

## 2013 年第 153 号

质检总局关于批准对荥经砂器、宝兴川牛膝、汉源坛子肉、兴文山地乌骨鸡、

### 安县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》，质检总局组织专家对荥经砂器、宝兴川牛膝、汉源坛子肉、兴文山地乌骨鸡、安县魔芋地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准荥经砂器、宝兴川牛膝、汉源坛子肉、兴文山地乌骨鸡、安县魔芋为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、荥经砂器

##### （一）产地范围。

荥经砂器产地范围为四川省荥经县严道镇、花滩镇、六合乡、五宪乡、烈太乡、民建乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

荥经砂器产地范围内的生产者，可向四川省荥经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，报质检总局核准后予以公告。荥经砂器的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

## 二、宝兴川牛膝

### （一）产地范围。

宝兴川牛膝产地范围为四川省宝兴县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

宝兴川牛膝产地范围内的生产者，可向四川省宝兴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，报质检总局核准后予以公告。宝兴川牛膝的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### （三）质量技术要求（见附件 2）。

## 三、汉源坛子肉

### （一）产地范围。

汉源坛子肉产地范围为四川省汉源县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

汉源坛子肉产地范围内的生产者，可向四川省汉源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，报质检总局核准后予以公告。汉源坛子肉的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### （三）质量技术要求（见附件 3）。

## 四、兴文山地乌骨鸡

（一）产地范围。

兴文山地乌骨鸡产地范围为四川省兴文县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴文山地乌骨鸡产地范围内的生产者，可向四川省兴文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，报质检总局核准后予以公告。兴文山地乌骨鸡的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、安县魔芋

（一）产地范围。

安县魔芋产地范围为四川省安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安县魔芋产地范围内的生产者，可向四川省安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，报质检总局核准后予以公告。安县魔芋的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 荣经砂器质量技术要求

2. 宝兴川牛膝质量技术要求

3. 汉源坛子肉质量技术要求

4. 兴文山地乌骨鸡质量技术要求

5. 安县魔芋质量技术要求

质检总局

2013 年 11 月 13 日

附件 1

荣经砂器质量技术要求

一、产品种类

日用产品类、工艺美术品类。

## 二、主要原料

1. 白善泥：茌经县所特有粘土，铁含量 2%至 6%，呈黄白色，土质细腻，粘性极强。矿石类型为风化残积粘土，呈显微鳞片泥质结构，土状构造。

2. 独连碳二道煤：独连碳（外表乌黑油亮，独立成块）灼烧后的煤渣。

## 三、加工工艺

1. 粘土原料加工工艺流程：原料开采→风化→拣选→粉碎→干燥。

2. 茌经砂器制备工艺流程：

(1) 配料→球磨→过筛→陈腐→注浆成型（泥浆）→晾坯→装饰→打磨抛光→烧制→取釉→检验→包装。

(2) 配料→球磨→过筛→陈腐→真空练泥→手工、机械成型→晾坯→装饰→打磨抛光→烧制→取釉→检验→包装。

3. 工艺技术要求：

**(1) 制泥：**采用产地白善泥露天存放，经风化淋浊、凉晒，按比例混合独连碳二道煤加水经球磨、过筛、陈腐、搅拌，暗房陈腐 15 天，所得泥浆用于注浆成型，而手工和机械成型用泥料还需再经真空练泥和陈腐。泥的细度按产品需要选择过 80、100、150、200、250 目筛余 $\leq 1\%$ 的范围内；泥料的可塑性指标 $\geq 2.5$ 。

**(2) 成型：**手工成型、机械成型或者注浆成型。

**(3) 晾坯：**成型后置于 8℃至 25℃的阴凉通风处晾干，切忌阳光直晒。

**(4) 装饰：**以雕刻为主。

**(5) 打磨、抛光：**对干坯表面粗糙的表层进行粗磨，然后用琥珀棒或牛角片细磨深加工，再进行精磨。

**(6) 烧制：**将精磨的干坯置于温度为 1200℃至 1300℃的馒头窑内烧制，烧成过程中掌握升温曲线、烧成温度及烧成气氛的控制，着重把握缓烧，平烧、快烧三种烧成技法的结合。

**(7) 取釉：**待胚胎充分烧透后，用顶端带铁钩的长杆挑入还原坑（俗称烟熏窑或取釉坑），加入杉树枝或松木锯末并快速密闭坑口，让高温的坯胎与其产生“闷燃”，通过“闷燃”过程发生一系列的物理、化学反应，在高温状态下使胎体表面的氧化层强制还原后，器物自然冷却。

