

2011 年第 136 号

关于批准对平武核桃、丹棱冻粿、峨眉山雪魔芋、

福洪杏、会东松籽实施地理标志

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平武核桃、丹棱冻粿、峨眉山雪魔芋、福洪杏、会东松籽地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准平武核桃、丹棱冻粿、峨眉山雪魔芋、福洪杏、会东松籽为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、平武核桃

(一) 产地范围。

平武核桃产地范围为四川省平武县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

平武核桃产地范围内的生产者，可向四川省平武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，报国家质检总局核准后予以公告。平武核桃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、丹棱冻粿

(一) 产地范围。

丹棱冻粿产地范围为四川省丹棱县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丹棱冻粿产地范围内的生产者，可向四川省丹棱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，报国家质检总局核准后予以公告。丹棱冻粿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、峨眉山雪魔芋

(一) 产地范围。

峨眉山雪魔芋产地范围为四川省峨眉山市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

峨眉山雪魔芋产地范围内的生产者，可向四川省峨眉山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，报国家质检总局核准后予以公告。峨眉山雪魔芋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、福洪杏

(一) 产地范围。

福洪杏产地范围为四川省成都市青白江区清泉镇、姚渡镇、龙王镇、福洪乡、人和乡 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

福洪杏产地范围内的生产者，可向四川省成都市青白江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，报国家质检总局核准后予以公告。福洪杏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、会东松籽

(一) 产地范围。

会东松籽产地范围为四川省会东县会东镇、新云乡、长新乡、撒者邑乡、火山乡、堵格乡、坪塘乡、姜州乡、火石乡、铁柳乡、龙树乡、小岔河乡、洛佐乡、嘎吉乡、柏岩乡、海坝乡、淌塘乡、鹿鹤村乡、普咩乡、岩坝乡、新田乡、江西街乡、铅锌镇、岔河乡、双堰乡、发箐乡、铁厂沟乡、新街乡、马龙乡、红果乡、新龙乡、红岩乡、鲁吉乡、溜姑乡、黑嘎乡、文箐乡、松坪乡、新山乡、小街乡、老口乡、干海乡、黄坪乡、鲁南乡、拉马乡、雪山乡、柏杉乡、野租乡47个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

会东松籽产地范围内的生产者，可向四川省会东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，报国家质检总局核准后予以公告。会东松籽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）。

特此公告。

- 附件：1. 平武核桃质量技术要求
2. 丹棱冻耙质量技术要求
3. 峨眉山雪魔芋质量技术要求
4. 福洪杏质量技术要求
5. 会东松籽质量技术要求

二〇一一年九月十九日

附件1：

平武核桃质量技术要求

(一) 品种。

当地地方品种乌米子及适生的中晚熟品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 600m 至 1500m, 土壤类型为黄壤、黄棕壤, 土壤质地为沙壤土、壤土。土壤 pH 值 6.5 至 7.5, 土壤有机质含量 $\geq 1\%$, 土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

(三) 栽植管理。

1. 育苗: 以当地铁核桃、野核桃、普通核桃为砧木, 嫁接繁殖。

2. 栽植: 栽植时间为秋季 9 月下旬至 10 月上旬或春季 2 月下旬至 3 月上旬; 栽植密度为每公顷栽植株数 ≤ 380 株; 主栽品种与授粉品种比例 $\leq 8: 1$ 。

3. 施肥: 以有机肥为主, 1 至 5 年生树每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥ 3.8 吨; 5 至 20 年生树每公顷每年施用腐熟有机肥 ≥ 18.5 吨。

4. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

(四) 采收、加工及贮藏。

1. 采收时期: 青果皮由绿变黄, 部分果皮顶部开裂, 内褶壁变黑后分批采收。

2. 加工:

(1) 脱除青果皮: 采用堆沤脱皮法或机械脱皮法脱除青果皮, 不得使用药剂脱皮法。堆沤脱皮法的堆沤厚度 $\leq 50\text{cm}$, 时间 ≤ 72 小时, 温度控制在 20°C 至 25°C , 中途翻凉。

(2) 漂洗处理: 用清水漂洗处理, 禁止使用药剂漂白。

(3) 干制处理: 自然凉晒或烘干至种仁水分含量 $\leq 7\%$ 。

3. 贮藏: 常温下贮藏期 ≤ 240 天; 低温下贮藏期 ≤ 360 天。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 坚果近圆形, 缝合线平, 壳纹较浅, 内褶壁不发达, 易剥壳, 能取整仁或半仁, 种仁乳白或淡黄白色, 饱满, 出仁率高, 风味香浓, 涩味淡。

2. 理化指标: 单果重 $\geq 16\text{g}$, 出仁率 $\geq 50\%$, 种仁粗蛋白含量 $\geq 21.5\%$, 粗脂肪含量 $\geq 61.5\%$ 。

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:

丹棱冻粿质量技术要求

(一) 主要原料。

1. 籼米: 使用保护区范围内生产的籼米, 蛋白质含量 7.5% 至 9.5% 。

2. 生产用水: 使用保护区内的地下水, 符合国家饮用水标准。

(二) 加工工艺。

浸泡→磨浆→发酵→配料→成型→蒸制→凉粿→成品。

(三) 加工要点。

1. 浸泡：使用地下水浸泡粳米 6 至 12 小时。
2. 发酵：将粳米磨好浆后与预留的已发酵好的母浆混合发酵，发酵 12 至 36 个小时。
3. 蒸粿：将放有冻粿的蒸笼放置于已沸腾开水的容器内，蒸制时间 30 至 35 分钟。
4. 凉粿：自然冷却至常温。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：外形整齐，无破损，粿体表面细润，气孔均匀，粉质细腻，组织松软，味糯滋润、清香爽滑、入口化渣。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 (%) ≤	50.0
总糖（以葡萄糖计%）	9.0~13.0

