

2014 年第 136 号

质检总局关于批准对古荣糌粑等产品实施

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古荣糌粑、盐井葡萄酒、尼木藏香（吞巴藏香）、林芝灵芝、林芝天麻、索多西辣椒酱、岗巴羊、隆子黑青稞 8 个地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、古荣糌粑

（一）产地范围。

古荣糌粑产地范围为西藏自治区堆龙德庆县古荣乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

古荣糌粑产地范围内的生产者，可向西藏自治区拉萨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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。古荣糌粑的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、盐井葡萄酒

（一）产地范围。

盐井葡萄酒产地范围为西藏自治区芒康县木许乡、曲孜卡乡、纳西乡共 3 个乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

盐井葡萄酒产地范围内的生产者，可向西藏自治区昌都地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。盐井葡萄酒的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、尼木藏香（吞巴藏香）

（一）产地范围。

尼木藏香（吞巴藏香）产地范围为西藏自治区尼木县吞巴乡、塔荣镇、普松乡现辖行政区大部分区域，北纬 29.300°至 29.517°，东经 90.151°至 90.362°。

（二）专用标志使用。

尼木藏香（吞巴藏香）产地范围内的生产者，可向西藏自治区拉萨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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。尼木藏香（吞巴藏香）的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、林芝灵芝

（一）产地范围。

林芝灵芝产地范围为西藏自治区林芝地区林芝县、米林县、工布江达县、波密县、察隅县、朗县、墨脱县共 7 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

林芝灵芝产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。林芝灵芝的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、林芝天麻

（一）产地范围。

林芝天麻产地范围为西藏自治区林芝地区林芝县、米林县、工布江达县、波密县、察隅县、朗县共 6 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

林芝天麻产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。林芝天麻的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

六、索多西辣椒酱

（一）产地范围。

索多西辣椒酱产地范围为西藏自治区芒康县索多西乡、朱巴龙乡、如美镇、纳西乡、曲孜卡乡、木许乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

索多西辣椒酱产地范围内的生产者，可向西藏自治区昌都地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。索多西辣椒酱的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 6）。

七、岗巴羊

（一）产地范围。

岗巴羊产地范围为西藏自治区岗巴县岗巴镇、龙中乡、昌龙乡、直克乡、孔玛乡共 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岗巴羊产地范围内的生产者，可向西藏自治区日喀则地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准

后予以公告。岗巴羊的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 7）。

八、隆子黑青稞

（一）产地范围。

隆子黑青稞产地范围为西藏自治区隆子县隆子镇、日当镇、热荣乡、加玉乡、列麦乡、斗玉乡、三林乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

隆子黑青稞产地范围内的生产者，可向西藏自治区山南地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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。隆子黑青稞的检测机构由西藏自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件 8）。

特此公告。

附件：1. 古荣糌粑质量技术要求

2. 盐井葡萄酒质量技术要求

3. 尼木藏香（吞巴藏香）质量技术要求

4. 林芝灵芝质量技术要求

5. 林芝天麻质量技术要求

6. 索多西辣椒酱质量技术要求

7. 岗巴羊质量技术要求

8. 隆子黑青稞质量技术要求

质检总局

2014 年 12 月 11 日

附件 1

古荣糌粑质量技术要求

一、原料要求

1. 产地范围：西藏自治区堆龙德庆县古荣乡、马乡、德庆乡、乃琼镇。

2. 品种：“藏青 320”等白青稞品种

3. 栽培管理：

(1) 立地条件：产地范围内海拔 3600m 至 4200m，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

(2) 播种：播种时间为每年 3 月上旬至 4 月上旬，播种量 $\leq 350\text{kg/公顷}$ 。

(3) 施肥：每年施用农家肥 $\geq 7\text{t/公顷}$ 。

(4) 收获：9月上旬至10月上旬收获。

4. **品质要求：**干粒重48g至52g，水分含量（晒干后） $\leq 12\%$ 。
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。

二、加工

1. **工艺流程：**原料→清杂→润麦→熟化→磨粉→成品→包装→储存。

2. **加工要点：**

1) 润麦：使原料中水分含量达到14%至16%。

2) 熟化：炒制温度为 380°C 至 420°C 。

3) 磨粉：采用传统古法水磨磨粉。

四、质量特色

1. **感官特征：**颜色为灰白色，粉末状，色泽均匀一致，具有独特的青稞麦香味，口感香甜。
2. **理化指标：**水分 $\leq 7.4\%$ ，粗蛋白 $\geq 10\%$ ，粗脂肪 $\geq 2\%$ 。
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 2

