

2008 年第 64 号

关于批准对龙岩咸酥花生、新兴香荔、 西牛麻竹笋、彭州大蒜、临泽小枣 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龙岩咸酥花生、新兴香荔、西牛麻竹笋、彭州大蒜、临泽小枣地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对龙岩咸酥花生、新兴香荔、西牛麻竹笋、彭州大蒜、临泽小枣实施地理标志产品保护。

一、龙岩咸酥花生

（一）保护范围。

龙岩咸酥花生地理标志产品保护范围以福建省龙岩市新罗区人民政府《关于龙岩咸酥花生地理标志产品保护划定产地范围的请示》（龙新政综〔2007〕109号）提出的范围为准，为福建省龙岩市新罗区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龙岩咸酥花生地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省龙岩市新罗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1）。

二、新兴香荔

（一）保护范围。

新兴香荔地理标志产品保护范围以广东省新兴县人民政府《关于划定新兴香荔地理标志产地范围的函》（新府发〔2007〕27号）提出的范围为准，为广东省新兴县新城镇、太平镇、东城镇、簕竹镇、车岗镇、六祖镇等6个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新兴香荔地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省新兴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2）。

三、西牛麻竹笋

（一）保护范围。

西牛麻竹笋地理标志产品保护范围以广东省英德市人民政府《关于划定西牛麻竹笋产地范围的函》（英府函〔2007〕24号）提出的范围为准，为广东省英德市内低丘陵坡地，范围在东经112°45′至113°55.1′，北纬23°50′至24°33′。

（二）专用标志使用。

西牛麻竹笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省英德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、彭州大蒜

（一）保护范围。

彭州大蒜地理标志产品保护范围以四川省彭州市人民政府《关于报送彭州大蒜地理标志产品保护区域图的报告》（彭府〔2006〕146号）提出的范围为准，为四川省彭州市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

彭州大蒜地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省彭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4）。

五、临泽小枣

（一）保护范围。

临泽小枣地理标志产品保护范围以甘肃省临泽县人民政府《关于划定临泽小枣地理标志产品产地范围的请示》（临政字〔2007〕86号）和张掖市人民政府《关于扩大临泽小枣地理标志产品保护范围的批复》（张政发〔2008〕31号）提出的范围为准，为张掖市临泽县全境以及甘州区沙井镇，高台县南华镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

临泽小枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向甘肃省临泽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龙岩咸酥花生、新兴香荔、西牛麻竹笋、彭州大蒜、临泽小枣实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 龙岩咸酥花生质量技术要求
 2. 新兴香荔质量技术要求
 3. 西牛麻竹笋质量技术要求
 4. 彭州大蒜质量技术要求
 5. 临泽小枣质量技术要求

二〇〇八年五月三十日

附件 1:

龙岩咸酥花生质量技术要求

(一) 栽培技术要求。

1. 品种：适制加工的珍珠豆型花生品种。
2. 立地条件：土壤类型为沙壤土，排灌方便，pH 值 6 至 7，有机质含量 $\geq 1\%$ 。
3. 栽培与管理：
 - (1) 播种时间：7 月下旬至 8 月上旬。
 - (2) 种植密度：每公顷小于 18 万穴，中间穴播 2 粒仁，边行穴播 3 粒仁。
 - (3) 施肥：施足底肥，适当追肥。如果使用氮肥，每公顷纯氮的施用量不超过 60 公斤。以农肥为主，每公顷施农家肥 15000 公斤以上。
 - (4) 病虫害防治：2 至 3 年倒茬轮作。收获前一个月禁止使用农药。
 - (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。
4. 收获：11 月下旬至 12 月初，田间花生 90%荚果的果壳外表呈现出明显的硬网纹，果壳内壁的柔软组织完全收缩，种皮呈现粉红色，果仁已充灌果壳的内腔时，即可收获。

(二) 加工工艺要求。

1. 工艺流程：
 - (1) 湿烤：鲜秋花生果选料→清洗→蒸煮→烘干→焙烤→筛选→包装。
 - (2) 干烤：干秋花生果选料→浸泡→清洗→蒸煮→烘干→焙烤→筛选→包装。
2. 清洗：鲜果花生从地里采收后 24 小时内清洗；干果花生在盐水中浸泡 12 小时至 24 小时后清洗。
3. 蒸煮：水开后放入花生煮 15 分钟。
4. 烘干：用竹制花生烤笼盛装煮好的花生置于炉上进行烘干，温度 80℃至 90℃，时间 20 小时至 24 小时。
5. 焙烤：把烘干的半成品倒入竹制花生烤笼，置于炉上，用 70℃至 80℃温度焙烤 48 小时至 60 小时。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项 目	指 标
形态	荚果匀称、双仁果 $\geq 97\%$ 、籽仁颗粒饱满、网纹清晰。
色泽	湿烤咸酥花生：外壳淡白，脱膜后的籽仁呈淡白色，有光泽； 干烤咸酥花生：外壳淡黄，脱膜后的籽仁呈淡黄色。
滋味和口感	酥、香、脆,咸中略带甘甜。

