

## 2008 年第 65 号

### 关于批准对桓仁山参、桓仁蛤蟆油、延边

### 黄牛肉、来凤漆筷、临潼火晶柿子

### 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桓仁山参、桓仁蛤蟆油、延边黄牛肉、来凤漆筷、临潼火晶柿子地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对桓仁山参、桓仁蛤蟆油、延边黄牛肉、来凤漆筷、临潼火晶柿子实施地理标志产品保护。

#### 一、桓仁山参

##### （一）保护范围。

桓仁山参地理标志产品保护范围以辽宁省桓仁满族自治县人民政府《关于界定桓仁山参地理标志产品保护范围的请示》（桓政〔2007〕57 号）提出的范围为准，为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

桓仁山参地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族自治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、桓仁蛤蟆油

##### （一）保护范围。

桓仁蛤蟆油地理标志产品保护范围以辽宁省桓仁满族自治县人民政府《关于界定桓仁蛤蟆油地理标志产品保护范围的请示》（桓政〔2007〕55 号）提出的范围为准，为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

桓仁蛤蟆油地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族自治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、延边黄牛肉**

(一) 保护范围。

延边黄牛肉地理标志产品保护范围以吉林省延边朝鲜族自治州人民政府办公室《关于划定延边黄牛肉地理标志产品保护范围的通知》(延州政办函〔2007〕65 号) 提出的范围为准，为吉林省延边朝鲜族自治州延吉市、图们市、珲春市、龙井市、和龙市、敦化市、汪清县、安图县等 8 个县市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

延边黄牛肉地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省延边州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 3)。

### **四、来凤漆筷**

(一) 保护范围。

来凤漆筷地理标志产品保护范围以湖北省来凤县人民政府《关于界定“来凤漆筷”地理标志产品范围的函》(来政函〔2006〕40 号) 提出的范围为准，为湖北省恩施州来凤县相翔凤镇、绿水乡、漫水乡、百福司镇、大河镇、旧司乡、三胡乡、革勒车乡等 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

来凤漆筷地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省来凤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、临潼火晶柿子**

(一) 保护范围。

临潼火晶柿子地理标志产品保护范围以陕西省西安市临潼区人民政府《关于请求界定临潼火晶柿子地理标志产品保护范围的函》（临政函〔2007〕7号）提出的范围为准，为陕西省西安市临潼区骊山街道、斜口街道、代王街道、秦陵街道、马额街道、土桥乡、铁炉乡、小金乡、穆寨乡、新丰街道的刘寨村、鸿门村、坡张村、湾李村、严上村、长条村等6个村，零口街道的三府村、大寨村、零口村等3个村街道乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

临潼火晶柿子地理标志产品保护范围内的生产者，可向西安市临潼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桓仁山参、桓仁蛤蟆油、延边黄牛肉、来凤漆筷、临潼火晶柿子实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 桓仁山参质量技术要求

2. 桓仁蛤蟆油质量技术要求

3. 延边黄牛肉质量技术要求

4. 来凤漆筷质量技术要求

5. 临潼火晶柿子质量技术要求

二〇〇八年五月三十日

附件 1：

**桓仁山参质量技术要求**

（一）品种。

主栽品种：二马牙，长脖。

（二）立地条件。

林分郁闭度 0.6 至 0.9，海拔 300m 至 900m。树种为柞树、椴树、桦树为主的阔叶混交林或针阔混交林。土壤类型为棕壤性土，土质为黄砂腐殖土、黑砂腐殖土或砂质壤土，腐殖土层厚度 $\geq 15\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.6 至 7.0。坡向东坡或东北坡、西北坡。

