

## 2009 年第 103 号

### 关于批准对集安鸭绿江咸鸭蛋、铜陵白姜、建阳桔柚、团风荸荠、金川秦艽地理标志产品

#### 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集安鸭绿江咸鸭蛋、铜陵白姜、建阳桔柚、团风荸荠、金川秦艽地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对集安鸭绿江咸鸭蛋、铜陵白姜、建阳桔柚、团风荸荠、金川秦艽实施地理标志产品保护。

#### 一、集安鸭绿江咸鸭蛋

##### (一) 保护范围。

集安鸭绿江咸鸭蛋地理标志产品保护范围为吉林省集安市青石镇、太王镇、麻线乡、榆林镇、凉水朝鲜族自治县等 5 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

集安鸭绿江咸鸭蛋地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省集安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，经吉林省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。集安鸭绿江咸鸭蛋的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、铜陵白姜

##### (一) 保护范围。

铜陵白姜地理标志产品保护范围为安徽省铜陵市郊区大通镇，铜陵县天门镇、顺安镇、东联乡、西联乡、钟鸣镇等 6 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

铜陵白姜地理标志产品保护范围内的生产者，可向安徽省铜陵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，经安徽省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。铜陵白姜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 2）。

#### 三、建阳桔柚

##### (一) 保护范围。

建阳桔柚地理标志产品保护范围为福建省建阳市现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

建阳桔柚地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省建阳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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。建阳桔柚的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、团风荸荠

(一) 保护范围。

团风荸荠地理标志产品保护范围为湖北省团风县淋山河镇、方高坪镇、马曹庙镇等 3 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

团风荸荠地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省团风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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。团风荸荠的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

## **五、金川秦艽**

(一) 保护范围。

金川秦艽地理标志产品保护范围为四川省金川县内俄热乡、二嘎里乡、观音桥镇、太阳河乡、卡拉脚乡、撒瓦脚乡、集沐乡、庆宁乡、咯尔乡、沙耳乡、金川镇、勒乌乡、万林乡、河西乡、河东乡、独松乡、马尔邦乡、安宁乡、马奈乡、曾达乡、卡撒乡等 21 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金川秦艽地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省金川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，由国家质检总局公告批准。金川秦艽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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对集安鸭绿江咸鸭蛋、铜陵白姜、建阳桔柚、团风荸荠、金川秦艽实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 集安鸭绿江咸鸭蛋质量技术要求

2. 铜陵白姜质量技术要求

3. 建阳桔柚质量技术要求

4. 团风荸荠质量技术要求

5. 金川秦艽质量技术要求

二〇〇九年十一月十六日

附件 1：

集安鸭绿江咸鸭蛋质量技术要求

(一) 原料及辅料要求。

1. 鸭子养殖：鸭子的品种是当地麻鸭。鸭子的饲养环境、饲养过程、饲料及饲料添加剂的使用、兽药的使用，应符合国家生产绿色食品的有关规定。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。

2. 原料蛋：选用放养在集安段鸭绿江上觅食江中鱼虾虫草的当地麻鸭所生产的不超过 7 天的鲜蛋。

3. 食盐：符合国家有关规定的要求。

4. 水：符合国家有关规定的要求。

(二) 加工工艺。

1. 工艺流程：选蛋→灯照→清洗→腌渍→成品→包装。

2. 关键工艺：

(1) 烧水：将水加热至沸腾，持续 5 分钟，冷却备用。

(2) 加盐：在水中加入食用盐，配制成饱和溶液。

(3) 清洗：将选好的原料蛋进行清洗。

(4) 腌渍：将清洗后的原料蛋放入冷却的食盐水中，环境温度控制在 15℃至 20℃，腌渍 30 至 35 天。

(5) 包装：将腌制好的合格咸鸭蛋洗净晾干后真空塑封。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：生咸鸭蛋蛋白清晰透明，富有粘性。熟咸鸭蛋蛋白细嫩洁白，富有弹性。生咸鸭蛋蛋黄有立体感。熟咸鸭蛋蛋黄含油多。蛋黄占比大，色泽深红或杏红。口感纯正，咸淡适中，具有独特的鲜味。

2. 理化指标：单枚重量≥70g；水分 60.0%至 68.0%；总脂肪≥12.0%；食盐（以氯化钠计）2.0%至 4.0%；挥发性盐基氮≤10mg/100g；氟≤1.0 mg /kg；铜≤5 mg /kg。

