

## 2010 年第 135 号

### 关于批准对长沟葡萄、茅贡米、华县大葱、 镇巴腊肉、轮台白杏实施地理标志 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长沟葡萄、茅贡米、华县大葱、镇巴腊肉、轮台白杏地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对长沟葡萄、茅贡米、华县大葱、镇巴腊肉、轮台白杏实施地理标志产品保护。

#### 一、长沟葡萄

##### (一) 产地范围。

长沟葡萄地理标志产品保护产地范围为山东省济宁市任城区长沟镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

长沟葡萄地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省济宁市任城区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。长沟葡萄的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、茅贡米

##### (一) 产地范围。

茅贡米地理标志产品保护产地范围为贵州省湄潭县永兴镇、湄江镇、复兴镇、洗马乡、黄家坝镇、抄乐乡、兴隆镇、天城乡等 8 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

茅贡米地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向贵州省湄潭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。茅贡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 2）。

#### 三、华县大葱

##### (一) 产地范围。

华县大葱地理标志产品保护产地范围为陕西省华县赤水镇、华州镇、杏林镇、瓜坡镇、莲花寺镇、柳枝镇、下庙镇、辛庄乡、毕家乡、高塘镇、大明镇、东阳乡、金惠乡、金堆镇等 14 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

华县大葱地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向陕西省华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，由国家质检总局公告批准。华县大葱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 3）。

#### 四、镇巴腊肉

##### (一) 产地范围。

镇巴腊肉地理标志产品保护产地范围为陕西省镇巴县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

镇巴腊肉地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向陕西省镇巴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，由国家质检总局公告批准。镇巴腊肉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4）。

## 五、轮台白杏

(一) 产地范围。

轮台白杏地理标志产品保护产地范围为新疆维吾尔自治区轮台县哈尔巴克乡、阿克萨来乡、塔尔拉克乡、铁热克巴扎乡、策达雅乡、野云沟乡、草湖乡、群巴克镇、轮台镇、阳霞镇、轮南镇、轮台县园艺场等12个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

轮台白杏地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区轮台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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。轮台白杏的法定检测机构由新疆维吾尔自治区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长沟葡萄、茅贡米、华县大葱、镇巴腊肉、轮台白杏实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：1. 长沟葡萄质量技术要求  
2. 茅贡米质量技术要求  
3. 华县大葱质量技术要求  
4. 镇巴腊肉质量技术要求  
5. 轮台白杏质量技术要求

二〇一〇年十二月三日

附件1：

### 长沟葡萄质量技术要求

(一) 品种。

巨峰、藤稔。

(二) 立地条件。

土壤类型为潮褐土，质地为砂壤土，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.0。

### （三）栽培管理。

1. 苗木标准：采用二年生嫁接苗。
2. 栽植时间：秋季 11 月下旬，春季 3 月下旬。
3. 栽植密度：每公顷不超过 6000 株。
4. 肥水管理：每年每公顷施腐熟有机肥不低于 60000kg；葡萄采收前 15 天禁止灌水。
5. 产量控制：每公顷不超过 30000kg。
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。

藤稔葡萄 8 月上旬采收，巨峰葡萄 8 月下旬采收。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：色泽红色或紫红色，皮薄汁多，风味浓郁。
2. 理化指标：可溶性固形物含量不低于 18%，总酸含量 0.4%至 0.5%。
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 2：

### 茅贡米质量技术要求

#### （一）品种。

大粒香系列品系。

#### （二）立地条件。

保护区范围内海拔 800m 至 1000m 的油沙土，土层厚度 30 cm 至 50cm，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5。

#### （三）栽培管理。

1. 育秧及播种：育秧方式为旱地育秧。播种期为 4 月中旬。播种量：每 667m<sup>2</sup>（亩）大田用种量 1.4 kg 至 1.6kg。
2. 移栽：移栽时间为 5 月中旬，每 667m<sup>2</sup>（亩）大田植苗 1.0 至 1.2 万穴，每穴 2 至 3 基本苗。
3. 田间管理：每 667m<sup>2</sup>（亩）施农家肥 1200 kg 至 1500kg，每 667m<sup>2</sup>（亩）纯氮用量小于 12kg，以基肥为主，追肥不超过总肥量的 15%。
4. 采取前轻后重管水方法：活棵后湿润管理，够苗晒田，干干湿湿至穗分化，穗分化至齐穗期浅水层为主，后期干湿交替，收割前 7d 断水。

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) 收获。

收获期为 9 月中下旬，籽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。

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:米粒大而椭圆，干粒重 30 g 至 35 g，粒长 $\geq 6.3\text{mm}$ ，长宽比：2.2 至 2.8。米粒油润晶莹洁白，呈半透明状；米饭油光泛亮，不散不渣，香味浓郁，口感绵软有弹性，冷后不回生且保持良好光泽。

2. 理化指标:

