

## 2010 年第 142 号

### 关于批准对神池胡油、山亭火樱桃、 威海海参、九仙桃、新丰佛手瓜 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神池胡油、山亭火樱桃、威海海参、九仙桃、新丰佛手瓜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对神池胡油、山亭火樱桃、威海海参、九仙桃、新丰佛手瓜实施地理标志产品保护。

#### 一、神池胡油

##### (一) 产地范围。

神池胡油地理标志产品保护产地范围为山西省神池县义井镇、八角镇、东湖乡、太平庄乡、贺职乡、虎北乡、大严备乡、长畛乡、烈堡乡 9 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

神池胡油地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山西省神池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，经山西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。神池胡油的法定检测机构由山西省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、山亭火樱桃

##### (一) 产地范围。

山亭火樱桃地理标志产品保护产地范围为山东省枣庄市山亭区水泉镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

山亭火樱桃地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省枣庄市山亭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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。山亭火樱桃的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、威海海参

##### (一) 产地范围。

威海海参地理标志产品保护产地范围为山东省威海沿海的乳山沿海养殖区、文登沿海养殖区、王家湾增养殖区、石岛湾增养殖区、桑沟湾增养殖区、爱伦湾增养殖区、俚岛湾增养殖区、荣成湾增养殖区、港西增养殖区、泊于增养殖区、崮山增养殖区、刘公岛增养殖区、孙家疃增养殖区、小石岛增养殖区、北海增养殖区 15 个养殖区。

##### (二) 专用标志使用。

威海海参地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省威海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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。威海海参的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、九仙桃

(一) 产地范围。

九仙桃地理标志产品保护产地范围为广东省翁源县龙仙镇、江尾镇、坝仔镇、官渡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

九仙桃地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省翁源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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。九仙桃的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、新丰佛手瓜

(一) 产地范围。

新丰佛手瓜地理标志产品保护产地范围为广东省新丰县黄礞镇、丰城镇、梅坑镇、沙田镇等 4 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新丰佛手瓜地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省新丰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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。新丰佛手瓜的法定检测机构由广东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神池胡油、山亭火樱桃、威海海参、九仙桃、新丰佛手瓜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 神池胡油质量技术要求

2. 山亭火樱桃质量技术要求

3. 威海海参质量技术要求

4. 九仙桃质量技术要求

5. 新丰佛手瓜质量技术要求

二〇一〇年十二月十日

附件 1：

神池胡油质量技术要求

(一) 品种。

晋亚 7 号、陇亚 7 号。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1300 m 至 1800m，土壤类型砂壤土，土壤 pH 值 8.0 至 9.0，土壤有机质含量 $\geq 0.6\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 播种：时间 5 月上旬，播籽量 4 至 5kg/667m<sup>2</sup>，留苗 20 至 25 万株/667m<sup>2</sup>，播深 4 cm 至 6cm。

2. 施肥：农家肥≥7500kg/hm<sup>2</sup>。

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）收获储藏。

1. 收获时间：9 月下旬至 10 月上旬。

2. 采收标准：茎秆变黄，蒴果褐色、顶部微裂，籽粒含水量≤13%。

3. 脱粒：收获后 20 日内。

4. 储存：温度≤20℃、空气湿度≤30%，通风，干燥，籽粒水分≤10%。

#### （五）加工。

1. 原料：来源于神池县保护产地范围内生产的优质纯胡麻籽（亚麻籽）。

2. 清选：清除杂质，含杂 < 1%。

3. 压榨：温度 80℃至 110℃、水分≤7%、出油率 < 90%。

4. 脱胶：毛油中按油：水=50:1 的量加入 80℃以上的热水充分搅拌，使毛油中的胶类物质吸水膨胀，沉淀时间不低于 48 小时。

5. 过滤：初过滤→沉淀 48 小时→再过滤→沉淀 48 小时→精过滤，不溶性杂质 < 0.05%，澄清透明。

#### （六）质量特色。

1. 感官特色：色泽清亮、黄红色、口感清醇微苦、气味幽香。

2. 理化指标：色泽（罗维明比色槽 25.4mm） ≤黄 45，红 4.5；水分及挥发物 ≤ 0.10%；不溶性杂质≤0.05%；酸值（以 KOH 计）（mg/g） ≤1.0；过氧化值（mmol/mg） ≤6.0；α亚麻酸 > 53%。

