

2009 年第 127 号  
关于批准对桓仁红松籽、桓仁大榛子、岫岩辽五味子、  
新晃黄牛肉、朱湖糯米实施地理标志  
保护产品专用标志的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对桓仁红松籽、桓仁大榛子、岫岩辽五味子、新晃黄牛  
肉、朱湖糯米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对桓仁红松籽、桓仁大榛子、岫岩辽五味  
子、新晃黄牛肉、朱湖糯米实施地理标志产品保护。

### **一、桓仁红松籽**

#### **(一) 保护范围。**

桓仁红松籽地理标志产品保护范围为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

桓仁红松籽地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。桓仁红松籽的法定检测机构由辽宁  
省质量技术监督局负责指定。

#### **(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

### **二、桓仁大榛子**

#### **(一) 保护范围。**

桓仁大榛子地理标志产品保护范围为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

桓仁大榛子地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。桓仁大榛子的法定检测机构由辽宁  
省质量技术监督局负责指定。

#### **(三) 质量技术要求（见附件 2）。**

### **三、岫岩辽五味子**

#### **(一) 保护范围。**

岫岩辽五味子地理标志产品保护范围为辽宁省岫岩满族自治县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

岫岩辽五味子地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省岫岩满族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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。岫岩  
辽五味子的法定检测机构由  
辽宁省质量技术监督局负责指定。

#### **(三) 质量技术要求（见附件 3）。**

### **四、新晃黄牛肉**

#### **(一) 保护范围。**

新晃黄牛肉地理标志产品保护范围为湖南省新晃侗族自治县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

新晃黄牛肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省新晃侗族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，经湖南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。新晃黄牛肉的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、朱湖糯米

（一）保护范围。

朱湖糯米地理标志产品保护范围为湖北省孝感市孝南区朱湖农场、东山头农场、朋兴乡、肖港镇、新铺镇、祝站

镇、三汊镇、卧龙乡、毛陈镇等 9 个乡镇、农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

朱湖糯米地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省孝感市孝南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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。朱湖糯米的法定检测机构由湖北省质量

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桓仁红松籽、桓仁大榛子、岫岩辽五味子、新晃黄牛肉、朱湖糯米实

施地理标志产品保护措施。

特此公告。附件：1. 桓仁红松籽质量技术要求

2. 桓仁大榛子质量技术要求

3. 岫岩辽五味子质量技术要求

4. 新晃黄牛肉质量技术要求

5. 朱湖糯米质量技术要求

二〇〇九年十二月二十八日

附件 1：

### 桓仁红松籽质量技术要求

（一）种名。

红松（*Pinus Koraiensis Sieb.et Zucc.*）。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔≤800m，坡度≤30°；土壤为棕壤或暗壤土，pH 值 6.5 至 7.5，土层厚度（A+B 层）≥30cm。

（三）栽培管理。

1. 育苗：种子繁殖或嫁接繁殖。

2. 定植：定植时间为 4 月上中旬；穴状整地，规格≥60 cm×60 cm×30cm；全光造林栽植密度为每公倾≤1666 株，

林冠下造林栽植密度为每公倾≤1111 株。

3. 抚育间伐：通过间伐，结实松籽盛期时的密度为每公倾≤600 株。

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）果实采收。

球果由绿变为黄褐色，大部分球果果鳞裂开时进行采种；采后球果自然晾晒脱粒。

(五) 加工。

选纯度 95%以上，清洗、破壳、挑选，包装。果仁完整率 95%以上。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：桓仁红松籽，果仁饱满，颜色黄褐色、浅金黄色，有光泽，风味独特，清香绵长。

2. 理化指标：种仁蛋白质 $\geq$ 16.0g/100g，碳水化合物 $\geq$ 8.5g/100g，脂肪 $\geq$ 60.0g/100g，水 $\leq$ 8%。松籽千粒重 $\geq$ 600g，

出仁率 $\geq$ 30%，饱满度 $\geq$ 85%。千粒仁重 $\geq$ 190g。

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：

桓仁大榛子质量技术要求

(一) 品种。

薄壳红、达维、金铃、平顶黄、玉坠。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 $\leq$ 500m，坡度 $\leq$ 25°；土壤为棕壤或暗壤土，pH 值 6.5 至 7.5，土层厚度 $\geq$ 50cm，有机质含量

$\geq$ 2.0%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：春季萌芽前或 6 月下旬根蘖压条育苗。种苗必须品种纯正、生长健壮、根须正常、无检疫性病虫害。

2. 定植：定植时间为 4 月上中旬；栽植密度为每公倾 945 株至 1110 株。

3. 施肥：每公顷每年施优质有机肥 $\geq$ 14.2 吨，施优质复合肥 284kg 至 1068kg(复合肥 N、P、K 的比例为 1: 2:

