

2010 年第 146 号

关于批准对蔚州贡米、石臼湖螃蟹、潢川金桂、

法泗大米、舒安藠头实施地理标志

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蔚州贡米（蔚州小米）、石臼湖螃蟹、潢川金桂、法泗大米、舒安藠头地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对蔚州贡米（蔚州小米）、石臼湖螃蟹、潢川金桂、法泗大米、舒安藠头实施地理标志产品保护。

一、蔚州贡米（蔚州小米）

（一）产地范围。

蔚州贡米（蔚州小米）地理标志产品保护产地范围为河北省蔚县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蔚州贡米（蔚州小米）地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省蔚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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。蔚州贡米（蔚州小米）的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、石臼湖螃蟹

（一）产地范围。

石臼湖螃蟹地理标志产品保护产地范围为安徽省当涂县湖阳乡、博望镇、新市镇、大陇乡、塘南镇、乌溪镇等 6 个乡镇现辖行政区域内石臼湖上游的管咀到下游节制闸段的水域，以及与该段水域相连的河叉、滩涂、低洼地。

（二）专用标志使用。

石臼湖螃蟹地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向安徽省当涂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。石臼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 2）。

三、潢川金桂

（一）产地范围。

潢川金桂地理标志产品保护产地范围为河南省潢川县卜塔集镇、白店乡、传流店乡、仁和镇、老城街道办事处、弋阳街道办事处、定城街道办事处、春申街道办事处、魏岗乡、隆古乡、付店镇、双柳树镇、江家集镇、踅孜镇、来龙乡、上油岗乡、谈店乡、张集乡、桃林铺镇、黄寺岗镇、伞陂寺镇、黄湖农场等 22 个乡镇、街道办事处、农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

潢川金桂地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河南省潢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，经河南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。潢川金桂的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、法泗大米

（一）产地范围。

法泗大米地理标志产品保护产地范围为湖北省武汉市江夏区现辖行政区域内金水河流域。

（二）专用标志使用。

法泗大米地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省武汉市江夏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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。法泗大米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、舒安藠头

（一）产地范围。

舒安藠头地理标志产品保护产地范围为湖北省武汉市江夏区舒安乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

舒安藠头地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省武汉市江夏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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。舒安藠头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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对蔚州贡米（蔚州小米）、石臼湖螃蟹、潢川金桂、法泗大米、舒安藠头实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1.蔚州贡米（蔚州小米）质量技术要求

2. 石臼湖螃蟹质量技术要求

3. 潢川金桂质量技术要求

4. 法泗大米质量技术要求

5. 舒安藠头质量技术要求

二〇一〇年十二月十五日

附件 1：

蔚州贡米（蔚州小米）质量技术要求

（一）品种。

“桃花米”、“冀张谷 5 号”、“张杂谷 5 号”、“大白谷”。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 850m 至 1200m，土壤类型为栗褐土，质地砂质壤土或粘质壤土，耕层 0cm 至 20cm，土壤 pH 值 7.8 至 8.2，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 播种：

- (1) 播前准备：深耕 20cm 以上。
 - (2) 播种时间：播种期在 4 月下旬至 5 月中旬。
 - (3) 播种量：每公顷用种 7.5kg 至 11.25kg。
 - (4) 播种深度：4cm 至 6cm，播后镇压。
2. 施肥：每公顷底施有机肥 ≥ 15 吨。3. 管理：6 叶期定苗，结合间定苗中耕除草。拔节期深中耕培土。
3. 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 10 月上旬收获。谷子贮藏期不超过 12 个月，即销售即加工。
- (五) 质量特色。
- 1. 感官特色：颗粒圆润饱满，色泽金黄，外观油亮；蒸煮香气浓郁，口感柔软光滑，粘甜可口。
 - 2. 理化指标：直链淀粉 $\leq 20.0\%$ ，胶稠度 $\geq 80\text{mm}$ 。
 - 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：

石臼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。

亲本主要从石臼湖水系亲本基地选择；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；一龄蟹种由石臼湖水域或与其相通的水系的蟹种培育基地培育而成，规格为 100 只/kg 至 160 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 8℃至 33℃，水深 1.2m 至 2.5m，透明度不低于 40cm。

（四）养殖技术。

1. 养殖周期：从苗种投放到商品蟹上市，在保护区范围内连续饲养时间不得低于 220 天。
2. 蟹种放养：每年 3 月底前放苗，规格为 100 至 160 只/kg 的扣蟹，放养密度 400 至 600 只 /667m²（亩）。尽量放养同规格同批次苗种，一次放足，同时可套养适量的鳜鱼、青虾、黄白鲢等。
3. 饲养管理：清明节前适量投放同一水系的活螺丝，补种金鱼藻、轮叶黑藻等螃蟹喜食的水草，改善水体环境。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 月中旬至春节前后，以地笼捕捞为主，丝网、网簖、灯光诱捕为辅。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：鳃丝清晰、洁净。蟹体肥厚、活泼有力、反应敏捷。膏腴丰满，肉质细嫩，味道鲜美稍带甜味。
2. 理化指标：雄蟹粗蛋白 ≥15.5%，粗脂肪 ≥8.8%；雌蟹粗蛋白 ≥17.8%，粗脂肪 ≥9.5%。
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。

