

**2010 年第 165 号**

**关于批准对大厂肥牛、高桥陈醋、邳州银杏、  
云梦鱼面、云崖兔实施地理标志  
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大厂肥牛、高桥陈醋、邳州银杏、云梦鱼面、云崖兔地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对大厂肥牛、高桥陈醋、邳州银杏、云梦鱼面、云崖兔实施地理标志产品保护。

**一、大厂肥牛**

(一) 产地范围。

大厂肥牛地理标志产品保护产地范围为河北省大厂县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大厂肥牛地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省大厂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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。大厂肥牛的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

**二、高桥陈醋**

(一) 产地范围。

高桥陈醋地理标志产品保护产地范围为辽宁省葫芦岛市连山区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

高桥陈醋地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向辽宁省葫芦岛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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。高桥陈醋的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

**三、邳州银杏**

(一) 产地范围。

邳州银杏地理标志产品保护产地范围为江苏省邳州市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

邳州银杏地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向江苏省邳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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。邳州银杏的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

**四、云梦鱼面**

(一) 产地范围。

云梦鱼面地理标志产品保护产地范围为湖北省云梦县城关镇、隔蒲潭镇、义堂镇、清明河乡等 4 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

云梦鱼面地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省云梦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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。云梦鱼面的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

## 五、云崖兔

(一) 产地范围。

云崖兔地理标志产品保护产地范围为四川省双流县三星镇、永兴镇、大林镇、籍田镇、煎茶镇、合江镇、太平镇等 7 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

云崖兔地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省双流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，由国家质检总局公告批准。云崖兔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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对大厂肥牛、高桥陈醋、邳州银杏、云梦鱼面、云崖兔实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 大厂肥牛质量技术要求

2. 高桥陈醋质量技术要求
3. 邳州银杏质量技术要求
4. 云梦鱼面质量技术要求
5. 云崖兔质量技术要求

二〇一〇年十二月二十九日

附件 1：

## 大厂肥牛质量技术要求

(一) 品种。

秦川牛、鲁西黄牛、南阳牛、晋南牛。

(二) 饲养环境。

牛舍应建在地势高、背风向阳、噪音小、远离污染之处，舍内应干燥，冬暖夏凉，地面应保温、不透水、不打滑，粪尿易于排出舍外，舍内卫生保持清洁，空气流通性好、且新鲜，饮用水供给充足，水质优良。

### （三）育肥技术。

1. 架子牛的收购标准为 1 至 2 岁的去势公牛。体重在 300kg 至 400kg。
2. 育肥方式：短期强度育肥 3 至 6 个月。
3. 待屠宰牛的标准：体重在 500kg 至 600kg，年龄不超过 36 月龄。

### （四）屠宰加工。

1. 宰前检疫。
2. 按清真要求屠宰。
3. 宰前淋浴。肉牛在进入屠宰间前用近于体温的漂白粉消毒净水淋浴。
4. 电麻、吊宰，放血完全、无淤血。放血时间 8 至 12 分钟。
5. 检验合格的胴体进入排酸间，先在 2℃至 4℃的预冷间经过 72 小时熟化处理，使肉的中心温度低于 5℃，再经 18 小时 0℃至 4℃的排酸冷处理。
6. 胴体分割、去骨，整形包装。

### （五）质量特色。

#### 1. 感官特色：

- (1) 上脑：色泽深红，沉积脂肪明显，横切面呈现较明显的大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。
- (2) 眼肉：色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，有香味，口感肥而不腻。
- (3) 外脊：色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，有香味，口感弹性足，生食入口即化。
- (4) 里脊：色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。

#### 2. 理化指标：

项目	指标			
	上脑	眼肉	外脊	里脊
挥发性盐基氮，(mg/100g) ≤	10	10	10	10
蛋白质 (%)	15-20	15-20	18-23	18-23

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：

### 高桥陈醋质量技术要求

#### （一）原料。

1. 红高粱：蛋白质含量 8%至 11%，粗淀粉 65%至 70%。

2. 玉米：玉米容重 $\geq 710\text{g/L}$ ，淀粉含量 65%至 75%。

3. 水：酿造用水应取自保护范围内的地下水，应符合国家生活饮用水标准规定

#### （二）生产工艺。

1. 生产工艺流程：红高粱→粉碎→蒸煮→冷却→黑曲糖化酒精发酵→固态醋酸发酵→陈酿→调配→成品

#### 2. 关键工艺：

（1）黑曲糖化酒精发酵：酒精发酵周期不少于 35 天。

（2）陈酿：

①温度：陈酿房温度控制在 15℃至 24℃之间。

②陈酿时间：按陈酿时间不同分为四级，其中一级 5 年以上，二级 4 年以上，三级 3 年以上，四级 2 年以上。

#### （三）质量特色。

##### 1. 感官特色：

项目	要求
色泽	棕褐或棕红色
香气	醇香、脂香、醋香
滋味	酸味柔和，回甜醇厚
体态	澄清，允许有微量沉淀

2. 理化指标:

项目	指标			
	一级	二级	三级	四级
总酸(以乙酸计) ≥	6.5	5.5	5.0	4
还原糖(以葡萄糖计) ≥	1.4	1.2	1.1	1.0

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。

附件 3:

邳州银杏质量技术要求

(一) 品种。

马铃类品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为棕潮土，质地为沙质壤土，土壤有机质含量≥1.2%，土壤 pH 值 6 至 7.5。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育: 从良种园各品种的优株母树上采集接穗, 以当地银杏实生苗为砧木, 嫁接繁殖。

2. 定植: 时间为三月上旬到四月上旬, 栽植密度≤825 株/公顷, 每 8 棵雌株其授粉雄株不得少于 1 株。

3. 施肥: 成龄树每株每年施用有机肥≥50kg。

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。

种实完全成熟时（外种皮呈黄色，种实变软，外被白粉较多时）采收。

(五) 种实加工处理。

成熟种实采用堆沤脱去外种皮，堆沤高度 30cm 至 80cm，经阴干后销售或贮藏。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：外壳光滑洁白，具有光泽。果仁煮熟后口感质地细腻，有韧性，糯性好，香味浓，回味稍有甘甜。
2. 理化指标：单粒重 $\geq$ 3.4g，出仁率 $\geq$ 78%。支链淀粉 $\geq$ 52%。
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:

云梦鱼面质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 生产用鱼：鱼面生产所用鱼必须是保护范围内府河所产，且新鲜、无污染、无变质的青鱼、草鱼或鲢鱼等。

2. 生产用水：使用保护范围内的地下水，符合国家生活饮用水标准。

(二) 生产工艺。

1. 生产工艺流程：鲜鱼清洗→剖鱼去头、骨→绞肉成鱼茸→和面→手工杆面→蒸面→定型→切面→晒面

2. 生产工艺要点：

(1) 鲜鱼加工：用清水洗净，剖去鱼头、骨刺、内脏等，用绞肉机把鱼肉绞成鱼茸。

(2) 和面：小麦粉、食用玉米淀粉和鱼茸的比例为 3: 7: 3 搅拌、然后加 2% 至 3% 食盐，和面至面团具有良好的可塑性和延伸性。

(3) 擀面：擀面是用擀面杖把和好的面团擀成面片光滑、紧密、厚薄均匀，无孔洞、无毛边的园片，面片厚度不超过 1mm。

(4) 蒸面：采用蒸笼蒸制，蒸至熟透为止。

(5) 凉面：采用自然凉置，凉至用手捏后，可自动展开为止。

(6) 折面和压面：把凉好的面卷成宽窄一致的筒状，然后用干净卫生的木板加压压实。

(7) 切面：切出的鱼面均匀、光滑、无毛刺。面丝宽度不超过 1.5mm。

(8) 晒面：采用自然凉晒，晒至含水率不大于 13.0%。

### (三) 质量特色。

#### 1. 感官特色：

项目	指标
色泽	面色银白色、光滑油润
形态	折叠状、均匀一致
气味	具有鱼鲜味。
烹调性	炸食酥口焦脆、炒食柔软爽口、煮食不粘连。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
蛋白质， % ≥	8.0
氯化钠， % ≤	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。

### 附件 5：

#### 云崖兔质量技术要求

##### (一) 品种。

以比利时兔、齐卡兔为父本，四川白兔、四川麻兔为母本的杂交一代。

##### (二) 放养环境。

在保护范围内的丘陵区，选择坡度在 15 度以上、环境安静、山泉丰富、植被以艾蒿、蒲公英、车前草、野芹菜为优势种的草场为放养地。

##### (三) 饲养管理。

1. 舍内笼养：初生至 17 日龄，母乳喂养，饲养密度小于 10 只/个产仔箱（42cm×25cm×13cm），17 日龄至 30 日龄，随母兔在母兔笼内饲养，诱食补饲；30 日龄至 70 日龄标准化笼养，饲养密度 3 至 4 只/ 个笼位（60cm×60cm×45cm）。

2. 野外放养：70 日龄至 120 日龄野外放养，放养密度 200 至 300 只/公顷。

3. 饮水：饮用当地的山泉水。

4. 耳标管理：由保护范围内的种兔场提供杂交一代兔，并进行耳标标识。

5. 出栏要求：100 至 120 日龄或体重 1.6kg 至 2.2kg 的带有耳标的活体兔。

6. 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:活体兔毛色为麻黄色或白色，其肉煮熟后肉质洁白，细嫩爽口，无明显膻味。
2. 理化指标：脂肪含量≤2.3%。
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。