

## 2008 年第 140 号

### 关于批准对长兴吊瓜籽、浦城薏米、西峡香菇、 两当狼牙蜜、哈密瓜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长兴吊瓜籽、浦城薏米、西峡香菇、两当狼牙蜜、哈密瓜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对长兴吊瓜籽、浦城薏米、西峡香菇、两当狼牙蜜、哈密瓜实施地理标志产品保护。

#### 一、长兴吊瓜籽

##### (一) 保护范围。

长兴吊瓜籽地理标志产品保护范围为浙江省长兴县现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

长兴吊瓜籽地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省长兴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，由国家质检总局公告批准。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、浦城薏米

##### (一) 保护范围。

浦城薏米地理标志产品保护范围为福建省浦城县现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

浦城薏米地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省浦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，由国家质检总局公告批准。

##### (三) 质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、西峡香菇

##### (一) 保护范围。

西峡香菇地理标志产品保护范围为河南省西峡县丹水镇、田关乡、阳城乡、回村镇、五里桥镇、丁河镇、重阳乡、西坪镇、寨根乡、桑坪镇、石界河乡、米坪镇、军马河乡、双龙镇、二狼坪乡等 15 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

西峡香菇地理标志产品保护范围内的生产者，可向南阳出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

##### (三) 质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、两当狼牙蜜

##### (一) 保护范围。

两当狼牙蜜地理标志产品保护范围为甘肃省两当县城关镇、金洞乡、鱼池乡、显龙乡、杨店乡、左家乡、西坡镇、兴化乡、站儿巷镇、泰山乡、云屏乡、张家乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

两当狼牙蜜地理标志产品保护范围内的生产者，可向甘肃省两当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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

## **五、哈密瓜**

(一) 保护范围。

哈密瓜地理标志产品保护范围为新疆维吾尔自治区哈密市所辖行政区域，具体为东起骆驼圈子，西至柳树泉农场；北起水管处园艺场，南至南湖乡，位于哈密盆地中部，地理坐标为东经 90°08'至 96°23'，北纬 40°43'至 43°43'，东西长 150 公里，南北宽 35 公里的狭长地带；伊吾县所辖行政区域，具体为伊吾河下游淖毛湖区域(含下马崖、苇子峡)，东起下马崖阿热买力村，西至淖毛湖开发区，北起长城公司，南至苇子峡乔尔乔村，地理坐标为东经 94°32'至 95°00'，北纬 43°00'至 43°50'；巴里坤县所辖行政区域，具体为三塘湖乡区域，东起岔哈泉村，西至下湖村，北起下湖村，南至上湖村，位于城东北 74 公里处，地理坐标为东经 93°09'至 94°49'，北纬 43°50'至 45°43'；吐鲁番市所辖行政区域，具体为东起二堡乡的火焰山村，西至艾丁湖乡的也木西村、大庄子村、西然木村、亚尔乡的西沟村、交河古城以东，北起胜金乡幸福村、红星村、红柳河园艺场的一碗泉以南，南至恰特卡勒乡的曙光村，艾丁湖乡的红星渠以北；兵团农十三师 221 团东起交河古城，西至大旱沟，北起 312 国道，南至艾丁湖，地理坐标为东经 87°65'至 90°10'，北纬 42°30'至 43°13'；鄯善县所辖行政区域，具体为东起七克台镇的亚坎村，西至 312 国道和吐峪沟乡与二堡乡的交界处，北起天山脚下的柯柯亚村，南至迪坎乡的迪坎村，地理坐标为东经 89°29'至 89°54'，北纬 42°31'至 42°47'；托克逊县所辖行政区域，具体为东起郭勒布依乡红山村，西至阿拉沟，北起 312 国道，南至觉罗塔克山以北，地理坐标为东经 87°14'至 89°14'，北纬 41°21'至 43°18'。

(二) 专用标志使用。

哈密瓜地理标志产品保护范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治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，由国家质检总局公告批准。

