

关于批准对唐县大枣、度尾文旦柚、
蟠桃大姜、威海无花果、小口大枣
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唐县大枣、度尾文旦柚、蟠桃大姜、威海无花果、小口大枣地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对唐县大枣、度尾文旦柚、蟠桃大姜、威海无花果、小口大枣实施地理标志产品保护。

一、唐县大枣

（一）保护范围。

唐县大枣地理标志产品保护范围为河北省唐县倒马关乡、川里镇、黄石口乡、羊角乡、石门乡、军城镇、齐家佐乡、白合镇、迷城乡、大洋乡、北店头乡、雹水乡、都亭乡、罗庄乡、北罗镇、南店头乡、仁厚镇、高昌镇等 18 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

唐县大枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省唐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。唐县大枣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、度尾文旦柚

（一）保护范围。

度尾文旦柚地理标志产品保护范围为福建省仙游县度尾镇和大济镇等 2 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

度尾文旦柚地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省仙游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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。度尾文旦柚的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、蟠桃大姜

（一）保护范围。

蟠桃大姜地理标志产品保护范围为山东省平度市李园街道办事处、城关街道办事处、香店街道办事处、大泽山镇、大田镇、旧店镇、祝沟镇、崔召镇、云山镇、麻兰镇、古岘镇、张戈庄镇、仁兆镇、郭庄镇、南村镇及店子镇等 16 个乡镇街道办现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蟠桃大姜地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省平度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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。蟠桃大姜的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、威海无花果

（一）保护范围。

威海无花果地理标志产品保护范围为山东省威海经济技术开发区崮山镇、泊于镇、皇冠街道办事处、凤林街道办事处、西苑街道办事处等 5 个镇、街道办现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

威海无花果地理标志产品保护范围内的生产者，可向威海经济技术开发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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。威海无花果的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

五、小口大枣

(一) 保护范围。

小口大枣地理标志产品保护范围为甘肃省靖远县石门乡、双龙乡、北湾镇、高湾乡、糜滩乡、三滩乡、平堡乡等7个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

小口大枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向甘肃省靖远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，由国家质检总局公告批准。小口大枣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)。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对唐县大枣、度尾文旦柚、蟠桃大姜、威海无花果、小口大枣实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：1. 唐县大枣质量技术要求
2. 度尾文旦柚质量技术要求
3. 蟠桃大姜质量技术要求
4. 威海无花果质量技术要求
5. 小口大枣质量技术要求

二〇一〇年五月二十四日

附件1:

唐县大枣质量技术要求

(一) 品种。

婆枣。

(二) 立地条件。

海拔≤400米，pH值在6.8至8.5之间，土壤类型：褐土。土壤质地：沙壤，土壤有机质含量≥0.8%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以酸枣为砧木育苗嫁接和根蘖育苗为主。
2. 定植时间和密度：栽植时间春栽3至4月；秋栽10至12月。密度≥56株/667m²(亩)。
3. 整形修剪：以冬季修剪为主，保持树冠通风透光。每公顷结果枝组不低于7860个。
4. 花果管理：幼树结果初期盛花期开甲，盛果期树及时疏花疏果，亩产鲜枣不超过500kg。

(折合干枣 200kg)。

5. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施入不低于 4 万 kg，每公顷每年施入氮肥不高于 60kg。

6. 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) 果实的采收及烘干。

1. 采收时期：9 月下旬至 10 月上旬。

2. 干制方法：自然晾晒或烘干。自然晾晒的厚度≤7cm。

3. 烘干温度范围：预热阶段 4 至 6 小时，温度不得高于 55℃；蒸发阶段 8 至 12 小时，温度不得高于 65℃；干燥完成阶段 6 小时，温度控制在 50℃左右。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果型为长椭圆形，果实饱满、皱缩程度小，果实个大肉厚有弹性、外观紫红艳丽具光泽。

2. 理化指标：单果重≥8.5g；含糖量≥70%；水份≤25%。

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：

度尾文旦柚质量技术要求

(一) 品种。

文旦柚。

(二) 立地条件。

土壤类型红壤，土层厚度≥1 m，有机质含量>1.5 %，pH 值 5.0 至 6.5，地下水位 0.8 m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 苗木培育：以酸柚为砧木进行嫁接繁殖。

2. 定植：定植时间秋植在 10 月至 11 月，春植在 2 月至 3 月。定植密度≤495 株/hm²。

3. 整形修剪：冬剪为主，夏剪为辅，确保树冠通风透光。

4. 施肥：以有机肥为主，年施腐熟有机肥≥3000kg / hm²。

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。

于果皮面积转色≥3/4，即 10 月中旬后分期采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果梨形或高扁圆形，果皮淡黄色，果肉腊黄色、与囊瓣皮易剥离、柔软化渣、甜酸适中、无籽或少籽。

