

2008 年第 138 号

关于批准对射阳大米、邳州白蒜、许昌腐竹、余江夏天无、略阳杜仲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射阳大米、邳州白蒜、许昌腐竹、余江夏天无、略阳杜仲地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对射阳大米、邳州白蒜、许昌腐竹、余江夏天无、略阳杜仲实施地理标志产品保护。

一、射阳大米

（一）保护范围。

射阳大米地理标志产品保护范围为江苏省射阳县临海镇、千秋镇、通洋镇、四明镇、阜余镇、海河镇、陈洋镇、合德镇、海通镇、黄沙港镇、兴桥镇、新坍镇现辖行政区域和淮海农场、临海农场、新洋农场和沿海滩涂。

（二）专用标志使用。

射阳大米地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省射阳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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、邳州白蒜

（一）保护范围。

邳州白蒜地理标志产品保护范围为江苏省邳州市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邳州白蒜地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省邳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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、许昌腐竹

（一）保护范围。

许昌腐竹地理标志产品保护范围为河南省许昌市许昌县河街乡、苏桥镇、桂村乡、椹涧乡，魏都区七里店乡、高桥营办事处共 6 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

许昌腐竹地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省许昌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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、余江夏天无

（一）保护范围。

余江夏天无地理标志产品保护范围为江西省余江县邓埠镇、杨溪乡、马荃镇、春涛乡、平定乡、潢溪镇、锦江镇、黄庄乡、画桥镇、高公寨林场、洪湖乡、余江县水稻原种场、刘家站垦殖场等 13 个乡镇场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

余江夏天无地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省余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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、略阳杜仲

（一）保护范围。

略阳杜仲地理标志产品保护范围为陕西省略阳县城关镇、横现河镇、金家河镇、郭镇镇、西淮坝乡、接管亭镇、

何家岩镇、硤口驿镇、黑河坝乡、两河口镇、仙台坝乡、观音寺乡、渔洞子乡、白石沟乡、九中金乡、徐家坪镇、马蹄

湾乡、白水江镇、白雀寺乡、乐素河镇、史家院乡等 21 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

略阳杜仲地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省略阳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，由国家质检总局公告批准。

（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射阳大米、邳州白蒜、许昌腐竹、余江夏天无、略阳杜仲实施地理标

志产品保护措施。

特此公告。附件： 1.射阳大米质量技术要求

2.邳州白蒜质量技术要求

3.许昌腐竹质量技术要求

4.余江夏天无质量技术要求

5.略阳杜仲质量技术要求

二〇〇八年十二月十七日

附件 1：

射阳大米质量技术要求

（一）品种。

“武育粳 3 号”或食味性与之接近的迟熟中粳类型品种。

（二）立地条件。

耕作层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 7.8 至 8.5，土壤盐分含量为 0.02‰至 3.5‰。

（三）栽培管理。

1. 种子处理：晴天晒种 1 天后浸种，用防治恶苗病和线虫病的药剂浸种 72 小时后，直接催芽。

2. 育苗：塑盘早育，5 月中旬播种，每公顷播芽谷 1500 kg 至 1800kg，秧龄 30d 至 35d。

3. 插（抛）秧时间与密度：6 月中旬插（抛）秧，每公顷插（抛）27 至 30 万穴，每穴 3 至 4 株苗。

4. 水肥管理：以有机肥为主，实行秸秆还田，配合施用水稻配方肥。每年每公顷施用腐熟有机肥 20000kg 至

25000kg 或有机质含量 $\geq 30\%$ 的商品有机肥 1500kg 至 2000kg，秸秆还田量 $\geq 4500\text{kg}$ 。插秧后深水护秧，抛秧后须隔 24 小

时灌浅水，浅水分蘖，后期干湿交替，间歇灌溉，收获前 7 天左右断水。

5. 收获：十月下旬水稻完熟后收获，自然晾晒，单收，单储。
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）加工。

稻谷经过初清除杂→清理（磁选）→去石→砻谷→谷糙分离→厚度分离→碾米→白米精选→色选→抛光→白米
分级→定量→检验→包装→入库。

（五）质量特色。

1. 感官特征：色泽洁白，透明有润泽。饭软而不粘，凉饭不返生，米饭有清香味。
2. 理化指标：垩白粒率≤30%，垩白度≤3.0%，直链淀粉含量 15%至 20%，胶稠度≥60mm，碱解值≥5.0，蛋白质含量≥7.0%。
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 2：