**(8) 出炉、检验：**自然冷却后的制品即可出炉，经检验后按照质量等级分类存放。

#### 四、质量特色

##### 1. 外观品质特色：

**(1) 日用产品类：**荣经砂器造型古朴、大方、实用，雕饰图案精美、不氧化、不变色，质地结实、有细小孔洞、敲击声音铿锵，表层呈现出铁灰色的金属光泽，色泽柔和。

**(2) 工艺美术品类：**古色古香，质地结实、敲击声音铿锵、色泽光润柔和，装饰精雕细刻。

##### 2. 理化指标：

###### **(1) 日用产品类：**

①热稳定性：800℃至 20℃热稳定性试验一次胎不炸裂。

②吸水率：吸水率≤16%。

③与食品接触面铅、镉溶出量：铅 $\leq 0.5\text{mg/L}$ ，镉 $\leq 0.05\text{mg/L}$ 。

④渗漏性：等级品在施釉范围内存水半小时后底部不形成水球。

⑤外观质量：釉面光滑，无明显网状裂纹。

**(2) 工艺美术品类：**对热稳定性、铅镉溶出量等上述理化指标无要求。

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

### 宝兴川牛膝质量技术要求

#### 一、种源

川牛膝 (*Cyathula officinalis* Kuan) 。

#### 二、种子质量标准

1. 外观形态：果实黑褐色、带红色，为胞果，椭圆形或椭圆状倒卵形，暗灰色，长 2 至 5mm，直径 1 至 2mm，内含种子一枚。种子卵圆形或椭圆形，有光泽，无毛，表面赤褐色，长 2 至 2.3mm，直径 1 至 1.5mm。

2. 净度：各级种子除去杂草、其它植物和废种子，净度 $\geq 90\%$ 。

3. 千粒重：干粒（去除胞果）重在 1.4 至 1.8 g。

4. 含水量：含水量 $\leq 14\%$ 。

5. 发芽率：种子发芽率 $\geq 80\%$ 。

6. 生活力：生活力 $\geq 80\%$ 。

7. 种子贮存：低温避光贮藏。贮藏期限为一年，隔年种子不得用做播种用种。

### 三、立地条件

产地范围海拔 1200 至 2400m；微粘性壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 5.5 至 6.5。  
须轮作，轮作间隔为 3 年。

### 四、栽培管理

1. 栽种：4 月中下旬播种，采用穴播，株行距  $35\times 30\text{cm}$ ，穴深 5cm，每穴播种 10 至 15 粒种子；每公顷 $\leq 45$  万株。

2. 间苗管理：当年第一、二次中耕时各间苗一次（间苗要求：每穴第一次留苗 4 至 6 株，第二次留苗 2 至 3 株。

3. 中耕除草：5 月中、下旬进行第一次中耕除草；6 月中、下旬苗高 10cm 左右，8 月上旬苗高 35cm 左右时各行中耕除草一次。第二年亦须中耕除草三次，时间与第一年同。第三年如要收获，只进行前两次中耕。如第四年收获，则第三年中耕除草三次，第四年只进行前两次。

4. 追肥：实行农家肥为主、化学肥料为辅的原则，在每次中耕除草后进行追肥。每  $667\text{ m}^2$ (亩)施腐熟农家肥 533 至 667kg。

5. 培土：每年第三次中耕除草时，应在植基部培土防冻。

6. 摘叶去蔓：当营养充足时，植株生长茂盛，要及时摘去多余叶片，促进根生长。抽蔓时，要及时进行去蔓。



7. 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。

五、采收

在播后 3 至 4 年的 10 至 11 月收获。要求深挖，减少断根。

六、初加工

挖后，抖去泥土，去掉芦头和须根，割下侧根，使主根和侧根成单支。然后按根条大小，理顺扎成小把；立放炕上或晒场上。炕时，按重量分组，65℃烘干，间隔 2 小时抽样检测水分，至含水量≤16%后，堆放数日，回润后，65℃烘干，间隔 2 小时抽样检测水分，至含水量≤14%即可。