项目	指标
直链淀粉含量（干基）/%	15.0~19.0
蛋白质/%	6.0~6.8
胶稠度/mm $\geq$	75.0
碱消值	7

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：

华县大葱质量技术要求

(一) 品种。

赤水大葱。

(二) 立地条件。

土壤类型为油蟥土，质地黄土，土壤有机质 $\geq 1.8\%$ ，土壤 pH 值 5.9 至 7.4。

(三) 栽培管理。

1. 播种：播种期 3 月下旬至 4 月初，播种量为  $20\text{ g/m}^2$  至  $25\text{ g/m}^2$ ，300 苗/  $\text{m}^2$ 。

2. 定植：定植时间 6 月下旬至 7 月初，不能连种，三年以上轮作，苗高 35 cm 至 45cm，假茎粗度 1cm 左右时定植，定植密度 30 苗/  $\text{m}^2$ ，定植深度 30cm。

3. 培土：生产过程中培土不少于 4 次，培土高度最终达到 50cm。

4. 收获：11月中旬至下旬，收获标准株高1至1.3m，葱白长50cm至70cm，粗2至5cm。

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）质量特色。

1. 感官特色：葱白肉质细嫩，纤维少，香甜，辣味轻。

2. 理化指标：葱白长50 cm至70cm，粗2 cm至5cm，单株重150 g至375g；  
每100g 钙含量 $\geq 63\text{mg}$ ，可溶性糖 $\geq 5.8\text{g}$ ，粗纤维 $\geq 2.4\text{g}$

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：

##### 镇巴腊肉质量技术要求

#### （一）原料。

农历小雪至大寒末期选用在保护区内养殖的汉江黑猪及其杂交后代，养殖时间8至12个月，屠宰标准体重范围80至120kg，加工用原料部位为前腿、后臀、五花肉，霜降及立春间干腌。

#### （二）加工技术。

1. 加工工艺：原料→修整→腌制→烘制→熏制→烧洗→晾晒

2. 加工要求：

（1）分割。将整块的前腿、后肩、五花肉，分割成1500g至2500g重的长方形肉块。

（2）腌渍。将切好的肉块用食盐及调料粉擦均抹透，肉面向下，最下一层肉皮向上，依次放入腌缸，腌渍3天后翻缸，温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}$ 至 $5^{\circ}\text{C}$ 。

（3）熏制。腌好的肉应沥干水分挂入熏房，用备好的木屑、柏树枝、椿树皮等熏烤，熏房内初温 $70^{\circ}\text{C}$ ，3至4小时后逐步降温至 $50^{\circ}\text{C}$ 至 $30^{\circ}\text{C}$ 。

（4）烘烤。烘烤在烘烤房内进行，将腌制好的肉块吊挂在烘烤房内的木架上，选用上好的柏树枝、椿树皮、核桃壳、青岗木等镇巴山区特有的带有浓郁香味的柴草慢慢烘烤，温度控制在 $30^{\circ}\text{C}$ 至 $40^{\circ}\text{C}$ 之间，烘烤30至45天。

（5）烧洗。将烘烤好的腊肉用喷灯烧焦表皮，用温水浸泡7至15分钟，用温热水清洗至水清为止，捞出挂在干燥、通风处沥干水份。

#### （三）质量特色。

1. 感官特色：脂肪呈乳白色、瘦肉呈枣红色；外表微湿润、清洁无粘液；肉质优良、有弹性。

2. 理化指标：水分含量 $/(\%) \leq 25$ ；食盐的含量（以 $\text{NaCl}$ 计） $/(\%) \leq 8$ 。

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:

轮台白杏质量技术要求

(一) 品种。

小白杏。

(二) 立地条件。

土壤质地为冲击平原沙漠土壤，以灌淤土为主，土层厚度 $\geq 1.5\text{m}$ ，土壤 pH 值 7.5 至 8.5，土壤总盐含量低于 0.3%，地下水位低于 1.5m，表层有机质含量 $\geq 1\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：嫁接繁殖。

2. 砧木选择：选用毛杏、野杏。

3. 授粉品种：授粉品种与主栽品种的比例为 1：6，授粉树采用花粉较多、花期一致或早于主栽品种 1d 至 2d、花期较长的品种。

4. 定植：

(1) 时间：春季和秋季栽植。春栽在土壤解冻后至萌芽前进行，秋栽以落叶休眠后至土壤封冻前为宜。行向根据地势和土地方位而定，以南北行向为宜。

(2) 栽植密度：每公顷 $\leq 500$  株。

5. 施肥：肥料为腐熟的优质厩肥，每公顷施入有机肥 $\geq 22.5$  吨，采用沟施或全园撒施。追肥在花后、果实膨大期进行。肥料为菌肥、微量元素肥料和氨基酸类肥料。

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。

6 月中旬果实外观泛黄显白时开始分批采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：单果重 $\geq 14\text{g}$ ，卵形，果皮黄白色，光滑无毛，果肉黄中透白，肉质细，味极甜，多汁，纤维少，离核壳薄，核仁圆锥形，味甘甜有芳香。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 20%以上，可滴定酸小于 0.9%。

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。