

2011 年第 103 号
关于批准对通榆中国草原红牛肉、吉阳大蒜、
玉林牛巴、甘谷辣椒、瓜州蜜瓜
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》，国家质检总局组织专家对通榆中国草原红牛肉、吉阳大蒜、玉林牛巴、甘谷辣椒、瓜州蜜瓜地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准通榆中国草原红牛肉、吉阳大蒜、玉林牛巴、甘谷辣椒、瓜州蜜瓜为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、通榆中国草原红牛肉

（一）产地范围。

通榆中国草原红牛肉产地范围为吉林省通榆县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

通榆中国草原红牛肉产地范围内的生产者，可向吉林省通榆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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。通榆中国草原红牛肉的法定检测机构由

吉林省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、吉阳大蒜

（一）产地范围。

吉阳大蒜产地范围为湖北省广水市太平乡、李店乡、骆店乡、陈巷镇、十里街道办事处、城郊乡、杨寨镇、广

水街道办事处 8 个乡镇街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吉阳大蒜产地范围内的生产者，可向湖北省广水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

湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。吉阳大蒜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 2）。

三、玉林牛巴

（一）产地范围。

玉林牛巴产地范围为广西壮族自治区玉林市玉州区、福绵管理区、玉东新区 3 个区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

玉林牛巴产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区玉林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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。玉林牛巴的法定检测机构由广西壮族

自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、甘谷辣椒

（一）产地范围。

甘谷辣椒产地范围为甘肃省甘谷县大像山镇、新兴镇、磐安镇、六峰镇、安远镇、武家河乡、八里湾乡、大石乡、礼辛乡、金山乡、大庄乡、白家湾乡、谢家湾乡 13 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

甘谷辣椒产地范围内的生产者，可向甘肃省甘谷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

甘肃省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。甘谷辣椒的法定检测机构由甘肃省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、瓜州蜜瓜

（一）产地范围。

瓜州蜜瓜产地范围为甘肃省瓜州县瓜州乡、西湖乡、南岔镇、锁阳城镇、河东乡、双塔乡、布隆吉乡、三道沟镇、七墩乡、腰站子乡、沙河乡、梁湖乡、广至乡、渊泉镇、柳园镇、国营小宛农场 16 个乡镇、农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

瓜州蜜瓜产地范围内的生产者，可向甘肃省瓜州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

甘肃省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。瓜州蜜瓜的法定检测机构由甘肃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. 通榆中国草原红牛肉质量技术要求

2. 吉阳大蒜质量技术要求

3. 玉林牛巴质量技术要求

4. 甘谷辣椒质量技术要求

5. 瓜州蜜瓜质量技术要求

二〇一一年七月六日

附件 1：

通榆中国草原红牛肉质量技术要求

（一）品种。

中国草原红牛。

（二）饲养环境。

饲养场周围有充足的天然羊草草地，土壤呈碱性，周边大气环境质量达到国家环境空气质量二级标准。

（二）饲养管理。

1. 饲养方式：前期放牧饲养，后期舍饲育肥。公犊牛 12 至 18 月龄前在天然羊草草原放牧饲养，体重达 260 kg

后以精饲料和羊草为主要饲料进行舍饲育肥。

2. 育肥肉牛要求：公犊牛。

3. 育肥时间：6 至 8 个月。

4. 出栏标准：体重不低于 500kg，年龄不大于 24 月龄。
5. 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。

（三）屠宰加工。

1. 牛肉排酸：排酸温度 0℃至 4℃，排酸时间 168 小时，排酸后牛肉 pH 值≤6.8。
2. 分割加工条件：分割操作间温度≤11℃。
3. 分级：根据背部脂肪厚度、颜色、肌间脂肪的沉积程度分级。

（四）质量特色。

1. 感官特色：肉色呈鲜红色，脂肪呈白色或乳白色，切面大理石花纹明显，肌纤维纤细清晰，肉质细嫩多汁，熟肉具特有的膻香味。
2. 理化指标：背最长肌肌肉剪切力 2.37kg/cm² 至 3.47kg/cm²。
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：

吉阳大蒜质量技术要求

（一）品种。

地方白皮蒜。

（二）立地条件。

土壤为水稻土和潮土，质地为壤土和沙壤土，耕层厚度≥25cm，土壤有机质含量≥1.3%，土壤 pH 值 6.0 至 7.0。

（三）栽培管理。

1. 选种：选择符合本品种特征、色泽洁白、蒜瓣重≥4.0g。
2. 施肥：以施有机肥为主，每公顷施充分腐熟有机肥≥60000kg。
3. 播种：9 月 10 日至 9 月 30 日播种，栽种密度每公顷≤60 万株，播种深度 4 cm 至 5cm。
4. 田间管理：冬前追施催蒜肥，鳞茎形成期追施催头肥，收获前 10d 至 15d 停止浇水。
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）收获与贮藏。

