

2013 年第 134 号

质检总局关于批准对卡子核桃、邻水脐橙、攀枝花块菌、蓬溪青花椒、平武天麻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》，质检总局组织专家对卡子核桃、邻水脐橙、攀枝花块菌、蓬溪青花椒、平武天麻地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准卡子核桃、邻水脐橙、攀枝花块菌、蓬溪青花椒、平武天麻为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、卡子核桃

（一）产地范围。

卡子核桃产地范围为四川省理县杂谷脑镇、薛城镇、朴头乡、甘堡乡、蒲溪乡、上孟乡、下孟乡、木卡乡、通化乡、桃坪乡共 10 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

卡子核桃产地范围内的生产者，可向四川省理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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

卡子核桃的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、邻水脐橙

（一）产地范围。

邻水脐橙产地范围为四川省邻水县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邻水脐橙产地范围内的生产者，可向四川省邻水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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

邻水脐橙的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、攀枝花块菌

（一）产地范围。

攀枝花块菌产地范围为四川省攀枝花市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

攀枝花块菌产地范围内的生产者，可向四川省攀枝花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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。攀枝花块菌的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、蓬溪青花椒

（一）产地范围。

蓬溪青花椒产地范围为四川省蓬溪县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蓬溪青花椒产地范围内的生产者，可向四川省蓬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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。蓬溪青花椒的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、平武天麻

（一）产地范围。

平武天麻产地范围为四川省平武县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

平武天麻产地范围内的生产者，可向四川省平武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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。平武天麻的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 卡子核桃质量技术要求

2. 邻水脐橙质量技术要求

3. 攀枝花块菌质量技术要求

4. 蓬溪青花椒质量技术要求

5. 平武天麻质量技术要求

质检总局

2013 年 9 月 26 日

附件 1

卡子核桃的质量技术要求

一、品种

本地原生核桃品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1400m 至 2200m，土壤类型为砂壤土，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 7.5 至 8。年平均气温 6.9°C 至 11°C ，年降雨量 480mm 至 800mm，年均日照 2266 小时。

三、栽培技术

1. 育苗：以当地核桃实生苗为砧木进行嫁接繁殖。
2. 栽植：春季栽植时间 3 月中下旬，秋季栽植时间 10 月下旬至 11 月上旬，栽植密度 ≤ 330 株/ha。
3. 整形修剪：采用主干分层形，树体通风透光。
4. 施肥：以腐熟有机肥为主，施肥量：幼树期每株施有机肥 $\geq 20\text{Kg}$ ，盛果期每株施有机肥 $\geq 50\text{Kg}$ 。
5. 浇水：在萌芽前、果实发育期、果实成熟前、土壤封冻前保证各浇水 1 次，其它时间视墒情而定。
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

每年白露节气前后，青果皮由绿变黄，部分果皮顶部开裂，内褶皱壁变黑后采收。

五、质量特色

1. 感官特色：从外形上看，果实呈椭圆形、圆形。果面较光滑、缝合线低平、仁色白、核仁饱满。

2. 理化指标：干果单果重 $\geq 12\text{g}$ ，出仁率 $\geq 40\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 63\%$ ，种仁粗蛋白质含量 $\geq 11\%$ 。

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

邻水脐橙质量技术要求

一、品种

纽荷尔、清家。

二、立地条件

产地范围内海拔≤500m, 年均温 17.1℃至 17.5℃,年降雨量 1000mm 至 1200mm, 年日照 1100 小时至 1250 小时, 土壤类型为紫色土, 土壤质地为沙壤至壤土, 土壤 pH 值 5.5 至 6.5, 土壤有机质含量≥1.0%, 土层厚度≥60cm。

三、栽培技术

1. 苗木培育：以枳壳、香橙和枳橙为砧木, 进行嫁接繁殖。

2. 栽培技术：

(1) **定植**：9月至10月秋梢老熟后或2月至3月春梢萌芽前栽植, 每 667 m² (亩) 植≤55 株。

(2) **土肥水管理**：秋季每 667 m² (亩) 施腐熟有机肥≥2000kg。

(3) **花果管理**：通过保花保果与疏花疏果相结合来调控产量, 叶果比为 60 至 80: 1。

(4) **整形修剪**：以改善树体通风透光条件、调节树体养分平衡为目的, 采用疏剪、回缩及撑、拉、吊等方法保持良好的树冠结构。

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

在 12 月上旬开始采摘, 果皮 95%变为橙黄色或者橙红色后采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实扁圆形或椭圆形，果皮薄，橙黄色或橙红色，光洁度高，香气浓郁；果肉黄色，细嫩化渣，风味较浓；口感酸甜适度。

