

## 2012 年第 221 号

### 质检总局关于批准对隆昌土陶、木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）、青川竹荪、吐鲁番斗鸡、吐鲁番黑羊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隆昌土陶、木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）、青川竹荪、吐鲁番斗鸡、吐鲁番黑羊地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准隆昌土陶、木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）、青川竹荪、吐鲁番斗鸡、吐鲁番黑羊为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、隆昌土陶

##### （一）产地范围。

隆昌土陶产地范围为四川省隆昌县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

隆昌土陶产地范围内的生产者，可向四川省隆昌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。

隆昌土陶的法定检测机构由四川省自治区质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）

##### （一）产地范围。

木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）产地范围为四川省绵阳市游仙区凤凰乡木龙村现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）产地范围内的生产者，可向四川省绵阳市游仙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。木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）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、青川竹荪

（一）产地范围。

青川竹荪产地范围为四川省青川县姚渡镇、营盘乡、沙州镇、木鱼镇、骑马乡、观音店乡、板桥乡、孔溪乡、大坝乡、黄坪乡、瓦砾乡、茶坝乡、青溪镇、桥楼乡、三锅乡、蒿溪回族乡、乐安寺乡、凉山镇、茅坝乡 19 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

青川竹荪产地范围内的生产者，可向四川省青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，报国家质检总局核准后予以公告。青川竹荪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、吐鲁番斗鸡

（一）产地范围。

吐鲁番斗鸡产地范围为新疆维吾尔自治区吐鲁番市二堡乡、三堡乡、艾丁湖乡、亚尔乡、葡萄乡、红柳河园艺场、胜金乡、恰特喀勒乡、七泉湖镇、大河沿镇、兵团农三师 221 团，鄯善县七克台镇、辟展乡、迪坎乡、达浪坎乡、吐峪沟乡、鲁克沁镇、连木沁镇、东巴扎乡，托克逊县郭勒布依乡、博斯坦乡、夏乡、伊拉湖乡、阿乐惠镇 24 个乡镇、农场、团现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吐鲁番斗鸡产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区吐鲁番地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。吐鲁番斗鸡的法定检测机构由新疆维吾尔自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、吐鲁番黑羊

（一）产地范围。

吐鲁番黑羊产地范围为新疆维吾尔自治区吐鲁番市二堡乡、三堡乡、艾丁湖乡、亚尔乡、葡萄乡、胜金乡、恰特喀勒乡、七泉湖镇、大河沿镇，鄯善县七克台镇、辟展乡、迪坎乡、达浪坎乡、吐峪沟乡、鲁克沁镇，托克逊县郭勒布依乡、博斯坦乡、夏乡、伊拉湖乡、阿乐惠镇 20 个乡镇、农场、团现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吐鲁番黑羊产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区吐鲁番地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。吐鲁番黑羊的法定检测机构由新疆维吾尔自治区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. 隆昌土陶质量技术要求

2. 木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）质量技术要求

3. 青川竹荪质量技术要求

4. 吐鲁番斗鸡质量技术要求

5. 吐鲁番黑羊质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 27 日

附件 1

隆昌土陶质量技术要求

### 一、主要原料

陶泥产自隆昌县石燕桥镇、李市镇、山川镇、渔箭镇，龙市镇、云顶镇、胡家镇等。

陶泥化学成分如下：

化学成分	含量 (%)
二氧化硅 ( $\text{SiO}_2$ )	$\geq 72$
三氧化二铝 ( $\text{Al}_2\text{O}_3$ )	$\geq 15$
三氧化二铁 ( $\text{Fe}_2\text{O}_3$ )	$\geq 4$

氧化钠 (Na <sub>2</sub> O)	≥2
氧化钙 (CaO)	≤0.2
氧化镁 (MgO)	≤0.5

## 二、工艺过程

选土制泥→制坯→上釉→装窑烧制→出窑。

## 三、工艺技术要求

1. 选土：选取细腻、吸水性强的陶泥，去除杂质。
2. 制泥：按老陶泥 70%嫩陶泥 30%比例混合碾细，形成坯泥。
3. 陈腐发酵：将坯泥加上水陈腐发酵，增加粘性和柔韧性。
4. 制坯：手工拉坯，泥条盘筑粘结，内外 3 次敲打成型晾晒。
5. 上釉：把晾干的胎坯用毛刷清去浮土，然后将釉料加水调到规定的浓度，在胎坯上均匀浇淋一层釉后再次晾干。
6. 烧制：装窑，封窑，首先小火预热，从常温逐步升温至窑壁变白，然后开始加大火候，1300℃高温烧制 18 至 20 小时，观察口可看到窑内胎坯开始由橘红-橘黄红-陶釉发亮透明即可停火。封死窑的全部通气口，焖到窑内温度与外界自然温度相当。整个过程 15 天左右。烧制后即为隆昌土陶。

