

2008 年第 119 号

**关于批准对科尔沁肥牛肉、练塘茭白、苍溪雪梨、雁江
蜜柑、蒲江雀舌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科尔沁肥牛肉、练塘茭白、苍溪雪梨、雁江蜜柑、蒲江雀舌地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对科尔沁肥牛肉、练塘茭白、苍溪雪梨、雁江蜜柑、蒲江雀舌实施地理标志产品保护。

一、科尔沁肥牛肉

(一) 保护范围。

科尔沁肥牛肉地理标志产品保护范围以内蒙古自治区通辽市人民政府《关于申请科尔沁肥牛肉地理标志产品保护的函》（通政函〔2006〕25号）提出的范围为准，为内蒙古自治区通辽市科左中旗、科左后旗、奈曼旗、库伦旗、扎鲁特旗、开鲁县、科尔沁区、霍林郭勒市等8个旗、县、区、市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

科尔沁肥牛肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向通辽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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、练塘茭白

(一) 保护范围。

练塘茭白地理标志产品保护范围以上海市青浦区人民政府《关于划定练塘茭白地理标志产品保护范围的函》（青府函〔2008〕10号）提出的范围为准，为上海市青浦区练塘镇，朱家角镇张马村、李庄村、先锋村、张巷村、沈巷村、新胜村、安庄村、林家村、

建新村、薛间村等 10 个村，金泽镇新港村、爱国村、莲湖村、杨湾村、南新村等 5 个村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

练塘茭白地理标志产品保护范围内的生产者，可向上海市青浦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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、苍溪雪梨

(一) 保护范围。

苍溪雪梨地理标志产品保护范围以四川省苍溪县人民政府《关于苍溪雪梨地理标志产品保护区域的报告》（苍府〔2007〕171 号）提出的范围为准，为四川省苍溪县陵江镇、元坝镇、龙山镇、运山镇、云峰镇、岳东镇、月山乡、东青镇、文昌镇、河地乡、双河乡、岐坪镇、白驿镇、石马镇、白山乡、中土乡、亭子乡、彭店乡、白桥镇、白鹤乡、浙水乡等 21 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

苍溪雪梨地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省苍溪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 3）。

四、雁江蜜柑

(一) 保护范围。

雁江蜜柑地理标志产品保护范围以四川省资阳市雁江区人民政府《关于确定雁江蜜柑地理标志产品保护范围的函》（资雁府函〔2006〕79 号）提出的范围为准，为四川省资阳市雁江区雁江镇、松涛镇、宝台镇、临江镇、丰裕镇、祥符镇、迎接镇、忠义镇、碑

记镇、小院镇、堪嘉镇、东峰镇、伍隍镇、石岭镇、南津镇、清水乡、丹山镇、中和镇、保和镇、老君镇、回龙乡、新场乡等 22 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

雁江蜜柑地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省资阳市雁江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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、蒲江雀舌

(一) 保护范围。

蒲江雀舌地理标志产品保护范围以四川省蒲江县人民政府《关于蒲江雀舌地理标志产品保护区域情况的函》（蒲府函〔2008〕42 号）提出的范围为准，为四川省蒲江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蒲江雀舌地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省蒲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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对科尔沁肥牛肉、练塘茭白、苍溪雪梨、雁江蜜柑、蒲江雀舌实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 科尔沁肥牛肉质量技术要求

2. 练塘茭白质量技术要求

3. 苍溪雪梨质量技术要求

4. 雁江蜜柑质量技术要求

5. 蒲江雀舌质量技术要求

二〇〇八年十月三十一日

附件 1:

科尔沁肥牛肉质量技术要求

(一) 品种要求。

在保护区范围内自繁自养的科尔沁牛。

(二) 饲养管理。

1. 放牧饲养：科尔沁牛出生后在保护区内实行放牧饲养到 18 至 24 个月龄。
2. 集中育肥：体重不低于 300kg 的健康公牛和阉牛，采用当地玉米和玉米桔杆为主要饲料进行育肥，育肥时间 4 至 6 个月。

3. 出栏屠宰：育肥牛出栏体重不低于 450kg。

4. 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。

(三) 屠宰加工。

1. 牛屠宰加工按《鲜、冻分割牛肉》GB/T17238/1998、《牛羊屠宰产品品质检验规程》GB18393/2001 等标准执行。

2. 牛肉的成熟：牛胴体进入 0°C 至 4°C 的排酸间，排酸时间 168 小时以上，排酸后 pH 值≤6.8。

3. 分割加工条件：分割间温度≤11°C。

4. 分级：根据背部脂肪厚度、颜色、肌间脂肪的沉积程度分级。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：牛肉颜色呈樱桃红色，脂肪呈乳白色，切面大理石花纹明显，肉表面有一层薄膜，富有弹性。

