

**2010年第93号**

**关于批准对西旗羊肉、滨海白首乌、清镇酥李、  
兴平辣椒、大荔黄花菜实施  
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西旗羊肉、滨海白首乌、清镇酥李、兴平辣椒、大荔黄花菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对西旗羊肉、滨海白首乌、清镇酥李、兴平辣椒、大荔黄花菜实施地理标志产品保护。

**一、西旗羊肉**

**(一) 保护范围。**

西旗羊肉地理标志产品保护范围为内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎右旗现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

西旗羊肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎右旗质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西旗羊肉的法定检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件1）。**

**二、滨海白首乌**

**(一) 保护范围。**

滨海白首乌地理标志产品保护范围为江苏省滨海县滨海港镇、振东乡、陈涛乡、滨淮镇、八滩镇、八巨镇、界牌镇、东坎镇、樊集乡、大套乡、天场乡等11个乡镇现辖行政区域和县域内的省属滨淮农场。

**(二) 专用标志使用。**

滨海白首乌地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省滨海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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。滨海白首乌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2）。**

**三、清镇酥李**

**(一) 保护范围。**

清镇酥李地理标志产品保护范围为贵州省清镇市青龙街道办事处、红枫湖镇、站街镇、卫城镇、新店镇、流长乡、犁倭乡、王庄乡、暗流乡、麦格乡、百花湖乡等11个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

清镇酥李地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省清镇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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清镇酥李的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、兴平辣椒

(一) 保护范围。

兴平辣椒地理标志产品保护范围为陕西省兴平市桑镇、汤坊乡、丰仪乡、庄头镇、赵村镇、马嵬镇、阜寨乡、田阜乡、西吴镇等 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

兴平辣椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省兴平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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。兴平辣椒的法定检测机构由陕西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、大荔黄花菜

(一) 保护范围。

大荔黄花菜地理标志产品保护范围为陕西省大荔县沙底乡、张家乡、苏村乡、下寨镇、官池镇、八鱼乡、羌白镇、石槽乡、韦林镇、西寨乡等 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大荔黄花菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省大荔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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。大荔黄花菜的法定检测机构由陕西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西旗羊肉、滨海白首乌、清镇酥李、兴平辣椒、大荔黄花菜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：1. 西旗羊肉质量技术要求  
2. 滨海白首乌质量技术要求  
3. 清镇酥李质量技术要求  
4. 兴平辣椒质量技术要求  
5. 大荔黄花菜质量技术要求

二〇一〇年九月三日

附件 1：

西旗羊肉质量技术要求

(一) 品种。

呼伦贝尔羊。

## (二) 养殖条件。

草场植被无污染、纯天然生长环境。

## (三) 饲养方式。

1. 饲养方式：天然放牧。

2. 驱虫：4至5月，7至8月各驱虫一次。

3. 出栏标准：5至8月龄的羔羊，重量不低于13kg；12月龄以上的羯羊，重量不低于17kg

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。

## (四) 屠宰条件。

1. 羊源：活羊原料必须来自非疫区，经当地动物防疫监督机构检验合格。

2. 屠宰加工流程：按伊斯兰教风俗屠宰，屠宰厂符合GB/T17237规定。

屠宰放血→剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去羊油、大血管、乳房、生殖器→修割整齐、冲洗干净→排酸→分割、精选→包装→速冻、冷藏。

3. 产品品质检验：屠宰加工之后卫生、感官、理化及微生物检验按照国家同类产品品质检验规程执行。

## (五) 排酸。

检验合格的羊胴体进入排酸间，熟化预冷间室温0°C至4°C，周期为24小时。

## (六) 质量特色。

1. 感官特色：色泽红色均匀，有光泽，脂肪呈乳白色，肌纤维清晰，有韧性，肉外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷立即恢复，煮沸后，肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无膻味，肉质鲜嫩，味道醇厚。

2. 理化指标：水分含量≤70%；蛋白质含量≥24%；脂肪含量≥4.2%；铁含量≥40.9mg/kg；锌含量≥94.3mg/kg；钙含量≥545mg/kg；钾含量≥2600mg/kg；维生素A含量≥14.8IU/100g；天冬氨酸含量≥1.62g/100g；谷氨酸含量≥2.7g/100g。