## 7. 出窑、检验：

- (1) 外观检测。有无变形、起泡、过烧、欠火。
- (2) 铁锤敲击，有无嘶哑、闷声。
- (3) 用水试压，有无渗漏。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色：

- (1) 古朴典雅、陶质细腻、泛青、色泽浑厚、釉色莹润。
- (2) 敲击声音响亮、清脆.余音悦耳。

(3) 透气性好而长期使用不渗漏，支撑力大。

2. 理化指标：

项目	指标
吸水率% ≤	5
铅（Pb）溶出量 mg/L ≤	1.0
镉（Ge）溶出量 mg/L ≤	0.1

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

木龙观红萝卜（木龙观胡萝卜）

质量技术要求

一、品种

当地传统胡萝卜品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 450m 至 550m，土壤类型为紫色土，土壤质地为沙壤土，土壤有机质≥1%，pH 值 5.5 至 8.0，土壤耕作层深厚≥25cm。

三、栽培管理

- 1. 选种：选择根直、个体粗状、表皮光滑鲜红的留种。留种苗开花后，选择 7 至 8 个主花簇留种，其余花簇及时疏掉，以确保种子的饱满度。
- 2. 种子处理：选用精选种子，播种前经过处理的光子用 40℃的温水浸种 2 小时后，置于 20℃至 25℃的温度下催芽，2 天至 3 天，至种子露白后即可播种。

3. 基肥施肥：每公顷施腐熟的底肥和稀薄的粪肥每公顷施腐熟的农家肥 30000kg 至 37500kg，过磷酸钙 200 kg 至 400kg，草木灰 1500kg，并根据土壤肥力和生长状况合理追肥。

4. 播种：

(1) 条播：每公顷用种量为 10kg 至 15kg。

(2) 撒播：每公顷用种量为 20kg 至 30kg。

5. 田间管理：播种后防止雨水冲刷土壤而板结，可在土壤上面覆盖一层 3cm 至 5cm 长的短麦秆。有少量缺苗现象，应及时补种。幼苗期间应进行 2 至 3 次间苗，同时中耕除草一次。在生长期要注意浇水，并根据土壤肥力和生长状况确定追肥时间。合理布局，实行轮作倒茬，清洁田园，加强中耕除草，降低病虫源数量降低病虫危害。

6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

栽种后于翌年一月上旬至四月中旬，当肉质根已充分长大，心叶呈绿色，外叶稍枯黄，味甜且质地柔软时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：萝卜根直，无歧根、根毛及裂根，表皮光滑心细，外观鲜红，心柱比例一级小于 1/4，二级小于 1/2。肉质脆嫩紧密，生食略带甜味，清香脆嫩。

2. 理化指标：

项 目	指标	
	一 级	二 级
类胡萝卜素, mg/kg ≥	40	10
水分, % ≥	90	70
钾, mg/kg ≥	400	200

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

#### 青川竹荪质量技术要求

##### 一、品种名

竹荪(Dictyophoraspp)。

##### 二、立地条件

产地范围内海拔 500m 至 1200m，背风向阳、地形相对平缓、土层厚、腐殖质含量高，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，遮荫度大于 70%。

##### 三、栽培管理

1. 栽培场所的选择：背风向阳、地形相对平缓、土层角厚、腐殖质含量高，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，遮阴度大于 70%，排水畅、不积水、通风向阳，便于清洗消毒，不受工业“三废”、城市垃圾、农药、化肥和畜禽粪便的污染，有利于病虫害防治。

##### 2. 栽培材料的准备和加工：

**(1) 栽培材料：**采用产地范围内阔叶树枝条木屑、竹枝竹叶以及农作物秸秆的混合料进行栽培，不能用含油脂的（针叶树）材料。

**(2) 覆土准备和加工：**覆土选用透气性良好的腐质土和偏酸性的土壤。土壤选择耕作层以下 0.33 米，没有受过农事活动影响和污染的鲜土层，不能用沙土、中粘土和高湿度的河泥、塘泥等。

3. 栽培方法：搭建遮荫棚→开厢做畦床→土壤处理→第一层铺料→播种→第二层铺料→播种→覆土→加盖遮荫物。

##### 4. 生长期管理：

**(1) 水分管理：**土壤湿度保持在 60%至 65%，菌丝生长阶段空气湿度保持在 60%至 70%，竹蛋生长阶段空气湿度保持在 80%以上。



**(2) 保温、降温和通风换气：**保证棚内或者室内温度在 18℃至 28℃，棚内或者室内温度超过 30℃就要及时进行通风换气或喷水降温。

**(3) 光照：**保持光照强度在整个生育期不高于 30%。

四、采收和加工

- 1. 采收：当竹荪菌裙已经完全张开，孢子胶体开始自溶下淌滴前及时采收。
- 2. 干制：竹荪子实体采收清洗干净后应及时在 10 小时内进行干制加工。采用人工干制法。最高温不能超过 55℃，干制后含水量≤13%。

