

## 2012 年第 184 号

# 质检总局关于批准对唐山骨质瓷、 陈山红心杉、茅山螃蟹（茅蟹）、蕲芹（蕲菜）、 英山桔梗（英桔）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唐山骨质瓷、陈山红心杉、茅山螃蟹（茅蟹）、蕲芹（蕲菜）、英山桔梗（英桔）地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准唐山骨质瓷、陈山红心杉、茅山螃蟹（茅蟹）、蕲芹（蕲菜）、英山桔梗（英桔）为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、唐山骨质瓷

#### （一）产地范围。

唐山骨质瓷产地范围为河北省唐山市路北区、开平区、路南区、高新区 4 个区现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

唐山骨质瓷产地范围内的生产者，可向河北省唐山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，经河北省质量技术监督局审核，报质

检总局核准后予以公告。唐山骨质瓷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、陈山红心杉

（一）产地范围。

陈山红心杉产地范围为江西省安福县陈山林场、坵上林场、武功山林场 3 个林场，彭坊乡、洋门乡、金田乡、严田镇、洋溪镇 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

陈山红心杉产地范围内的生产者，可向江西省安福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，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。陈山红心杉的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

## 三、茅山螃蟹（茅蟹）

（一）产地范围。

茅山螃蟹（茅蟹）产地范围为湖北省浠水县散花镇策湖水域，涉及策湖村、蒿墩村、仙女庙村、山洲坪村、茅山闸村、四壕村 6 个行政村现辖行政区域，总面积 30.23 平方公里。

（二）专用标志使用。

茅山螃蟹（茅蟹）产地范围内的生产者，可向湖北省浠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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。茅山螃蟹（茅蟹）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3）。

#### 四、蕲芹（蕲菜）

（一）产地范围。

蕲芹（蕲菜）产地范围为湖北省蕲春县蕲州镇、八里湖办事处、赤东镇、漕河镇、横车镇、彭思镇、管窑镇、株林镇、刘河镇、狮子镇、青石镇、向桥乡、张塆镇、檀林镇、大同镇15个乡镇办现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蕲芹（蕲菜）产地范围内的生产者，可向湖北省蕲春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，报质检总局核准后予以公告。蕲芹（蕲菜）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、英山桔梗（英桔）

（一）产地范围。

英山桔梗（英桔）产地范围为湖北省英山县温泉镇、孔家坊乡、石头咀镇、陶家河乡、草盘地镇、杨柳湾镇6个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

英山桔梗（英桔）产地范围内的生产者，可向湖北省英山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，报质检总局核准后予以公告。英山桔梗（英桔）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5）。

特此公告。

附件：1. 唐山骨质瓷质量技术要求

2. 陈山红心杉质量技术要求

3. 茅山螃蟹（茅蟹）质量技术要求

4. 蕲芹（蕲菜）质量技术要求

5. 英山桔梗（英桔）质量技术要求

质检  
总局

2012年11月23日

## 附件 1

### 唐山骨质瓷质量技术要求

#### 一、主要原料材料

- 1. 瓷土：**选用产地范围内的达到成分规定含量的瓷土。
- 2. 骨炭：**取自食草动物的骨头，经 1100℃至 1250℃的高温煅烧后的，其磷酸三钙含量达到 98%的天然骨碳。

#### 二、工艺流程

- 1. 唐山骨质瓷白瓷：**原料加工→成型→高温素烧→低温釉烧→白瓷。
- 2. 唐山骨质瓷彩瓷：**白瓷→装饰→烤烧→彩瓷。

#### 三、加工工艺要求

##### 1. 唐山骨质瓷白瓷主要工艺：

(1) 原料生产：

①原料：用保护区范围内的达到成分规定含量的瓷土及骨碳。

瓷土化学组成：

瓷土	化学成份指标				烧减
	名称	不低于%	名称	不高于%	不大于%

紫木节	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> SiO <sub>2</sub>	34.5 48.01	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.5	15
长石	K <sub>2</sub> O+Na <sub>2</sub> O	13	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.5	-
石英	SiO <sub>2</sub>	96	-	-	-
K18	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	30	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.3	16
草酸	H <sub>2</sub> C <sub>2</sub> O <sub>4</sub> ·2H <sub>2</sub> O	95	-	-	-
无铅熔块	PbO	含量：0	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.1	-

骨碳化学组成：

骨碳	化学成份				烧减
	名称	不低于%	名称	不高于%	不大于%
	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	44.9	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	54.83	0.27

②原料加工工艺：采用球磨法，原料颗粒细度（以比重为 1.70，每 500ml 筛余为准）：机泥的筛余为 0.05 克-0.09 克，注浆用泥的筛余为 0.15 克至 0.25 克，釉料的筛余为 0.01 克至 0.05 克。

