇、界牌镇、龙沱乡、华头镇、麻柳乡、歇马乡 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

夹江书画纸产地范围内的生产者，可向四川省夹江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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。夹江书画纸的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、蒲城酥梨

（一）产地范围。

蒲城酥梨产地范围为陕西省蒲城县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蒲城酥梨产地范围内的生产者，可向陕西省蒲城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，报国家质检总局核准后予以公告。蒲城酥梨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）。

特此公告。

附件：1. 汉寿玉臂藕质量技术要求

2. 石门马头山羊质量技术要求

3. 舜皇山土猪质量技术要求

4. 夹江书画纸质量技术要求

5. 蒲城酥梨质量技术要求

质检总局

2012年12月18日

附件1

汉寿玉臂藕质量技术要求

一、品种

玉臂藕。

二、立地条件

选择河湖冲积物发育的低洼平湖区，土壤质地为中壤或重壤，pH值5.5至6.5，土壤有机质含量≥25.0g/kg，耕作层25cm以上。

三、栽培管理

1. 种藕标准：藕种应具有本品种典型特征，藕种纯度应达到95%以上，藕身完整，芽头饱满、无病斑、无损伤，单个种藕藕支应至少具有1个顶芽、2至3节；藕种适当带泥，宜随挖随栽，如果不能及时栽植，用湿泥包裹并覆草浇水保存，从采挖到定植时间应控制在10天以内。

2. 施足基肥：每公顷施发酵腐熟人畜粪、堆厩肥45000kg或饼肥1500kg，过磷酸钙1050kg，生石灰1200kg。

3. 定植：4月上中旬定植，株行距(2.0×2.5)m，每公顷用种量2250kg至3000kg。定植时主芽头斜插泥中10cm，尾梢翘出水面。

4. 水深调节：定植期至萌发期水深保持5cm至10cm，立叶出现后，水深不超过100cm。

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、采收与贮存

9月下旬开始采收，一直延续到翌年4月份。采挖出土后，用泥土除杂后调成泥糊，充分均匀涂布于藕体，然后用湿草包捆贮存，室温保鲜可达15天。

五、质量特色

1. 感官特色：每根主藕长达1.5m至1.8m，横径7cm至8cm，有4至5节，最大节间长30cm，藕孔九个，单支全藕重2.8kg至4kg；藕外皮和肉色均为玉白色，藕身均匀；口味清脆香甜。

2. 理化指标：

项目	指标
水 分 (%)	≤ 90
可溶性糖 (%)	≥ 2.5
淀粉 (%)	8~14
粗蛋白 (%)	≥ 1.8

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件2

石门马头山羊质量技术要求

一、品种

马头山羊。

二、生长环境

产地范围内海拔 42.5m 至 2098.7m 的山丘地形，以禾本科、豆科、菊科等牧草为主的天然草地。以渫水、道水、澧水、沱水流域的山涧溪流为水源。

三、饲养条件

1. 养殖方式：舍饲与放牧相结合，以放牧为主，补饲为辅。
2. 圈舍要求：羊舍建成吊脚楼式羊舍，距地面 1.2m 至 1.5m。羊只面积 0.6 至 2m²/只。羊栏每间 10 m²至 15m²，隔栏高 1.5m 以上。
3. 饲养管理：按种公羊、产仔母羊、育肥羊实行分群饲养，分类管理。

(1) 羔羊饲养管理：保证羔羊及时吃上初乳，吃好常奶。提早补料，10 日龄后投喂幼嫩、青干草，15 日龄后补饲精料，在精料中加入 0.5% 的食盐及钙、磷和微量元素。哺乳期为 2 个月。

(2) 育成羊饲养管理：选择体重不低于 20kg 的健康公羊或羯羊，采用放牧加补饲的混合育肥方式，按 1 只羊 1kg 至 2kg 干草和 0.2kg 至 0.3kg 混合精料补饲。一般一天喂 2 至 3 次，也可夜间加喂 1 次。

(3) 出栏:商品羊12至18月龄、体重不低于30Kg经检疫合格后方可出栏。

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, 不得污染环境。

四、屠宰加工

1. 绝食待宰: 空腹24小时, 尽量减少羊的应激反应。

2. 浸烫褪毛: 在水温65°C左右烫毛锅中翻动浸烫3至5分钟, 置于褪毛凳上, 手工推毛。

3. 冷却保鲜: 将胴体在0°C至4°C低温干净无污染的环境下排酸24至48小时。

4. 速冻保存: 速冻间温度-25°C以下, 速冻时间48小时, 肉中心温度达-15°C。

四、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活体羊:被毛以纯白为主, 允许有3%以内的杂毛。公、母羊均无角而有髯, 头形似马头, 鼻梁平直, 耳大稍向前斜, 眼大有神。体躯呈长方形, 骨骼坚实, 结构匀称, 背腰平直, 肋骨开张良好, 臀部宽大, 尾稍倾斜, 尾短而上翘。

(2) 羊肉:肉色鲜红且均匀, 有光泽, 肉细而紧密, 有弹性, 外表略干, 不粘手, 气味新鲜, 腊味小。

2. 理化指标:

