

**2010年第70号**

**关于批准对衢州莹白瓷、正阳三黄鸡、  
郧阳木瓜、金堂明参、丹寨硒锌米  
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衢州莹白瓷、正阳三黄鸡、郧阳木瓜、金堂明参、丹寨硒锌米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对衢州莹白瓷、正阳三黄鸡、郧阳木瓜、金堂明参、丹寨硒锌米实施地理标志产品保护。

**一、衢州莹白瓷**

**(一) 保护范围。**

衢州莹白瓷地理标志产品保护范围为浙江省衢州市柯城区、衢江区、龙游县、常山县、开化县、江山市等6个区、县、市现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

衢州莹白瓷地理标志产品保护范围内的生产者，可向衢州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，经浙江出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。衢州莹白瓷的法定检测机构由浙江出入境检验检疫局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件1）。**

**二、正阳三黄鸡**

**(一) 保护范围。**

正阳三黄鸡地理标志产品保护范围为河南省正阳县慎水乡、兰青乡、铜钟镇、大林镇、皮店乡、陡沟镇等6个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

正阳三黄鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省正阳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，经河南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。正阳三黄鸡的法定检测机构由河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、郧阳木瓜**

**(一) 保护范围。**

郧阳木瓜地理标志产品保护范围为湖北省郧县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

郧阳木瓜地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省郧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。郧阳木瓜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3）。**

**四、金堂明参**

**(一) 保护范围。**

金堂明参地理标志产品保护范围为四川省金堂县淮口镇、白果镇、五凤镇、福兴镇、赵家镇、金龙镇、高板镇、平桥乡、竹篙镇、隆盛镇、转龙镇、广兴镇、土桥镇、又新镇、云合镇等 15 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金堂明参地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省金堂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，由国家质检总局公告批准。金堂明参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、丹寨硒锌米

(一) 保护范围。

丹寨硒锌米地理标志产品保护范围为贵州省丹寨县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丹寨硒锌米地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省丹寨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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。丹寨硒锌米的法定检测机构由贵州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衢州莹白瓷、正阳三黄鸡、郧阳木瓜、金堂明参、丹寨硒锌米实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 衢州莹白瓷质量技术要求

2. 正阳三黄鸡质量技术要求
3. 郧阳木瓜质量技术要求
4. 金堂明参质量技术要求
5. 丹寨硒锌米质量技术要求

二〇一〇年七月十三日

附件 1：

### 衢州莹白瓷质量技术要求

(一) 种类。

雕塑类白瓷、日用类白瓷。

(二) 原料生产。

1. 原料组成：高岭土、瓷石、长石、石英等，主要特点是含  $Fe_2O_3$ 、 $TiO_2$  等。化学组成范围见下表：

| 原料<br>名称 | 化学组成范围           |                                |                  |                   |       |       |                                |                  |       |
|----------|------------------|--------------------------------|------------------|-------------------|-------|-------|--------------------------------|------------------|-------|
|          | SiO <sub>2</sub> | Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> | K <sub>2</sub> O | Na <sub>2</sub> O | CaO   | MgO   | Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> | TiO <sub>2</sub> | 灼减    |
| 高岭土      | ≤48.0            | ≥37.0                          | ≥0.5             | ≥0.5              | ≤0.4  | ≤0.2  | ≤0.5                           | ≤0.1             | ≥14.0 |
| 瓷石       | ≤81.15           | ≥10.83                         | ≥3.14            | ≥0.05             | ≤0.14 | ≤0.27 | ≤0.51                          | ≤0.15            | ≤3.46 |
| 长石       | ≤68.98           | ≥16.73                         | ≥10.55           | ≥2.78             | ≤1.5  | ≤0.5  | ≤0.24                          | ≤0.05            | ≤1.67 |
| 石英       | ≥98.5            | ≤0.5                           |                  |                   | 0.2   |       | 0.15                           | ≤0.05            | ≤0.5  |

