

**2010 年第 134 号**

**关于批准对永安白乌鱼、西昌洋葱、大竹香椿、  
雷波脐橙、稻城藏香猪实施地理标志  
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永安白乌鱼、西昌洋葱、大竹香椿、雷波脐橙、稻城藏香猪地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对永安白乌鱼、西昌洋葱、大竹香椿、雷波脐橙、稻城藏香猪实施地理标志产品保护。

**一、永安白乌鱼**

**(一) 产地范围。**

永安白乌鱼地理标志产品保护产地范围为四川省内江市市中区永安镇、凌家镇、伏龙乡、沱江乡、凤鸣乡、朝阳镇、白马镇、靖民镇、全安镇、龚家乡等 10 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

永安白乌鱼地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省内江市市中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，由国家质检总局公告批准。永安白乌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 1）。**

**二、西昌洋葱**

**(一) 产地范围。**

西昌洋葱地理标志产品保护产地范围为四川省凉山州西昌市安宁镇、太和镇、礼州镇、马道镇、黄联关镇、佑君镇、川兴镇、月华乡、琅环乡、兴胜乡、樟木箐乡、西乡乡、小庙乡、裕隆回族乡、高草回族乡、西溪乡、中坝乡、阿七乡、黄水乡、经久乡等 20 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

西昌洋葱地理标志产品保护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，由国家质检总局公告批准。西昌洋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2)。

### 三、大竹香椿

(一) 产地范围。

大竹香椿地理标志产品保护产地范围为四川省达州市大竹县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大竹香椿地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省大竹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。大竹香椿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、雷波脐橙

(一) 产地范围。

雷波脐橙地理标志产品保护产地范围为四川省凉山州雷波县汶水镇、南田乡、杉树堡乡、帕哈乡、中田乡、谷米乡、柑子乡、永盛乡、回龙场乡、白铁坝乡、顺河乡、渡口乡、曲依乡、千万贯乡、五官乡、上田坝乡、斯古溪乡、卡哈洛乡、岩脚乡、元宝山乡、莫红乡、坪头乡等22个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

雷波脐橙地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省雷波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。雷波脐橙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、稻城藏香猪

(一) 产地范围。

稻城藏香猪地理标志产品保护产地范围为四川省甘孜州稻城县木拉乡、邓坡乡、桑堆乡、金珠镇、省母乡、傍河乡、色拉乡、巨龙乡、赤土乡、香格里拉镇、蒙自乡、各卡乡、吉呷乡、俄牙同乡等 14 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

稻城藏香猪地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省稻城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。稻城藏香猪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永安白乌鱼、西昌洋葱、大竹香椿、雷波脐橙、稻城藏香猪实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1.永安白乌鱼质量技术要求

2. 西昌洋葱质量技术要求
3. 大竹香椿质量技术要求
4. 雷波脐橙质量技术要求
5. 稻城藏香猪质量技术要求

二〇一〇年十二月三日

附件 1：

永安白乌鱼质量技术要求

(一) 种源。

乌鳢 (*Ophicephalus argus*)。

(二) 养殖环境。

养殖水温 22℃至 32℃，溶氧≥3mg/L，pH 值 6.5 至 8.5，水体透明度≥30cm。

(三) 成鱼养殖技术。

- 放养要求：放养规格 $\geq 10\text{cm}$ ，规格大小必须一致，单养，放养密度为2至3尾/ $\text{m}^2$ 。
- 饵料：投喂永安白乌鱼专用配合饲料，配方中秘鲁鱼粉52%、鲜鱼肉25%、豆饼10%、面粉8%、其他5%。
- 成鱼捕捞：饲养周期在2龄以上，捕捞时间在每年10至12月份，捕捞规格 $\geq 800\text{g}/\text{尾}$ 。
- 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) 质量特色。