邳州白蒜质量技术要求

（一）品种。

地方白蒜良种。

（二）立地条件。

土壤类型为两合土、淤土和黑土，有机质含量 12.3g/kg 至 13.4g/kg，全氮含量为 1.02 g/kg 至 1.2g/kg，全磷含量

在中等水平，速效磷为≥6.0mg/kg，速效钾≥126.5 mg/kg，耕作层含养分量明显高于底土层。

土壤 pH 值 7.5 至 8.5。水源

充足，水质优良，灌排条件良好。

（三）耕作制度。

水稻等与大蒜轮作，禁止连作，地膜覆盖。

（四）栽培管理。

1. 选种：选择符合本品种特征、发育良好、无检疫性病虫害和机械损伤、蒜瓣肥大均匀的留种。

2. 整地与施肥：

（1）土壤经翻耕并整细、整平，深沟高畦，畦面平整，边畦沟纵横相通，排灌自如。

（2）施肥：按平衡施肥技术，以有机肥为主，基肥施用结合耕翻整地，每 667m²（亩）施腐熟有机肥≥2000 kg，

腐熟饼肥≥100 kg 及氮磷钾复合肥≥40kg。

3. 栽种：

（1）栽种时间：9 月下旬至 10 月上旬。

（2）栽种密度：每 667m²（亩）播种 2700 株至 31000 株。（3）田间管理：人工辅助出苗；及时灌溉返青肥水，清除田间杂草，预防病虫害，适时采收蒜薹，追加叶面肥，保持土壤湿润，促进后期物质积累。

4. 采收：一般为 5 月中下旬。当田间 80%植株基部叶片发黄，假茎松软，即为采收适期。

5. 贮藏：蒜头采收后置于通风、遮阳、防雨处晾晒。

（五）质量特色。

1. 感官特色：蒜头干爽，蒜衣膜较白，形状扁圆形、整齐，横径≥4.5cm，单头重≥40g，每头 15 瓣至于 18 瓣，

分 2 层排列。蒜香味浓、辛辣程度适中、营养价值高。

2. 理化指标:蒜头产品每 100g 含水分 $\leq 70\text{g}$ 、蛋白质 $\geq 5\text{g}$ 、碳水化合物 $\geq 23.6\text{g}$ 、大蒜素 $\geq 660\text{mg}$ 、氨基酸总量 ≥ 5 。

0g。

3. 安全要求: 产品安全指标达到国家对同类产品的相关规定。

附件 3:

许昌腐竹质量技术要求

(一) 原料。

1. 大豆: 产自许昌辖区内, 北纬 $33^{\circ}42'$ 至 $34^{\circ}24'$ 与东经 $113^{\circ}03'$ 至 $114^{\circ}19'$, 大豆水溶蛋白(干基) $\geq 35\%$ 。

2. 加工用水: 来自保护区内石梁河、清潁河流域, 水质符合生活饮用水卫生标准, 钙离子 $\leq 40\text{mg/L}$, 镁离子 $\leq 15\text{mg/L}$, 硫酸根离子 $\leq 200\text{mg/L}$ 。

(二) 生产要求。

1. 工艺流程:大豆→精选→浸水→磨浆→滤浆→煮浆→冷却→注浆→提皮→烘干→包装

2. 技术要求:

(1) 精选:选取颗粒饱满, 色泽黄亮的大豆, 通过簸、筛、淘、捡等剔除杂质及腐烂的坏豆。

(2) 浸水:将精选好的大豆浸入水中, 水是大豆的 2 至 2.5 倍, 春秋季节浸泡 10 小时至 12 小时, 夏季 6 小时至 8

小时, 冬天 23 小时至 25 小时。待浸泡水已基本吸干, 再加少量的水将大豆翻一遍进行“醒料”。

(3) 磨浆和过滤: 将浸水后的大豆打浆、过滤, 滤网目数为 120 至 140, 然后加水使豆浆量控制在干豆量 8 倍

至 10 倍之间, 豆浆浓度控制在 6.5%至 7.5%的范围内。

(4) 煮浆、冷却和注浆: 采用直接加热法, 将滤好的豆浆加热至 100°C 后保温 3 分钟至 5 分钟, 然后冷却到

$80^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$, 注入成形锅内。

(5) 提皮: 成型锅内豆浆继续加温, 温度控制在 $80^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$, 当豆浆结膜厚度大于 20 微米时进行提皮。

(6) 烘干: 将腐竹在 $75^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$ 温度条件下烘干 3 小时至 4 小时, 然后在 $65^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$ 温度条件下烘干 3 小时至 4 小

