

## 2011 年第 172 号

### 关于批准对九寨猪苓、中江挂面、道明竹编、

### 白龙湖银鱼、广元橄榄油实施地理标志

### 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九寨猪苓、中江挂面（中江手工挂面）、道明竹编、白龙湖银鱼、广元橄榄油地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准九寨猪苓、中江挂面（中江手工挂面）、道明竹编、白龙湖银鱼、广元橄榄油为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、九寨猪苓

##### （一）产地范围。

九寨猪苓产地范围为四川省九寨沟县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

九寨猪苓产地范围内的生产者，可向四川省九寨沟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，报国家质检总局核准后予以公告。九寨猪苓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 1）。

#### 二、中江挂面（中江手工挂面）

##### （一）产地范围。

中江挂面（中江手工挂面）产地范围为四川省中江县南华镇、杰兴镇、永太镇、通济镇、南山镇、集凤镇、双龙镇 7 个镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

中江挂面（中江手工挂面）产地范围内的生产者，可向四川省中江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，报国家质检总局核准后予以公告。中江挂面（中江手工挂面）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 2）。

### 三、道明竹编

（一）产地范围。

道明竹编产地范围为四川省崇州市道明镇、公议乡、王场镇、济协乡、白头镇 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

道明竹编产地范围内的生产者，可向四川省崇州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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。道明竹编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 3）。

### 四、白龙湖银鱼

（一）产地范围。

白龙湖银鱼产地范围为四川省广元市青川县沙州镇、营盘乡、姚渡镇、木鱼镇、骑马乡 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

白龙湖银鱼产地范围内的生产者，可向四川省广元市青川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，报国家质检总局核准后予以公告。白龙湖银鱼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、广元橄榄油

(一) 产地范围。

广元橄榄油产地范围为四川省广元市青川县、剑阁县、旺苍县、苍溪县、利州区、元坝区、朝天区、广元经济开发区 8 个区县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

广元橄榄油产地范围内的生产者，可向四川省广元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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。广元橄榄油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 5) 。

特此公告。

附件：1. 九寨猪苓质量技术要求

附件：2. 中江挂面（中江手工挂面）质量技术要求

3. 道明竹编质量技术要求

附件 4. 白龙湖银鱼质量技术要求

附件：5. 广元橄榄油质量技术要求

二〇一一年十一月三十日

附件 1:

### 九寨猪苓质量技术要求

#### (一) 种源。

多孔菌科真菌猪苓[*Polyporus umbellatus*(Pers.)Fries]。

#### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 2000m 至 2900m, 土壤腐质层厚 $\geq 30\text{cm}$ , 土壤 pH 值 6.5 至 7.4, 有机质含量 $\geq 4\%$ 。

#### (三) 栽培管理。

1. 蜜环菌种生产: 采用固体培养法, 经母种、原种、枝条种的三级培养。
2. 培养菌材: 以青冈、椴树等阔叶林树种为菌材, 禁止使用针叶林树种, 菌材直径 $\geq 8\text{cm}$ , 将三级种接种在菌材上, 堆码发酵 60 至 90 天。
3. 种植: 3 至 5 月或 7 至 8 月种植, 用种量 1 平方米 1kg 至 2kg 灰苓。土壤水分保持在 20%至 30%。
4. 施肥: 生长一年期以上后, 需在坑道上添加菌棒、腐质土。
5. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

#### (四) 采收。

栽后 3 年以上可采收。

#### (五) 采后处理。

采收后及时晒干, 打净泥土。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：呈类圆形或扁块状，有的有分枝，长度 $\geq 5\text{cm}$ ，直径 $\geq 3\text{cm}$ ，表面黑色、灰黑色或棕黑色，表皮较光滑或略皱缩，体轻，质硬，断面类白色或黄白色。