### （三）栽培技术。

1. 播种时期：8 月上旬至 9 月上旬播鲜籽；4 月下旬至 5 月上旬或 10 月中旬至 11 月上旬播催芽籽。

2. 播种方法为穴播，密度每平方米 25 穴，每穴 3 至 5 粒。覆土厚度 3cm 至 5cm。

3. 管理：种植山参的林地在第 3 年开始后，每年在 7 月下旬割除高于参苗的杂草，禁止拔草。随着参龄增加适当降低郁闭度增加透光。

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）采收和加工。

1. 采挖：参龄 15 年以上方可采挖。采挖时间为 8 月中下旬。采挖时应保持根须完整，避免机械损伤。

2. 加工：洗去泥土。晾干表面水分，最后干燥之水分含量 15%至 18%储藏包装。

### （五）质量特色。

1. 感官特色：体态自然，表皮颜色为黄白色，若有光泽，皮老紧实，芦碗排列整齐有序，形体逐个缩小，芦细长，芦长 $\geq 3.5\text{cm}$ ，芦 1 至 2 条或无，主根为短横体，主根长 $\geq 2.5\text{cm}$ ，环纹细而深；侧根 2 至 3 条，须根长 $\geq 15\text{cm}$ ，疏而不乱，体须比例约为 1：7，有韧性，珍珠点明显。

2. 理化指标：总皂苷含量 $\geq 4.4\%$ ，人参单体皂苷 Re+Rg1 含量 $\geq 0.45\%$ ；人参单体皂苷 Rb1 含量 $\geq 0.65\%$ ；总灰分 $\leq 4.0\%$ ；酸不溶灰分 $\leq 0.9\%$ 。

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：

## 桓仁蛤蟆油质量技术要求

### （一）品种。

中国林蛙（*Rana chensinensis*）。

### （二）养殖环境。

阔叶林或针阔混交林为主的林分，并有较好的植被。养殖场有长年不断的水流。养殖场地无污染。

### （三）蛙池的修建。

1. 孵化池：修在溪流的一侧，选择阳光充足、保水性强的地方，修成一侧深一侧浅的长方形，一侧水深 40cm，一侧水深 10cm，大小可因地制宜，出入水口设在同一侧。

2. 饲养池：在放养场内的沟谷地带溪流的一侧，选择地势平坦，保水性强的地段修建。池可修成矩形，大小可因地制宜，池水深 30 cm 至 40cm 为宜，池入出水口按对角线设置。

3. 越冬池：修在河道两侧，靠近林缘的沟口处，地势平坦且保水性强的地方，池间距应在 500m 左右，规格为 60m<sup>2</sup> 至 600m<sup>2</sup>，保持冬季有 1 至 1.5m 深的不冻水。

#### （四）养殖技术要求。

1. 种蛙的捕捞与要求：在中国林蛙秋季入河后或翌年清明前，选择 2 年至 4 年生的成蛙。雌蛙体重 26g 以上，雄蛙体重 18g 以上，体态健壮。

2. 产卵与孵化：当池水温达到 5℃至 10℃时将选好的种蛙雌雄按以 1：1 的比例放入池中进行配对产卵，每平方水面放 4 对种蛙。孵化期的池水温应保持在 15℃至 18℃，蝌蚪出齐后应移入饲养池中饲养。

3. 蛙卵采集与运输：上午 5 至 10 点采集，将不同时期产的蛙卵分装。运输用无污染的硬质容器包装，并加入三分之一水。

#### 4. 蝌蚪饲养：

（1）放养密度与水温：每平方水面放养 1000 至 1500 只蝌蚪，水温 18℃至 24℃。

（2）蝌蚪喂养：投食时间以早 8 点、晚 5 点为宜，阴雨天不喂食，投喂量以当天吃完为宜。池水深度白天保持 15 cm 至 20cm、夜间 30 至 40cm。蝌蚪变态长出前肢时停止喂食。

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。

#### （五）加工。

1. 晾干：秋季将三年生以上的雌蛙从颞穿成串晾干。

2. 剥油：将蛙干放入 60℃至 70℃温水中浸泡 5 至 10 分钟，浸软后装入容器内，用湿润的麻袋等物加以覆盖，使皮肤和肌肉变柔软后剥油。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：颜色微黄，呈晶莹状，形态不规则块状，弯曲而重叠，长在 2cm 至 5cm，厚 1.5 至 5mm，有滑腻感。

