

2012 年第 91 号

关于批准对麦溪鲤、麦溪鲩、托洞腐竹、灞桥樱桃、户县葡萄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麦溪鲤、麦溪鲩、托洞腐竹、灞桥樱桃、户县葡萄地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准麦溪鲤、麦溪鲩、托洞腐竹、灞桥樱桃、户县葡萄为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、麦溪鲤

(一) 产地范围。

麦溪鲤产地范围为广东省高要市大湾镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

麦溪鲤产地范围内的生产者，可向广东省高要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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。麦溪鲤的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、麦溪鲩

(一) 产地范围。

麦溪鲩产地范围为广东省高要市大湾镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

麦溪鲩产地范围内的生产者，可向广东省高要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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。麦溪鲩的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、托洞腐竹

(一) 产地范围。

托洞腐竹产地范围为广东省云安县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

托洞腐竹产地范围内的生产者，可向广东省云安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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。托洞腐竹的法定检测机构由广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、灞桥樱桃

(一) 产地范围。

灞桥樱桃产地范围为陕西省西安市灞桥区狄寨街道、席王街道、洪庆街道 3 个街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

灞桥樱桃产地范围内的生产者，可向陕西省西安市灞桥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，经陕西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。灞桥樱桃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、户县葡萄

(一) 产地范围。

户县葡萄产地范围为陕西省户县草堂镇、庞光镇、石井镇、天桥镇、蒋村镇5个镇及太平旅游区管委会现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

户县葡萄产地范围内的生产者，可向陕西省户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，报国家质检总局核准后予以公告。户县葡萄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)。

特此公告。

附件：1. 麦溪鲤质量技术要求

2. 麦溪鲩质量技术要求

3. 托洞腐竹质量技术要求

4. 灞桥樱桃质量技术要求

5. 户县葡萄质量技术要求

二〇一二年六月二十一日

附件1：

麦溪鲤质量技术要求

一、种源

鲤鱼(Cyprinus carpio)。

二、环境条件

1. 水源：来源于产地范围内的山泉水或西江水。

2. 水质要求: pH 值为 5.5 至 6.5, 水溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$, 塘底土质为高岭土, 水深 1.6 m 至 1.8 m。

三、养殖

1. 放养要求: 鱼种放养规格为 100g/尾至 150g/尾, 放养密度 1500 尾/公顷至 2250 尾/公顷。

2. 生产方式: 采取种养相间的生产方式, 先在塘内种植小荸荠和撒播稻种, 5 月待稻禾开花后放鱼养殖。

3. 投饲与管理: 5 月份鱼种下塘后主要以稻禾花及水底的小荸荠为食; 8 月份增投稻谷、小麦、玉米。

4. 捕捞: 捕捞季节为每年的秋冬季节, 捕捞规格为 0.8kg/尾至 1.0 kg/尾。

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: 背高腹圆, 口感鲜香, 肉质嫩滑、少有土腥味, 肥而不腻。

2. 理化指标: 粗脂肪含量 5.0%至 8.0%, 粗蛋白 $\geq 13\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求: 产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

麦溪鲩质量技术要求

一、种源

草鱼(*Ctenopharyngodon idellus*)。

二、环境条件

1. 水源: 来源于产地范围内的山泉水或西江水。

2. 水质要求: pH 值为 5.5 至 6.5, 水溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$, 塘底土质为高岭土, 水深 1.6 m 至 1.8 m。

三、养殖技术

1. 放养要求: 放养规格为 0.5kg/尾至 1.0kg/尾, 放养密度 300 尾/公顷至 450 尾/公顷。

2. 生产方式: 采取种养相间的生产方式, 3 月份先在塘内种植小荸荠和撒播稻种, 5 月待稻禾开花后放鱼养殖。

3. 投饲与管理: 5 月份鱼种下塘后主要以稻禾花及水底的小荸荠为食; 8 月份增投稻谷、小麦、玉米。

4. 捕捞: 捕捞季节为每年的秋冬季节, 捕捞规格 $\geq 3\text{kg/尾}$ 。

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: 全身呈粉白色, 口感甘香、肉质嫩滑, 无腥味。

2. 理化指标: 粗脂肪含量 3.5%至 6.5%, 粗蛋白 $\geq 15\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求: 产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 3:

托洞腐竹质量技术要求

一、主要原辅料

1. 大豆: 产自产地范围内的大豆, 蛋白质含量 $\geq 40\%$, 贮藏期不超过一年。
2. 生产用水: 产地范围内大云雾山的山泉水, 水质符合国家饮用水标准。

二、加工工艺流程

大豆→去皮→浸泡→磨浆→煮浆→滤浆→手工提取腐竹→干燥→包装。

三、加工要点

1. 浸泡：常温浸泡，春秋季节浸泡时间 5 至 6 小时，夏季 3 至 4 小时，冬季 7 至 8 小时，浸泡至无硬心。
2. 磨浆：采用石磨磨浆，用水量为干豆重量的 8 至 10 倍。
3. 煮浆：常压下煮沸 3 至 10 分钟。
4. 手工提取腐竹：用平底锅加热浆液到 75℃至 90℃，每 25 至 35 分钟手工提取油皮一次，并挂在竹竿上。
5. 干燥：把上竿的湿腐竹置于阳光直射、通风良好的专用场地自然晾晒 10 至 15 小时，或送烘干房在 50℃至 60℃条件下烘干 4 至 7 小时。

四、质量特色

1. 感官特色：呈浅黄色或黄白玉色，枝条状或片状，具有腐竹特有的风味和豆香味，熟后爽口柔滑，脂香浓郁，久煮不烂。
2. 理化指标：水份 $\leq 10\%$ ，蛋白质 $\geq 46\%$ 。
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：

灞桥樱桃质量技术要求

一、立地条件

土壤质地为砂壤土或黄壤土，土层厚度 ≥ 50 厘米，土壤 pH 值为 7 至 8，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。

二、栽培管理

1. 品种：早大果、美早、红灯、先锋、岱红、拉宾斯。
2. 苗木繁育：采用矮化砧木或乔化砧木嫁接繁殖。
3. 栽植密度：矮化砧木每公顷 ≤ 1250 株，半矮化砧木每公顷 ≤ 999 株，乔化砧木每公顷 ≤ 500 株。
4. 肥水管理：以有机肥为主，每公顷施腐熟有机肥不少于 30 吨。
5. 整形修剪：整形修剪原则是夏剪为主、冬夏剪相结合，保持合理树形以及各类枝条的长势级差，确保树体内部、株间、行间通风透光。
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。

三、果实采收

品种	采收时期	指标
早大果	5月上旬至5月中旬	果面鲜红至浓红色
美早	5月上旬	果面鲜红色
红灯	5月上中旬	果皮鲜红色
先锋	5月中旬	果面紫红色
岱红	5月中旬	果皮鲜红色
拉宾斯	5月中下旬	果面紫红色

四、质量特色

1. 感官特色：果个大，果形端正，果面色泽鲜艳，果肉细嫩多汁、风味浓郁、酸甜适度，果实硬度适中。

2. 理化指标：

品种	可溶性固形（%）	单果重（克）	总酸量（可滴定酸）（%）
早大果	≥15	≥9.5	≤0.8
美早	≥16	≥8.0	
红灯	≥17	≥9.5	
先锋	≥16	≥8.0	
岱红	≥17	≥9.5	
拉宾斯	≥17	≥8.0	

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：

户县葡萄质量技术要求

一、品种

户太系列品种。

二、立地条件

土壤类型为山前洪积扇土与砾石混合土壤，地下水位在 1 米以下，土壤 pH 值 6.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 苗木培育：扦插繁殖。
2. 栽培方式：篱架栽培，栽培密度不大于 2400 株/公顷。
3. 花果管理：通过花穗整形和疏果粒，每穗粒数控制在 40 至 60 粒。不多于三茬果，每茬果每 666.7 平方米（亩）产量不大于 1000kg。
4. 施肥：每年每 666.7 平方米（亩）施用有机肥基肥不少于 3 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

葡萄颜色为紫红或紫黑颜色，可溶性固形物达到 18%后方可采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果穗整齐，果粉厚，果皮中厚，顶端紫黑色，尾部紫红色，果肉细脆，无肉囊，酸甜可口，有独特的拐枣香味。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 18\%$ ，总酸 0.45%至 0.50%。
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。