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：

## 滨海白首乌质量技术要求

### (一) 种源。

萝藦科耳叶牛皮消种（Cynanchum auriculatum Royle ex Wight）。

### (二) 立地条件。

土壤质地为沙壤土，土壤pH值8至8.5，土壤有机质含量≥1.2%，土层厚度>30cm。

### (三) 栽培管理。

1. 种苗选择：以块根繁殖为主，选择直径≥1.0cm的白首乌块根分段长3cm至5cm做种苗。

#### 2. 种植：

##### (1) 严禁重茬。

(2) 种植时间：春播：地膜覆盖栽培在3月中下旬播种，露地直播和间套种的在4月上旬播种。夏播：一般在6月上中旬播种。

(3) 种植密度：每公顷95000株至125000株；最高密度≤140000株/公顷。

(4) 肥水管理：每年每公顷施用腐熟有机肥不少于10000kg，氮肥总施用量每年每公顷不大于550kg纯氮；建好田间灌排水系，确保排灌畅通；土壤含水量前中期为18%至22%，后期为16%至20%。

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) 采收。

11月中下旬当平均气温降到10°C以下，地上茎叶落黄，地下块根停止生长应及时收获。

#### (五) 加工流程及方法。

1. 白首乌粉：选料→清洗、去皮→粉碎→去渣→沉淀→烘干→称重→检验→包装→入库。

(1) 选料：选用直径0.8cm以上新鲜、无病斑、无虫害、无霉变的白首乌块根做原料。

(2) 清洗、去皮：将首乌放入低速滚筒去皮机，匀速加注3倍清水，转动半小时既可去皮，去泥杂。

(3) 粉碎：洗涤去皮后的鲜乌放进粉碎机注水粉碎。

(4) 去渣：粉碎好的浆料，加注原料4倍水稀释，进分离机80至100目取浆去渣。

(5) 沉淀：过滤好的浆，放入沉淀池24小时，放去上面清水，去除底层泥渣，重复洗涤沉淀2至3次后，取首乌粉进离心机甩干。

(6) 烘干：将甩干的首乌粉浆料切成4厘米左右方块，放入不锈钢烘匾进烘房，采用低温热风烘干法烘干，水分低于12%时即可出烘房。

2. 白首乌片：选料→清洗、去皮→切片→烘干→称重→检验→包装→入库。

(1) 选料：选用直径1.2cm以上新鲜、无病斑、无虫害、无霉变的白首乌块根做原料。

(2) 清洗、去皮：同首乌粉。

(3) 切片：使用切片机切片，首乌片厚薄均匀（1.0mm至1.2mm/片）。

(4) 烘干：将切好的首乌片放入不锈钢烘匾进烘房，采用低温热风烘干法烘干，水分低于12%时即可出烘房。

3. 白首乌干条：选料→清洗、去皮→烘干→称重→检验→包装→入库。

(1) 选料：同首乌片。

(2) 清洗、去皮：同首乌粉。

(3) 烘干：将清洁干净的鲜首乌放入不锈钢烘匾进烘房，60至70°C去湿干燥4小时后取出冷却至常温，再送入烘房，60至70°C烘干，水分低于12%时即可出烘房。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 首乌粉：白色不规则梅花状颗粒，质地细腻，味甘微苦，具特有清香味，冲调后呈半透明状。

(2) 首乌片：断面类圆形，较平坦，有淡鲜黄色放射状纹理，质硬脆，厚薄均匀，气微，味微甘后苦。

(3) 首乌干条：类圆柱形或纺锤形，断面较平坦，有淡鲜黄色放射状纹理，质硬脆、气微，味微甘后苦。

## 2. 理化指标：

(1) 首乌粉：水分 $\leq$ 12.00%，灰分 $\leq$ 0.70%，斑点 $\leq$ 9.00个/cm<sup>2</sup>，酸度 $\leq$ 20.00%<sup>0</sup>T。

(2) 首乌片：水分 $\leq$ 12%，灰分 $\leq$ 8%，总磷脂含量 $\geq$ 60mg/100g，C<sub>21</sub>总甙量 $\geq$ 14%。

(3) 首乌干条：同首乌片。

## 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：

### 清镇酥李质量技术要求

#### (一) 品种。

五月鲜、香蕉李、金蜜李、秋季等。

#### (二) 立地条件。

选择壤土、砂壤土，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，土层厚度 $\geq$ 60cm，土壤有机质含量 $\geq$ 2.0%。