2. 理化指标：膨胀度≥15 倍。蛋白质≥40%，水分≤18%，粗脂肪≤5%，无氮浸出物≥23%。

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：

### **延边黄牛肉质量技术要求**

#### (一) 品种。

在保护地域范围内出生的延边黄牛（含 75%以上延边黄牛血统）。

#### (二) 品种(系)谱系管理要求。

1. 每头牛都需有谱系档案，连续记载 3 代，血缘关系清楚。
2. 谱系格式采用国际通用的竖式谱系格式。

#### (三) 饲养环境。

平均气温为 2 至 6 摄氏度，大气环境及饮用水源清洁无污染，无农药残留的禾草和豆科草为主的草场。

#### (四) 饲养技术要求。

##### 1. 舍饲育肥:

(1) 育肥牛的选择：6 至 12 月龄健康架子牛。

(2) 饲养密度：散养时以 5 至 6 头牛分为一群，每头所占面积为 4m<sup>2</sup>以上；拴养时牛床长度×牛床宽度为 1.75m 至 1.95m×0.8 至 1.00m。

(3) 牛舍环境：牛舍内应干燥、通风、防风、防潮，阳光照射充足，牛舍的温度要保持在 5℃至 28℃。

(4) 驱虫：犊牛断奶后驱虫 1 次,10 至 12 个月龄驱虫 1 次；驱虫后连续饲喂健胃散 2 至 3 天。

(5) 饲料质量：投入的饲草饲料无霉变，有毒有害物质及微生物允许量符合国家相关的规定；育肥牛饲料中不含有激素、类激素产品及抗生素滤渣等违禁成分。

(6) 出栏标准：24 至 36 月龄、体重 450 至 600kg。

2. 放牧补饲育肥：
- (1) 放牧育肥的季节：5 至 10 月份。
  - (2) 放牧育肥牛的选择：12 至 18 月龄的健康架子牛。
  - (3) 驱虫：定期注射倍硫磷防牛皮蝇、定期药浴，驱除体外寄生虫，定期防疫程序符合国家的相关规定。
  - (4) 补饲：夜间补饲混合精料，并备有舔砖。
  - (5) 出栏标准：24 至 36 月龄、450 至 600kg。
3. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制、饮水质量等必须执行国家相关规定。
- (五) 屠宰加工。
1. 牛源：活牛原料必须来自非疫区，经当地动物防疫监督机构检验合格。
  2. 屠宰加工流程：击晕/放血→去头/蹄→剥皮→去内脏→去尾→劈开胴体→冲洗→排酸→分割→包装→冷藏。
  3. 产品品质检验：屠宰加工之后卫生、感官、理化及微生物检验按照国家同类产品品质检验规程执行。
- (六) 排酸时间。
- 排酸时间≥5 天（120 小时）。
- (七) 质量特色。
1. 感官特征：延边黄牛肉红色均匀，有光泽，脂肪呈白色和微黄色，纤维清晰，有韧性，肉外表面微干或潮湿，不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉应有的气味，无臭味，无异味。
- 根据延边黄牛胴体分级标准，大理石花纹等级标准不低于 No2 级；脂肪颜色为乳白色（No1 或 No2 级），肌肉颜色为鲜红色（No2 或 No3 级）。
2. 理化指标：延边黄牛（外脊）：水分含量≤72.8%；粗蛋白含量≤23.5%；粗脂肪≥4.5%；灰份≤2.0%；谷氨酸含量≥12.5%；油酸的含量≥38.0%。
  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：

#### **来凤漆筷质量技术要求**

##### **（一）品种。**

镶嵌贝壳、生漆涂刷盖面的筷子。

##### **（二）原辅材料要求。**

##### **1. 材质：**

楠竹或木材。木材为樟木、榉木、檀木、核桃木、梨木、樱桃木、黄杨木、枇杷木。

2. 桐油为产自湖北省来凤县的金丝桐油，澄清透明，无杂质。

3. 生漆必须用湖北省利川市产自茅坝地域内的漆。

4. 用产自酉水河畔无污染的贝壳。

### (三) 生产工艺。

#### 1. 原材料处理：

(1) 竹、木：楠竹破开或原木锯成厚度 2.5cm 的木板，置入蒸煮池中，加热至沸腾，持续 24h。移入蒸汽室湿蒸 6h 至 12h，再移入干燥室，在 45℃至 50℃温度条件下干燥 7d 至 8d，含水率 $\leq$ 8%。