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：

铜陵白姜质量技术要求

(一) 品种。

当地原生白姜品种。

(二) 立地条件。

土体深厚，土层厚度为 40cm 至 50cm，土壤质地为中壤土或沙壤土，疏松、通气透水，碳酸钙含量为 0.6%至 3.5%，有机质含量 2.0%至 3.6%，土壤 pH 值 7 至 7.5。

(三) 栽培管理。

1. 选种：选择姜块肥大饱满、皮色光亮、不干裂、不腐烂、未受冻、质地硬、无病虫害和无机械损伤的良种白姜。

2. 播种：白姜每年 4 月上中旬从姜窖（铜陵独有的存储白姜姜种的设施）内取出后，放在室内阴晾 3 至 5 天，进行炼芽。根据姜芽着生密度和部位进行分姜（切姜），每块种姜重 50g 至 60g。种植密度：每公顷 60000 株至 67500 株。

3. 搭姜棚：在白姜播种结束后，开始搭好遮荫棚。距姜地 1.5 米至 1.6 米高处，用芭茅草或遮阳网铺盖，搭平棚遮荫，遮光率要求为 60%至 70%。

4. 浇水：生长期要经常保持畦面湿润。同时，要做好清沟沥水工作，做到有水能排出，干旱易浇灌。

5. 施肥：白姜播种出苗后的 15 至 20 天，每 667m<sup>2</sup>(亩)可浇施 500kg 至 750kg 稀人畜粪肥。6 月上中旬，施一次“断奶肥”，每 667 m<sup>2</sup>(亩)施饼肥 65kg 至 75kg，磷酸二铵 25kg 至 30kg，稀人畜粪肥 600kg 至 800kg。7 月上中旬和 8 月上中旬可结合培土，再重施两次“壮姜肥”，此时追肥，应以稀人畜粪肥为主，每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟人畜粪肥 1500kg 至 2000kg。

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) 收获时间。

每年 9 月中旬开始陆续采收鲜姜，至 10 月下旬结束。

#### (五) 原料品质要求。

1. 感官要求：鲜姜表面光滑，姜块肥大丰满充实，香味浓郁，姜皮呈乳白色至淡黄色，整块单重大于 200g。

2. 含水量：92%至 95%。

#### (六) 加工。

1. 选择块大整齐的鲜姜，先洗净泥沙和外层粗皮，再用刀具将姜块夹缝中的皮刮削干净，用清水洗涤 1 至 2 次，凉干姜块表面水分，把大的姜块切块分割，即可入缸（池）腌制。

2. 入缸（池）时，先在缸（池）底撒上一层盐，每 100 公斤鲜姜撒盐 20kg 至 25kg，然后放一层姜撒一层盐。撒盐要均匀，同时，要适当洒些浓盐水，促使食盐迅速而均匀地渗入姜内。

3. 入缸（池）1 至 2 天后，姜块表面出现皱软，体积缩小，缸（池）内出现卤汁。这时，应每天翻缸（池）一次，经过盐渍 15 天后，停止翻缸（池），压紧压实，密封缸盖，放在阴凉干燥处封缸（池）储存，以备再加工。

#### (七) 质量特色。

1. 感官要求：色白微黄，肉质脆嫩，汁多渣少，香味浓郁，口感微辣。

2. 理化指标：每 100 克铜陵白姜中碳水化合物>2.3%、粗蛋白质>1.3%、铁>8.5 毫克，姜酚>3.3 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。

### 附件 3：

#### 建阳桔柚质量技术要求

##### (一) 品种。

潭甜桔柚。

##### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 120 至 200 米的丘陵地、山地的红壤或黄壤，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土层厚度 $\geq 1\text{m}$ 。

(三) 栽培管理。

- 1. 苗木繁育：用枳壳作砧木，选择树势健壮、无检疫性病虫害的成龄潭甜桔柚树采取接穗进行嫁接繁殖。
- 2. 栽植密度:每公顷 $\leq 600$  棵。
- 3. 肥水管理：以腐熟的有机肥为主，辅助覆盖绿肥，根据树体生长状况配合施用无机肥，其中有机肥施用量每公顷 $\geq 35$  吨。
- 4. 整形修剪：采用自然开心形整形，冬季修剪与夏季修剪相结合，实现树体矮化、树势健壮、树冠紧凑、通风透光。
- 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) 采收和贮藏。

