

2010 年第 110 号

**关于批准对织金竹荪、镇宁波波糖、民勤蜜瓜、
民勤甘草、环县荞麦实施地理标志
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织金竹荪、镇宁波波糖、民勤蜜瓜、民勤甘草、环县荞麦地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对织金竹荪、镇宁波波糖、民勤蜜瓜、民勤甘草、环县荞麦实施地理标志产品保护。

一、织金竹荪

(一) 产地范围。

织金竹荪地理标志产品保护产地范围为贵州省织金县城关镇、绮陌乡、官寨乡、普翁乡、牛场镇、猫场镇、上坪寨乡、珠藏镇、熊家场乡、少普乡、三塘镇、纳雍乡、化起镇、龙场镇、三甲乡、板桥乡、以那镇、八步镇、金龙乡、桂果镇等 20 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

织金竹荪地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向贵州省织金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。织金竹荪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 1）。

二、镇宁波波糖

(一) 产地范围。

镇宁波波糖地理标志产品保护产地范围为贵州省镇宁自治县城关镇、大山乡、丁旗镇等 3 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

镇宁波波糖地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向贵州省镇宁自治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。镇宁波波糖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 2）。

三、民勤蜜瓜

(一) 产地范围。

民勤蜜瓜地理标志产品保护产地范围为甘肃省民勤县东湖镇、西渠镇、收成乡、红沙梁乡、泉山镇、大滩乡、双茨科乡、东坝镇、夹河乡、苏武乡、三雷镇、大坝乡、薛百乡、昌宁乡等 14 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

民勤蜜瓜地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向甘肃省民勤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，经甘肃省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。民勤蜜瓜的法定检测机构由甘肃省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、民勤甘草

(一) 产地范围。

民勤甘草地理标志产品保护产地范围为甘肃省民勤县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

民勤甘草地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向甘肃省民勤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，经甘肃省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。民勤甘草的法定检测机构由甘肃省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、环县荞麦

(一) 产地范围。

环县荞麦地理标志产品保护产地范围为甘肃省环县甜水镇、山城乡、罗山乡、毛井乡、车道乡、芦家湾乡、小南沟乡、南湫乡、虎洞乡、洪德乡、耿湾乡、四合原乡、秦团庄乡、环城镇、曲子镇、木钵镇、八珠乡、樊家川乡、演武乡、合道乡、天池乡等 21 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

环县荞麦地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向甘肃省环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，经甘肃省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。环县荞麦的法定检测机构由甘肃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织金竹荪、镇宁波波糖、民勤蜜瓜、民勤甘草、环县荞麦实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 织金竹荪质量技术要求

2. 镇宁波波糖质量技术要求
3. 民勤蜜瓜质量技术要求
4. 民勤甘草质量技术要求
5. 环县荞麦质量技术要求

二〇一〇年九月三十日

附件 1：

织金竹荪质量技术要求

(一) 种源。

红托竹荪种 (*Dictyphora rubrovalvata* zang,ji et Liou) 。

(二) 产地环境。

保护区范围内海拔 1200m 至 1700m。

(三) 栽培管理。

1. 栽培场所的选择：背风向阳、地形相对平缓、pH 值 5 至 6，遮阴度大于 70%，能遮挡风雨，通风换气条件好，便于清洗消毒，不受工业“三废”、城市垃圾、农药、化肥和畜禽粪便的污染，有利于病虫害防治。

2. 栽培材料的准备和加工：

(1) 栽培材料可以采用阔叶树枝条、竹枝竹叶以及农作物秸秆的混合料进行栽培，不能用含油脂的(针叶树)材料。

(2) 覆土准备和加工：覆土选用透气性良好的腐质土和偏酸性的土壤。土壤选择耕作层以下 0.33 米，没有受过农事活动影响和污染的鲜土层，不能用沙土、重粘土和高湿度的河泥、塘泥等。

3. 栽培方法：搭建遮荫棚→开厢作畦床→土壤处理→第一层铺料→播种→第二层铺料→播种→覆土→加盖遮荫物

4. 生长期管理：

(1) 水分管理：土壤湿度保持在 60%至 65%，菌丝生长阶段空气湿度保持在 65%至 75%，竹蛋生长阶段空气湿度保持在 80%至 90%。

(2) 保温、降温和通风换气：保证棚内或室内温度在 18℃至 28℃，棚内或室内温度超过 30℃就要及时进行通风换气或撒水。

(3) 光照：保持光照强度在整个生育期不高于 30%。

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) 采收和加工。

1. 采收：当竹荪菌裙已经完全张开，孢子胶体开始自溶下淌滴前及时采收。
2. 干制：竹荪子实体采收清洗干净后应及时在 10 小时内进行干制加工。采用人工干制法。最高温度不能超过 65℃，干制后含水量≤15%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指 标
色泽	微黄色或米黄色。
形状	菌裙呈网状，菌柄、菌盖完整
气味	竹荪特有香味，无异味
质地或口感	肉质肥厚中空，入沸汤即膨大如鲜品，且久煮仍不失其脆嫩，气息清香而无异杂臭味