2. 理化指标：蛋白质含量≥16%，脂肪含量≥7%，冻肉的解冻失水率≤8%，剪切力值≤4kg。

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

练塘茭白质量技术要求

(一) 品种。

当地优良茭白品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为青紫泥，土壤质地为粘壤，有机质含量 $\geq 2\%$ ，土层厚度 $>1\text{m}$ ，pH值6至7。水质符合国家二级地面水环境质量标准的要求。

(三) 栽培管理。

1. 选种与育苗：

采用无性分株繁殖。秋季孕茭期进行初选，在采收即将结束时复选。
春季定植的品种选留种墩5000至6000个/公顷，12月下旬至1月上旬将种墩带土挖起，排列在苗床内，种墩间隔4cm至6cm。
夏季定植的品种选留种墩150至230个/公顷，在3月下旬至4月上旬进行分苗，11万株/公顷。

2. 定植：

(1) 整地：定植前施腐熟有机肥30吨/公顷至37.5吨/公顷。
(2) 定植时间：春季定植时间为3月下旬至4月上旬，夏季6月上旬至7月下旬定植。
(3) 定植密度：春季定植密度 ≤ 70000 株/公顷，夏季定植密度 ≤ 14000 株/公顷。

3. 田间管理：

(1) 水分管理：
春季定植的前期应保持3cm至4cm的浅水层，7月中旬至8月上旬水层保持在8cm至15cm，8月中旬孕茭期水层保持25cm至30cm。

夏季定植的栽后应保持 10cm 至 15cm 的水层，成活后水层逐步降至 3cm 至 4cm，孕茭期水层保持 25cm 至 30cm。

(2) 肥料管理：定植后 10 天至 15 天、孕茭期和冬季各追肥一次，2 月中下旬施肥苗肥。

(3) 用药管理：茭白采收前半个月停止用药。

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。

当茭白心叶缩短、肉质茎显著膨大时方可采收。采收后清洗，清洗应采用合格水源。清洗后切除叶片和薹管，成半光茭上市或剥去全部叶片成光茭上市。

(五) 质量特色。

1. 感官特征：半光茭条索紧洁，光茭茭体洁白粗大；肉质爽脆，味鲜微甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标
半光茭重量 ≥	100g
光茭最大部位直径 ≥	3.0cm
总糖 ≥	2.0%
粗纤维 ≤	1.5%
氨基酸总量 ≥	0.8%

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 3：

苍溪雪梨质量技术要求

(一) 品种。

施家梨及其优系。

(二) 立地条件。

海拔 450m 至 850m，土壤类型为壤土或砂壤土，pH 值 6 至 6.5，有机质含量≥1%，地下水位在地表 2m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以野生砂梨或棠梨实生苗作砧木，在优良母本树上采集接穗进行嫁接繁殖。
 2. 栽植：春栽时间为 1 月中下旬，秋栽时间为 10 月上中旬；栽植密度为≤825 株/公顷；授粉树比例≤8：1，授粉品种为鸭梨或六月雪梨。
 3. 修剪：采用开心形或疏散分层形树形，实行夏季修剪与冬季修剪相结合，保证树冠通风透光。
 4. 施肥：每年每公顷施入腐熟有机肥不少于 25t，每年每公顷施氮肥不超过 650kg。
 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。
在 9 月上中旬且可溶性固形物含量≥9%时方可采收。
- (五) 质量特色。
1. 感官特征：果实呈粗颈葫芦形，果面褐或黄褐色，梗洼中缓无锈，萼洼深广而陡；果心特小，肉质细脆、石细胞少。
 2. 理化指标：单果重量大于 500g，可溶性固形物含量≥9%，可滴定酸含量<0.06%，果肉硬度 7.5 kg/cm² 至 7.8kg/cm²。
 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：