2. 原料加工：软质料经碓打、淘洗；硬质料经粉碎，然后再经球磨、过筛、除铁、陈腐，制成坯泥。坯泥细度过250目筛余量小于0.5%，可塑性指标大于2.5。

### (三) 成型工艺。

1. 雕塑类：采用手工成型、注浆成型、滚压成型等。
2. 日用类：根据不同产品器型，分别选用手工成型、机械成型、注浆成型等。

### (四) 施釉。

1. 雕塑类：釉瓷产品选用浸釉、浇釉、喷釉、涂釉等施釉方法，釉层厚薄得当。
2. 日用类：根据不同产品器型，分别选用荡釉、浸釉、浇釉、喷釉等施釉方法，釉层厚薄均匀。

### (五) 烧成。

1. 一次烧成：1300℃至1400℃高温烧成。
2. 二次烧成：800℃至900℃低温素烧；1300℃至1400℃高温釉烧。

### (六) 质量特色。

1. 感官特征：洁如玉，滑如脂，明如莹。瓷质细腻，釉面柔和，透亮皎洁，似象牙，又似羊脂白玉。

### 2. 理化指标：

- (1) 吸水率：≤0.5%。
- (2) 热稳定性：日用瓷器从180℃至20℃热交换一次不裂。
- (3) 白度：≥69.3。
- (4) 显微结构：石英晶体含量7%至15%，莫来石含量20%至30%，玻璃相含量55%至65%。

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：

### 正阳三黄鸡质量技术要求

#### (一) 品种。

三黄鸡。

#### (二) 饲养环境。

- 外部周边环境：周围3公里内无污染源的林地、山地或坡地。有丰富的水塘河涌，野草野虫丰富，水质清洁卫生。
- 内部环境：育雏室要求保温条件性能好，干燥清洁，温度要求：1至2日龄，37℃至35℃。3至7日龄，34℃至33℃。8至14日龄，32℃至30℃。15日龄以后每周下降1至2℃，直至与自然室温相同，停止人工给温。相对湿度保持在55%至65%。
- 光照要求：1日龄至15日龄，每天24小时光照。16日龄以后自然光照。
- 密度要求：1至10日龄每平方米面积饲养不超过60只；11日龄至20日龄每平方米面积饲养不超过40只；20日龄以后，密度逐渐降低，直至每平方米面积饲养不超过15只。

(三) 养殖方式。

散养。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 活体特征：正阳三黄鸡体格较小，体态匀称，结构紧张状态，外貌秀丽，具有喙黄羽蹠黄的“三黄”特征。

公鸡头大小适中，眼大有神，虹彩橘红色。冠形分单冠、复冠两种，单冠直立，占86%，有5至7个冠齿。颈羽较躯干羽色稍浅，带金光，全身羽毛金黄色，主翼羽黄褐色，尾羽黑褐色。头尾高翘。母鸡体型小巧呈楔形，头清秀，喙黄色基部呈黄褐色。颈羽黄色，较躯干羽色略深，带金光。胸圆，肌肉丰满，腹部宽广柔软富弹性。

(2) 白条鸡特征：正阳三黄鸡屠宰后，胴体美观，全身皮肤呈嫩黄色，皮下及腹腔内脂肪呈鲜黄色。具有皮薄、骨细、肉质细嫩多汁、风味鲜美，营养丰富等特点。

2. 理化指标：

| 项 目             |         | 指 标         |
|-----------------|---------|-------------|
| 上市体重<br>(210日龄) | 公       | 1.6-1.9kg   |
|                 | 母       | 1.3-1.4 kg  |
| 胸肌成分            | 水份(%)   | 61.38-73.86 |
|                 | 灰分(%)   | 1.1-1.3     |
|                 | 肌内脂肪(%) | 1.4-1.65    |
|                 | 蛋白质(%)  | 24.47-25.32 |
| 嫩 度             | 公       | 3.5-3.9     |
|                 | 母       | 2.8-3.0     |

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3：

尉阳木瓜质量技术要求

(一) 种源。

光皮木瓜。

(二) 立地条件。

海拔高度 200 至 800m，土壤类型为黄棕壤，土壤质地为壤土、沙壤土或砾质壤土，土层厚度在 30cm 以上，pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq$ 0.8%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗繁育：采用嫁接苗栽植。2015 年 12 月 31 日之后不得采用实生树生产郧阳木瓜。