(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长兴吊瓜籽、浦城薏米、西峡香菇、两当狼牙蜜、哈密瓜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 长兴吊瓜籽质量技术要求  
2. 浦城薏米质量技术要求  
3. 西峡香菇质量技术要求  
4. 两当狼牙蜜质量技术要求  
5. 哈密瓜质量技术要求

二〇〇八年十二月二十四日

附件 1:

### 长兴吊瓜籽质量技术要求

#### (一) 立地条件。

选择生态条件良好、无污染源的农业生产区域，土壤类型为红黄壤或山冲砂质壤土，有机质含量 $\geq 2.2\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

#### (二) 苗木繁育。

选用座果早、结果率高、果大、籽多、粒重、品质好、抗病虫的品系。选取充分成熟、无病虫的种子作繁殖用种，繁育大田种植的种根。

#### (三) 栽培管理。

1. 大田种植技术:土壤解冻至种根萌芽前进行种植，选定无病虫危害的种根，种前消毒杀菌。种植密度：大田生产为每  $666.7\text{m}^2$

(亩) 种植 50 至 60 株，一般三年后，实行棚内轮作，将种根挖出，重新种植一次。

2. 引蔓与整枝：出苗后，每株留 1 枝至 2 枝健壮芽作主茎，除去多余的芽及主茎基部的侧芽。主茎长至 1.5m 时及时摘芯，留 3 枝至 4 枝侧枝。现蕾期摘芯以促进花蕾发育，提高座果率；果实膨大期剪去座果节位的侧枝和未座果的徒长枝。

3. 雄株与授粉:雄株栽种在定植轮的侧面，采用多蔓整枝不施肥的办法控制生长，生长高度控制在 2m 以内。一般是自然授粉，也可在清晨 6 时至 7 时采用喷花粉雾的方法进行人工授粉。

#### 4. 肥料使用:

(1) 基肥：定期前半个月在开好的定植穴中施入基肥。每  $666.7\text{m}^2$  施腐熟畜肥不少于 1000kg、腐熟饼肥不少于 30kg、磷肥不少于 50kg、复合肥 5kg 至 8kg、硼肥不少于 0.5kg。施后用土将肥料与种根隔开。

(2) 追肥使用：现蕾期巧施促花肥，一般在 5 月底，可每 666.7m<sup>2</sup> 施复合肥 4kg 至 5kg；开花座果 15 天时，结合整枝施膨瓜肥，挂一期果，施一次肥，一般全年需 3 次。每 666.7m<sup>2</sup> 施复合肥 5kg 至 10kg 加尿素 5kg 至 10kg。

5. 采摘与清洗：果实表面转成橙黄色时即可分批采摘。摘后扒开瓜皮，挖出瓜瓢和种子用清水漂洗，洗出种子，晒干。

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) 加工。

1. 工艺流程：吊瓜籽→筛选→分级→初烘→炒制→冷却→包装→检验→入库。

#### 2. 工艺要求：

(1) 清理与分级：吊瓜采摘后及时仔细清洗，洗净吊瓜籽外的瓢和种子包膜，然后对洗净的瓜子进行清理，清理工作主要分三步，一是用清水将白子、空壳漂浮干净。二是晒干后，过风车，除去灰分和较轻杂质。三是对吊瓜籽进行清理筛选，重点清除外来杂质及非完整籽，达到吊瓜籽分级的质量要求。

(2) 初烘与炒制：先将炒制锅预热，锅内温度控持在 60℃，将瓜子倒入锅中进行初烘，要求不断翻动，受热均匀，直到有香味为止。初烘后，将炒制锅加热，锅内温度控制 150℃，对吊瓜籽进行炒制加工，加工时根据配方要求加入不同的调味品，调味品也可配成水汁，待调味品被吸收后，皮色转成棕黄色时起锅。