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：

### 山亭火樱桃质量技术要求

#### （一）品种。

红灯。

#### （二）立地条件。

低山丘陵的向阳山坡中下部及山前平地，土壤由石灰质、岩母质发育而成，土壤种类为褐土，土壤质地为中壤，土体深厚≥0.8m，土壤有机质含量为≥1.0%，土壤 pH 值 6.8 至 7.0，地下水位在 1m 以下。

#### （三）栽培管理。

1. 育苗：以欧洲甜樱桃实生苗作砧木，通过嫁接繁育而成的苗木。苗木质量应达到较大侧根 3 至 5 条、无病虫害，高度≥80cm，地径≥6cm。

#### 2. 栽植：

（1）栽植时间：春季和秋季。春季从土壤解冻到芽萌动前；秋季从 10 月下旬树苗落叶后到 12 月上旬土壤封冻时止。

（2）栽植密度：根据立地条件不同，每 666.7m<sup>2</sup>（亩） 30 至 60 株。

### 3. 土壤、肥水管理：

(1) 土壤管理：采用深翻改土、中耕除草、行间生草等措施。

(2) 施肥：以土杂肥和生物有机肥为主，叶面肥为辅，少施或不施化肥，每 666.7m<sup>2</sup> (亩) 施土杂肥 1000 kg、有机肥 400kg。所施用的肥料不应对果园环境和果实品质产生不良影响。

(3) 浇水：根据土壤墒情采取少灌、勤灌的方法，果实采收前 10 至 15 天禁止浇水。

4. 树形修剪：修剪采用纺锤型、自然开心形。根据树龄不同采取不同措施，冬剪为主，夏剪为辅；保持树体通风透光。

5. 花果管理：及时疏去弱质花、畸形花；疏去小果畸形果及下垂果。

6. 病虫害防治：以生物防治为主。

7. 果实采收：按照果实成熟度和外观质量，实行分批分级采收。

8. 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：果形呈肾脏形、果实色泽呈紫红色、果肉厚、酸甜可口、耐储运。

2. 理化指标：果实单果重≥10g，可食率≥92%，可溶性固形物含量≥18%，含铁量≥12mg/100g。

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：

### 威海海参质量技术要求

#### (一) 品种。

刺参。

#### (二) 养殖条件。

海水水深 3 至 20m，水温 0 至 30℃，盐度 26‰至 39‰，pH 值 7.5 至 8.6。

#### (三) 养殖管理。

1. 苗种质量：无伤残、无病害、活力强。

2. 方式：池塘筑礁养殖、潮间带围堰养殖、浅海底播增殖。

3. 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。

#### (四) 采收。

4月初至6月初,10月初至12月初均可采捕。活体体重 $\geq 125\text{g}$ ,参体自然伸长 $\geq 17\text{cm}$ 方可采捕。

#### (五) 加工。

##### 1. 盐渍海参:

(1) 煮参。鲜参去内脏后在铁锅中煮沸 20 至 25 分钟。

(2) 腌制。捞出,趁热加入 40%的食盐搅拌均匀,冷却后倒入缸中,置于阴凉处保存。

##### 2. 盐干海参:

(1) 一次煮参。鲜参去内脏后放入铁锅中煮沸至参体变黑、内刺变硬。将皮参捞出加入 50%至 70%的盐腌至一周。

(2) 二次煮参。煮到捞出后参便立即干固并有盐末挂附即可。

(3) 拌灰及凉晒。将煮好的海参控水后倒入已准备好的草木灰或木炭灰中充分搅拌均匀(每 100kg 海参用草木灰 5kg)。然后晾干。

3. 淡干海参:鲜参去内脏后,投入 3%至 5%的沸腾盐水中煮 50 至 70 分钟,捞出后在温度 $-20^{\circ}\text{C}$ ,真空度 80 帕下真空冷冻。升华干燥,温度控制在  $60^{\circ}\text{C}$ 以下,12 小时干燥至水分 $\leq 15\%$ 结束。