从 12 月上旬开始，待果实发育成熟、果面 30%以上呈橙黄色时采收；采后直接消毒，凉果后进行单果包装，贮藏期为 5 个月。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:

项 目	指 标
果形	呈扁圆球形或圆球形，果梗部略呈萼形；
果径	6.5cm~8.5cm
果面	果面光洁，色泽为橙色或橙黄色，油胞较粗大
果肉	果肉为橙黄色，化渣，汁多，清甜适口

2. 理化指标:

项 目	指 标
可溶性固形物（%）	$\geq 11.5\%$
单果重（g）	150~300
可食率（%）	$\geq 68\%$
果皮厚度（mm）	$\leq 5\text{mm}$
果汁总酸含量（%）	$\leq 0.8\%$

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 4:

团风荸荠质量技术要求

(一) 品种。

鄂荠 1 号。

(二) 立地条件。

土壤类型为灰潮泥沙壤，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，耕作层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，海拔高度 18m 至 35m。

(三) 栽培管理。

1. 种芋质量要求：选取外形端正、大小一致，单球茎重 22g 至 25g，顶芽和侧芽完整、无裂缝、无破损和病虫害的球茎作种，育苗前用杀菌剂浸泡处理种芋。

2. 育苗：3 月中旬选择避风向阳的旱地进行育苗，种芋间隔 4 cm 至 6cm，芽头向上摆放，盖细砂壤土，厚度以盖住芽头为宜，保持苗床略湿。当种芋抽生叶状茎 8 至 12 根，叶状茎高 $\geq 40$  cm 时，于 5 月下旬分苗，移栽至水田进行二次育苗。

3. 定植：在定植前进行整田，每公顷施用腐熟有机肥 30000 kg 至 45000kg，可根据土壤情况适当施用磷、钾肥，翻耕耙平。定植期在 7 月下旬，每公顷定植 27000 株至 33000 株，定植深度 4 cm 至 6cm，以叶状茎下部根系入泥立住即可。

4. 水位调节：定植后保持水深 5 cm 至 7cm；返青后保持水深 2 cm 至 3cm；9 月中旬开始保持水深 8 cm 至 10 cm；10 月中旬后保持泥土湿润即可；12 月初在大田周围起沟滤水。

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。

从 12 月下旬芋芋的叶状茎枯萎并逐渐倒伏，球茎成熟开始采收，可延续到翌年 3 月上旬。

#### （五）质量特色。

1. 感官特征：球茎呈扁圆形、皮薄、表皮呈棕红色、肉呈白色、甜脆、渣少、脐部平。

2. 理化指标：单个球茎重 20g 至 25g，在 1 月份测试的鲜样中水分含量 $\geq 80.0\%$ ，总糖含量 $\geq 5.2\%$ ，淀粉含量 $\geq 5.1\%$ 。

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：

### 金川秦艽质量技术要求

#### （一）植物种源。

龙胆科植物，秦艽 (*Gentiana macrophylla* Pall) 。

#### （二）立地条件。

保护区范围内海拔 2000m 至 3500m，pH 值 7.0 至 8.0。

#### （三）栽培管理。

1. 种子选择及处理技术：选择无病，健康的植株建立品种资源圃，播种前必须沙藏处理，千粒重 0.22g 至 0.42g。

2. 育苗：4 月初播种，用种量每公顷 13kg 至 15kg，一年后后方可移栽。

3. 移植：4 月初移栽，用苗量每公顷 25 至 30 万株。

4. 施肥：每公顷每年施农家肥  $> 45000$ kg。

5. 越冬管理：一是放冬水防冻（即在入冬前放水 1 次）；二是覆草，盖草厚度 10 cm 至 15cm，春季 3 月除去即可。

6. 采收：移栽后五年方可采收，采收时期为每年 9 至 10 月。

7. 加工：采收后，直接晒干或阴干至半干时堆置成堆，经自然发热，直至根的内部变成黄白色时，再摊开晾晒直到水分达到要求。

8. 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）质量特色。

1. 感官特色：芦下直径在 0.6cm 以上，断面为棕红色或棕黄色，有清香气味，质坚而脆。芦下直径在 1.2cm 以上为一等品；芦下直径在 0.6cm 至 1.1cm 为二等品。

2. 理化指标：水分含量 $\leq 12\%$ ，龙胆苦苷 $\geq 5\%$ 。

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。