盐井葡萄酒质量技术要求

一、品种

黑珍珠、赤霞珠、蛇龙珠、美乐。

二、立地条件

产地范围内海拔 2200m 至 2600m，土壤质地为砂壤，pH 值 6.0 至 7.0，土层厚度 $\geq 0.5\text{m}$ 。

三、栽培

1. 种苗：扦插或嫁接繁育。

2. 架式和树形：

(1) 架式：单篱架或“V”型架。

(2) 树形：单干双臂或单干单臂。

3. 水肥管理：

(1) 施肥管理：只使用有机肥，葡萄采收后至冬灌前施入。基肥每亩不少于 3m^3 。

(2) 灌溉管理：花期及采收前 30 天禁止灌水。

4. 采收：8月下旬以后，葡萄含糖量 $\geq 210\text{g/L}$ 。选晴天早晨8点至11点采收。采收后24小时内必须进行加工处理。

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、工艺流程

1. 干红葡萄酒:原料采收→除梗破碎→装罐→添加辅料→发酵→皮渣分离及压榨→陈酿→灌装（包装）。

2. 冰红葡萄酒： 采摘自然冰冻葡萄（ -7°C 下结冰采收）→低温状态下压榨→低温发酵→中止发酵→陈酿→下胶→过滤→冷冻→过滤除菌→灌装（包装）。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 干红葡萄酒：澄清透明，色泽深，香气浓郁，口感饱满，回味悠长。

(2) 冰红葡萄酒：澄清透明，色泽深，香气优雅，酒体丰满，回味悠长。

2. 理化指标：

项目	指标
干浸出物/（g/l） \geq	21.0
酒精度（20℃）/（%vol） \geq	12.0
总二氧化硫含量/（mg/l） \leq	100
冰红糖度/（g/L） \geq	150

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

尼木藏香（吞巴藏香）质量技术要求

一、原辅料：

1. 原料：柏木、榆树皮、水。水必须使用吞巴河水。
2. 配料：藏木香、藏红花、麝香、白檀香、红檀香、紫檀香、沉香、豆蔻、甘松、冰片、没药等植物。藏木香必须使用产自产地范围内的。

二、制作工艺

1. 工艺流程：选料、浸泡、去皮→水车研磨→香砖→加香料揉搓→成型→晾晒→成品→包装储藏。

2. 工艺要点：

(1) 研磨：将木段放入水中浸泡 2 天至 3 天后去皮后研磨成木泥。研磨必须采用当地水车研磨工艺。木泥含水量 $\geq 45\%$ 。

(2) 香料配制：原料包括香草、沉香、豆蔻、甘松、冰片等。手工制作：香砖与香料比例为 3:1.3 至 1.6；机器制作：香砖与香料比例为 3:1.8 至 2.1。

(3) 成型：

①线香：打孔牛角挤压成型。

②塔香：磨具挤塑成型。

③粉末香：香砖研磨粉碎。

(4) 晾晒：采用自然晾晒至水分含量 $\leq 15\%$ 。

三、质量特色

1. 感官特色：颜色为土黄色、黑色、红色。形状分为条状、塔状及粉末状。气味呈现出幽婉、厚醇、清扬、高亢、触鼻清香、悠扬、甘甜的脂木香。

2. 理化指标：线香长度 $\leq 50\text{cm}$ ，直径 $\leq 4\text{mm}$ ；塔香高度 $\leq 5\text{cm}$ ，直径 $\leq 1\text{cm}$ 。成品藏香必须含有柏木醇、2-茨酮、丁香酚、无羁萜、表木栓醇成分。

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

一、品种

白肉灵芝。

二、立地条件

产地范围内海拔 1200m 至 3500m，硬杂木林，土壤类型为森林棕壤土，土壤质地为砂土或砂性中壤土，有机质含量 $\geq 4.0\%$ ，pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽植管理

1. 菌种制作与驯化：采集野生灵芝子实体，分离菌丝体，培育。按食用菌及药用菌种生产常规，进行一至三级菌种培养。第三级菌种直接用于生产。种植驯化：取三级菌种种植，出菇，观察选优，重复原种选育步骤，获得驯化种，保存。

