

2012 年第 118 号

质检总局关于批准对连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼实施

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连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准连山关刺五加、辽中玫瑰、法库牛肉、喀左紫砂、潢川甲鱼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、连山关刺五加

(一) 产地范围。

连山关刺五加产地范围为辽宁省本溪满族自治县连山关镇、草河口镇、草河掌镇、东营坊乡、碱厂镇、南甸子镇、田师付镇、小市镇和清河城镇 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

连山关刺五加产地范围内的生产者，可向丹东出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。连山关刺五加的法定检测机构由辽宁出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、辽中玫瑰

(一) 产地范围。

辽中玫瑰产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

辽中玫瑰产地范围内的生产者，可向辽宁省辽中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，报国家质检总局核准后予以公告。辽中玫瑰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、法库牛肉

(一) 产地范围。

法库牛肉产地范围为辽宁省法库县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

法库牛肉产地范围内的生产者，可向辽宁省法库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，报国家质检总局核准后予以公告。法库牛肉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、喀左紫砂

(一) 产地范围。

喀左紫砂产地范围为辽宁省喀喇沁左翼蒙古族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

喀左紫砂产地范围内的生产者，可向辽宁省喀喇沁左翼蒙古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，报国家质检总局核准后予以公告。喀左紫砂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 4）。

五、潢川甲鱼

(一) 产地范围。

潢川甲鱼产地范围为河南省潢川县双柳树镇、仁和镇、白店乡、江家集镇、传流店乡、卜塔集镇、隆古乡、蕲孜镇、来龙乡、魏岗乡、上油岗乡、谈店乡、张集乡、桃林铺镇、黄寺岗镇、伞陂镇、付店镇、戈阳办事处、定城办事处、老城办事处、春申办事处、黄湖农场 22 个乡、镇、街道办事处、农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

潢川甲鱼产地范围内的生产者，可向河南省潢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，经河南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。潢川甲鱼的法定检测机构由河南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. 连山关刺五加质量技术要求

2. 辽中玫瑰质量技术要求
3. 法库牛肉质量技术要求
4. 喀左紫砂质量技术要求
5. 潢川甲鱼质量技术要求

质检总局

2012 年 8 月 14 日

附件 1

连山关刺五加质量技术要求

一、种源

刺五加[Acanthopanax senticosus(Rupr.et Maxim.)Harms]。

二、立地条件

产地范围内海拔高度在≤800m，土壤类型为棕壤，土壤质地为壤土或砂壤土，土层厚度≥30cm，有机质含量≥2.0%，pH 值 6.0 至 7.0。

三、栽培管理

- 1. 育苗：采用播种育苗，播种时间为 4 月上中旬。
- 2. 栽植：
 - (1) 栽植时间：春栽为 4 月上中旬；秋栽为落叶后到土壤封冻前。
 - (2) 栽植密度：每公顷≤30000 株。
- 3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥≥3000kg。
- 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、采收加工

种植 3 年后方可采收，采收时间为秋季叶落后。采收后将茎切成 30 至 40 厘米长段晒干，将根洗净后晒干。

五、质量特色

- 1. 感官特色：
 - (1) 根：呈圆柱形，多扭曲；表面灰白或灰褐色，粗糙；质硬，断面黄白色，纤维性；有香气，味微辛、稍苦、涩。
 - (2) 茎：呈长圆柱形，老枝灰褐色，无刺；幼枝黄褐色，多细刺；质坚硬，断面黄白色，中心有髓，味微辛。
- 2. 理化指标：

项目	指 标	
	茎	根
紫丁香苷含量	> 0.05%	> 0.05%
浸出物含量	≥3.5%	≥4.0%
水分含量	< 10.0%	< 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。

附件 2

辽中玫瑰质量技术要求

一、品种

- 1. 红色系：黑玫瑰、红玫瑰、卡罗拉、红鹤等。
- 2. 彩色系：索菲亚、贝拉米、黄金时代等。

二、立地条件

土壤质地为沙壤土，土层厚度 ≥ 60 厘米，pH 值 6.5 至 7.5 之间，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用扦插繁殖。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：4 月中旬至 5 月上旬。

(2) 栽植密度：每公顷定植株数 ≤ 72000 株。

3. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥ 45 吨。

4. 修剪管理：每株保留切花主枝 ≤ 5 枝，饱满的营养枝 5 至 6 枝，株型高度 50 至 60 厘米。

5. 采收：花蕾初开或半开时分批采收。

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、质量特色

1. 感官特色：花苞大而饱满；花瓣质硬，花色鲜艳。

2. 理化指标：红色系花枝长度 ≥ 50 厘米；彩色系 ≥ 40 厘米。花朵直径为 $\geq 10\text{cm}$ 。

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 3

法库牛肉质量技术要求

一、品种

辽育白牛、蒙古牛。

二、牛源条件

牛犊由保护区内专业机构提供。

三、环境条件

以本氏针茅、大针茅、白羊草、芨芨草为优势种的天然草地，同时分布有一定比例的黄柏、防风、龙胆、蒲公英等特色植物。

四、放牧

5 至 6 月龄断奶犊牛在天然草地放牧饲养 10 个月至 300 至 400 公斤。放牧饲养期间以天然草地饲草为主要饲料，补饲少量精饲料。

五、育肥

断奶犊牛经放牧饲养至 15 至 16 月龄后舍饲育肥到 22 至 24 月龄体重达到 600 至 700 公斤。育肥期间以保护区范围内所产玉米等农作物秸秆为主要粗饲料，每天补饲精饲料 6 至 10 公斤。