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤15.0
粗蛋白(干重计)/(g/100g)	≥13.0
粗纤维(干重计)/(g/100g)	≤8.0
灰分/(g/100g)	≤8.0
菌柄直径/(mm)	≥18
菌柄长度/(mm)	≥120

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：

镇宁波波糖质量技术要求

(一) 原、辅料要求。

1. 糯米：选用镇宁县境内生产的背背糯。
2. 麦芽、花生、芝麻：选用镇宁县境内生产的小粒花生、大麦、芝麻（白芝麻、黑芝麻）等。
3. 水：取自保护区内的地下水。应符合生活饮用水卫生国家标准的规定。

(二) 传统工艺。

1. 工具要求：传统蒸煮、熬糖炉灶；传统麦芽发酵陶缸；传统榨糖、扯糖器具。

2. 各工序加热要求：在蒸、熬、起酥工序中，统一使用传统的青㭎树枝燃烧加热。

3. 八道传统工艺：

(1) 浸泡：将精选的糯米清洗，再用清水浸泡，冬季浸泡 8 至 9 小时，夏季浸泡 6 至 7 小时。浸泡至手感糯米鼓涨，用手揉搓松散，无硬心米粒后即可滤干水份上甑加水蒸煮。

(2) 蒸煮：把清洗浸泡滤干水份的糯米上甑加水蒸煮 1 至 2 小时，至糯米熟透（锅内水温保持在 100°C）。

(3) 发酵：将蒸熟的糯米加入麦芽搅拌放入陶缸中，在保持 20°C 温度下进行发酵（发酵时间 8 至 10 小时），制成麦芽糖糟。

(4) 压榨：将麦芽糖糟倒入过滤袋中进行压榨出渣过滤（即可得到饴糖），以手捏糖糟渣松散、无浆水为标准。

(5) 熬制：把麦芽糖浆放入锅内，锅底温度保持在 100°C 至 120°C。进行搅拌使水份蒸发，待糖浆呈褐黄色后起锅冷却。

(6) 扯糖：待熬好的糖浆冷却至 55°C 至 65°C 后，趁热反复进行拉制。经拉制后使糖体膨胀起丝线状随后放入保温锅内保温。

(7) 起酥：将拉制好的饴糖放入保温锅内在 35°C 至 45°C 的温度下，加入芝麻酱、花生粉（其比例为：糖 55% 至 60%、芝麻酱 15% 至 20%、花生粉 10% 至 15%、其他馅料 10% 至 15%）使其层层起酥，将酥后的糖皮分别包入肉松、核桃仁、花生仁、葵仁、豆粉等馅料卷成圆形。

(8) 抽真空包装：将每一个圆形产品单元用符合国家食品安全要求的包装物分别包装。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：镇宁波波糖糖球呈圆形，直径约为 30mm 至 45mm，大小基本均匀，谷黄色（黑芝麻、酥麻味为黑色），表面覆盖扯糖工艺形成的丝条状物质，内部糖丝层叠，具有麦芽糖、芝麻、花生混合清香，糖体牙碰即碎，入口即化，不粘牙，酥脆香甜。

2. 理化指标:

项目	指标
干燥失重 (g/100g)	1-7
还原糖 (以葡萄糖计) (g/100g)	12-35
容重 (ml/g)	0.8-1.0

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:

民勤蜜瓜质量技术要求

(一) 品种。

厚皮甜瓜: 白兰瓜类、甘蜜宝类、金红宝类等。

(二) 立地条件。

海拔 1400 米以下, 灌漠土或灰灌漠土, 土层厚度 1 米以上, 土壤 pH 值为 8.0 至 8.7, 有机质含量 1% 以上。

(三) 栽培管理。

1. 种子质量: 种子净度 ≥ 99%, 纯度 ≥ 97%, 发芽率 ≥ 95%。

2. 播种:

(1) 轮作期间: 2 年以上。

(2) 播种时间: 4 月下旬至 5 月上旬。

(3) 种植密度: 每公顷 ≤ 20000 株。

3. 肥水管理:

(1) 施肥: 每公顷基施有机肥 30000 千克以上。

(2) 灌水: 采收前 7 天停止灌水。

4. 整枝: 双蔓整枝法。

5. 选瓜留瓜: 单株留瓜数 1 至 2 个。

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) 采收标准。

果肉中心可溶性固形物含量 ≥ 14.5%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

项目	指标 特等品 (精品)	指标 一等品
基本要求	具有本品种固有外观特征, 果	具有本品种固有外观特征, 果肉较

	肉厚，风味浓郁，新鲜洁净	厚，风味纯正、新鲜洁净
瓜形	具有本品种固有瓜型，果形均匀周正、误差<5%	具有本品种固有瓜型，果形基本均匀、误差<8%
色泽、条带、网纹	具有本品种固有的色泽，条带、网纹，整齐度≥95%	具有本品种固有的色泽，条带、网纹，整齐度≥90%
碰压伤	不允许	不允许
裂纹	不允许	不允许
刺、划、磨伤	不允许	不允许
病虫斑	不允许	不允许

2. 理化指标:

指标项目	特等品（精品）	一等品
果重	大小一致，单果重误差率<5%	大小基本一致，单果重误差率≤10%
可溶性固形物（%）	≥15.5	≥14.5

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:

民勤甘草质量技术要求

(一) 种源。

甘草 (*Glycyrrhiza uralensis*Fisch.)。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1298m 至 1936m，沙质壤土，土壤 pH 值为 7.5 至 8.5，土壤有机质含量≥0.8%。

(三) 栽培管理。

1. 种子要求：必须是采自保护区内的种子。

2. 播种：

(1) 播种时间：4 月中旬至 5 月下旬。

(2) 播种密度：直播甘草 37.5kg/hm²，栽甘草 37.5 至 52.5 万株/hm²。

3. 肥水管理：

(1) 基肥：种植前每公顷施腐熟的有机肥≥60000 kg。

(2) 灌水：生长第三年灌水≤4 次，采收前 80 天禁止灌水。

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。

甘草生长≥3 年采收，采收时间 3 月中旬和 4 月中旬至 10 月下旬至 11 月下旬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：根长≥20cm，根直径≥1cm。根条粗大，根条均匀，外表平坦，表面红褐色，有明显纵皱纹和横皱纹，横断面呈淡黄色，甘草质硬粉足、纤维细长，韧皮部与木质部结合处无裂隙，气清香、味浓甜。

2. 理化指标：

项目	要求
甘草酸含量（%）	≥2.5
甘草昔含量（%）	≥1.2
含水率（%）	≤10

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：

环县荞麦质量技术要求

(一) 品种。

选择适合当地生态条件的荞麦品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1400 至 1800 米，土壤 pH 值为 7.5 至 8.5，土壤有机质含量≥0.8%。土壤主要属于黑垆土与黄绵土。

(三) 栽培管理。

1. 播种：轮作年限两年以上，正茬荞麦 6 月上中旬播种，复种荞麦 6 月下旬至 7 月上旬播种。条播或抓粪点播。条播行距 25cm 至 30cm，抓粪点播播种行距 38cm 至 40cm,播种量 45kg/hm² 至 60kg/hm²，保证基本苗 90 至 120 万株/hm²。播种深度 3cm 至 4cm。

2. 田间管理：

(1) 苗期管理：播后遇雨，用耙破除板结。

(2) 花期管理：创造授粉条件，可在荞麦田养蜂，放蜂，提高荞麦结实率、株粒数、粒重和产量。

3. 施肥：以有机肥为主，实行配方施肥，不使用未经发酵腐熟、未达到无害化指标和重金属超标肥料。播种前施优质腐熟的农家肥 45000kg/hm²，尿素 75kg 至 150kg/hm²，过磷酸钙 225kg 至 275kg/hm²，严禁施用含有铅、镉等重金属成份的肥料及硝态氮肥。播种时施 7500kg/hm² 草木灰或 225kg/hm² 硫酸钾。

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) 收获贮藏。

1. 收获：9 月下旬 10 上旬，当 85%以上籽粒变黑变硬时收获，并扎捆或扎把，每捆鲜重 10kg 至 15kg，水分应小于 13%，自然风干后脱粒。

2. 贮存：库存不超过两年。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：粒大、皮薄、出粉率高、淀粉含量高、面筋含量高。
2. 理化指标：干粒重 \geq 25.5g、粗淀粉 \geq 637.6g/kg、芦丁 \geq 15.4g/kg、粗脂肪 \geq 21.9g/kg、水分 \leq 13%、粗蛋白 \geq 114.8g/kg、赖氨酸 \geq 5.93g/kg。
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。