2. 理化指标:

项 目	指 标
出仁率， %	65-70
水分， % ≤	5.0
蛋白质， % ≥	26.5
脂肪， %	46-50
食盐（以氯化钠计） %	2-3.5
黄曲霉毒素 B1,?g/kg≤	5.0
注：指标以去壳后的籽仁计。	

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:

新兴香荔质量技术要求

（一）立地条件。

土壤类型主要为花岗岩赤红壤、红壤、沙潮泥土。pH 值为 4.5 至 6.5 之间。土层厚度 1 米以上，保水保肥能力强，有机质含量 1%以上。

（二）栽培管理。

1. 种苗繁育：嫁接苗的砧木选用与接穗亲和力强的母树种子，如：槐枝、酸枝种子。接穗选择优良母树上、中部向阳无病虫健壮枝条；圈枝苗在优良母树上选健壮、向阳、枝龄 2 至 3 年，枝径粗 2 厘米至 3 厘米的枝条。

2. 土壤管理:植后果树逐年在冬季进行扩穴或深翻改土，增施绿肥、粪肥、堆肥等有机肥料。

3. 肥水管理:根据园地肥力状况和不同发育阶段，按照主要物候期进行施肥，以有机肥为主，结合施用无机肥，但氮、磷、钾和其他元素肥料配合使用。全年施肥量按每 100 公斤需要施入 N1.60 至 2.00 公斤，P₂O₅0.7 至 0.9 公斤，K₂O1.4 至 2.2 公斤。当年没有开花结果的果园，在春梢期、夏梢期施肥量可酌情减少 30%至 40%。水分管理在花芽分化期间适当控制水分，至花芽萌动期遇旱则进行淋水。

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。

（三）果实采收。

采收应在果皮转为深红色后的阴天或晴天的上午进行。采收方法自下而上，轻采轻放，采下果实置于树荫下。

（四）质量特色。

1. 感官特色;

项 目	指 标
-----	-----

果型	果小，长卵形，果顶钝圆，近果顶处缝合线明显；
果皮	果皮深红色，龟裂片密，突尖有刺手感；
果肉	肉厚，白蜡色，肉质爽脆多汁，富有弹性，味清甜而浓香，甜酸适中。

2. 理化指标:

项 目	指 标
可溶性固形物（%）	17 至 20
100 毫升果汁含有机酸（克）	0.29 至 0.33
单果重（克）	9 至 12
可食率（%）	75 至 80

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 3:

西牛麻竹笋质量技术要求

（一）种。

麻竹（*Dendrocalamus latiflorus*Munro）。

（二）土壤条件。

红壤土和黄红壤土，土层深厚大于 19cm ,土壤肥沃，有机质含量大于 2.77%,呈酸性反应，pH 值 5 至 6.5。

（三）栽培技术。

1. 育苗方法：采用无性繁殖育苗。

2. 种植时间：每年 2 至 4 月，杆基芽萌动前的阴天或雨天后。

3. 种植规格：每 667m²(亩)植株不超过 80 株。

4. 栽培管理：

（1）施肥：施有机肥为主，每株施 0.2 公斤至 0.4 公斤。

（2）培土：在竹笋未出土前注意培土。

（3）留竹：第一年留 2 支壮笋（早期笋）养竹，其他弱笋割去，使之形成 2 个支系；第二年 2 个支系各再留 2 支壮笋，除去其它弱笋，按此法至第四年后把第一衰老母竹伐去。

（4）防治竹蚜虫病：

①保护瓢虫、草蛉、食蚜蝇、蚜蜂等蚜虫天敌，以虫治虫。

②化学防治：一是用 5%蚜虱净等喷雾，二是每 667 平方米用敌马烟剂 1 至 2 千克放烟，三是用 40%乐果原液直接涂到新竹杆。

(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。

(五) 采笋。

采笋时应用专用笋刀，当竹笋长到 60 至 100 厘米长，即笋头露出 2 至 3 个青节时，及时采割。

(六) 加工工艺。

1. 新鲜笋的加工：去除外壳、杂屑，然后清洗干净。

2. 保鲜笋的加工：以新鲜西牛麻竹笋为原材料，经清洗切片（丝）、杀青、去除杂质、加柠檬酸使 pH 值控制在 4.2 至 4.3、称重、真空包装，然后杀菌、干燥、装箱。

(七) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 新鲜笋：

项 目	指 标	
外观	表皮呈淡黄色，长筒形，身长 60 至 100 厘米（笋头露出 2 至 3 个青节）。	
	笋 头	笋 尾
	粗大、肉厚，有 2 至 3 个青节，节间表皮嫩绿色，笋肉洁白。	细嫩、笋肉洁白
品质	爽口、笋味甘甜、香浓、渣少、粗纤维含量高。	鲜嫩、笋味甘甜、香浓、渣少。

