

**关于批准对新垦莲藕、虾子辣椒、流曲琼锅糖、
沱湖螃蟹、茶卡盐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新垦莲藕、虾子辣椒、流曲琼锅糖、沱湖螃蟹、茶卡盐地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对新垦莲藕、虾子辣椒、流曲琼锅糖、沱湖螃蟹、茶卡盐实施地理标志产品保护。

一、新垦莲藕

(一) 保护范围。

新垦莲藕地理标志产品保护范围为广东省广州市南沙区现辖行政区域内，东经 113°26'39"至 113°43'22"，北纬 22°33'34"至 22°53'11"之间的区域。

(二) 专用标志使用。

新垦莲藕地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省广州市南沙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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。新垦莲藕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、虾子辣椒

(一) 保护范围。

虾子辣椒地理标志产品保护范围为贵州省遵义县南白镇、龙坑镇、三岔镇、苟江镇、三合镇、乌江镇、虾子镇、三渡镇、新舟镇、永乐镇、龙坪镇、喇叭镇、团溪镇、铁广镇、西坪镇、尚嵇镇、茅栗镇、新民镇、鸭溪镇、石板镇、乐山镇、枫香镇、泮水镇、马蹄镇、沙湾镇、松林镇、毛石镇、山盆镇、芝麻镇、平正仡佬族乡、洪关苗族乡等 31 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

虾子辣椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省遵义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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。虾子辣椒的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、流曲琼锅糖

(一) 保护范围。

流曲琼锅糖地理标志产品保护范围为陕西省富平县流曲镇、到贤镇、曹村镇、小惠乡等 4 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

流曲琼锅糖地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省富平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，由国家质检总局公告批准。流曲琼锅糖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 3）。

四、沱湖螃蟹

(一) 保护范围。

沱湖螃蟹地理标志产品保护范围为安徽省五河县沱湖乡辖区内的水域，包括沱湖上游的管咀到下游节制闸段水域，以及与该段水域相连的河叉、滩涂、低洼地等可养水域，总面积 7000 公顷。

(二) 专用标志使用。

沱湖螃蟹地理标志产品保护范围内的生产者，可向安徽省五河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，经安徽省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。沱湖螃蟹的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、茶卡盐

(一) 保护范围。

茶卡盐地理标志产品保护范围为青海省乌兰县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

茶卡盐地理标志产品保护范围内的生产者，可向青海省乌兰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，经青海省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。茶卡盐的法定检测机构由青海省质量技术监督局负责指定。

(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新垦莲藕、虾子辣椒、流曲琼锅糖、沱湖螃蟹、茶卡盐实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 新垦莲藕质量技术要求

2. 虾子辣椒质量技术要求
3. 流曲琼锅糖质量技术要求
4. 沱湖螃蟹质量技术要求
5. 茶卡盐质量技术要求

二〇〇九年十二月二十八日

附件 1：

新垦莲藕质量技术要求

(一) 品种。

浅水藕 (*Nelumbo nucifera* Gaertn.Qian Shui Ou) 海南洲。

(二) 立地条件。

选择 11 月至翌年 2 月期间灌溉水盐度 0.1% 至 0.3%，其余月份为淡水，土壤 pH 值 7.0 至 7.7，有机质含量不低于 3%，耕作层 1m 以上的冲积围垦田块。

(三) 栽培管理。

1. 种藕要求：种藕品种纯度不低于 95%，具有 3 个或 3 个以上的节及 1 个或 1 个以上健壮顶芽的藕支数不低于 90%，藕节肥大，未受病虫危害，无大的机械损伤，新鲜无萎焉。

