

2013年第90号

质检总局关于批准对长葛枣花蜜、长葛蜂胶、

鄢陵蜡梅、范县大米、永城面粉、

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长葛枣花蜜、长葛蜂胶、鄢陵蜡梅、范县大米、永城面粉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准长葛枣花蜜、长葛蜂胶、鄢陵蜡梅、范县大米、永城面粉为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、长葛枣花蜜

（一）产地范围。

长葛枣花蜜产地范围为河南省长葛市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长葛枣花蜜产地范围内的生产者，可向河南省长葛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，经河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。长葛枣花蜜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 1）。

二、长葛蜂胶

（一）产地范围。

长葛蜂胶产地范围为河南省长葛市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长葛蜂胶产地范围内的生产者，可向河南省长葛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，经河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。长葛蜂胶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、鄢陵蜡梅

（一）产地范围。

鄢陵蜡梅产地范围为河南省鄢陵县安陵镇、柏梁镇、陈化店镇、大马乡、张桥乡、马坊乡、彭店乡、只乐乡、望田镇、马栏镇、陶城乡、南坞乡、金汇区共 13 个乡镇区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鄢陵蜡梅产地范围内的生产者，可向河南省鄢陵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，报国家质检总局核准后予以公告。鄢陵蜡梅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 3）。

四、范县大米

(一) 产地范围。

范县大米产地范围为河南省范县濮城镇、龙王庄镇、陆集乡、王楼乡、杨集乡、辛庄乡、陈庄乡、白衣阁乡、张庄乡 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

范县大米产地范围内的生产者，可向河南省范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，报国家质检总局核准后予以公告。范县大米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 4）。

五、永城面粉

(一) 产地范围。

永城面粉产地范围为河南省永城市城关镇、演集镇、侯岭乡、城厢乡、陈集镇、薛湖镇、太丘镇、顺和镇、蒋口镇、十八里镇、新桥乡、马桥镇、裴桥镇、李寨镇、黄口乡共 15 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永城面粉产地范围内的生产者，可向河南省永城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，经河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。永城面粉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5)。

特此公告。

附件：1. 长葛枣花蜜质量技术要求

2. 长葛蜂胶质量技术要求

3. 鄢陵蜡梅质量技术要求

4. 范县大米质量技术要求

5. 永城面粉质量技术要求

质检总局

2013年7月12日

附件1

长葛枣花蜜质量技术要求

一、蜜源植物

枣树 (*Zizyphus jujube Mill.*) 。

二、蜜源植物分布

产地范围内的枣树。

三、蜂种

意大利蜜蜂 (*Apis mellifera ligustica Spinola*) 。

四、原蜜生产

1. 生产时间：五月下旬至六月中旬。
2. 生产要求：枣花进入盛花期前，先将蜂巢中残余的其他花蜜摇出。原蜜为枣树盛花期蜜蜂采自枣花花蜜，自然成熟4至5天后摇出。
3. 原料蜜要求：呈琥珀色、具有特殊的枣花香味，味甘甜，回味浓郁，水分含量≤20%。

五、加工

原蜜经过预热、粗滤、细滤、精滤后，真空浓缩，检验包装，成品入库。

六、质量特色

1. 感官特色：色泽呈琥珀色，具有光泽感和浓郁的枣花蜂蜜特有香气，口感甘甜，常态下呈透明、半透明的粘稠液体，自然条件下存在结晶，呈雪花状，色黄白。

2. 理化指标：酸度（1mol/L 氢氧化钠）/（mL/kg）≤20；羟甲基糠醛（mg/kg）≤15；淀粉酶活性（1%淀粉溶液）[mL/(g.h)]≥11；枣花蜜纯度≥95%；水分≤20%。

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

长葛蜂胶质量技术要求

一、胶源植物

杨树型植物。

二、胶源植物分布

产地范围内的胶源植物。

三、蜂种

意大利蜜蜂（*Apis mellifera ligustica Spinola*）。

四、蜂胶生产

1. 生产时间：5月至10月。

2. 生产要求：采集杨树型植物的胶状物质涂布于蜂箱的蜂沿或尼龙纱网和副盖等，并经人工将胶状物质从蜂箱中取出。

3. 原料蜂胶要求：呈棕色、棕黄、棕褐色，有光泽，断面结构紧密，呈固体状，具有蜂胶固有的芳香气味。35°C以上逐渐变软，有粘性和可塑性。

五、加工

将从蜂箱中取出的蜂胶，经冷冻粉碎，食用酒精浸泡，溶化，过滤除渣，乙醇回收，残余乙醇挥发后，形成块状蜂胶乙醇提取物，检验，包装，入库。

六、质量特色

1. 感官特色：蜂胶乙醇提取物色泽棕褐色，呈固体状，气味芳香纯正，随温度升高变软、粘性大，辛辣味强，苦涩味弱。

2. 理化指标：乙醇提取物含量（g/100g）98.0至99.5；总黄酮（g/100g）含量≥18；

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

鄢陵蜡梅质量技术要求

一、品种

蜡梅 (*Ghimonanthus praecox* (Linn.) Link) 中素心、虎蹄、磬口、金钟、檀香、狗牙等适宜当地种植的品种。

二、立地条件

海拔高度在 80m 以下，土层厚度 \geq 60cm，土质为沙壤土或壤土，pH 值范围 6.0 至 7.5，有机质含量 \geq 1.5%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用有性繁殖，播种期为 6 月中旬或 3 月上旬至 4 月上旬。
2. 嫁接：采用切接在 3 月中旬至 4 月中旬进行；采用芽接在 8 月下旬至 9 月下旬进行。
3. 定植：定植时间为春季 3 月中旬至 4 月中旬或秋季 11 至 12 月。栽植密度根据种苗规格大小确定。
4. 施肥：施肥应用有机肥料作基肥为主，每 667 m² (亩) 年施用腐熟有机肥 \geq 1300kg。
5. 整形修剪：落叶后或春季发芽前进行修剪，调节树体枝量、枝势、着生方位，培养特定树型。
6. 环境、安全要求：化肥、农药的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、质量特色