1. 感官特色：体色灰白色，体型呈长筒状，鳍条边缘为金黄色，口感鲜嫩爽口。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
蛋白质，% $\geq$	18.0
脂肪，% $\leq$	2.5
谷氨基酸含量，% $\geq$	14.0
丙氨酸含量，% $\geq$	5.3
甘氨酸含量，% $\geq$	5.0
天门冬氨酸含量，% $\geq$	8.2
挥发性盐基氮，mg/100g $\leq$	20.0

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2：

### 西昌洋葱质量技术要求

#### (一) 品种。

紫皮类型品种。

#### (二) 立地条件。

土壤类型为紫色冲积土，质地沙壤，土壤有机质 $\geq 1.8\%$ ，土壤pH值6.5至6.9。

#### (三) 栽培管理。

1. 播种育苗：在8月下旬至9月上旬播种，播种密度为 $3.75\text{ g}/\text{m}^2$ 至 $7.50\text{ g}/\text{m}^2$ ，播种方式为撒播。

2. 定植：苗龄为50天，葱苗3至5片叶移栽。定植时间为10月1日至10月30日。定植密度 $\leq 30\text{ 万株}/\text{hm}^2$ ，定植深度为3cm，采用黑色地膜覆盖。

3. 水肥管理：施有机肥 $\geq 22500\text{ kg}/\text{hm}^2$ 。收获前7天停止灌水。

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。

在3月下旬至5月下旬收获。假茎倒伏，叶片开始枯萎，外层鳞片呈革质状时即可采收。收获前10天揭膜，选晴天采收，在田间自然晾晒1天。

## (五) 质量特色。

1. 感官特色：鳞茎形状呈扁圆形至圆球形、颜色紫红、表皮光滑、光泽度好、结构紧密、辛辣味浓。
2. 理化指标：水分≤90%，可溶性总糖≥4.0%，蛋白质≥1.0%，粗纤维≤0.53%。
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：

### 大竹香椿质量技术要求

#### (一) 品种。

当地地方品种“红香椿”。

#### (二) 立地条件。

土壤种类为紫色土、土壤质地为沙壤，土层厚度≥50cm，土壤有机质含量≥1.5%，土壤 pH 值 5.5 至 8.0。

#### (三) 栽培管理。

1. 播种育苗：播种期为 3 月中旬至 4 月中旬。每平方米用种子≤30 粒，撒播或条播。
2. 定植：苗高≥80cm、基干粗≥0.8cm 时定植。密度为每公顷≤3330 株，2 月上旬定植。
3. 水肥管理：施肥以有机肥为主，每公顷施有机肥≥45000kg。每年萌芽前应浇一次透水。
4. 香椿矮化措施：控制树势，抑制顶芽，促进侧芽生长。控制主干高度在 3 米以内。
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) 椿芽采收。

栽植第 3 年后采收。采收时间为每年 3 月 1 日至 4 月 1 日，每年可采芽 3 次。当椿芽长到 12cm 至 15cm 就可进行第一次采芽，约 10 至 15 天后又长到 15cm 至 20cm 时可进行第二次采收，摘取上部 15cm 至 20cm，保留基部 2 至 3 片复叶，按同样方法进行第三次采收。采收在早晨日出前或傍晚，采收后 6 小时内必须上市或进入冷链。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：叶面光滑、大小均匀一致、有主芽，嫩芽及叶柄粗壮、色泽鲜亮、呈棕红色。脆嫩多汁、少渣、爽口、味甜、无苦涩味、香味浓郁。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
胡萝卜素 mg/100g ≥	0.3
粗纤维 mg/100g ≤	0.8
氨基酸 g/100g ≥	5.0
水分 mg/100g ≥	85

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：

雷波脐橙质量技术要求

(一) 品种。

纽荷尔、奈维林娜。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 381 m 至 900m，土壤类型为红壤、紫色土、新冲积土；土壤质地为砂土，土质疏松，通透性好；土层厚度 40cm 以上，土壤 pH 值 6 至 8.2，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：以枳、红桔、香橙等为砧木嫁接繁殖。