2. 栽植：栽植时期为 3 月至 4 月上旬。每公顷栽植 2250 穴至 3000 穴，用种量 2250kg 至 3000kg。

3. 肥水管理：结合整田，每公顷施腐熟有机肥 1500kg 至 2250kg 和过磷酸钙 675kg 至 750kg 作基肥，分别在 1 至 2 片立叶、5 至 6 片立叶和出现终止叶时，每公顷每次追施尿素 180kg 至 225kg 和腐熟有机肥 1500kg 至 1800kg，分别在终止叶出现后 10 至 15 天和 30 至 35 天每公顷追施三元复合肥 (N : P₂O₅ : K₂O = 15 : 15 : 15) 600kg 至 750kg。不同时期水深分别为：栽植后至抽出立叶保持水层 5cm 至 10cm，从抽出立叶至出现终止叶，水位提高到 25cm 至 30cm，出现终止叶到叶片大部分枯黄，保持水位 10cm 至 15cm。台风或强对流天气前，要提高水位，但不能超过叶片，过后及时排水。

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。

9 月下旬至翌年 3 月采收枯荷藕。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：藕节短粗，4 节或以上，长度 40cm 至 50cm，表皮颜色偏黄，有锈斑。口感松粉，藕香浓郁，略感有渣。

2. 理化指标：

营养成分	指标要求
淀粉(%)	11.0~14.5
粗纤维(mg/kg)	0.60~0.85
可溶性糖(%)	1.40~2.50
干物质(%)	20.0~25.0

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 2：

虾子辣椒质量技术要求

(一) 品种。

遵椒一、二、三号。

(二) 立地条件。

土壤类型为轻粘土、壤土、砂壤土等，pH 值 6.5 至 7.5，要求土层深厚、质地疏松、通透性强，排灌方便，0 至 20cm 耕层有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：

(1) 床土准备：选择背风向阳、土壤肥沃、前作未种过茄科作物的地块作苗床地。种植 667m² (亩) 大田需 10m² 苗床，每床施入充分腐熟的农家肥 200kg、研碎的辣椒专用肥 1 kg、锌肥 0.5kg，混合均匀制成营养土，用高锰酸钾 1000 倍液于播种前 3 周均匀喷洒苗床土进行消毒。

(2) 播种：2 月中下旬种植 667m² (亩) 大田用 100 克种子进行浸种催芽播种。播种前一天或当天，苗床浇透水，渗完后床面铺一层薄薄的细土，然后撒施 2/3 的药土 (每平方米用 50% 多菌灵 8 至 10g 兑细土 3kg) 播种完毕再撒施剩下的 1/3 药土，然后覆盖营养土 0.5 cm 至 0.8cm，及时盖地膜再扣小拱棚盖农膜。

(3) 苗床管理：幼苗长至 4 至 5 片真叶进行间苗，按每平方寸二株苗，使苗大小一致，10 片至 12 片真叶定植，定植前 2 至 3 天浇一次透水。苗期发现病株立即拔除并用无公害农药及时防治。

2. 定植：

(1) 整地：椒地四周要开边沟、中沟、十字沟，每亩施用充分腐熟的有机肥 1000 至 1500kg，25% 含量的辣椒专用肥 50kg 作底肥并整地起畦。

(2) 定植：每公顷双株定植 52500 至 67500 穴，每公顷≤135000 株。

3. 施肥：

(1) 提苗肥：定植后 5 至 7 天 667m² (亩) 施辣椒专用肥 5kg 至 10kg、尿素 10kg 作提苗肥。

(2) 稳苗肥：定植后 25 至 30 天 667m² (亩) 施辣椒专用肥 10kg 至 20kg (尿素看苗施用) 作稳苗肥。

(3) 壮果肥：进入开花结果初期 667m² (亩) 施辣椒专用肥 20kg 至 30kg 作壮果肥，施后培土起高垄。

(四) 收获。

辣椒果实全红分期采收。

(五) 辣椒干制。

1. 自然干制：将采收的鲜红辣椒早上平摊在清扫过的晒场上，厚度 10cm 左右，每天翻 4 至 5 次，晚上收回室内，如此反复，直至辣椒干含水量降到 14% 以下。