#### (三) 栽培管理。

1. 育苗：以毛桃为砧木嫁接繁育苗。

#### 2. 定植：

(1) 时间：12月20日至翌年2月5日。

(2) 密度：每公顷园地种植 $\leq$ 900株。

3. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施入腐熟有机肥 $\geq$ 15吨。

4. 整形修剪：冬季修剪与夏季修剪相结合，保证树冠通风。

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。

开始采收时间：早熟品种6月上旬，中熟品种7月中旬，晚熟品种8月下旬，分批采收。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：果皮淡黄色，皮薄肉厚，味甜汁多、酥脆离核；有芳香气味、微带苦涩味，单果重 $\geq$ 25g。

#### 2. 理化指标：

(1) 早熟品种：果实硬度 8.0kg/cm<sup>2</sup>至 10.5kg/cm<sup>2</sup>，可溶性固形物 $\geq$ 12.0%，可滴定酸度 $\leq$ 0.95%。

(2) 中、晚熟品种：果实硬度  $7.5\text{kg}/\text{cm}^2$  至  $9.5\text{kg}/\text{cm}^2$ ，可溶性固形物 $\geq 12.5\%$ ，可滴定酸度 $\leq 0.90\%$ 。

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：

#### 兴平辣椒质量技术要求

(一) 品种。

8819 线椒及地方传统线椒品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为垆土，土壤质地为轻砂壤至中壤，土壤有机质含量 $\geq 1.4\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.2。

(三) 栽培管理。

1. 播种、育苗与移栽：露地直播一般在谷雨前后（4月上旬），不催芽，在大蒜行间开沟条播。育苗一般3月上旬开始，平均苗龄50至60天，每公顷播种量225g。定植期在5月上旬。育苗移栽双株定植，每公顷 $\leq 90000$ 穴。

2. 肥料管理：每公顷施入有机肥 $\geq 60000\text{kg}$ 。

3. 收获：

(1) 收获时间：9月下旬至10月上旬。

(2) 收获标准：果实时全红后收获，自然干燥，含水量8%至10%。

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) 质量特色。

1. 感官特色：椒身细长、皱纹均匀、色泽鲜红、制成油泼辣椒油份易飘起，香味浓郁。

2. 理化指标：每百克干辣椒中含水量8%至10%，不挥发乙醚提取物（干态） $>14\%$ ，辣椒素 $>0.9\%$ ，脂肪含量11%至13%。

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：

#### 大荔黄花菜质量技术要求

(一) 品种。

大荔沙苑花。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔340米至360米，土壤类型为黄沙绵土和沙滩地，质地为沙壤，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，土壤 pH 值 6.5 至 8.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 移栽：

(1) 方法：分株繁殖。

(2) 栽植时间：4月上旬或9月上旬。

(3) 栽植密度：每公顷 90000 至 120000 株。

2. 施肥：原则为前期多氮，中后期多磷、钾肥。

(1) 基肥：每公顷施有机肥 $\geq 45000\text{kg}$  或充分腐熟的饼肥 $\geq 4500\text{kg}$ 。

(2) 苔肥：5至6月黄花菜正值抽苔结蕾时，每公顷施过磷酸钙 550 至 650 kg。

3. 采收：时间为6至7月份；采收标准为花蕾顶部呈浅黄色或黄褐色，饱满花瓣上纵沟明显，花蕾刚咧嘴始开而未开时。

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) 加工。

1. 工艺流程：原料→蒸制→晾晒→分级→贮存。

2. 关键工艺控制：

(1) 原料分级：采摘的黄花菜除去杂质异物，将色泽浅黄或金黄质地新鲜、身条均匀粗壮的黄花菜与劣质黄花菜（大小不均、花蕾已开）等级分开，随后进行当天蒸制。

(2) 蒸制：采用竹制或木制的笼屉（或筐），容器不得使用金属容器；蒸制时间：根据容器的大小和装载容器适时掌握，一般40至90分钟。蒸至到由黄变淡黄色，用手捏住柄花蕾稍下垂即可。蒸好的黄花菜须在蒸笼里让其自然冷却。

(3) 晾晒：将蒸馏后的黄花菜均匀撒在晾晒台面上，或装入烘干炉内，晾晒厚度一般为 $\leq 2\text{cm}$ 左右。一般水分含量为13%至15%。

(4) 储存：选择清洁、干燥、通风的库房，不得与有毒有异味的物质混合存放。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：大荔黄花菜色泽呈黄褐色、肉厚、弹性佳、耐浸泡，食之清香爽滑。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分, (%)	$\leq 15$
粗纤维, (%)	$\leq 9.5$
脂肪, (%)	$\geq 1.3$
总糖, (%)	$\geq 38$
条长, (cm)	$\geq 8$
青、油条、开花, (%)	$\leq 5$

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。