（2）成型：根据不同产品器型，分别选用滚压成型、注浆成型、热压铸成型等。其中滚压泥料含水 20%至 25%，注浆泥含水在 30%左右，热压铸使用纯唐山骨质瓷白瓷瓷粉。

(3) 高温素烧：将青坯装入匣钵在素烧窑进行烧制，素烧的温度在 1240℃至 1255℃。

(4) 施釉：采用人工施釉及机械施釉的方式，对不同类型产品施釉。

(5) 低温釉烧：将釉坯装入匣钵在釉烧窑进行焙烧，烧成温度在 1100℃至 1150℃。烧制后即为唐山骨质瓷白瓷成品。

## **2. 唐山骨质瓷彩瓷主要工艺：**

(1) 表面装饰：采用贴花、镶金、手绘、喷彩、雕刻等手法。

(2) 烤烧：将装饰好的产品在烤花窑中烤烧，温度在 700℃至 900℃。

## **四、质量特色**

### **1. 感官特色：**

(1) 唐山骨质瓷白瓷：透明度好，晶莹、白皙、透亮，色泽成自然奶白色，瓷质轻巧细腻，敲击声音清脆、余音悦耳。

(2) 唐山骨质瓷彩瓷：天然的奶白色配上彩色装饰，装饰效果好；刻坯装饰在灯照下，透光效果好。

**2. 理化指标：**天然骨碳含量不低于 42%，产品素胎中磷酸三钙的含量不低于 38%，白瓷成品白度不低于 80%，吸水率不大于 0.3%，抗热震性 160℃至 20℃热交换一次不裂。

**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标准相关规定。

## 附件 2

### 陈山红心杉质量技术要求

#### 一、立地条件

产地范围内海拔 200m 至 1000m，坡度 20°至 45°，土壤为红壤、黄红壤、黄壤，土壤质地为土层深厚肥沃、疏松湿润、排水良好的壤土，pH 值 4.8 至 5.5。

#### 二、栽培管理

**1. 种子、穗条选择：**选择产地范围内红心杉母树林、种子园种子和采穗圃穗条，种子质量应符合国家的有关要求，穗条以半木质化为好，穗长 8cm 至 10cm，保留叶片，切口平底或马蹄形均可。



**2. 育苗：**以红心杉种子培育的实生苗和采穗圃穗条培育的无性系苗。上山造林用苗要求如下：

(1) 实生苗要求：地径>0.50 厘米、苗高>30 厘米、根系长度>20 厘米；

(2) 无性系苗要求：地径>0.50 厘米、苗高>40 厘米、根系长度>25 厘米。

**3. 栽植：**栽植时间为 12 月至次年 3 月，雨后阴天栽植最适宜；栽植密度为 2505 株/公顷；栽植要做到舒根、栽深、栽正、压实，栽植深度为苗高的 1/3 至 1/2，覆土略高于地面。

**4. 抚育管理：**带状整地的采用带间砍杂，带面松土除草；穴状整地的采用逐年扩穴连带；抚育时要挖尽草根、灌木蔸、除萌、培土，松土深度 10cm 左右；第 1 至 3 年，每年 2 次，每年 5 至 6 月、9 至 10 月各 1 次；第 4 年以后只清除妨碍幼树生长的杂灌、草和藤蔓。

**5. 施肥：**幼林阶段，适当施肥。基肥以有机肥和钙镁磷肥为主。8 至 10 年生时施尿素，钙镁磷肥，沿树蔸环状开沟。

**6. 间伐：**在林龄 8 至 10 年时，采用一次性间伐，划小留大，伐劣留优，严禁“拔大毛”和“开天窗”。间伐后密度 $\leq 1200$  株/  $\text{hm}^2$ 。

**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。

### 三、收获

主伐年龄确定为 35 至 40 年，林分林木胸径 $\geq 24\text{cm}$ ，立木蓄积达  $525\text{ m}^3/\text{hm}^2$ 至  $600\text{ m}^3/\text{hm}^2$ ，生产大径材  $225\text{ m}^3/\text{hm}^2$ 至  $300\text{ m}^3/\text{hm}^2$ ，生产中径材  $90\text{ m}^3/\text{hm}^2$ 至  $150\text{ m}^3/\text{hm}^2$ 。

四、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指 标
外 观	圆满通直，纹理美观，近髓心木质部红心大且油亮有光泽，边材少而白
内 质	坚韧耐腐
气 味	具有浓郁芳香味