2. 理化指标：猪苓多糖含量 $\geq 5\%$ ，灰分含量 $\leq 11\%$ ，水分 $\leq 11\%$ 。

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：

### 中江挂面（中江手工挂面）质量技术要求

#### （一）主要原料。

1. 小麦粉：采用保护区内生产的强筋小麦加工的小麦粉，小麦粉面筋值为 27%至 30%。

2. 生产加工用水：采用保护区域范围内的地下水。

#### （二）加工时间。

加工时间限定为每年 10 月初到次年 4 月底。

#### （三）加工工艺流程。

小麦粉→和面→盘条→抻大条→抻小条→上竹→发酵熟化→晒面→切面。

#### (四) 加工要点。

1. 和面：将小麦粉、辅料和盐水按一定比例放入木桶内和面，搅拌时间 20 至 40 分钟，面质均匀为止，醒发 20 至 30 分钟。

2. 盘条：将面团从木桶中取出，揉成方形，切条搓圆，放入木桶内，盖上薄膜，醒发 50 至 70 分钟。

3. 抻大条：从木桶中取出盘条，在面板上搓成大条，并盘成单帽形，醒发 7 至 10 分钟。

4. 抻小条：将盘好的大条搓成直径 1cm 左右圆条，盘入木桶中，盖上薄膜，醒发 3.5 至 4.5 小时。

5. 上竹：将“羊头”（一种抻长面条的工具）插在木桶边缘上，再将面竹插在“羊头”上。取木桶中盘好的小条绕在面竹上，边绕边抻，然后放入面槽内吊起，盖上草席醒发 30 至 60 分钟。

6. 发酵熟化：将醒发后的面条取出扑粉，然后将面竹，插入面桩上端孔内，将面下抻，边抻边扑粉，将面条抻至 40cm 至 60cm，面条自然吊在面槽内，发汗 1 至 2 小时，面条自然抻长 120cm 至 160cm。

7. 晒面：将面槽内面条，提至面架，将面竹插入面架孔内，边插边抻，反复操作，抻长至 350cm 至 550cm。自然晾晒 2 至 3 小时。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：洁白、细如银丝，均匀光滑，体内有微孔。煮熟后柔软、久煮不糊，不粘牙。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤13%～16.0%
盐分（以 NaCl 计）	≤10%～13.5%
直径	0.75mm～1.25mm
自然断条率	≤5.0%

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要

class=Section3 style='layout-grid:14.6pt -.9pt;mso-layout-grid-char-alt:-3787'>

求必须符合国家相关规定。

附件 3：

道明竹编质量技术要求

（一）原料种源。

慈竹[Sinocalmus affinis(Rendle)Mcclure]。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 1000m 以下，土地类型砂壤土和壤质土，土壤 pH 值 5.4 至 7.5，土壤有机质含量≥2.7%。

（三）原料要求。

1. 竹材：选用保护区范围内 2 至 3 年生优质慈竹，去头弃尾，选用竹节长 40cm 至 70cm 的中间节。材料颜色、粗细均匀，竹表面平整、光滑，没有发霉、病虫害、花斑现象。

2. 篾片：

分类		要求
平面竹编	精编	选择表面 1～3 层 每层厚度小于等于 0.3mm
立体竹编	细编	选择表面 2～6 层 每层厚度小于等于 0.8mm

	精编	选择表面 1~2 层 每层厚度小于等于 0.5mm
瓷胎竹编	精编	选择表面 1~4 层 每层厚度小于等于 0.4mm

3. 瓷胎竹编对瓷胎的要求：应平稳端正、方圆规矩、构造严实；色彩均匀一致，光泽度高；内外表面光滑、质地均匀细腻。

#### (四) 关键技术要求。

1. 去青、破竹：采后 48 小时内必须去青、破竹。去青深度不超过 0.1mm。
2. 晾晒：均匀摆放，避雨，阳光下晾晒至黄。使其含水率与当地空气含水率保持平衡，维持产品原有形状。
3. 启篾：将破开后的竹条断面沿竹材的径向剖启。
4. 匀丝：将启篾剖制的篾丝均匀地拉过匀刀，使篾丝的宽度和厚度保持均匀一致，并能去掉附在篾丝上的竹纤维丝，保持篾丝的光滑。
5. 煮染：篾片放入加有适量黄柏皮的水溶液（1：200）中煮沸 2 小时，达到脱脂、除糖、防霉、防蛀、防裂的目的。根据色泽需要将染料加入沸水中，篾片染透达到所需色泽为止，然后用清水洗净晾干备用。

所用染料为纯天然的中草药植物：红花（染红色）、五蓓子（染黑色）、黄柏（染黄色）。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：色泽柔和，编织紧密、均匀；平面光滑、手感无毛刺；图案完整、清楚；无脱落、无断丝、无缺丝、无锯齿、无破裂；首尾衔接紧密、修边光平。

