

2011 年第 197 号
关于批准对金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、
剑门关豆腐、西昌小香葱实施
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金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱（琅环小香葱）地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱（琅环小香葱）为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、金山蟠桃

（一）产地范围。

金山蟠桃产地范围为上海市金山区吕巷镇，廊下镇光明村、南塘村，金山卫镇塔港村、星火村、横召村，张堰镇秦望村，朱泾镇五龙村、慧农村，亭林镇周栅村、后岗村、驳岸村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金山蟠桃产地范围内的生产者，可向上海市金山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，经上海市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。金山蟠桃的法定检测机构由上海市质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、南澳牡蛎

（一）产地范围。

南澳牡蛎产地范围为广东省南澳县南澳主岛和 35 个小岛屿的周边海域，东经 116°39′至 117°19′，北纬 23°10′至 23°32′。

（二）专用标志使用。

南澳牡蛎产地范围内的生产者，可向广东省南澳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，报国家质检总局核准后予以公告。南澳牡蛎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 2)。

三、雅鱼

(一) 产地范围。

雅鱼产地范围为四川省雅安市雨城区望鱼乡、沙坪镇、孔坪乡、南郊乡、北郊乡、多营镇、草坝镇、大兴镇、晏场镇、严桥镇、合江镇 11 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

雅鱼产地范围内的生产者，可向四川省雅安市雨城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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。雅鱼的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 3)。

四、剑门关豆腐

(一) 产地范围。

剑门关豆腐产地范围为四川省剑阁县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

剑门关豆腐产地范围内的生产者，可向四川省剑阁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，报国家质检总局核准后予以公告。剑门关豆腐的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 4)。

五、西昌小香葱 (琅环小香葱)

(一) 产地范围。

西昌小香葱 (琅环小香葱) 产地范围为四川省西昌市琅环乡、安宁镇、礼州镇、月华乡、兴胜乡、樟木箐乡、西乡乡、小庙乡 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西昌小香葱 (琅环小香葱) 产地范围内的生产者，可向四川省西昌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，报国家质

检总局核准后予以公告。西昌小香葱（琅环小香葱）的法定检测机构由四川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. 金山蟠桃质量技术要求

2. 南澳牡蛎质量技术要求

3. 雅鱼质量技术要求

4. 剑门关豆腐质量技术要求

5. 西昌小香葱（琅环小香葱）质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件 1：

金山蟠桃质量技术要求

（一）品种。

玉露蟠桃。

（二）立地条件。

土壤类型为青黄泥、青紫泥，土壤质地为粘土，有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 7.0，土壤耕作层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：以毛桃为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。

2. 栽植时间：12 月上旬至 3 月上旬。

3. 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 600 株。

4. 疏果：每公顷留果量 $\leq 120,000$ 个，每公顷产量 $\leq 15000\text{kg}$ 。

5. 套袋：盛花后 45 天至 60 天内完成，套袋率 100%。

6. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

7. 水分管理：果实采收前 10 天不得灌水。

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）采收。

七月中旬至八月中旬。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果大，核小，果形端正，色泽艳丽，肉质柔软，纤维少，皮薄多汁，口味甜，具有独特的果香。
2. 理化指标：单果重 $\geq 175\text{g}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 14\%$ ，总酸含量 $\leq 0.25\%$ 。
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:

南澳牡蛎质量技术要求

(一) 种源。

太平洋牡蛎 (*Crassostrea gigas*) 。

(二) 养殖环境。

养殖海域潮流畅通，无工农业生产及生活废水污染，水温 10°C 至 32°C ，海水盐度 13‰ 至 32‰ ，水深 3.5m 至 10m ，退潮时不得低于 1.5m ，pH 值 6.2 至 8.5 。

(三) 养殖技术。

1. 苗种：来源于保护区范围内天然采集。
2. 采收：养殖周期 9 至 12 个月，起捕规格：壳长不小于 6cm 。
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) 质量特色。

1. 感官特色：砺壳翠绿色，砺体肉质呈乳白，口感鲜美、细嫩，内体边缘有一轮淡黑色。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq 14\%$ ，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。

附件 3:

雅鱼质量技术要求

(一) 种源。

齐口裂腹鱼[*Schizothorax(schizothorax.) prenanti*]、重口裂腹鱼[*Schizothorax (Racoma) davidi*]。

(二) 环境条件。

水质清新，无污染。水温 $\leq 22^{\circ}\text{C}$ ，溶氧量 $\geq 7\text{mg/L}$ ，透明度 $\geq 30\text{cm}$ ，水深 1m 至 1.5m ，pH 值 6.5 至 8 。