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 3：

峨眉山雪魔芋质量技术要求

(一) 魔芋种植。

1. 品种：花魔芋。
2. 立地条件：保护区内海拔 500m 至 1500m，土壤质地为壤土或砂壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 6.8。
3. 栽培管理：
 - (1) 种块选用：种块重量 $\geq 30\text{g}$ 。
 - (2) 种植时间：三月中下旬至四月下旬。
 - (3) 种植密度：每公顷栽植株数 ≤ 30000 株。
 - (4) 肥水管理：每 0.33ha 至 0.67ha 魔芋种植地应有一个 3 m^2 至 5 m^2 的积粪池。
 - (5) 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。
4. 采收：植株枯黄倒苗后 15d 至 30d 开始采收，采收应在晴天进行。

(二) 魔芋粉加工。

1. 加工工艺流程：清洗去皮→切片→干制→粉碎分离。

2. 加工要求:

(1) 切片: 切片厚度 5mm 至 10mm。

(2) 干制: 自然干燥或人工烘干, 干燥温度 $\leq 60^{\circ}\text{C}$, 含水率 $\leq 16\%$ 。

(三) 生产用水。

保护区内地下水, 水质符合国家饮用水标准。

(四) 辅料要求。

籼米和食用碱符合国家相关标准要求。

(五) 产品加工。

1. 工艺流程: 原料 \rightarrow 加热搅拌 \rightarrow 制胚 \rightarrow 熬煮 \rightarrow 冷却 \rightarrow 冷冻 \rightarrow 解冻 \rightarrow 脱水 \rightarrow 干燥 \rightarrow 成品。

2. 加工要点:

(1) 加热搅拌: 将水加热到 50°C 至 60°C , 然后将魔芋粉和籼米粉的混合物均匀地加入锅中进行加热, 加热过程中要不停地搅拌。待锅内混合物加热至沸腾后, 按 1% 比例加入食用碱。魔芋粉、籼米粉、水比例为 3: 2: 100。

(2) 熬煮成型: 成型后的魔芋胚投入开水锅内熬煮 15 至 20 分钟。

(3) 冷却: 自然冷却。

(4) 冷冻: 采用阶梯冷冻方式, 初次冷冻温度 -6°C 至 -10°C , 时间 20 至 24 小时。二次冷冻温度在 -12°C 至 -17°C , 时间 36 至 40 小时。

(5) 解冻: 常温自然解冻。

(6) 脱水: 采用离心机脱水, 脱水时间 3 至 5 分钟。含水率 25% 至 35%。

(7) 干燥: 采用两段式干燥方式。初次干燥温度 50°C 至 60°C , 时间 20 至 24 小时, 二次干燥温度 70°C 至 80°C , 时间 12 至 16 小时, 含水率 $\leq 16\%$ 。

(六) 质量特色。

1. 感官特色: 方块形, 呈蜂窝状, 表面平整, 富有弹性, 气泡大小基本均匀; 经水浸泡后, 口感细腻, 富有弹性, 味道鲜美。

2. 理化指标:

项 目	指 标
蛋白质% \geq	2.5
淀粉%	25.0~60.0
碱度(以 NaOH 计)% \leq	1.0
水分(%) \leq	16.0

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 4:

福洪杏质量技术要求

(一) 品种。

当地原生黄杏品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为棕紫泥土、红紫泥土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤质地为砂壤或壤土，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，地下水位 1.5m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以毛桃、杏本砧为砧木嫁接繁殖。
2. 定植：定植时间 10 月中旬至 11 月下旬和次年 2 月。
3. 密度：每公顷栽植株数 ≤ 1650 株。
4. 施肥：以有机肥为主，全年施腐熟有机肥 ≥ 30 吨/公顷。
5. 花果管理：叶果比 $\geq 15:1$ 。
6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 采收。

5 月中旬至 6 月上旬采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果面金黄或橙红色，阳面有红晕；果肉金黄，肉质细嫩多汁，酸甜爽口。
2. 理化指标：单果重 $\geq 50\text{g}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 12.5\%$ ，可滴定酸含量 1.0%至 1.5%。
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：

会东松籽质量技术要求

(一) 品种。

华山松。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度为 2000m 至 2800m，土层厚度大于 60cm，土壤质地沙壤、壤土，土壤 pH 值 6 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

(三) 栽植技术要求。

1. 采用营养袋 I、II 级苗木植苗造林。
2. 造林时间：6 月至 8 月雨季适时栽植。

3. 初植密度：初植密度为 3m×3m。
4. 栽植方法：穴状移栽，植树穴规格 40cm×40cm。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 培育管理技术。

1. 抚育间伐：造林后 1 至 3 年，每年 9 至 10 月实施一次中耕除草，在造林后的第 7 至 10 年实施第 1 次间伐，伐后每 667m² (亩) 保留 50 至 60 株；在第 12 至 15 年实施第 2 次间伐，伐后每 667m² (亩) 保留 30 至 40 株。
2. 采收：最佳成熟时间为每年农历八月十五后，一个月内采摘完毕。
3. 采后处理：将脱粒出来的松籽进行水选后晾晒。食用松籽水分保持在 12%以下，长期贮藏水份应低于 9%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：外种皮黑褐色，有光泽；内种皮浅黄褐色；果仁白色，颗粒均匀光滑饱满无皱痕，洁净、粒大。
2. 理化指标：外种皮壳薄、易碎；果仁香气浓郁、味甘。

项 目	指 标
含水量%	≤12
脂肪含量%	≥50
蛋白质含量%	≥21

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。