六、屠宰加工工艺

1. 宰前淋浴：检疫合格的肉牛在进入屠宰间前用近于体温的漂白粉消毒净水淋浴。
2. 屠宰：按清真要求屠宰，屠宰放血时间 8 至 12 分钟。
3. 胴体清洗：胴体倒挂，用 40℃至 50℃温水冲洗至胴体外表及腹腔内表面无血渍。
4. 排酸：检验合格的胴体进入排酸间，先在 2℃至 4℃的预冷间经过 72 小时熟化处理，使肉的中心温度低于 5℃，再经 18 小时 0℃至 4℃的排酸冷处理。
5. 分割与贮存：胴体分割后按产品类型整形包装。冷鲜肉产品在 0℃至 4℃条件下保存；冷冻肉产品经速冻后、于-20℃条件下冷冻贮藏。

七、质量特色

1. 感官特色：

牛肉分割部位	感官特点
上脑	色泽深红，横切面呈现明显大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。
眼肉	色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，口感肥而不腻。
外脊	色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，口感有弹性。
里脊	色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。
胸肉	肉质细嫩，截面大理石花纹纹理清晰，指压不沾手。
肩肉	色泽淡红或深红，切面有光泽，脂肪洁白，筋肉丝生，表面筋膜覆盖，富有弹性。
黄瓜条	色泽淡红，肉质紧密，口感有弹性。
牛腱子	色泽深红，有条线腱束分布，截面圆形呈花纹形状。
牛仔骨	肋骨粗细均匀，骨肉厚度一致，肥瘦相间。
牛 T 骨	外形大小、厚度一致，外脊肉丰满，截面为 T 形。

2. 理化指标：

牛肉分割部位	理化指标	
	蛋白质	脂肪
上脑	18.0~25.0%	0.9~2.2%
眼肉	18.0~22.0%	1.2~2.3%
外脊	16.0~23.0%	1.8~3.4%
里脊	17.0~24.0%	2.3~3.4%
胸肉	16.0~27.0%	7.0~11.0%
肩肉	18.0~27.0%	11.0~18.0%
牛仔骨	16.0~24.0%	2.3~3.6%
黄瓜条	20.0~26.0%	1.2~2.3%
牛腱子	16.0~24.0%	2.0~2.7%
牛 T 骨	18.0~25.0%	0.7~1.7%

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 4

喀左紫砂质量技术要求

一、主要原料

1. 为保护区内开采的紫砂矿，外观为紫红色、红色、黄色、浅紫色、绿色或黑色。

2. 原料化学成分指标：

原料名称	化学成份指标				烧失量
	名 称	≥ (%)	名 称	≤ (%)	≤ (%)
紫砂土	Al ₂ O ₃	18.0	Cao MgO	3.0	7.0
	SiO ₂	58.0		5.0	
	Fe ₂ O ₃	8.0			

二、生产工艺流程

原料选取→原料加工（风化→碾碎→筛选→练泥→陈腐）→成型→装饰→烧制→抛光。

三、关键技术要求

1. 原料加工：原料开采后风化≥6 个月，细碎后过 60 目筛。过筛原料加水混和至含水量达 20%至 25%；在≤-0.09Mpa 负压下练泥。练好的坯泥在封闭条件下陈腐 3 个月以上。

2. 成型：壶类产品为手工成型。杯类按不同产品器型，分别选用手工成型、塑压成型、机械成型等。

3. 装饰：采用雕、刻、堆、贴、捏等手法。

4. 烧制：

(1) 干燥升温：从室温升至 850℃，时间控制在 5 至 7 小时；

(2) 氧化烧成：温度为 850 升至最高烧成温度（1110℃至 1150℃），时间控制在 1.5 至 2.5 小时；

(3) 高温烧成：保持最高烧成温度（1110℃至 1150℃）≥30 分钟；

(4) 冷却：从最高烧成温度（1110℃至 1150℃）降至低于 60 度，降温时间不小于 4 小时。

四、质量特色

1. 感官特色：产品呈红色、紫红色、黄色、浅紫色、绿色等颜色，外表细腻有砂质感。

2. 理化指标：

(1) 产品铁含量≥8%。

- (2) 开口气孔率 4%至 7%，闭口气孔率 1%至 2%，具有典型的双气孔特征。
- (3) 吸水率：2.5%至 6.0%。
- (4) 抗热震性：180℃至 20℃热交换一次不裂。
- 3. 安全及其他质量技术要求：产品安全必须符合国家相关规定。

附件 5

潢川甲鱼质量技术要求

一、种源

中华鳖 (*Trionyx sinensis*)。

二、成鳖养殖

- 1. 养殖方式：池塘养殖。
- 2. 环境条件：养殖水体的水深 1.5 至 2.0m，透明度 25 至 30cm，溶解氧 $\geq 4\text{mg/L}$ ，pH 值 7.2 至 7.5。养殖用水应符合国家渔业水质规定的要求。土质为沙壤土，淤泥厚度 $\leq 15\text{cm}$ 。
- 3. 放养：
 - (1) 放养时间：每年 5 月在水温 $\geq 17^{\circ}\text{C}$ 时投放。
 - (2) 放养规格：250 至 300g/只。
 - (3) 放养密度：每 667m² (亩) 1000 至 1300 只。
- 4. 饲料：采用甲鱼配合饲料加入新鲜的鱼虾和青菜、胡萝卜搅拌。
- 5. 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、捕收

饲养期 ≥ 150 天，个体重 $\geq 600\text{g}$ 即可捕收上市销售。

四、质量特色

- 1. 感官特色：体型前窄后宽呈倒马蹄形，体表光亮，背面为黄绿色，腹面为黄白色，无花斑，裙边肥厚，肉质细腻。
- 2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 15\%$ ，脂肪 $\leq 3\%$ 。
- 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。