2. 定植：

(1) 定植时间：秋季落叶后至第二年春季萌芽前。

(2) 成园密度：每 667m<sup>2</sup>（亩）栽植 $\leq$ 74 株。

3. 施肥：年有机肥 $\geq$ 15000kg/hm<sup>2</sup>。

4. 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) 采收时间。

10 月下旬至 11 月下旬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：椭圆形或长圆形，横径 $\geq$ 7cm，果皮干燥后仍光滑，不皱缩。色泽较均匀，黄绿色，果面鲜洁，洁净度好，果肉呈黄白色，味酸涩适度，具特有的微清香。

2. 理化指标：

| 项目            | 指标          |
|---------------|-------------|
| 总氨基酸（%）       | $\geq$ 0.40 |
| 维生素 C (mg/kg) | $\geq$ 720  |
| 胡萝卜素 (mg/kg)  | $\geq$ 296  |
| 水分（%）         | $\geq$ 70   |
| 总糖（%）         | $\geq$ 3.00 |
| 灰分（%）         | $\leq$ 0.80 |
| pH 值          | 3.00—4.00   |

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。

附件 4:

金堂明参质量技术要求

(一) 种源。

伞形科植物川明参 (*chuanmingshen violaceum* Shen et Shan)。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 600m 至 1000m。土壤类型为棕紫泥沙土。土质疏松，富钾。耕作层厚度 $\geq$ 30cm 上，土壤 pH 值 7.8 至 8.1，栽培地间隔时间 $\geq$ 2 年。

### (三) 栽培管理。

1. 育苗：8月下旬播种，采取撒播或者条播两种方式，每公顷播种量 $\leq$ 120kg。
2. 移栽：次年 8 月下旬至 9 月上旬，行距 20cm 至 25cm，株距 5cm 至 7cm，每公顷 $\leq$ 900000 株。
3. 割苔：花苔刚抽出时，及时割去花苔。
4. 采收及采后加工：第三年 3 月下旬至 4 月上旬采收。采后加工分洗、煮、漂、干燥四个环节。禁用硫磺熏蒸。

### (四) 质量特色。

1. 感官特色：长 15cm 至 27cm，粗 6mm 至 12mm。切面具明显的环纹（俗称“菊花心”）。质坚实硬脆，肉质细密，有角质光泽。气微，味微甜，嚼之化渣。
2. 理化指标：淀粉 $\geq$ 25%，粗纤维 $\geq$ 3.0%，粗蛋白质 $\geq$ 5.0%，氨基酸 $\geq$ 3.0%。
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 5：

## 丹寨硒锌米质量技术要求

### (一) 品种。

以滇屯 502 系列为为代表的软香型籼稻品种。

### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 800 至 1200 米之间，土壤有机质含量 $\geq$ 3%，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，土壤中硒的克拉克值为  $0.40 \times 10^{-6}$  至  $3.0 \times 10^{-6}$ 、锌的克拉克值为  $200 \times 10^{-6}$  至  $400 \times 10^{-6}$ 。

### (三) 栽培管理。

1. 育秧：育秧方式为两段育秧和旱地育秧。两段育秧的播种期为 4 月上旬，旱地育秧的播种期为 4 月中旬。播种量：每  $667m^2$  (亩) 大田适宜用种量 1.5 至 2.0kg。
2. 移栽：两段育秧的移栽时间为 5 月中旬，旱地育秧的移栽时间为 5 月下旬。每  $667m^2$  (亩) 大田植苗 1.2 至 1.5 万穴。
3. 田间管理： $667m^2$  (亩) 施农家肥 1000 至 1200kg，实行测土配方施肥，氮、磷、钾比为 1:0.5:0.9，每  $667m^2$  (亩) 纯氮用量小于 12kg。

4. 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。

收获期为9月中旬，实粒充分黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

(五) 加工工艺。

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装

(六) 质量特色。

1. 感官特色：米粒细长，蒸煮时，饭粒完整，饭味清香，油润软滑，冷后不回生。

2. 理化指标：

| 项目      | 指标        |
|---------|-----------|
| 直链淀粉/%  | 14.0～20.0 |
| 胶稠度/mm  | ≥70       |
| 硒/mg/kg | 0.07～0.2  |
| 锌/mg/kg | 20.0～50.0 |

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。