(1) 平面竹编、立体竹编：经纬比例恰当、图案清晰、层次分明，色彩丰富。

(2) 瓷胎竹编：竹篾细、紧贴胎、密藏头。

2. 理化指标：含水率 5%至 15%。

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



class=Section4 style='layout-grid:14.6pt -.9pt;mso-layout-grid-char-alt:-3787'>

必须符合国家相关规定。

附件 4:

#### 白龙湖银鱼质量技术要求

##### (一) 种源。

大银鱼 (*Hemisalanx prognathus* Regan) 。

太湖短吻银鱼 (俗称小银鱼) (*Neosalanx taihuensis*) 。

##### (二) 环境条件。

保护范围内水质符合渔业水质标准, 溶解氧 $\geq 7\text{mg/L}$ , 透明度 $\geq 50\text{cm}$ , pH 值 7 至 8.5, 水温  $6^{\circ}\text{C}$  至  $26^{\circ}\text{C}$ 。

##### (三) 捕捞。

1. 时间: 9 月中旬至 11 月初。
2. 网具: 拉网、刺网。
3. 规格: 大银鱼 $\geq 14\text{cm}$ ; 太湖短吻银鱼 $\geq 6\text{cm}$ 。

##### (四) 保鲜加工。

###### 1. 冷冻银鱼:

- (1) 速冻温度:  $-35^{\circ}\text{C}$  至  $-40^{\circ}\text{C}$ 。
- (2) 速冻时间: 60 分钟。
- (3) 冷藏温度:  $-18^{\circ}\text{C}$ 。

###### 2. 银鱼干:

(1) 晒干：阳光晒干或风吹干。

(2) 烘干：将银鱼放入 20℃至 40℃的烘箱中 5 至 6 小时烘干。

(3) 保存：-4℃冷藏。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 冷冻银鱼：颜色洁白，个体饱满，肉质细嫩。

(2) 银鱼干：呈半透明银白色，肉质细嫩，味道鲜美。

2. 理化指标：

项目	指标	
	冷冻银鱼	银鱼干
蛋白质	≥13%	≥65%
脂肪	≤2%	≤8%

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：

广元橄榄油质量技术要求

(一) 品种。

佛奥（Frantoio）、科拉蒂（Cortina）。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 500m 至 800m，土壤类型为淋溶性褐土、砾质砂土和石渣子土，土壤 pH 值 7 至 8.8，有机质含量≥2%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：无性繁殖育苗。

2.栽植时间和密度:栽植时间在春季 3 至 4 月或秋季 10 至 11 月,栽植密度为 $\leq 1230$ 株/公顷。

3. 施肥:以有机肥为主。成龄树每株每年施用有机肥 $\geq 35\text{kg}$ 。

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

(四) 采收。

10 至 11 月人工分品种采收,要求果皮完好,果色为黄绿到紫黑色。

(五) 加工。

1. 工艺流程:果实 $\rightarrow$ 清洗 $\rightarrow$ 粉碎 $\rightarrow$ 融和 $\rightarrow$ 离心分离 $\rightarrow$ 油水分离 $\rightarrow$ 过滤 $\rightarrow$ 储存 $\rightarrow$ 灌装 $\rightarrow$ 成品。

2. 加工要点:

(1) 果皮完好,果实从采摘到加工不得超过 24 小时,不得使用落地果。

(2) 分品种用粉碎机粉碎,粉碎筛网孔径 4mm 至 6mm。

(3) 搅拌融和,搅拌时间 30min 至 50min,搅拌速度为 18 r/min 至 20r/min,料品温度 $\leq 28^{\circ}\text{C}$ 。

(4) 用碟片式离心机进行油水分离,油品温度 $\leq 28^{\circ}\text{C}$ 。

(5) 用板框式过滤机,滤孔孔径 $\leq 0.2\mu\text{m}$ 。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

项目	初榨橄榄油指标
色泽	淡黄微绿
气味滋味	有明显的果香味,口感爽滑,有淡淡的苦味或辛辣味
透明度	澄清透明

2. 理化指标:

项目	初榨橄榄油指标
不溶性杂质	$\leq 0.10\%$

酸值（KOH）	$\leq 1.2 \text{ mg/g}$
过氧化值	$\leq 9.0 \text{ mmol/kg}$

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。