(三) 生产方式。

保护区范围内天然捕捞及流水养殖和网箱养殖。

(四) 养殖。

1. 放养：鱼种放养规格 $\geq 20\text{g}/\text{尾}$ 。放养密度：流水养殖 100 至 200 尾/ m^2 ；网箱养殖 80 至 150 尾/ m^3 。

2. 捕捞：规格 $\geq 500\text{g}/\text{尾}$ 。

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。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：体形似鲤，鳞细如鳟；肉质细嫩，口感爽滑。

2. 理化指标：粗蛋白 $\geq 17\%$ ，粗脂肪 $\leq 2\%$ 。

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：

剑门关豆腐质量技术要求

(一) 原料。

1. 大豆：选用保护区生产的蛋白质含量 $\geq 42\%$ 的大豆。

2. 生产用水：采用保护区内山泉水，pH 值 7.3 至 7.6。

(二) 加工。

1. 酸水制作：

(1) 工艺流程：新鲜蔬菜→清洗→切段→杀青→装坛发酵→取汁。

(2) 加工要点：

①新鲜蔬菜：保护范围内生产的叶类蔬菜。

②杀青：温度 95°C 至 100°C ，时间 3 min 至 5min。

③装坛发酵：常温下发酵时间 24h。

2. 鲜豆腐加工：

(1) 工艺流程：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨。

(2) 加工要点:

①浸泡: 冬季浸泡时间 18h 至 24h; 春季和秋季浸泡时间 12h 至 18h; 夏季浸泡时间 4h 至 8h。浸泡至大豆有弹性、无硬感、搓开豆瓣稍凸, 皮瓣发脆不发糠。

②磨浆分离: 使用石磨磨浆, 豆浆浓度控制在 12%至 13%。

③煮浆: 煮浆温度 95℃至 100℃, 维持时间 3 min 至 5min, 煮浆至上无沫, 无豆腥味。

④凝浆: 用酸水凝浆, 豆浆温度控制在 70℃至 85℃, 酸水添加量为 12%至 15%。

⑤压榨: 压榨至水分含量≤90%为止。

3. 豆腐干加工:

(1) 工艺流程: 选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨→成型。

(2) 加工要点:

①浸泡: 冬季浸泡时间 18h 至 24h; 春季和秋季浸泡时间 12h 至 18h; 夏季浸泡时间 4h 至 8h。浸泡至大豆有弹性、无硬感、搓开豆瓣稍凸, 皮瓣发脆不发糠。

②磨浆分离: 使用石磨磨浆, 豆浆浓度控制在 12%至 13%。

③煮浆: 煮浆温度 95℃至 100℃, 维持时间 3 min 至 5min, 煮浆至上无沫, 无豆腥味。

④凝浆: 用酸水凝浆, 豆浆温度控制在 70℃至 85℃, 酸水添加量为 12%至 15%。

⑤压榨: 压榨至水分含量≤60%为止。

(三) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 鲜豆腐: 颜色雪白, 质地细嫩, 软硬适宜, 表面不粘, 弹性、韧性好。口感细腻, 温柔滋润, 爽口无渣, 味道清香, 含大豆的原汁醇香。

(2) 豆腐干: 呈白色或淡黄色, 块形整齐均匀, 质地密实, 韧性柔软, 醇香可口。

2. 理化指标:

	项目	指标
鲜豆腐	水分	≤90%
	蛋白质	≥5.0%
豆腐干	水分	≤60%
	蛋白质	≥18%

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：

西昌小香葱（琅环小香葱）质量技术要求

（一）品种。

当地传统品种。

（二）立地条件。

土壤类型为紫色冲积土，质地为沙壤、粘壤，有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

（三）栽培管理。

1. 播种：种用鳞茎直径 $\geq 2\text{ cm}$ ，播种期为 8 月至 12 月；播种密度为每公顷 ≤ 1350000 株，单株穴播。播种深度 5cm 至 6cm。

2. 施肥：每年每公顷施入优质有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

3. 轮作：水旱轮作。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）采收。

收获时间为 11 月下旬至 4 月下旬；收获标准为：鳞茎直径 0.8cm 至 1cm，葱白长 5cm 至 8cm，葱叶长 30cm 至 40cm。

（五）质量特色。

1. 感官特色：叶片深绿色细筒状，葱白长、白嫩，光泽度好，香味浓略带甜味。

2. 理化指标：水分 $\leq 80\%$ 至 90%，粗纤维 $\leq 1\%$ 。

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。