(2) 保鲜笋：

项 目	要 求
色泽	笋肉呈微黄色或白色，同一包装笋肉色泽均匀。
香气和滋味	笋味香浓，具有泡笋特有的香气和滋味，无异味。
品质	笋味甘甜、香浓、鲜嫩、爽口、无渣。
形态	笋肉呈丝条状或块状，同一包装的笋肉大小形态基本均匀，无杂质，允许有少量笋肉碎屑。

2. 理化指标：

(1) 新鲜笋：

项 目	要 求	
	笋 头	笋 尾

可食率， %	≥60	≥80
铁， mg/kg	>3.0	>3.5
糖类， %	≥1.5	≥2.0
蛋白质， %	≥1.8	≥2.2
粗纤维， %	1.5-2.5	0.5—1.0

(2) 保鲜笋：

项 目	指 标
粗纤维， %	≤3.0
固形物含量， %	≥50
亚硝酸盐， ,mg/kg	<1.0
总糖， %	≥1.5
蛋白质， %	≥2.0
铜（以 Cu 计）,mg/kg,	≤10.0
铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤1.0
砷（以 As 计）,mg/kg	≤0.5

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：

彭州大蒜质量技术要求

(一) 品种。

二水早。

(二) 立地条件。

海拔 500 m 至 900m， 地势平坦， 土质疏松， 排灌条件良好， pH 值 6.5 至 7.5， 土壤肥沃， 有机质含量≥2%。

(三) 耕作制度。

水稻与大蒜轮作， 稻草覆盖。

(四) 栽培管理。

1. 施肥： 要求每公顷施腐熟的有机肥 15000 至 22500 kg， 深沟高畦， 畦面平整， 边畦沟纵横相通， 排灌自如。

2. 栽种：

- (1) 栽种时间。9月下旬。
- (2) 栽种密度。栽植密度为每公顷 60 至 75 万株。
- 3. 采收：蒜苔采收后约 20 天左右，假茎松软已不易折断时采收，采后至通风避雨处晾晒、后熟。
- 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。
- (五) 质量特色。
 - 1. 感官特色：蒜头外皮淡紫红色，形状扁圆，整齐，横径 3 cm 至 4cm，质地硬实，每个蒜头有 8 至 9 瓣。蒜香味浓，辛辣味重。
 - 2. 理化指标：蒜头产品每 100g 大蒜素 ≥ 560 mg，水分 ≤ 70 ，脂肪 ≥ 0.65 克，蛋白质 ≥ 6.7 克，氨基酸总量 ≥ 4.5 克。
 - 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:

临泽小枣质量技术要求

- (一) 主栽品种。
临泽小枣。
- (二) 立地条件。
海拔 1350m 至 2200m，土壤 pH 值 7.5 至 8.5，有机质含量 0.5%以上，土壤含盐量 $\geq 0.35\%$ ，地下水位 1.0m 以下，有灌溉条件。
- (三) 栽培管理。
 - 1. 育苗方法：根蘖归圃育苗法、枣园开沟断根育苗法、枣园起土促萌法、组织培养法和酸枣作砧木嫁接法。
 - 2. 栽植时间：发芽前（4 月 25 日至 5 月 8 日）栽植。
 - 3. 栽植密度：
 - (1) 枣粮间作：株距 2m 至 3m、行距大于 5m，300 株/公顷至 900 株/公顷。
 - (2) 密植枣园：株距 1m 至 2m，行距 3m 至 4m，1200 株/公顷至 3000 株/公顷。
 - 4. 肥水管理：
 - (1) 秋末落叶前一个月（9 月中旬）施足基肥,优质农家肥 60 吨/公顷至 80 吨/公顷。
 - (2) 发芽前、开花前、幼果膨大期及时追肥。
 - (3) 全年灌水 4 次至 6 次。
 - 5. 整形修剪：冬季修剪与夏季修剪相结合，枝组配置合理，枝条分布均匀，树体通风透光良好。
 - 6. 果实采收：9 月 20 日以后适时采收。
 - 7. 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:

(1) 鲜枣: 果实椭圆形, 纵径 2.4cm 至 2.6cm,横径 2.2cm 至 2.4cm, 平均单果重 6.1g, 最大单果重 9.5g; 果面平整光亮, 深红色, 果肉绿白色, 肉质致密细脆, 味甜略酸, 汁液中多。

(2) 干枣: 果皮深红色, 果味甘甜。

2. 理化指标:

(1) 鲜枣: 可溶性固形物 35%至 38%, 含酸量 0.55%至 0.78% , 维生素 C 含量 600mg/100g 以上, 制干率 50%以上。

(2) 干枣: 含水率 14%至 16%, 含糖量 72.8%至 80.2%, 含酸量 1.1%至 1.2%, 可食率 90%以上。

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。