2. 人工干制：每平方米烘盘装鲜椒 8 至 10kg，将椒盘自上而下分层装入烘房内，短时间将温度加热至 50 至 55℃，当烘房内干湿球温度差为 4 至 6℃ 时通风排湿，温度差达 10℃ 以上时停止通风排湿，最高温度不超过 60℃ 直至烘干为止。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 遵椒一号：果为圆锥型，果顶尖、钝，果面光滑、果长3至4cm，果宽2cm。青果绿色，老熟果深红色。辣椒干平均单果重1.2g。形状均匀，肉厚质细，果实味中等偏辣。

(2) 遵椒二号：果为指型，果顶尖，果面光滑、果长5至7cm，果宽1.7cm。青果绿色，老熟果深红色。辣椒干平均单果重1.1g。形状均匀，肉厚质细，果实味辣。

(3) 遵椒三号：果为樱桃型，果顶尖，果面光滑、果长2.3至3cm，果宽1.5cm。青果绿色，老熟果深红色。辣椒干平均单果重1g。形状均匀，肉厚质细，果实辣味适中。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水 份， %	≤14
总灰份， %	≤8
盐酸不溶灰份（干态）， %	≤1.25
不挥发酚提取物（干态）， %	> 12
粗纤维（干态）， %	< 28
辣椒素， %	> 0.8

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：

流曲琼锅糖质量技术要求

(一) 原料及辅料要求。

采自保护范围内、经检验合格的隔年小米、芝麻、大麦和pH值6.8至7.2的优质井水。

(二) 加工工艺。

1. 生产工艺流程:

选料→淘米→浸泡→蒸米→糖化（稀释→大麦芽制作→糖化）→淋汁→熬糖→扯糖→打块→炯锅（炒料→炯锅）→擀坯→切条、切片→包装

2. 生产操作要求:

(1) 浸泡：将小米放在常温水中浸泡8h至10h。

(2) 蒸料：将浸泡好的小米在蒸笼中焖蒸65min至70min。

(3) 糖化：将制备好的大麦芽浆液与水按 1:1.2 至 1: 1.5 的比例稀释与晾至 60℃的米饭搅拌均匀，置于大缸内自然糖化，缸内温度控制在 55℃至 60℃，时间 180min。

(4) 大麦芽制作：将所选的大麦，用自然井水浸泡，夏季 2h，冬季 4h，捞出后堆放在避光、潮湿的地方自然生长。夏季 12h 清洗一次，冬季 24h 清洗一次，再捞出堆放，依此反复 7 至 8 天，待大麦芽生长成后方可。

(5) 淋汁：糖化结束后，将 90℃至 100℃的水加入糖化缸内浸泡 120min，开始淋汁，汁液全部淋出为止。

(6) 熬糖：将淋出的汁液置于大铁锅内熬制。先大火，后小火，熬糖温度控制在 95℃至 105℃范围内，待汁液熬成提线状时，开始不停的搅拌。熬制 2.5h 至 3h，逐次放置在青石砧板上进行冷却至 60℃至 70℃。

(7) 扯糖：将冷却后的糖在热蒸气下反复拉扯，颜色由黄变白。

(8) 打块：将拉制好的糖打成不规则小块。

(9) 焖锅：将炒熟的芝麻与糖块按去皮芝麻 1.2: 1 至 1.5: 1 的比例，带皮芝麻 1: 1 至 1.3: 1 的比例，分层均匀分布在盆中，将盆放置在保温容器中焖制 10min。

(10) 摊坯：将焖制好的混合料放置于案板上，揉混均匀，摊压成饼，厚度 2cm 至 3cm。

(11) 切片：按要求切成条状或片状。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项 目	要 求
色泽	白芝麻加工的产品色泽呈米黄色；黑芝麻加工的产品，黑白相间，色泽均匀。
组织	气孔分布均匀，无不规则大空洞。
滋气味	香酥脆甜，不粘牙，无异味。
形态	产品分条状、片状。条状、片状切面整齐，厚度均一。

2. 理化指标：

项 目	要 求
蛋白质 (g/100g)	≥11
脂肪(g/100g)	≥18
含水率%	≤3
还原糖%	≥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 4：