2)。

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。

8 月下旬至 9 月上旬，果苞和果顶由白色变成黄色时采收。

(五) 加工。

采收后自然晾晒脱苞。(六) 质量特色。

1. 感官特色：坚果个大金黄色至暗红色，色泽光亮，皮薄，仁满，果仁饱满度 $\geq$ 90 %。

2. 理化指标：果仁粗脂肪含量 $\geq$ 46.0%，蛋白质含量 $\geq$ 20.0%，水分 $\leq$ 6.0%，果壳厚度 $\leq$ 1.5mm，单果重 $\geq$ 2.0g，出仁

率 $\geq$ 40%。

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：

岫岩辽五味子质量技术要求

(一) 种名。

五味子（*Schizandra sinensis* Baill）。

(二) 立地条件。

土壤呈微酸或酸性，pH 值 6.0 至 7.5。土层厚度应 $\geq$ 60 cm，土壤有机质含量 $\geq$ 3%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用嫁接繁殖。

2. 种植：3 月 25 日至 4 月 5 日前，每公顷栽植数 $\leq$ 4995 株。

3. 施肥：1 公顷/年施腐熟农家肥 $\geq$ 45m<sup>3</sup>。

4. 整形修剪：采用架式栽培，每公顷修剪后栽植数≤4995 株。

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。

采收期在 8 月末至 9 月上旬，果实成熟在树上变软富有弹性，外观呈红色或紫红色，分批采收，采收时选择晴

天。采收前 30 天应停止使用各种农药。

（五）产品干燥处理。

采取自然阴干或烘干。自然干燥切忌暴晒；烘干的开始温度定在 50°C 至 55°C，当达到半干时将温度降至 38°C

至 40°C，当干品含水量降至 20% 至 24% 时，转移到室外阴干。

（六）质量特色。

1. 感官特色：

（1）一级品：紫红或暗红色，显油润，有光泽。皮簿肉厚，果皮肉质柔软，直径≥5mm，大小均匀。无破碎和

僵硬果粒，无有害果粒或杂技。

（2）二级品：红色或浅红色，显油润，有光泽。皮簿肉厚，果皮肉质柔软，直径≥5mm，大小较均匀。破碎和

僵硬果粒的总合不应超过 3%。无有害果粒，杂质≤0.5%。

2. 理化指标：五味子醇甲≥0.45%；五味子甲素≥0.07%；五味子乙素≥0.21%；水分≤13.0%；总灰分≤5.0%；酸不溶性灰分≤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 4：

新晃黄牛肉质量技术要求

（一）品种。

湘西黄牛。

（二）饲养管理。

1. 养殖方式：放牧、舍饲相结合。

2. 牛舍要求：牛舍设有隔栏时，成年牛床位宽 0.8m 至 1.0m、长 1.5m 至 1.8m，犊牛床位宽 0.5m 至 0.7m、长 1.0m 至 1.2m。不设隔栏时，以 5 至 6 头牛为一群，每头占地面积 4m<sup>2</sup> 以上。

3. 幼畜繁育：犊牛出生后 2 小时要吃到初乳，2 月后放牧，哺乳期不低于 3 个月。

4. 放牧：放牧时间不低于 18 月龄。补饲草料为人工种植的牧草、农作物秸秆以及玉米、麦类、豆类、薯类等农产品。

5. 育肥：

（1）育肥牛选择：体重不低于 200kg 的健康公牛或阉牛。

（2）育肥时间：3 至 6 个月。

（3）育肥草料：以人工种植的牧草为主，适当补充农作物秸秆，配合饲料，玉米、麦类、豆类、薯类等农产品。

（4）出栏标准：体重不低于 300kg。

6. 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）屠宰加工。

1. 鲜（冻）牛肉生产加工：

(1) 生产工艺流程：击晕→放血→去头、蹄→剥皮→去内脏→去尾→劈半→胴体冲洗→成熟→剔骨分割→冷却（冻）

(2) 冷却牛肉贮存在温度 0℃至 4℃的条件下，贮存期不得超过 40 天。

(3) 冷冻牛肉贮存在-18℃以下的冷库中，贮存期不得超过 12 个月。

## 2. 腌腊牛肉生产加工：

(1) 原料肉：来源于新晃黄牛肉的鲜（冻）牛肉。

(2) 生产工艺流程：原料肉→腌制→晾晒→烘烤→冷却→包装。

(3) 腌制：每 100kg 牛肉加食盐 1kg 至 2kg，白糖 0.5kg 至 1kg，加料酒 1kg 至 2kg。配料选用砂仁、桂皮、八角、花椒、草果、甘草、三柰以及其他天然香辛料。在陶缸中分层腌制，腌制时间：夏季 1 至 2 天，冬季 5 至 6 天，春秋季 2 至 5 天。取出后沥干盐水，晾去表水。