(3) 冷却与包装：吊瓜籽炒好后，薄摊在竹匾内，摊籽厚度不超过 1cm，摊凉时要不断翻动，使瓜子内的热量尽快散去，让瓜子在 20 分钟内回到常温。摊凉后，将炒制后的瓜子按不同规格进行包装。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：呈扁平卵状椭圆形，长 12mm 至 18mm，宽 6mm 至 10mm，厚约 4mm 至 6mm，外壳浅棕色及棕褐色，壳薄而坚硬光滑，近边缘处有一圈棱线，籽仁呈黄白色，富油性，籽粒大小均匀、颗粒饱满，干粒重在 200g 至 260g 之间。具有固有的香味、滋味，具备壳薄、仁肥、质脆、香浓、味甘、口感好的特色。

2. 理化指标：纯仁率 55%以上，水分含量 6%以下，脂肪酸总量 58%以上，其中不饱和脂肪酸 48%以上、饱和脂肪酸含量 10%以下，氨基酸总含量 29%以上。

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：

### 浦城薏米质量技术要求

#### (一) 品种。

白壳种。

## (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 300 m 至 800 m，土壤为红壤、暗红壤、黄红壤的丘陵地和山地，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 5.0 至 6.8。

## (三) 栽培技术。

1. 整地：冬前每公顷施足 20000 kg 至 30000kg 有机基肥，深耕 20cm 至 30cm。

2. 种植方式：

(1) 播种期：5 月中上旬。

(2) 种子消毒：播种前种子消毒。

(3) 播种：挖穴点播，穴深 5cm 至 7cm，每穴 3 至 4 粒，每公顷植株 $\leq 50000$  株，用拌有人畜尿、钙镁磷的火灰土覆盖与地平。

3. 田间管理：

(1) 间苗补苗：幼苗 2 片至 3 片真叶时进行间苗补苗，每穴留苗 2 株至 3 株。

(2) 中耕：植株未封行时，适时中耕 2 次至 3 次。

(3) 施肥：视苗情追施有机肥为主，限量施用化肥。

4. 人工辅助授粉：于盛花期的上午 10 时至 12 时，实行人工辅助授粉。

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：当 80 %籽粒成熟时，连秆收割、脱粒。晒干至含水量 $\leq 14.0\%$ ，扬净包装贮藏。

2. 加工:加工前，翻晒薏米谷，堆仓自然回潮至含水量 12.0%至 14.0%。

## (五) 质量特色。

1. 感官特色：色白、饱满、圆润，腹沟深宽，有一定粉性；煮后糯软、粘香、细腻、软滑、气馨甘爽。呈现浦城薏米特有的“糯、甘、稠”等品质特征。

2. 理化指标：

| 项目           | 指标   |
|--------------|------|
| 水分， % ≤      | 14.0 |
| 不完善粒， % ≤    | 4.0  |
| 黄粒米， % ≤     | 1.5  |
| 蛋白质， % ≥     | 13.7 |
| 脂肪， % ≥      | 5.8  |
| 亮氨酸， g/kg ≥  | 19.0 |
| 苯丙氨酸， g/kg ≥ | 6.9  |
| 苏氨酸， g/kg ≥  | 3.0  |
| 精氨酸， g/kg ≥  | 5.0  |
| 丝氨酸， g/kg ≥  | 6.0  |
| 钙， mg/kg ≥   | 85.0 |
| 锌， mg/kg ≥   | 18.0 |