2. 理化指标：

项 目	指 标
木材基本密度， $\text{g}/\text{cm}^3$	0.2987 ~ 0.3357
木材晚材率，%	22.6 ~ 27.3
木材纤维长度， $\mu\text{m}$	3400 ~ 3763
林木胸高处红心比率，%	39.4 ~ 61.2

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 3

### 茅山螃蟹（茅蟹）质量技术要求

#### 一、种源

长江水系中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*）。

#### 二、环境条件

水质清新，无污染，应符合国家渔业水质标准规定的要求、水温 15℃至 30℃、水深 1.5m 至 2.0m、溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ 、pH 值 7.0 至 8.5、透明度 $\geq 30\text{cm}$ 、淤泥厚度 $< 10\text{cm}$ 、养殖水域水草覆盖率 $\geq 60\%$ 。

#### 三、放流养殖

1. **蟹种：**自上海崇明岛长江水系中华绒螯蟹育苗场繁育的扣蟹。
2. **养殖方式：**人工放流，不投喂人工饲料。
3. **蟹种放养：**投放时间为 2 月上旬，放养蟹种规格为 60 只至 120 支/500g，放养密度 $\leq 2800$  只/公顷。
4. **捕捞：**捕捞期为 10 月上旬至 11 月下旬，捕捞工具采取地笼诱捕为主，灯光诱捕为辅。雄蟹 $\geq 150\text{g/只}$ ，雌蟹 $\geq 125\text{g/只}$ 。
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。

#### 四、质量特色

**1. 感官特色：**背青腹白、蟹体厚实、黄多味甘、脂肥膏满、双螯强健、腿长爪尖、活动有力、反应敏捷。

**2. 理化指标：**雄蟹粗蛋白 $\geq 15.3\%$ ，粗脂肪 $\geq 7.1\%$ ；雌蟹粗蛋白 $\geq 15.2\%$ ，粗脂肪 $\geq 9.3\%$ 。

**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 4

### 蕲芹（蕲菜）质量技术要求

#### 一、种源

当地水芹（*Oenanthe javanica*）。

#### 二、立地条件

土壤为潴育型水稻土亚类。土壤为壤土或粘壤土，耕层厚度 $\geq 25$  cm，土壤 pH 值为 5.5 至 7.0，土壤有机质含量 $\geq 1.6\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. **繁殖：**采用分株繁殖，繁殖用母茎粗度 1cm 左右。
2. **栽种：**栽种时间 9 月上旬或翌年 2 月份，将母茎每 2 至 3 节剪成一段作种，在 7 至 10cm 的浅水中栽植，按行、株距各 30 cm 开穴。
3. **施肥：**以有机肥为主，每年每公顷施充分腐熟的有机肥 $\geq 45000$  公斤。
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

采收期为 12 月或 5 月。

#### 五、质量特色

- 1. 感官特色：**叶柄长、叶片大；径叶呈绿色，香气较浓，质脆。
- 2. 理化指标：**可溶性糖含量 $\geq 0.8\%$ ，粗纤维含量 $\leq 0.5\%$ 。
- 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

### 英山桔梗（英桔）质量技术要求

#### 一、种源

桔梗（*Platycodon grandiflorum* (Jacq.) A.D.C.）。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 800m，土壤类型为黄棕壤，质地沙壤土，土层厚度 $\geq 40\text{mm}$ ，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 5.1 至 6.5。

#### 三、栽培管理

**1. 繁殖方式：**采用种子繁殖。

**2. 播种：**

(1) 时间：春播：每年 4 月。秋播：每年 9 月至 10 月。

(2) 方式：条播或散播。苗高 10cm 至 12cm 时定苗，定苗密度每公顷播种量 $\leq 2$  万株。

**3. 优育方法：**在不蓄种的情况下，开花前即时摘除花蕾 5 至 6 次；在盛花期摘除残余花蕾或适时于朝露干时掐去花朵。

**4. 施肥：**每年每公顷施充分腐熟的有机肥 $\geq 22.5$  吨。

**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、采收与加工

**1. 采收时间：**生长期 $\geq 18$  个月以上时采收。采收时间为每年的 9 月下旬至 11 月中旬。

**2. 加工方法：**洗净用竹刀或瓷片刮去外皮，禁用金属刮。晒干或烘干，烘干温度 $\leq 70^{\circ}\text{C}$ ，干制至水分 $\leq 15\%$ 为止。

#### 五、质量特色

**1. 感官特色：**呈圆柱形或略纺锤形，下部渐细。表面白色或淡黄白色，不去外皮者表面黄棕色至灰棕色，质实体重，硬而不易折断。断面菊花心明显，味微甜后苦。

**2. 理化指标：**总灰分 $\leq 6.0\%$ ，浸出物 $\geq 17.0\%$ ，桔梗皂苷 $\geq 0.1\%$ 。

**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