2. 理化指标：可溶性固形物含量≥10.0%，总酸度（以柠檬酸计）≤0.9%，固酸比≥11.1，可食率≥55.0%，单果重 500 克至 1500 克。

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：

蟠桃大姜质量技术要求

(一) 品种。

当地传统农家优良大姜品种。

(二) 立地条件。

保水、保肥力强的壤土或粘壤土，有机质含量≥1%，pH 值 5 至 7，一年以上轮作。

(三) 栽培管理。

1. 选种：选择具备蟠桃大姜特性的姜块肥大、丰满、皮色光亮、肉质新鲜，不干缩、不腐

烂、未受冻，无损伤、无病虫害的健康姜块做种。

2. 定植：4月中旬，播种前选晴天晒姜、困姜2至3天，然后将姜种置于22℃至25℃条件下催芽，待姜芽生长至0.5至1cm时，按芽大小分批播种。10cm地温稳定在15℃以上即可播种，每公顷75000至105000株。
3. 施肥：结合耕翻每公顷施优质有机肥7500kg，硫酸钾复合肥750kg，饼肥1500kg。当姜苗“三股叉”时，结合培土进行追肥，每公顷施豆饼1500kg，硫酸钾复合肥450kg。
4. 收获和贮藏：初霜之前2至3天，是鲜姜的收获期。鲜姜刨出后，去掉茎叶放深窖中贮藏，温度保持在12至13℃，相对湿度≥90%。
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：块大皮薄、色泽黄亮、筋少肉细、辛辣适中、耐贮运。

2. 理化指标：

项目	指 标
粗纤维(g/100g)	≤1.10
水份(%)	≤90
整块单重(g)	≥150

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:

威海无花果质量技术要求

（一）品种。

青皮。

（二）立地条件。

土壤质地为沙土或壤土，土壤pH值5.2至8.1，土壤有机质含量≥1%，土层厚度≥20cm，忌连作。

（三）栽培管理。

1. 育苗：采用扦插育苗。

2. 栽植：

- (1) 栽植时间：春季3月下旬，秋季在9月底至10月初栽植。

- (2) 栽植密度：≤1665株/公顷。

3. 施肥：每年施用复熟有机肥≥22.5吨/公顷。

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）果实采收。

1. 产量控制：≤22.5吨/公顷。

2. 采收时间：为6月下旬至10月下旬。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果实倒圆锥形。果实熟后果皮淡黄绿色，果肉淡紫色，果肋明显，果皮韧度较大，果汁较多，风味甘甜，口感松软，甜而不腻。

2. 理化指标：可溶性固形物含量≥20%，酸度≤0.3%。春果单果重≥70g，秋果单果重≥40g。

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:

小口大枣质量技术要求

(一) 品种。

传统本地大枣。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1300 至 1500m，土壤类型为红壤或黄绵土，质地为沙壤土或中壤土， pH 值 7.2 至 8.0，土壤有机质含量 $\geq 0.6\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用嫁接繁殖，以 1 年生酸枣播种苗作砧木，小口大枣枝条作接穗，春季在酸枣萌芽前用劈接法嫁接。
2. 栽植时间：分为秋植和春植两个时间。秋植在 10 月下旬到 11 月下旬，春植在 3 月下旬到 4 月中旬。
3. 栽植密度：栽植密度 ≤ 1665 株/公顷。
4. 肥、水管理：以有机肥为主 $\geq 15\text{t}/\text{hm}^2$ ，适量追施氮肥 $\leq 1.5\text{t}/\text{hm}^2$ ，干旱时及时进行灌水。
5. 整形修剪：通过定干和短截修剪，以自然圆头形为主，确保树冠通风透光。

(四) 采摘与制干。

1. 采摘时间：采摘时间在 9 月下旬到 10 月上旬。
2. 制干：一般采用自然晾晒法制干。即将采收的鲜枣摊放在通风良好、干净的晒枣场上，将枣均匀地摊放在席子上晾晒，每 m^2 约 40 至 60kg 枣，每隔 2h 翻动 1 次，每日翻动 5 至 6 次，使上下干燥均匀，约经 10 至 15 天，含水量降至 25% 以下，即可分等级贮存。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形为椭圆形，外观紫红色油亮，表皮不褶皱。果实个大肉厚、皮薄核小、味浓，久放不干，耐贮存。
2. 理化指标：果实时单果重 $\geq 9\text{g}$ ，可溶性糖含量 $\geq 58.0\%$ ，可溶性固形物 $\geq 62.0\%$ ，总酸含量 $\geq 0.9\%$ ，可食率 $\geq 92.0\%$ ，出干率 $\geq 42\%$ 。
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。