2. 种植与管理：土壤厚度必须在 30 cm 以上，在土壤中加入一定量的腐殖质，摆放处理好的菌袋，每袋间隔 10 cm。分三次覆土，两次浇水，第三次覆土后不浇水，地面遮荫，覆盖物应高于床面 25 cm 至 30 cm。3 月至 5 月种植，当年可采收两次；7 月至 8 月种植，可采收一次。

3. 适种环境：野生品主要生长于枯腐的阔叶树上。栽培品以当地的木屑为培养基。温度范围为 10℃至 30℃，空气相对湿度 80%以下，土壤含水量 50%至 65%，pH 值 5.5 至 7.0 中性偏酸的土壤中。

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、采收与加工

待菌盖边缘白色渐变至宽度小于 0.5cm 时采收，在荫凉的地方晾晒至水分 \leq 17%。

五、质量特色

1. 感官特色：菌柄较短，呈黑红色，有漆状光亮，菌柄内为白色海绵状；菌盖呈圆形状，表面红色或深红色，边缘色略淡，中心未喷粉前有漆状光亮，外围为白色，喷粉后菌盖被孢子粉覆盖，无光泽，淡黄色。

2. 理化指标：

野生品及栽培品：灵芝粗多糖含量 \geq 1%，灵芝三萜 \geq 1.5%，腺苷 \geq 7.2%。

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 5

林芝天麻质量技术要求

一、品种

乌天麻。

二、立地条件

产地范围内海拔 1800m 至 3500m，土壤类型为森林棕壤土，土壤质地为砂土或砂性中壤土，有机质含量 $\geq 4.0\%$ ，pH 值 5 至 6.5。

三、栽植管理

1. 蜜环菌、萌发菌及菌材的准备：按食用菌及药用菌菌种生产常规，进行一至三级菌种培养。第三级菌种直接用于生产，分为春季和秋季两个时段，春季培育为 1 月底前；秋季培育时间为 7 月至 8 月底前。取阔叶树枝桠（直径 2.5cm 至 10cm），锯成长 40 cm 至 60 cm 的木段做菌材。

2. 麻种繁育：3 月份采集野生的箭麻(当地种为乌天麻)作为母种，经人工有性繁育，用长度 2cm 至 10cm、直径 0.8cm 至 1.5cm 作种麻。米麻需再培育一年方可作为种麻。

3. 种植：

(1) 种植时间：冬季 10 月至 11 月种植，春季 3 月至 4 月上旬清明以前种植。

(2) 种植要求：当菌材上的蜜环菌长出多条菌索，长度达 10 cm 时即可种植。

4. 适种环境：温度范围 10℃至 30℃，最适温度 20℃至 25℃，空气湿度 80%以下，土壤含水量 40%至 60%，pH 值 5 至 6.5。

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：天麻采收分春季（3 月）和冬季（11 月）两个时段。

(2) 加工要求：将采挖的天麻洗净，蒸、煮约 3 分钟至 5 分钟，取出后晾晒至干透。

五、质量特色

1. 感官特色：椭圆形，表面浅乌色，浅色断续环状点突出，环间距较短，肉质硬，断面褐色偏白。

2. 理化指标：天麻素含量 $\geq 0.72\%$ ，天麻多糖 $\geq 20.0\%$ 。

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 6

索多西辣椒酱质量技术要求

一、原料要求

1. 品种：当地辣椒品种。

2. 立地条件：产地范围内海拔 2200m 至 2600m，土壤类型为亚高山深林土，呈弱酸性，土壤 pH 值在 6.5 左右。

3. 栽培要求：使用牦牛粪，羊粪等有机肥，不使用任何农药化肥。
4. 采摘：采摘时间为每年的 9 月下旬至 10 月中旬，要求其色泽红亮、肉头饱满。
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。

二、主要辅料要求

清油：选用芒康县现辖行政区域内生产的优质菜籽油。

三、生产工艺流程

选料→清洗→甩干→粉碎→装坛→发酵→分装。

四、工艺要求

1. 选料：选用保护区范围内肉质较厚，组织致密，粗纤维少，新鲜饱满的辣椒。
2. 粉碎：粉碎至粒径为 3 mm 至 5mm。
3. 装坛：将辣椒粒、植物油等原辅料按一定比例搅拌均匀，装入土陶坛密封。
4. 发酵：将密封后的土陶坛放置于阴凉处发酵，发酵时间不低于 8 个月，最佳发酵时间为 2 年。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽鲜红，气味鲜辣但不刺鼻，口感香辣不燥。
2. 理化指标：