(2) 生漆、桐油：依次用 80 目、180 目、320 目滤布过滤，置入研磨釜，反复研磨后加入适量桐油。

(3) 贝壳：破碎，筛分。

#### 2. 工艺流程：

#### 3. 工艺要点：

(1) 干燥的竹、木含水率小于或等于 8%；

(2) 生漆中加入桐油应根据不同季节适用添加；



(3) 每道涂漆要轻薄、均匀，自然阴干后才能加漆，5 道漆后开始反复打磨与涂漆，先粗磨后细磨，涂漆次数不少于 30 道；

(4) 用烧制的 1200 目粘土砖瓦灰调水，用手推光。  
(四) 质量特色。

1. 外观要求：具有光泽，无浑暗，花纹清晰，筷体流畅光滑，无痕迹；微有酸香味。
2. 理化要求：

(1) 尺寸与公差：应符合表 1 规定。

表 1 尺寸与公差

项 目	指 标	
	尺寸规格	公差范围
总长，mm	200、220、250、255	±0.5
花长，mm	110、140、160、160	±2
大头端面对角线长误差，mm	±0.5	
小头端面直径误差，mm	±0.5	
翘曲度，mm	≤1.0	

(2) 耐温：未镶嵌贝壳部位在沸水中煮 2h，漆膜无裂纹、无破损。

(3) 耐磨性：工作盘转速 70r/min 至 75r/min，磨转次数为 2000 转，漆膜局部未露白或轻微露白。

3. 卫生要求：

卫生要求

项 目	指 标
蒸发残渣，mg/L	
蒸馏水浸泡液，60℃，2h ≤	30
65%乙醇浸泡液，60℃，2h ≤	30
4%乙酸浸泡液，60℃，2h ≤	30
正己烷浸泡液，20℃，2h ≤	30
高锰酸钾消耗量，mg/L	
蒸馏水浸泡液，60℃，2h ≤	10
重金属（以 Pb 计），mg/L	
4%乙酸浸泡液，60℃，2h ≤	1
甲醛，mg/L	
4%乙酸浸泡液，60℃，2h ≤	5
游离酚，mg/L	

蒸馏水浸泡液，95℃，30min	≤	0.1
注：用 4%乙酸浸泡液浸泡未镶嵌贝壳部位。		

4. 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：

**临潼火晶柿子质量技术要求**

（一）品种。

当地传统栽培品种，火晶柿

（二）立地条件。

土壤为沙石土并存的洪淤土，孔隙度 47 至 49%，pH 值在 6.5 至 7.5 之间，土壤有机质含量 0.75%至 1.3%。

（三）栽培技术。

1. 苗木繁殖：必需栽植嫁接苗，接穗必须为纯正火晶柿子，以君迁子为砧木，嫁接繁育种苗，且要求砧木健壮，根系发达。

2. 栽培密度：乔冠栽培≤450 株/公顷，矮化栽培≥825 株/公顷。

3. 施肥：以有机肥为主，化肥为辅，按照斤果斤肥的原则，每亩每年需施入优质有机肥 3000 公斤以上，同时按季节追施磷酸二铵 50 公斤，尿素 20 公斤，硫酸钾 10 公斤。

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。

实行人工采收。贮藏果采收于 10 月上旬当柿面由绿色转为金黄时采收，不可过晚，采收标准为单果重 65 克以下果，不可过大。鲜食果采收可于 10 月下旬当柿面转为橙红色时开始采收。

（五）贮藏。

1. 自然条件下贮藏：搭建 1 米高架，铺设玉米杆加谷草，放置火晶柿，厚度不超过 30 厘米，搭建保温防雨设施，期限不超过 90 天。

2. 冷库贮藏：贮藏温度 1±0.5℃，用塑料筐每筐盛放柿子 15 到 20 公斤，贮藏时间 90 天至 120 天。

（六）质量特色。

1. 感官特色：直径 3 厘米至 4 厘米，方正规矩大小均匀，单果重 50 克至 70 克；硬柿果面色泽金黄；充分成熟果肉颜色深红，纤维少，无核。

2. 理化指标：成熟临潼火晶柿含总糖≥17%，可溶性固形物≥19%，单宁 0.113%以下，维生素 C 每百克果肉中含 1.8 毫克至 2.33 毫克。

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。