2. 栽植：春季定植：1月下旬至 2 月下旬萌芽前进行；秋季定植：9 月下旬至 10 月上旬进行；营养袋苗可四季定植。定植密度：每公顷栽植株数 $\leq 1200$  株。

3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施用腐熟有机肥 $\geq 30$  吨。

4. 花果管理：按 $\geq 50$  比 1 的叶果比进行疏花或疏果。

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。

采收时间为每年 11 月 20 日后，以果面全面着色为标准。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实特大、果形美观、皮薄光滑、糖酸比高、鲜甜可口、汁液丰富、具有浓郁蜂蜜味的独特品质。

2. 理化指标：

品种名称	可溶性固形物(%)	总酸量(g/100ml)	固酸比	可食率(%)	果形指数	单果重(g)
纽霍尔	$\geq 13$	0.4~0.6	$\geq 25$	$\geq 73$	$1.1\pm 0.1$	$\geq 300$
奈维林娜	$\geq 11$	0.5~0.7	$\geq 20$	$\geq 71$	$1.1\pm 0.1$	$\geq 330$

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：

稻城藏香猪质量技术要求

(一) 品种。

藏猪。

(二) 饲养条件。

1. 饲养环境：饲养在保护区范围内海拔 2800m 至 3600m 之间的高山地带，该地带内分布大面积草场和青杠林植被，并存在天然泉水资源。

2. 饲养方式：4 月至 9 月牧草生长期，以放牧为主；10 月至翌年 4 月枯草期，以放牧和舍饲相结合方式饲养（半放牧饲养）。

3. 饲料条件：

(1) 放牧饲养期间，以当地天然植被中的青杠籽实、人参果、野生药用植物以及其它本土植物为主要饲料，在半放牧饲养期间，除上述饲料外，补充以青稞、玉米、洋芋、豆类等为主要原料的配合精饲料。

(2) 饲养期：从仔猪出生到商品肉猪出栏的饲养期为 500 至 540 天。

(3) 出栏体重：活体重约 40 kg 至 45kg。

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。

(三) 屠宰条件。

1. 屠宰加工流程：验收→宰前检查→侯宰→淋浴→电麻→吊挂→放血→头部检验→烫毛→脱毛→清洗→燎毛→清洗→体表检验→同步检验→宰后胴体检查→修整→分级→胴体二段冷却排酸→冷分割→真空包装→冷却→装箱→暂存→销售。

2. 脱体质量：全净膛胴体重为 24 kg 至 27 kg，胴体背膘厚度 0.9 cm 至 2.4cm。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 色泽：鲜肉肌肉有光泽、肉色鲜红、均匀，脂肪乳白色，且有透明状；冻肉肌肉有光泽、肉色鲜红或稍暗，脂肪白色。

(2) 组织状态：鲜肉肉皮厚，脂肪层薄，肉质纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；冻肉肉质紧密，有坚韧性，解冻后指压凹陷恢复缓慢。

(3) 粘度：鲜肉外表湿润，不粘手；冻肉外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

(4) 气味：鲜肉具有鲜稻城藏香猪肉固有的气味，无异味；冻肉解冻后具有稻城藏香猪肉固有的气味，无异味。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq$ 18.2%、脂肪含量 $\geq$ 4.91、维生素 B1 $\geq$ 0.069mg/100g、维生素 B2 $\geq$ 0.59mg/100g、谷氨酸 $\geq$ 2.69g/100g、天门冬氨酸 $\geq$ 1.60g/100g、甘氨酸 $\geq$ 0.74g/100g、丙氨酸 $\geq$ 0.97g/100g、钙 $\geq$ 88.3mg/kg、铁 $\geq$ 15.4mg/kg、锌 $\geq$ 27.5mg/kg、镁 $\geq$ 229mg/kg、铜 $\geq$ 0.87mg/kg。

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。