七、质量特色

1. 感官特色：呈近圆柱形，微扭曲，向下略细或有少数分枝，长 30 至 60cm，直径 0.5 至 3cm。表面黄棕色或灰褐色，具纵皱纹、支根痕和多数横长的皮孔样突起。质韧，不易折断，断面浅黄色或棕黄色，维管束点状，排列成数轮同心环。气微，味甜。

2. 理化指标：

项目	指标
水分 (%) ≤	16.0
浸出物 (%) ≥	65.0
灰分 (%) ≤	8.0
酸不溶性灰分 (%) ≤	1.5
杯苋甾酮(C <sub>29</sub> H <sub>44</sub> O <sub>8</sub> ) (%) ≥	0.03

3. 安全和其他质量技术要求：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

#### 汉源坛子肉质量技术要求

##### 一、品种

本地黑猪及其与长白、大约克、杜洛克等杂交后代。

##### 二、饲养条件

###### 1. 饲养环境及饲料条件：

**(1) 饲养环境：**产地范围内海拔 1200m 以上，年平均气温 17.7℃、年均降雨量 755.7mm，冬春干旱无严寒，夏秋多雨无酷热，空气干燥；以河水、溪水为主要饮水来源。

**(2) 饲料条件：**当地野菜、谷糠、玉米、红薯、土豆、大米等为主要饲料，高温煮熟后喂食。

###### 2. 饲养方式：舍饲。

###### 3. 出栏标准：12 至 18 月龄，体重 110kg 以上。

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。

### 三、屠宰

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℃至 63℃，烫毛时间为 8 至 12 分钟。

### 四、加工工艺

1. 原料的选择与处理：选用符合检疫、检验卫生标准的猪肉，切成 8 至 10cm 见方的小块。猪膘切成大小 3 至 4cm 的小块备用。

2. 生产工艺流程：原料验收→原料前处理→腌制→清洗→炸制→包装和杀菌→标识标志→储藏→检验出厂。

3. 工艺要点：

**(1) 腌制：**猪肉与盐按照 100:1.5 腌制 24 小时。

**(2) 炸制：**将沥干的猪肉放入由猪膘炼制的油窝中炸制，温度 130℃至 160℃之间，待猪肉表面变成黄色后，温度降到 110℃至 130℃，时间 60 至 80 分钟，待猪肉呈现金黄色，且具有浓郁的油炸肉制品香味后，停止加热。

**(3) 坛装和杀菌：**猪肉炸制好后，连肉带油倒入由当地白鳝泥烧制的陶罐中，猪油至淹没肉块为止，加盖密封杀菌。

**(4) 储藏：**封坛后在温度为 10℃至 20℃左右环境下，存放 1 至 2 个月，之后在卫生、干燥、阴凉、通风的库房内隔墙离地常温贮存。

五、质量特色

1. 感官特色：皮与肉不脱离，外观呈微黄或金黄色，色泽鲜亮，口味咸淡适中，醇香浓郁、皮耙肉糯，有独特浓郁而原始的肉香。

2. 理化指标：

指标项目	指标
食用盐（以氯化钠计） %        ≤	2.5
水份（%）                                ≤	40
脂肪（%）                                ≤	60
蛋白质（%）                            ≥	5.5
酸价（以 KOH 计）（mg/g）        ≤	4.0