2. 理化要求：

品种 名称	可溶性固 形物(%)	总酸量 (g/100ml)	固酸比	可食率 (%)	果形指 数	单果重 (g)
纽荷尔	≥11	0.6~0.8	13-14	≥70	1.1±0.1	≥260
清 家	≥11	0.7~0.9	13-14	≥75	1.0±0.1	≥300

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

攀枝花块菌质量技术要求

一、种源

印度块菌、夏块菌、波其块菌。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100 米至 2800 米，年平均气温 16℃至 20.3℃，旱季、雨季分明。土壤类型以砂岩、玄武岩、石灰岩成土母岩为主，土层厚度≥50 厘米，pH 值 6.0 至 8.0。灌溉水为水库、溪流或水源无污染的可用水。

三、栽培技术

1. 菌种：选择新鲜、个体大，无霉变，具有明显的大理石花纹，子囊孢子 90%以上呈棕褐色的子囊果配制成菌种。

2. 菌根苗培育：培育块菌宿主植物无菌苗 3 至 6 个月（板栗、云南松等），待苗木根系和根茎符合要求后，进行接种，接种后在大棚内培育 6 至 18 个月。出圃前进行苗木检测，当菌根的感染率≥90%时方可出圃。

3. 移栽：在雨季栽植，栽植密度板栗（种植密度 5m*6m）、榛子（种植密度 5m*6m）、云南松（种植密度 3m*3m）、华山松（种植密度 3m*3m）。

4. 幼林管理：块菌菌根苗幼林管理应注意松土、除草，保持灌溉和监测幼林病虫害。

四、采收

采收期为每年 10 月至翌年 2 月，使用块菌犬（块菌狗一般选择耐力好，温驯、易受训的狗种）搜寻，确定块菌位置后，用齿耙自上而下轻翻菌塘土壤至块菌出现。

五、加工

1. 鲜品：清洗→速冻→包装。新鲜块菌经清水洗净泥沙，进行速冻，然后包装。

2. 干品：清洗→切片→干燥→包装。新鲜块菌经清水洗净泥沙，切片，经干燥，达到水分含量 $\leq 11\%$ ，块菌干片外形完整且保留一定的菌香。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) **鲜品**：外形奇特，直径 3cm 至 8cm，子囊果呈不规则球形，椭圆形，表面有明显的如桑椹状的突疣，有明显大理石纹理，并带有块菌特殊浓郁芳香。

(2) **干片**：呈棕褐色，切面质地细腻，有光泽，有明显大理石纹理。

2. 理化指标：

(1) **鲜品**：氨基酸总量 $\geq 4\%$ 、粗蛋白 $\geq 7\%$ 。

(2) **干片**：氨基酸总量 $\geq 15\%$ 、粗蛋白 $\geq 23\%$ 。

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

蓬溪青花椒质量技术要求

一、品种

当地地方品种“竹叶青”。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 500m，土壤为紫色壤土或沙壤土，透气性好，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 6.5 至 8.5。年均降雨量 800 至 900mm，年均日照时数 1400 小时至 1500 小时。

三、栽培技术

1. 种苗繁育：以种子繁殖，在 9 月下旬至 10 月上旬播种，容器育苗移栽。
2. 栽植：春季在 2 至 3 月栽植，秋季在 9 至 10 月栽植。栽植密度每 667 m²（亩） ≤ 110 株。
3. 整形：采用“以采代剪”，形成外展内空、杯状树形。
4. 施肥：以施有机肥为主，成龄树每年每株施入腐熟有机肥 $\geq 20\text{kg}$ 。
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、采收及晾晒

1. 采收：商品果采摘时间为每年的 7 月上旬至 8 月上旬，当果实色泽碧绿、果皮上的油囊凸起呈半透明状时选择晴朗天气进行采摘。留种的在每年 9 月中下旬采摘。
2. 晾晒：采用自然晾晒至含水量 $\leq 10\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：果实颜色碧绿，果粒圆大均匀，果皮肉厚表面油囊密生，油腔多而密，内果皮光滑，薄革质，多数与果肉分离而卷曲；香气浓郁持久，麻味纯正。自然脱籽率≥85%。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 (%) ≤	10.0
总灰分 (%) ≤	4.1
总挥发油含量(ml/100g) ≥	6.8