1. 收获：收获期为 5 月下旬至 6 月上旬。蒜叶色变黄，假茎变软，外皮干枯，即可收获。
2. 贮藏：蒜头收获后，就地晾晒，待蒜秆萎蔫后，剪去假茎和须根，入库贮藏。

（五）质量特色。

1. 感官特色：色白、皮薄、大小均匀，蒜瓣 8 至 10 瓣，瓣紧，脆嫩、辛辣味浓。
2. 理化指标：鳞茎直径≥5.0cm，单头重 45g 至 55g。
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：

玉林牛巴质量技术要求

（一）牛的饲养管理。

1. 品种：当地黄牛品种沙牛。
2. 养殖方式：放牧、舍饲相结合。在当地放牧时间累积不低于 18 个月；以当地水稻、玉米、薯类、甘蔗作物的秸秆为补饲草料。

3. 出栏标准：两年以上，五年以下牛龄，体重不低于 200kg。
4. 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。

（二）屠宰。

用于生产玉林牛巴的牛必须在夜间屠宰，屠宰后 6 小时内必须加工，不得冷藏。

（三）加工。

1. 选料：

（1）主料：牛后臀部肉，脂肪含量低于 3.0（g/100g）。

（2）辅料：酱油-当地生产的酿造酱油，蒜蓉-玉林香蒜生产加工的蒜蓉，八角-当地生产的大红八角，桂皮-广西肉桂。

2. 生产加工：

（1）生产工艺流程：原料肉→清洗整理→挑选→晾干→切片→烘干→水蒸→油炸→煮焖→沥干→整形→包装→杀菌

（2）加工要求：

①整理：将鲜牛肉用水清洗干净，剔除筋络、粘膜、软骨后将牛肉按横纹切片，厚度在 1.5mm 至 2.5mm。

②烘干：将牛肉片均匀铺在烤篮上，用木炭或木柴烘烤 20 分钟，至手感变硬、变棕褐色。

③蒸制：隔水蒸 10 分钟。

④油炸：用油温 180℃至 200℃的花生油炸 4 至 6 分钟，适时翻动，捞出沥干。

⑤煮焖：牛肉片先用姜汁、米酒在锅中烹制约 10 分钟后加入白砂糖、腐乳、酱油、柠檬、蒜蓉、香辛料等辅料继续煮制约 45 分钟后起锅沥干。

⑥整形：将牛肉切成宽 1.0cm 至 1.5cm 条状。

（四）质量特色。

1. 感官特色：呈咖啡色或棕红色，鲜明油亮。长条片状，厚薄大致均匀，气味醇香，肉质细而耐嚼，咀嚼时软硬适中，甘香回味；

2. 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:

甘谷辣椒质量技术要求

（一）品种。

当地地方品种“七寸红”。

（二）立地条件。

土壤为红粘土、红砂土、黄红砂土、黄红土、绵土，质地为粘壤土，土壤 pH6.5 至 7.2，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 播种：采用垄作穴播，地膜覆盖栽培。4 月上中旬直播，每公顷播种密度 ≤ 97500 穴。

2. 定苗：6 至 8 片真叶时每穴留 2 株定苗。

3. 施肥：每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。

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。

10 月上中旬初霜来临前，果实红熟时采收。采收后自然干燥，禁止曝晒。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果实长 $\geq 16\text{cm}$ ，果面皱褶深密，果色深红。辣味中等，辣香味浓。

2. 理化指标：含水量 $\leq 13\%$ ，粗纤维 $\leq 28\%$ 。

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:

瓜州蜜瓜质量技术要求

（一）品种。

肉质桔红的厚皮甜瓜。

（二）立地条件。

土壤质地为沙壤和壤土，土层厚度 1m 以上，pH 值 7.5 至 8.5，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 播种和定苗：起垄覆膜直播，播种深度 1.5cm 至 2cm。2 至 3 片真叶时定苗，每穴 1 株，每公顷保苗 ≤ 13500 株。
2. 整枝留瓜：采取单蔓或双蔓整枝，每株留 1 至 2 瓜。
3. 水肥管理：采收前 10 天内不浇水；施肥以有机肥为主，每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。
4. 收获：收获时期 7 月中旬到 9 月底。
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）质量特色。

1. 感官特色：皮质硬，果肉厚，肉质桔红色，风味甘甜，清香可口。
2. 理化指标：单果重 2.5kg 至 4kg，可溶性固形物含量 $\geq 18\%$ 。
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。