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。

附件 4

兴文山地乌骨鸡质量技术要求

一、品种

四川山地乌骨鸡。

二、产地条件

产地范围内海拔 275m 至 1795m 的林地、山地或丘陵。土壤呈弱酸性，富硒。

### 三、饲料

育雏期采用全价配合饲料，育成期自由觅食虫草野果，搭配使用玉米、小麦、谷物等天然能量饲料，适当补以全价配合饲料。

### 四、饲养管理

1. 育雏期：笼养或网上平养，0 至 3 周龄，每平方米 30 只至 50 只；4 至 6 周龄，每平方米 15 只至 25 只。
2. 育成期：舍饲与室外分片轮牧放养相结合，舍内网上平养每 m<sup>2</sup> 10 只至 12 只，地面平养每 m<sup>2</sup> 8 只至 10 只。每年 4 月至 10 月放养。群体规模以每群 300 只至 600 只。
3. 出栏：16 周龄以上，公鸡体重≥1.8kg，母鸡体重≥1.5kg。
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。

### 五、屠宰要求

1. 鸡源标准：来自产地范围内，符合品种、周龄和体重要求的健康鸡只。
2. 屠宰：屠宰前禁食 6 至 8 小时，保障自由饮水，减少应激。
3. 从活鸡屠宰至入冷库时间≤2 小时。

### 六、质量特色

1. 感官特色：

**(1) 活体鸡：**全身羽色以纯黑羽为主，允许纯白羽、麻黄羽等多种羽色，带光泽，无胫羽；体型中等偏大，略呈船形；冠形呈锯齿状乌色，公鸡单冠直立，冠齿多为 7 个，母鸡冠齿较少，有时冠齿不清。髯为两翼，公鸡略大。冠及肉髯母鸡乌黑，公鸡乌红。耳叶为乌黑色或翠绿色。喙乌黑色，形状平略带钩。

**(2) 白条鸡：**皮肤呈乌黑色，表面干燥，色泽鲜艳，纹理较细；肌肉、内脏、骨呈乌黑色；肌肉丰满紧密、有坚实感、光泽润滑，用手触摸湿润不粘手，肌纤维韧性强、富有弹性。皮薄、骨细、皮下脂肪少，肉质细嫩，肉味香浓，汤汁清甜爽口，风味独特。

2. 理化指标：

项目	指标
粗脂肪 (%) ≤	5.0
粗蛋白 (%) ≥	21.0
胆固醇 (mg/100g) ≤	95.0
甘氨酸 (%) ≥	0.9
谷氨酸 (%) ≥	3.0
天门冬氨酸 (%) ≥	2.0
硒 (mg/kg) ≥	0.1
铁 (mg/kg) ≥	13.0
锌 (mg/kg) ≥	10.0

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。

## 安县魔芋质量技术要求

### 一、品种

花魔芋。

### 二、立地条件

海拔 800m 至 2500m，土壤为黄壤类、山地黄棕壤类、紫色土类、冲积土类土壤类。耕层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

### 三、栽培管理

1. 种块选用：种芋重量 $\geq 50\text{g}$ 。
2. 种植：在 3 月底至 4 月上旬种植，覆土厚度 8 cm 至 10cm，种植密度 $\leq 5400$  株/667  $\text{m}^2$ (亩)。
3. 施肥：每 667  $\text{m}^2$ (亩)施腐熟有机肥 2000 kg至 4000 kg。
4. 采收：植株枯黄倒苗够 15 天后，选晴天或土壤干燥时收挖。
5. 生产用水：产地范围内地下水，水质符合国家饮用水标准。
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、魔芋粉加工

1. 加工流程：鲜魔芋→凹坑清理→清洗→切片（块）→干燥研磨（或推碾成浆→过滤沉淀→摊晾成粉）→包装。

2. 关键质量控制点：

(1) 烘干温度：温度 50℃至 60℃，时间为 110 至 120 分钟。

(2) 研磨细度：40 目至 120 目。

## 五、质量特色

1. 感官特色：白色颗粒，外观色白、颗粒匀称晶莹，在镜检下晶体亮度尤其突出，有魔芋固有的鱼腥气味。

2. 理化指标：葡甘聚糖（以干基计）含量 $\geq 75\%$ ，粘度（4 号转子、12 转 / 分钟 / 30℃）兆帕·秒 $\geq 20000$ ，水分 $\leq 11\%$ ，灰份 $\leq 4.5\%$ 。

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须符合国家相关规定。