时。

(7) 包装: 腐竹含水量在 8%至 12%之间进行包装。

(三) 质量特色。

1. 感官特色: 腐竹呈浅黄色, 色泽均匀一致;呈细条状, 质地细腻, 无短条和碎块, 无肉眼可见杂质, 无霉变和

虫蛀现象; 韧性好, 久煮不糊, 口感筋道; 具有特有的豆香, 口感甘淡, 滋味鲜美, 无异味。

2. 理化指标: 水份 $\leq 12\%$, 蛋白质 $\geq 38\%$, 脂肪 $\geq 16\%$ 。

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:

余江夏天无质量技术要求

(一) 种源。

为罂粟科植物伏生紫堇〔*Corydalis decumbens*(Thunb.) Pers.〕的块茎。

（二）立地条件。

选择保护区范围内海拔 150m 以下，地势平坦开阔，阳光充足、排水良好，土质疏松的壤土土质，土壤 pH 值 5.0 至 6.0，有机质 2.0%以上的红壤土、水稻土和潮土。

（三）栽培管理。

1. 整地作畦：轮作,秋收后及时整地作畦：按宽 1.5m 至 2m 作畦,开厢沟，沟深 10 cm 至 15cm，沟宽 20 cm 至 30 cm，达到边、厢沟纵横相通，厢面平整。每公顷施磷肥 2250kg 至 3750kg 作为基肥。
2. 种茎选择:选择无病害、完整、色泽光鲜，横径为 1cm 左右的块茎作种茎。
3. 种植：
 - （1）种植时间：10 月中旬至 11 月中旬种植。
 - （2）种植密度：每公顷不超过 55.5 万株。
 - （3）种植方法：条播，即时覆盖稻草至全部土层。
4. 田间管理：栽种后一个月内要保持土壤湿润，必要时浇水喷灌，以人工中耕除草。
5. 追肥：立春前必须追肥一次，每公顷施尿素 300 kg 至 450kg,湿施。
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）采收加工。

4 月中旬至 5 月上旬采收。选晴天采挖，拾净块茎，除去须根及地上部分，洗净，晒干或干燥至含水量在 15%以内。

（五）储藏。

置通风干燥处储藏。

（六）质量特色。

1. 感官特色：呈类球形、长圆形或不规则块状，长 1 cm 至 3cm；直径 1cm 至 2.5cm。表面灰黄色或暗绿色，多瘤状突起，顶端钝圆，可见茎痕，四周有淡黄色点状叶痕及须根痕。质硬，断面黄白色或黄色。气微，味苦。
2. 理化指标：按干燥品计算，含原阿片碱 $\geq 0.35\%$ 。
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:

略阳杜仲质量技术要求

（一）种源。

杜仲科杜仲属杜仲（*Ecommia ulmoides* Oliv.）。

（二）立地条件。

土壤为棕壤土，土层厚度 $>45\text{cm}$ ，pH 值 5.4 至 7.9，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：选择优良品种接穗，砧木为当地一年生实生苗嫁接育苗或采用优良品质种子实生繁殖育苗。
2. 栽植：每年春栽（3 月）或秋栽（11 月），栽培密度 ≤ 3330 株/公顷（定植密度：1.5 \times 2m 的株行距）。
3. 施肥：每年每株施有机肥 $\geq 2.5\text{kg}$ 。
4. 树形：主干形。
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。

种植 15 年后方可开始采收，采收周期 ≥ 5 年，采收时间为 5 月下旬至 7 月上旬。

（五）加工。

1. 工艺流程：剥皮 \rightarrow 层层重叠压紧 \rightarrow 闷压发汗 \rightarrow 晒干 \rightarrow 刨去粗皮 \rightarrow 分等 \rightarrow 打捆包装。

2. 主要环节技术要求：

（1）闷压发汗：将杜仲铺直平放在地板上，放上木板，压实，盖上草帘；

（2）晒干：观察内皮变化，待内皮变为紫褐色，取出晾晒，晒至水分含量 $\leq 11\%$ 。

（六）质量特色。

1. 感官特色：皮呈平板状，外皮粗皮少，断面银白色胶丝致密，灰褐色，内皮色泽鲜亮，紫褐色。味微苦。厚度 $\geq 0.5\text{cm}$ 。

2. 理化指标：松脂醇二葡萄糖苷 $\geq 0.15\%$ ，醇溶性浸出物 $\geq 11\%$ ，水分 $\leq 13\%$ 。

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。