项目	指标
总酸, g/100g ≤	1.5
固形物, g/100g ≤	70
盐分, g/100g ≤	15
辣椒素, % ≤	0.3
氨基酸, % ≤	0.20

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 7

岗巴羊质量技术要求

一、品种

西藏绵羊（当地品系）。

二、饲养条件

1. 饲养环境及饲料条件：

(1) 饲养环境：产地范围内海拔 4300m 至 6800m，地形和地貌复杂，垂直地带性和区域性分布明显，植被多样，品种丰富，分布牧草有矮生嵩草和高山嵩草、矮火绒草、

毛茛、龙胆、羊茅、紫花针茅、锦鸡儿、狼毒、蒲公英、紫云英、萎陵菜、金腊梅、固砂草、青藏苔草、黄芪、棘豆、紫花苜蓿、披碱草等高山植物及雪莲等珍贵药用植物。饮水来源于海拔 5000m 以上的冰川积雪融水或泉水。

(2) 饲料：以天然植被为主要饲料。本地产优质干草、青稞籽实及秸秆等为补充料。

2. 饲养方式：暖季放牧，冷季放牧加舍饲。

3. 圈舍条件：双坡半开放式圈舍，饲养密度 1 只/m²。

4. 饲养管理：

(1) 去势：羔羊 60 日龄至 70 日龄断奶，断奶后的公羊不宜作种用的，及时去势育肥。去势后，对羔羊加强护理。

(2) 冷季饲养管理：12 月至次年 4 月期间，每天放牧 4 至 6 小时，归牧后补青干草、精料。

(3) 暖季饲养管理：5 月至 11 月期间，每天放牧 8 小时至 10 小时。

(4) 出栏标准：羯羊出栏年龄 24 月龄至 36 月龄，体重范围 25 kg 至 35kg。

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。

三、屠宰加工

1. 羊源标准：产自产地范围内符合出栏标准的健康羊只。

2. 屠宰工艺：按当地传统工艺或现代工艺屠宰，手工剥皮。

3. 保存：宰后在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时，在-35℃下速冻 12 至 16 小时后，在-18℃至-21℃下冷冻保存。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体羊：成年羊体格中等，眼大微突出，鼻梁稍隆起，耳直往前略微下垂。具有“腿短肚大”的外形特征。体躯毛色主要为白色，头部、眼周围和两颊有褐色、黑色、棕色斑块或斑点。两耳、嘴端、四肢下部也有类似的色斑。少数颈部和体躯杂色。尾长下垂，属脂尾型，上宽下尖。公羊大多有螺旋形大角，角尖大多向外延伸。母羊大多无角或小角。

(2) 羊肉：肌肉颜色浅红至深红，脂肪和肌肉分层明显，脂肪呈乳白色至浅黄色。肉质细嫩、味道鲜美、无膻味。

2. 理化指标：

(1) 活体羊：体重 25 kg 至 35kg。

(2) 羊肉：各部肌肉蛋白含量 $\geq 20\%$ ，脂肪含量 $\leq 8.22\%$ ；胆固醇 $\leq 74.4\text{mg/kg}$ 。

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 8

隆子黑青稞质量技术要求

一、品种

当地黑青稞品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 3800 m 至 4200m，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，有效耕作层厚度 $\geq 20\text{ cm}$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 种子要求：种子纯度 $\geq 95\%$ ，净度 $\geq 96\%$ ，发芽率 $\geq 87\%$ 。

2. 播种：

(1) 播种时间：每年 2 月下旬至 3 月中旬。

(2) 播种量： $\leq 300\text{kg/公顷}$ 。

3. 施肥：每年施用农家肥 $\geq 27\text{t/公顷}$ 。

4. 收获：在蜡熟末期收获，具体时间为 8 月下旬至 9 月上旬。

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、加工和贮存

打场→扬尘→包装→入库。

五、质量特色

1. 感官特色：籽粒外皮紫色或紫黑色，形状为椭圆形或菱形。
2. 理化指标：干粒重 48g 至 52g，黄酮类化合物 0.17%至 0.2%。
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。