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 3：

西峡香菇质量技术要求

（一）菌种。

9608 等优质香菇菌种的 1、2、3 级菌种。

（二）立体条件。

保护区范围内海拔 200m 至 800m。

（三）原料要求。

1. 主料：为壳斗科的麻栎属、青冈属和桦科的桦木属的木屑。木屑直径 3mm 至 8mm，鲜木屑含水量 40%以下、干木屑含水量 13%以下，无霉烂、腐朽、污染。

2. 辅料：

（1）麦麸：无霉变、结块、污染，含水量 13%以下。

（2）白砂糖：食用菌糖。

（3）石膏：生、熟均可，色白，无杂质。

（四）栽培管理。

1. 拌料、装袋：

（1）栽培期：2 至 4 月生产栽培。

（2）配方：木屑 78%至 80%、麦麸 18%至 20%、糖 0.8%至 1%、石膏 1%的比例，把料拌匀，兑水至含水量 58%至 60%。pH 值 5 至 7。

（3）装袋：松紧适中、每袋干料 1.3 kg 至 1.5kg，栽培袋湿重 3 至 3.3kg。

2. 常压灭菌：料温整体达到 100℃后，保持 18 个小时以上。

3. 接种：料温下降到 28℃以下时，在无菌条件下接种。

4. 发菌：发菌需 45d 至 50d，保持发菌室干净、干燥、暗光、通风，温度维持在 20℃至 25℃，适当刺孔增氧，注意散堆降温。
5. 越夏管理：越夏场地通风向阳、地势高燥、水源洁净、周边环境干净、整洁、无污染。
6. 棚架环境要求及进棚管理：外棚四周要比内架宽出 2 米，遮阴网不少于二层，层间有 35cm 至 40cm 间距。遮阴度 60%至 70%，温度在 28℃以下，湿度 75%至 80%，通风良好。自然转色，自然养菌，不随意翻动。150 天至 180 天。
7. 出菇管理：气温稳定在 20℃以下，10 月中下旬以后催菇。菌袋含水量在原袋重的 80%至 85%，湿度 60%至 85%，温度 8℃至 18℃，温差 8℃至 10℃。适当通风，保持空气新鲜。初冬出菇，保持半阴半阳；冬季出菇，全光照。

(五) 采收与加工。

1. 采收：10 月中旬至翌年 4 月采收，采收标准为子实体 7 至 8 成熟。
2. 加工：烘干脱水加工，含水量≤13%。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

| 级别 | 直径cm | 厚度cm | 要求                               |
|----|------|------|----------------------------------|
| 特级 | 4—6  | ≥3   | 剪柄，菌盖圆整，大卷边，白色，裂纹深，花纹自然，菌褶整齐，米黄色 |
| 一级 | 4—6  | ≥2   | 剪柄，菇形圆整，大卷边，花纹自然，白色，菌褶整齐，呈米黄色    |
| 二级 | 3—7  | ≥2   | 剪柄，卷边，菇形圆，裂纹浅，茶褐色，菌褶整齐、不倒伏，米黄色   |

2. 理化指标：水分≤13.0%，糖分≥40.0%，粗蛋白≥15.0%，粗纤维≤6.0%，灰分≤7.0%。
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 4：

两当狼牙蜜质量技术要求

(一) 蜜源植物。

白刺花 (*Sophora viciifolia*Hance ) , 又名狼牙刺。

(二) 蜜源植物分布条件。

保护区范围内海拔 800m 至 1600m 之间, 与狼牙刺同花期的其它蜜源植物不超过 15%。

(三) 蜜蜂品种。

蜂种为意大利蜜蜂。

(四) 原蜜生产。

1. 生产时间:四月下旬到五月中旬。

2. 生产要求: 狼牙刺进入盛花期前, 先取出蜂群内其它花种蜜, 使蜂群内无其它蜜的残留。原蜜为蜜蜂盛花期生产的蜂蜜。

3. 原料蜜要求:原料蜜呈琥珀色、有狼牙刺花的特有香气, 口感甜润, 水分含量 $\leq$  22%、蜜种、淀粉酶值、农药残留等指标符合国标要求。

(五) 加工。

原蜜经过预热、粗滤、细滤、精滤后, 用巴氏灭菌, 低温真空浓缩, 检验包装, 成品入库。

(六) 质量特色。

1. 感官特色: 色泽呈浅琥珀色, 迎光观看稍带绿色, 有狼牙刺花特有的香气, 口感甜润, 在常态下呈透明、半透明的粘稠液体, 自然条件下当地 11 月或 14℃以下开始结晶, 结晶粒十分细腻, 悬雪白色, 状态滑如脂膏。