(4) 烘烤：用木炭烘烤，温度为 70℃至 80℃，烘至 6 至 7 成干，然后烟薰 10 至 12 小时，自然冷却至室温。

## 3. 酱卤牛肉：

(1) 原料肉：来源于新晃黄牛肉的鲜（冻）牛肉。

(2) 生产工艺流程：原料肉→腌制→煮制→冷却→卤制→冷却→调味→包装。

(3) 腌制：每 100kg 牛肉加食盐 1kg 至 2kg，白糖 1kg 至 8kg。在陶缸中分层腌制，腌制时间：夏季 12 小时至 24 小时，冬季 2 至 3 天，春秋季 1 至 2 天。

(4) 煮制：在沸水中煮 20 至 40 分钟，除去牛肉表面血水，自然冷却至室温。

(5) 卤制：将牛肉放在卤水中卤熟。卤水制作采用牛筒骨加上砂仁、桂皮、八角、花椒、草果、甘草、三柰、白芷以及其他天然香辛料熬制而成，按照每卤 100kg 牛肉加食盐 0.5kg 至 1kg，白糖 1kg 至 2kg，料酒 1kg。卤水在以后使用时应添加新鲜的牛筒骨汤和更换天然香辛料。

(6) 调味：添加食用油和调料，制作成五香、麻辣、香酥、酱香、香辣、孜然等不同风味的产品。

## （四）质量特色。

### 1. 感官特色：

(1) 鲜牛肉和解冻后牛肉：呈鲜红色或樱桃红色，有光泽，脂肪呈乳白色或淡黄色；外表不粘手；肌纤维清晰，柔韧有弹性；煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面；肉质细嫩，味道醇厚。

(2) 腌腊牛肉：呈暗红色或暗褐色，有光泽；无盐霜，无粘液；切面光滑，干爽坚实，纹理清晰；有纯正的腊香味或发酵味，烹调后香味浓郁，咀嚼时软硬适中，有回味。

(3) 酱卤牛肉：呈酱黄色或褐色；肌肉组织紧密；肉质酥软，香味浓郁，咀嚼时绵香可口，回味悠长。

2. 理化指标：鲜牛肉和解冻后牛肉（里脊肉）：肌肉脂肪含量 $\geq 1.4\%$ ，天冬氨酸含量 $\geq 1.8\text{g}/100\text{g}$ ，谷氨酸含量 $\geq 3.0\text{g}/100\text{g}$ ，钙含量 $\geq 120\text{mg}/\text{kg}$ 。

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。

## 附件 5：

### 朱湖糯米质量技术要求

#### （一）品种。

珍糯及同类特色的中籼糯稻品种。

#### （二）立地条件。

土壤类型为平原湖区水稻土，质地为中壤至重壤，耕作层平均厚度 18cm，pH 值 5.5 至 6.5，土壤有机质含量为 30 至 55g/kg，碱解氮 160 至 210mg/kg，有效磷 18 至 24.5 mg/kg，速效钾 150 至 190mg/kg，有效锌 1.5 至 2.0mg/kg，有效硼 0.9 至 1.2mg/kg。糯稻产区排灌方便，水质洁净。产区内无其它水稻品种栽植，产区周边隔离屏障好。

### （三）栽培管理。

1. 种子处理：播前晒种 1 至 2 天，浸种时用种子消毒剂浸种消毒，消毒后用清水冲洗干净，然后继续用清水日浸夜捞，自然发芽。
2. 播种与插秧：适宜播期 5 月上旬，每公顷秧田播种量为 135kg 至 140kg，适宜插期为 6 月上旬，适宜秧龄 30 天以内，大田插秧每公顷插 26 至 28 万穴，每穴插 5 至 6 苗（含分蘖苗）。
3. 肥水管理：有机肥作基肥，化肥配方作追肥，氮：磷：钾比例为 1: 0.5: 1，每公顷大田施纯氮总量不超过 195 公斤。浅水勤灌促分蘖，分蘖后期及时排水晒田，孕穗期田间有水层，齐穗后间歇灌溉，湿润管理至成熟。
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。

于 9 月中下旬收获，抢晴晒干，使稻谷含水量在 13.5% 以下，即可入库贮存。

### （五）加工。

利用具有抛光分级成套碾米设备进行精加工。主要工艺流程为：稻谷清选→除尘去石→砻谷→谷糙分离→多机轻碾→白米抛光→过筛分级→色选去异→包装→成品入库。

### （六）质量特色。

1. 感官特色：稻谷粒形长大饱满，米粒颜色乳白光亮，形似珍珠。饭米油润光洁，粘糍性强，食感糍软，香甜可口，冷饭不回生变硬。
2. 理化指标：粒长 7 mm 至 8mm，长宽比为 3: 1 至 3.3:1。加工稻米出糙率 78% 以上，精米率 70% 以上，整精米率 56% 以上，异品种米粒 2% 以下，胶稠度 100 mm 以上，直链淀粉含量 1.4% 以下。
3. 安全指标：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。