#### (六) 质量特色。

##### 1. 感官特色:

(1) 盐渍海参:黑色,形状呈纺锤,肉质柔软细糯。

(2) 干品:

①盐干海参:灰色或灰黑色,形状呈近圆柱带纺锤形,肉质柔软细糯。

②淡干海参:黑色或灰黑色,形状呈近圆柱带纺锤形,肉质柔软细糯。

##### 2. 理化指标:

(1) 盐渍海参:含盐量 $\leq 22\%$ ,水分 $\leq 65\%$ ,蛋白质 $\geq 9\%$ 。

(2) 干品:

干品规格可以按个体大小分等，也可以混等。按大小分等的要求见下表：

| 规格  | 大         | 中             | 小            |
|-----|-----------|---------------|--------------|
| 个体重 | ≥15.1 g/个 | 10.1-15.0 g/个 | 7.6-10.0 g/个 |

①盐干海参：含盐量≤50%，水分≤12%，蛋白质≥20%。

②淡干海参：含盐量≤25%，水分≤15%，蛋白质≥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 4：

#### 九仙桃质量技术要求

（一）品种。

鹰嘴桃。

（二）立地条件。

保护区内海拔高度为 200m 至 600m，土壤类型以红壤为主，土壤质地以壤土、砂壤土为主，土壤 pH 值 6 至 6.5，土壤有机质含量≥2.0%，土层厚度≥70cm。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以毛桃为砧木嫁接繁育苗。

2. 定植：定植时间 12 月至翌年 2 月，栽植密度每公顷≤495 株。

3. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施入腐熟有机肥≥16 吨，豆饼肥≥2.6 吨，无机氮肥≤0.17 吨；

4. 整形修剪：采用冬季修剪和夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。

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。

7 月上旬至中旬，分批采收。

（五）质量特色。

1. 感官特色：近椭圆形，果顶似鹰嘴，果面红晕≥25%，离核，单果重≥150g,质地爽脆, 口味清甜；

2. 理化指标：果实硬度 9.90kg 至 11.0 kg /cm<sup>2</sup>，可溶性固形物≥12.8%,可滴定酸度≤0.3 % 。

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：

#### 新丰佛手瓜质量技术要求

（一）品种。

绿皮无刺佛手瓜。

（二）立地条件。

土壤质地为壤土或红壤土，保护区范围内海拔 400m 至 800m 的稻作地、坑窝地、山脚坡地，土壤 pH 值为 6.8 至 7.0，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，表土层厚度 50cm 以上。

### （三）栽培管理。

1. 定植：3 月中旬至 4 月初。
2. 密度：每公顷定植株数 $\leq 2700$  株。
3. 方式：棚架栽培。
4. 施肥：每公顷年施有机肥 $\geq 19.0$  吨、无机氮 $\leq 0.15$  吨。
5. 灌溉水：山泉水、山溪水。
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。

1. 采摘：5 月下旬至 11 月下旬。
2. 方法：轻采轻放。
3. 熟度：种仁未熟前。
4. 包装：单瓜套袋、用垫有合乎卫生质量要求的柔软物的规格箱、筐盛装。
5. 贮藏：包装后放置于阴凉处。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：外观：瓜皮嫩绿、无杂色。口感：爽脆、甘甜。单瓜重量（鲜瓜） $\geq 300$  g。
2. 理化指标（鲜瓜）：可溶性糖 $\geq 3.2\%$ ，膳食纤维 $\geq 4.0\%$ 。
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。