附件 3：

潢川金桂质量技术要求

（一）种源。

金桂。

（二）立地条件。

地下水位 $\leq 1.5\text{m}$ 的棕壤土、水稻土，土壤 pH 值 6.3 至 7.0，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：用扦插和嫁接法育苗
2. 栽植时间：春季或秋季。
3. 栽培密度：1666 至 2500 株/公顷。
4. 施肥：基肥以腐熟的有机肥为主，年施肥量 ≥ 7500 千克/公顷。
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。

9月下旬至 10 月上旬植株进入盛花期后立即采收，3-4 天采完。

(五) 烘干。

采集的鲜花，去杂后 10h 内进行烘干。为保持花色，烘干温度应控制在 60℃ 至 80℃。烘干时间应控制在 1.5 至 2.5h 内，烘干后的含水量应控制在 6% 至 9%。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：色泽：浅黄色，色泽基本一致；花型：花较小、花瓣椭圆型、均匀、单瓣长 2 mm 至 3mm，宽 1mm 至 1.5mm；香气：浓香。
2. 理化指标：水份含量 6% 至 9%，氨基酸总量 $\geq 12\%$ 。
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：

法泗大米质量技术要求

(一) 品种。

选用鄂中五号、鉴真 2 号等优质中籼品种和 T 优 272、丰源优 299 等优质晚籼品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为冲积而成的潮土类、水稻土类，耕作层 20cm 至 30cm，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，

土壤有机质含量 $\geq 2\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用旱育秧方式。中籼播期5月中下旬，晚籼播期6月中旬。
2. 移栽：中籼品种移栽期为6月中下旬，晚籼品种移栽期为7月中旬，每667m²（亩）栽插≤2万穴。
3. 水层管理：水稻生长期保持适宜水分，生长后期保持田间湿润，断水时间不早于收割前十天。
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。

90%以上籽粒黄熟后及时收获，分品种单收单脱。

(五) 加工。

稻谷→初清→清理→砻谷→谷糙分离→糙米精选→碾米→白米分级→色选→抛光→检验→包装

(六) 质量特色。

1. 感官特色：蒸煮时有自然的清香味，米饭口感润滑细腻、清香味绵、粘性适中、适口性好，米饭表面有油光润泽，凉后不回生。
2. 理化指标：

| 项目 | 垩白粒率 | 直链淀粉 | 胶稠度 |
|----|--------|-----------|-------|
| 指标 | ≤10.0% | 17% - 22% | ≥65mm |

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:

舒安藠头质量技术要求

(一) 品种。

大叶藠。

(二) 立地条件。

梁子湖环绕区域内，地势平缓，可耕种土地坡度 $\leqslant 15^{\circ}$ ，土壤类型为中红壤或黄中壤，耕作层厚度 $\geqslant 15\text{cm}$ ，土壤 pH 值 6.0 至 7.0，土壤有机质含量 $\geqslant 2\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 选种：选用直径 1cm 至 1.5cm 的符合质量标准的鳞茎为藠种。
2. 播种：9 月上旬至 10 月中旬，播种深度 5cm 至 7cm。每公顷用种藠 3000kg 至 3750kg，播种 345000 至 375000 株。
3. 施肥管理：每公顷施有机农家肥 30000kg 以上。
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。

藠头采收期在 6 月 8 日至 23 日，藠头扯起后抖掉泥土，先拆蔸刈枯叶和剔除青头藠，按“散子无泥土，鲜白无霉烂，根须一厘米，禾长一指半”的质量标准及时交售。

(五) 加工。

加工工艺流程：鲜藠头→预检→清洗→初腌（盐度 8%）→发酵（温度 $\leqslant 35^{\circ}\text{C}$ ，14 天）→加盐二次腌制（盐度至 16%，90 天）→整理精选→漂洗脱盐（盐度 $\leqslant 3\%$ ）→脱盐→第一次灭菌（75℃，2 分钟）→二次精选→配液→灌装→封口→二次灭菌（80℃，22 分钟）→灯检→装箱入库。

(六) 贮存。

贮存环境温度 4℃至 10℃，保质期 $\geqslant 18$ 个月；常温贮存，保质期 $\geqslant 6$ 个月。

(七) 质量特色。

1. 感官特色：甜酸藠头咸、甜、酸味适中；圆鼓形，形似鸡腿；乳白色；皮薄肉厚、富含粘液、质地脆嫩、嚼之爽口无渣滓。
2. 理化指标：食盐（以氯化钠计）2.0%至 2.5%，总酸度 0.8%至 1.8%，总糖度(以蔗糖计) $\geqslant 11\%$ 。
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。