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 5

平武天麻质量技术要求

一、品种

乌天麻、红天麻、乌红天麻杂交品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000 米至 2500 米，土壤为黄棕壤至暗棕壤，有机质含量 $\geq 3.5\%$ ，pH 值 5.5 至 6.5，腐殖质层 ≥ 1 cm，环境阳山地带。

三、栽植管理

1. 麻种培育与留种：

(1) 有性繁殖育种：选用原产于平武县境内的单个重 150g 以上、粗短健壮、无病虫害、无损伤无腐烂、顶芽健全无畸形的箭麻作种麻。

将种麻种下，待开花后人工同品种或红乌天麻相互授粉，朔果成熟后，及时播种于菌床上。精心管理温湿度，于次年栽培前取种，保证麻种生长时间，乌天麻和乌红杂交天麻不少于 16 个月，红天麻不少于 6 个月。

(2) 无性繁殖留种：在栽培条件下乌天麻、红天麻和乌红杂交天麻无性繁殖的第 1 至 3 代白麻、米麻，作为麻种。

2. 蜜环菌、萌发菌及菌材的准备：按真菌菌种生产常规，进行一至三级菌种培养。第三级菌种直接用于生产，3 月初，按 30:1 的菌材和菌种比例培养菌材或菌枝；在 5 月中旬前培养好有性繁殖育种用蜜环菌床或者菌材，7 月中旬至 8 月底按菌材和菌种比例 50:1 培养生产栽培用蜜环菌材、菌枝。

3. 种植：

(1) 种植时间：每年 11 月上旬至第二年 3 月上旬，以当年 11 月上旬至 12 月底为最宜种植时间。

(2) 种植地准备：应选择郁闭度为 50%至 75%的山林的平地或 45 度的坡地，在林下根据地势挖长 $\leq 2\text{m}$ ，宽 0.4m 至 0.6m 的种植穴，宽度统一，方便菌材菌枝使用。将穴底部土壤挖松至 15cm 深，将挖松的土壤铺平，再平铺一层 3 cm至 5 cm厚的自然落叶，薄薄的撒上一层细土或细腐殖土，林下种植的总面积不得超过山林面积的 10%。

(3) 下种：在种植穴内将已经培养合格的蜜环菌材按照间隔 20cm 摆放，菌材到穴的 4 周留 8cm 至 10cm 宽的空隙。麻种摆放时与蜜环菌材的接触面尽可能大。摆种后用细土或细腐殖土将穴内空隙填实，上铺一层落叶，再用腐殖土覆盖，最后使用自然脱落的树叶覆盖保湿。

(4) 管理：应根据地势开排水沟，防止穴内积水，干旱时注意灌水和保湿，防鼠害、虫害，防人畜践踏。

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

每年 10 月下旬至当次年 3 月上旬为采收时间，10 月至今 12 为箭麻最佳采收时间保证其生长时间不少于一年。

五、加工

将箭麻分级洗净、蒸至透心，60 至 80 度干燥至天麻表面起皱，然后密闭发汗至天麻表皮变软，再次干燥，至天麻表面再次起皱，再发汗，最后干燥至水分 $\leq 13\%$ 。

六、质量特色

1. 感官特色:

(1) 新鲜天麻: 呈椭圆形、仿锤形、长椭圆形或长条形, 环纹多轮, 点状密集, 有时可见棕褐色菌索。体坚实, 较沉重, 一端有顶芽, 另一端有圆形疤痕, 俗称“肚脐眼”。马尿味浓郁。嚼之爽脆有粘性, 初味甘而后辛, 其口味滞留口内较长时间难消去。

(2) 干天麻: 长椭圆形或长条形, 扁平, 皱缩而稍弯曲, 环纹多轮, 点状密集, 体坚实, 较沉重, 难折断, 明显可见顶芽和圆形疤痕。马尿味浓郁。

2. 理化指标: 天麻素含量 $\geq 0.40\%$, 水分 $\leq 12.8\%$, 总灰分 $\leq 4\%$, 浸出物 $\geq 10\%$ 。

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。