指 标	含 量
水分 (%)	51.84~74.72

粗蛋白质 (%)	≥ 13.16
粗脂肪 (%)	≤ 3.81

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 3

舜皇山土猪质量技术要求

一、品种

东安猪。

二、饲养管理技术

1. 仔猪：

(1) 哺乳仔猪：3 日补铁，7 日补料，乳猪料粗蛋白含量 18.0% 至 20.0%。

(2) 断奶仔猪：45 至 60 日龄断奶，体重 8kg 至 10kg，饲喂日粮 0.4kg 至 0.6kg，饲料粗蛋白含量 16.0% 至 18.0%。

2. 生长育肥猪：

(1) 体重 15kg 至 30kg 阶段：饲喂日粮 1kg 至 1.5kg，粗蛋白含量 14.0% 至 16.0%。

(2) 体重 30 kg 至 60kg 阶段：饲喂日粮 1.5kg 至 2.0kg，粗蛋白含量 12.0%至 14.0%。

(3) 体重 60 kg 至出栏阶段：饲喂日粮 1.75kg 至 2.5kg，粗蛋白含量 11.0%至 12.0%。

(4) 育肥猪屠宰在 10 至 12 月龄：体重在 85kg 至 110kg。

(5) 全期禁用任何药物添加剂：治疗药物的使用严格遵守相关标准和规定。

(6) 全程补充青绿饲料：青绿饲料以当地自产的蔬菜、瓜果为主。前期日添加 0.5kg 至 1.0 kg，中期 1.0 kg 至 1.5kg，后期 1.5 kg 至 2.0kg。

(7) 育肥猪饲养：每栏设置运动场，平均 1 至 2m² / 头。

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。

三、屠宰加工

1. 猪源标准：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪只。

2. 静养待宰：宰前空腹静养 24 小时，尽量减少应激。

3. 烫毛：烫毛水温 58°C 至 63°C，烫毛时间为 8 至 12 分钟。

4. 冷却保鲜：胴体在 0°C 至 4°C 环境下排酸 12 小时至 24 小时。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体猪：毛色为两头乌，即头和尾部毛色为黑色，其它部分均为白色；头短而宽，面微凹；耳中等大，形如蝶；额部有皱纹，背腰较平直，腹大但不拖地。

(2) 猪肉：肌肉色泽深红色，大理石纹明显，肉质细嫩；脂肪洁白，含水量低，结缔组织清晰，煮沸烹饪后肉汤澄清透明，香味浓郁。

2. 理化指标：

项目	指标
肌肉 pH 值 45min	6.0~7.0
肌肉 pH 值 24h	5.5~6.5
嫩度(kgf)	≤4.0
滴水损失(%)	≤1.8
肉色评分	3.0~4.0
大理石纹	≥3.0
肌内脂肪(%)	4.0~5.5

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 4

夹江书画纸质量技术要求

一、原料要求

1. 嫩竹：当地生长期在 6 至 9 个月内的慈竹、水竹、白夹竹。

2. 蓑草和枸皮：当年收割并晒干的当地蓑草、枸皮。

3. 水：产地范围内的山泉水或50米以下的深井水。

二、生产工艺技术要求

其传统主要生产工艺流程为：砍竹、水沤、槌打、选料、浆灰、蒸头锅、打竹、洗料、蒸二锅、洗料、发酵、打堆、择料、捣料、淘料、漂白、打槽、加滑水、捞纸、压水、掀纸、打吊子、贴纸、晒纸、清点、包装。

三、贮存要求

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

四、质量特色

1. 感官特色：纸质绵韧、手感润柔，纸面平整，有隐约竹帘纹，切边整齐洁净，纸面没有折子、裂口、洞眼、沙粒和附着物等影响使用的瑕疵。

2. 理化指标：

(1) 紧度：(0.35±0.05) g/cm³；

(2) 吸液高度：纵横平均(25~50) mm/60s；

(3) 湿抗张强度：纵横平均≥31N/m；

(4) 耐老化亮度（绝对值）下降：≤6.0。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 5

蒲城酥梨质量技术要求

一、品系

白梨系。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 370m 至 1280m，土质为壤土、黄土，土层厚度 \geq 60cm，地下水位 1m 以下，土壤有机质含量 10 至 15g/kg，土壤 pH 值 5.5 至 8.5，土壤含盐量 \leq 2‰。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以杜梨为砧木采用嫁接繁殖，栽植时间为每年春季或秋季。
2. 栽植密度：每公顷 \leq 1260 株，授粉树品种比例 \leq 1/4。
3. 整形修剪：根据栽植密度，选择适宜的树形，如：小冠型、自由纺锤形、开心形倒人字形等。冬季修剪与夏季修剪相结合，确保树体通风透光。

4. 肥水管理：以有机肥为主，合理施用无机肥料。结果树每公顷施腐熟有机农家肥不少于 30 吨。做到适时灌溉。

5. 花果管理：

(1) 花期授粉：采用果园放蜂和人工授粉相结合，促进座果。

(2) 合理负荷：采用人工疏花疏果，每公顷产量控制在 60 吨以下。

(3) 果实套袋：花后 35 至 40 天开始套袋，花后 50 天内套完。

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、果实采收

果实 9 月中旬进入成熟期，检测可溶性固形物含量 $\geq 11.0\%$ ，方可采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果型端正，近圆柱形，果皮绿黄色（套袋果为黄白色），果面光洁鲜亮，果点小而密，果皮薄，果肉白色，肉质酥脆，具香气，果汁多，果味甜，果大核小。

2. 理化指标：果实横径 $\geq 70\text{mm}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 11.0\%$ ，果实硬度 4.5 至 6.0kg/cm^2 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。