2. 理化指标: 酸度 (1mol/L 氢氧化钠) / (ml/kg)  $\leq$ 20; 羟甲基糠醛/ (mg/kg)  $\leq$ 15; 淀粉酶活性 (1%淀粉溶液) / [ml/(g.h)]  $\geq$ 11; 纯度〔狼牙刺 (白刺花) 的单花种蜂蜜〕 $\geq$ 85 %。含水量 $\leq$ 18%。

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:

#### 哈密瓜质量技术要求

(一) 品种。

皇后类、金凤凰类、红心脆类。

(二) 立地条件。

选择远离蔬菜集中产区, 无污染、水源充足的区域, 土壤 pH 值 7.5 至 8.5, 土壤有机质含量 1%以上。

(三) 栽培管理。

1. 种子处理:选用物理或化学药剂进行种子处理, 杀灭种子表面附着的病原菌, 达到治病防病的效果。

2. 耕作制度: 合理倒茬, 轮作三年以上, 切忌连作。

3. 播种密度: 每公顷 10005 株至 12510 株。

4. 苗期管理: 苗期蹲苗 25 天以上, 促进根系健壮发育。



5. 施肥：基肥以优质有机肥为主，每公顷施 $\geq 22500$  千克有机肥，辅 $\geq 1500$  千克/公顷油渣，合理搭配少量的氮磷钾复合化学肥料，禁止使用纯氮素化学肥料。

6. 控水：苗期控水，一般不浇水。果实成熟期坚持少灌勤灌的原则，适当控水。采摘前 3 至 5 天停水。

7. 整枝：采用单蔓整枝或双蔓整枝的方法，促进坐果。幼果长至鸡蛋大小时蔬果，一株留一果。

8. 坐果后的管理：果实发育至上网纹阶段，开始垫瓜、翻瓜，促进果实网纹细密、均匀。若果实暴露在阳光下，要盖瓜，避免日灼。

9. 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。

当瓜中心可溶性固形物 $\geq 14\%$ ，可以采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

| 指标<br>项目         |           | 特等品（精品）                               | 一等品  |
|------------------|-----------|---------------------------------------|--|
| 感<br>官<br>指<br>标 | 基本要求      | 具有本品种固有外观特征，果肉细，风味浓郁，新鲜洁净。            | 具有本品种固有外观特征，风味纯正、新鲜洁净，发育正常，具有符合市场要求的成熟度。         |
|                  | 瓜形        | 具有本品种固有瓜型，均匀，瓜形误差 $<5\%$              | 具有本品种固有瓜型，瓜形基本均匀，瓜形误差 $<8\%$                     |
|                  | 色泽、条带、网纹具 | 有本品种固有的色泽，条带与网纹，整齐一致，网纹品种的网纹率 95% 以上。 | 具有本品种固有的色泽，条带与网纹，基本整齐，明显、清晰，网纹品种的网纹率 $\geq 90\%$ |
|                  | 碰压伤       | 不允许                                   | 不允许  |
|                  | 裂纹        | 不允许                                   | 无明显裂纹  |
|                  | 刺、划磨伤     | 不允许                                   | 不允许  |
|                  | 病虫害       | 不允许                                   | 不允许  |

2. 理化指标：

| 指标<br>项目         |        | 特等品（精品）           | 一等品                     |
|------------------|--------|-------------------|-------------------------|
| 理<br>化<br>指<br>标 | 果重     | 大小一致，果重误差率 $<5\%$ | 大小基本一致，果重误差率 $\leq 8\%$ |
|                  | 中心糖（%） | $\geq 15$         | $\geq 14$               |

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。