沱湖螃蟹质量技术要求

(一) 种源。

长江水系中华绒螯蟹 (*Eriocheir sinensis*)。

(二) 蟹苗培育。

亲本主要从沱湖亲本基地选择；大眼幼体由符合中华绒螯蟹育苗条件的长江入海口蟹苗繁育场生产；一龄蟹种由沱湖水域的蟹种培育基地培育而成，规格为 120 只/kg 至 200 只/kg。

(三) 水质要求。

水质清新无污染，符合渔业水质标准要求，其中 pH 值 7.2 至 8.5，水溶氧量 5mg/L 以上，水温 10℃至 33℃，水深 1.2m 至 2.5m，透明度大于 40cm。

(四) 养殖技术。

1. 养殖周期：从苗种投放到商品蟹上市，在网围内连续饲养时间不低于 6 个月。
2. 蟹种放养：每年 1 月或 12 月底放苗，规格为 120 至 200 只/kg 的扣蟹，放养密度≤1.5 kg /667 m²；规格为 80 至 120 只/kg 的扣蟹，放养密度≤2.5 kg /667 m²。
3. 饲养管理：在螃蟹生长期，当天然饵料缺乏时，可适当投喂南瓜、玉米、小麦、甘薯、马铃薯、水草等植物性饵料，及小杂鱼、螺蛳、河蚌等动物性饵料，严禁使用国家禁用的投入品和防病措施。
4. 捕捞：起捕时间为 9 月至春节前后，上市的商品蟹规格雄蟹≥150 克/只、雌蟹≥125 克/只。

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。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：青壳、白肚、金爪、褐螯。成蟹壳肉盈实，膏脂丰腴，煮熟后，体色匀红，雌蟹“蟹黄”油红如榴米，雄蟹“蟹黄”通透如玉；蟹肉微甜、味鲜，蟹壳薄而脆，钙质含量高。

2. 理化指标：雄蟹粗蛋白 \geq 15.5%，粗脂肪 \geq 7.2%；雌蟹粗蛋白 \geq 15.2%，粗脂肪 \geq 9.6%。
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：

茶卡盐质量技术要求

(一) 原料。

原料须用满淋卤期后的原生盐或再生盐，洗涤使用茶卡、柯柯盐湖卤水。

1. 粉洗盐原料：氯化钠含量 \geq 93%、不溶物 \leq 0.2%、可溶性杂质 \leq 1.6%。
2. 日晒盐原料：氯化钠含量 \geq 93%、不溶物 \leq 0.15%、可溶性杂质 \leq 1.6%。

(二) 工艺过程。

1. 日晒盐（腌制盐）：卤水晒制→采掘→集坨→拆坨→加工→计量包装→成品
2. 粉洗盐（粉洗精盐、强化营养盐、多品种盐）：原料盐→分级洗涤→破碎→脱水→加工→计量包装→成品

(三) 工艺要求。

1. 工艺要求：

(1) 日晒盐（腌制盐）：卤水晒制，采掘根据采区盐质确定采掘深度；集坨：原料盐采掘出湖后，用盐湖卤水进行洗涤后在坨地延东西向集中堆积成高 10 米、下底宽 50 米的梯形盐坨进行淋卤。拆坨：原料盐淋卤期满 3 至 6 个月经检验合格后方可拆坨使用。

(2) 粉洗盐（粉洗精盐、强化营养盐、多品种盐）：根据产品规格或客户要求确定晒网规格；使用盐湖卤水进行洗涤，保持洗涤液浓度为 20 至 24 波美度；食盐添加剂碘酸钾、亚硒酸钠湿法干燥前加入，强化营养盐、多品种盐的食盐添加剂干法筛后加入。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：白色或青白色，味咸，无异味，无可见外来杂物。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	粉 洗 盐	日 晒 盐
氨基酸总量 \geq	20 mg/kg	25 mg/kg
可溶性杂质% \leq	0.80	1.35

注：1) 粒度指标可根据用户要求组织生产。
2) 对高碘地区、不宜食用碘盐人群提供的非碘茶卡盐碘含量不得高于 5mg/kg
3) 腌制盐产品质量须满足日晒盐标准。

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。