雁江蜜柑质量技术要求

- (一) 品种。
兴津、日楠、宫本。
- (二) 立地条件。
土壤为紫色土，土壤 pH5.5 至 7.8，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥40 厘米，地下水位深度 > 80 厘米。
- (三) 栽培管理。
1. 苗木繁育：以枳或香橙为砧木，从品种纯正、无检疫性病虫害的健壮母株上采集接穗进行嫁接繁殖。
 2. 栽培技术：
 - (1) 定植：时间为 2 月至 3 月春梢萌芽前或 10 月至 11 月秋梢老熟后。每公顷栽植永久株数≤833 株。
 - (2) 施肥：以施用有机肥为主，每年每公顷施用充分腐熟的优质有机肥≥75 吨。
 - (3) 整形修剪：树形为自然开心形和变则主干形。冬季修剪与花前复剪和夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。
 - (4) 花果管理：通过疏花疏果，使叶果比达到 30 至 40:1，每公顷留果≤20 万个。
3. 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) 采摘。

当果面 2/3 以上着色，或兴津、宫本、日楠的可溶性固形物分别≥11%、≥8%、≥9%时，方可进行采收。贮藏果比鲜销果早 7 天至 10 天采收。采收使用“两剪法”，雨天和高温禁止采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

品种 项目	果形	果色	果皮	口感
兴津	扁圆、端正	橙色或橙黄色	光滑	风味浓、细嫩化渣、果汁丰富
宫本	扁圆、端正	橙色	光滑	风味浓、化渣、果汁丰富
日楠	扁圆、端正	橙色	光滑	风味浓、化渣、果汁丰富

2. 理化指标：

品种 项目	大小 (g)	果皮厚度 (mm)	果实横径 (mm)	可溶性固形物 (%)	可滴定酸 (%)
兴津	120-200	≤3.0	≥55	≥11.0	≤0.7
宫本	100-150	≤2.8	≥50	≥8.0	≤0.7
日楠	100-150	≤2.8	≥50	≥9.0	≤0.7

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 5：

蒲江雀舌质量技术要求

(一) 茶树品种。

选用福选九号、名山白毫（131）等中小叶无性系良种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 550m 至 630m，土壤 pH 在 4.5 至 6.5 之间，有效土层大于 60cm，在 0cm 至 45cm 土层的有机质含量≥1.0%，地下水位 100cm 以上。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：茶苗采用无性繁殖，扦插育苗。种苗选用生长健壮、根系正常的 1 足龄茶苗。

2. 种植规格：双行条植，每 667 m²（亩）≤7000 株。

3. 茶树修剪：新建的幼龄茶园采用三次定型修剪，投产茶园采用轻、深修剪及台刈等方法，培养优化型树冠，复壮树势。

4. 茶园施肥：以有机肥为主，基肥每年每 667 m²（亩）≥300 公斤；追肥每年不少于 3 次，每 667 m²（亩）≥100 公斤。

5. 病虫害防治：采用物理防治、生物防治和化学防治相结合的方法，重点采用物理防治和生物防治。严禁使用高毒、高残留的农药。

6. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

(四) 采摘要求。

1. 采摘时间：每年早春，当茶园中有 5% 左右的芽头鳞片展开时，即可开园采摘。采摘到谷雨时结束。

2. 采摘标准：鲜嫩单芽。

3. 采摘方法：手工提采。

4. 采摘要求：不采雨水露水芽叶、紫色芽叶、病虫芽叶，不带鱼叶、鳞片。

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程：

摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→人工辉锅→摊凉→人工提香→摊凉→精制整形→包装入库。

2. 工艺要求：

(1) 摊放：摊放厚度为 3 至 5cm，摊放时间 4 至 8 小时。

(2) 杀青：杀青温度 100℃ 至 120℃，杀青时间 1 至 2 分钟，杀青叶含水分 60% 至 65% 为宜。

(3) 摊凉：薄摊自然冷却或鼓风摊凉。

(4) 理条造形：锅温 90℃ 至 110℃，理条造形至茶叶含水 12% 至 15% 时出锅摊凉。

(5) 人工辉锅：锅温 80℃ 至 90℃，以抓、磨、挥、带、抖等手法相结合，待茶叶水分降至 7% 至 8% 时出锅摊凉。

(6) 人工提香：锅温 100℃ 至 110 ℃，手工炒至茶叶成翠绿色，手捏茶叶可成粉末时便取出摊凉。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：芽头匀整，外形扁平挺直，形似鸟雀之舌，色泽绿润；香气清香高长，汤色黄绿明亮，滋味醇厚鲜爽，叶底嫩绿匀整。

2. 理化特征：水分 $\leq 7.0\%$ ，总灰份 $\leq 6.0\%$ ，水浸出物 $\geq 35.0\%$ 。

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。