1. 质量特色：花蜡质厚、香味浓、花型大、花期长、耐寒能力强。

2. 产品分级质量要求：

(1) 苗木等级规格质量要求：特级苗高 70 至 80cm，地径 $\geq 1\text{cm}$ ，分枝数 5 个；

一级苗高 60 至 70cm，地径 $\geq 0.8\text{cm}$ ，分枝数 4 个；二级苗高 40 至 50cm，地径 $\geq 0.6\text{cm}$ ，分枝数 3 个；根系情况完整；嫁接苗；无病虫害。

注：本等级质量要求适用与嫁接一年后的种苗。

(2) 盆景分级和质量要求：

①树桩树龄：一级（含巨型、大型）在 80 年以上。二级（含中型、小型）在 30 年以上。三级（含微型）在 10 年以上。

②树桩情况：一级（含巨型、大型）形状奇特，观赏性强。活树皮面积达到树干面积的 70%以上。二级（含中型、小型）形状奇特，观赏性较强。活树皮面积达到树干面积的 50%以上。三级（含微型）有一定形状，观赏性一般。活树皮面积达到树干面积的 40%以上。

③整体效果：一级（含巨型、大型）符合本品特征，花朵大小数量正常，具浓香，生长正常，无衰萎症状，外观新鲜，植株大小与盆的大小相称。二级（含中型、小型）符合本品特征，花朵大小数量正常，具浓香，生长正常，无衰萎症状，外观新鲜，植株大小与盆的大小相称。三级（含微型）符合本品特征，花朵大小数量正常，具浓香，生长正常，无衰萎症状，外观新鲜，植株大小与盆的大小相称。

④花部情况：一级（含巨型、大型）花蕾多、80%以上有初花，花色纯正，无褪色或杂色斑点，花形一致，花枝健壮、完整。二级（含中型、小型）花蕾多、80%以上有初花，花色纯正，无褪色或杂色斑点，花形一致，花枝健壮较完整。三级（含微型）花蕾少、80%以上有初花，花色纯正，无褪色或杂色斑点，花形一致，花枝健壮较完整。

⑤茎叶情况：一级（含巨型、大型）茎枝健壮，株形美观。叶片排列自然美观，匀称，形状完好，色泽正常，无褪色。二级（含中型、小型）茎枝健壮，株形较美观。叶片排列匀称，形状完好，色泽正常，无褪色。三级（含微型）茎枝健壮，株形较美观。叶片排列比较匀称，形状较完好，色泽正常，无褪色。

⑥所用品种：均为嫁接品种。

⑦病虫害：均无病虫害。

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

范县大米质量技术要求

一、品种

新稻18、新稻20、新稻22等适宜产地范围内种植的品种。

二、立地条件

土壤为黄河冲积母质上发育成的区域性土壤类型为潮土，pH 值范围 8.0 至 8.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) **育秧方法：**育秧方式为半旱式育秧。

(2) **播种期：**5 月上旬，秧田期 35 至 40 天。

(3) **播种量：**每 667 m²(亩)用种量 $\leq 2.5\text{kg}$ 。

2. 移栽：移栽时间为 6 月中旬，每 667 m²(亩)植苗 1.6 至 1.8 万穴，每穴 2 至 3 基本苗。

3. 田间管理：施肥原则掌握前重、中控、后补。每 667 m²(亩)施农家肥 1200 至 1500kg，每 667 m²(亩)纯氮用量 $\leq 12\text{kg}$ ，以基肥为主，追肥不超过总肥量的 15%。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

10 月下旬当黄熟谷粒达到 95% 时采用人工或机械收割。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒成椭圆型，半透明，手握米紧攥不粘手，香味清新，淡雅绵长。
2. 理化指标：胶稠度 $\geq 75.0\text{mm}$ ，直链淀粉含量 15%至 20%，蛋白质 $\geq 6.5\%$ 。
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 5

永城面粉质量技术要求

一、小麦品种

周麦 22、矮抗 58、郑麦 7698 等适宜产地范围内生产的品种。

二、立地条件

两合土、砂浆黑土、淤土，土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.7\%$ ，pH 值范围 7.35 至 8.05。

三、小麦栽培管理

1. 播种：在10月上中旬播种。机械条播，行距20cm至23cm，播种深度3cm至4cm。每667m²(亩)基本苗保持在16万至18万株。
2. 田间管理：每667m²(亩)施腐熟有机肥3000kg，中耕除草，适时灌溉。
3. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

6月上旬穗下节枯黄，籽粒蜡熟期收获。

五、面粉加工

加工工艺：原粮→磁选→初清→风选→去石→精选→打麦→风选→着水→去石→润麦→打麦→筛选→磁选→磨粉→筛理→配粉→混合→磁选→打包→入库。

六、质量特色

1. 感官特色：色泽好，呈白色或微黄色，细粉末状，具有面粉的正常气味，味道可口，淡而微甜。
2. 理化特性：面筋质(湿基)≥32%，直链淀粉≥16%，蛋白质≥9.0%，硒≥0.1mg/kg。
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。