五、质量特色

1. 感官特色

项 目	指 标
色 泽	微黄色或米黄色。
气 味	竹荪特有香味，无异味。
形 状	菌裙呈网状，菌柄、菌盖完整。
质地口感	肉质肥厚中空，入沸汤即膨大，久煮不失脆嫩，气息清香而无异味，入口鲜嫩、脆滑。

2. 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤13.0
粗蛋白（干重计）/(g/100g)	≥17.0
粗纤维（干重计）/(g/100g)	≤10.0
灰分/(g/100g)	≤7.0

菌柄直径/(mm)	≥15
菌柄长度/(mm)	≥120

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

吐鲁番斗鸡质量技术要求

一、品种

本地土种鸡。

二、产地条件

位于素有“火洲”之称的吐鲁番地区，具有海拔低（-155m）、夏季高温(地面温度76℃至 80℃)的极端生态环境。

三、饲料

育雏期饲喂全价配合饲料，育成期主要饲喂玉米、小麦、白高粱、杂粮等饲料。作为打斗用途的斗鸡，适当添加鸡蛋、牛肉，以增强斗性。

四、饲养管理

- 1. 雏鸡：出壳后 1.5 至 2 天内，只给水，不喂料，待其腹中剩余的卵黄吸收完毕，消化能力增强后再喂食。最好喂以蒸熟的小米拌入鸡蛋黄。
- 2. 冬季：气温低，以饲喂玉米为主，适当加入一些动物肉，防止掉膘。
- 3. 春季：升温之后，宜饲喂清淡的谷物饲料，尤其以高粱为主，适当添加一些小米和大麦，防止过肥。

4. 夏季：以避暑降温为主，饲养中菜粮各半，若鸡偏瘦可添加一些生豆腐和煮熟的绿豆。
5. 调教训练：8 月龄开始调教训练，包括鸡与鸡的打斗交锋训练；临战前三天，全天扣入笼罩内绝对安静休息，除喂水、食外，停止一切活动。
6. 环境、安全要求：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、屠宰

宰前停食 24 小时。7 至 8 月龄出栏，公鸡体重 2.96 至 4.22kg，母鸡 2.58 至 3.10kg。

六、质量特色

1. 感官特色：

**(1) 活体鸡：**毛色较杂，有黑、浅麻、栗褐色三种毛色，大多为黑色，羽毛丰满有光泽；公鸡头顶宽平而长，喙短弯曲粗壮，貌似鹰嘴蛇头，眼睛红色；公鸡外貌魁梧、腿高颈长、体大健壮、胸肌发达宽厚。吐鲁番斗鸡公鸡的肤色多为红色，母鸡为白色；胫色多呈肉色，有的是黑色。

**(2) 鸡肉：**公鸡皮厚，胶原蛋白含量高，脂肪含量少，肉质鲜美有嚼劲。公母鸡的肌肉颜色多为白色，打斗公鸡肌肉为红色，煮沸烹饪后肉汤乳白色，香味浓郁。

2. 理化指标：12 月龄肌肉理化指标如下表：

项目		指标
蛋白质(%)≥	公鸡	22.9
	母鸡	19.6
粗脂肪(%)≤	公鸡	1.61
	母鸡	12.7
水分(%)≤	公鸡	75.8
	母鸡	67.0

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 5

### 吐鲁番黑羊质量技术要求

#### 一、品种

当地绵羊。

#### 二、饲养条件

##### 1. 饲养环境及饲料条件

**(1) 饲养环境：**饲养地位于产品产地范围内、素有“火洲”之称的吐鲁番地区，具有海拔低（-155 米）、夏季高温(地面温度 76 至 80℃)的极端生态环境，分布有片的狗尾草、芦苇、骆驼刺、野葱等本土天然植被。以天山溶化的雪水为主要饮水来源。

**(2) 饲料条件：**以天然植被为主要饲料，补饲适量的苜蓿、三叶草和青干草。喜欢食用野西瓜、野蘑菇、肉苁蓉、党参叶、麻黄草、骆驼刺、野葱、苦豆子等野牧草。

2. 饲养方式：以四季放牧为主，采用暖季放牧、冬季放牧加舍饲的方式。

3. 圈舍条件：羊舍（圈）建筑为简单的围栏形式。

4. 饲养管理：

**(1) 去势：**公羔羊在 7 至 10 日龄去势。

**(2) 冷季饲养管理：**11 月至 3 月转场至农区；圈养结合放牧。

**(3) 暖季饲养管理：**4 月至 10 月底牧区放牧 10 小时以上。

5. 出栏月龄：6 至 8 月龄。

6. 环境、安全要求：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。

三、屠宰加工

- 1. 羊源：来自产地范围内，符合种源、年龄、体重要求的健康羊只。
- 2. 屠宰：按伊斯兰教传统加工工艺手工屠宰、手工剥皮、开膛、净腔、修整等。
- 3. 冷却保鲜：胴体在 0 摄氏度至 4 摄氏度环境下排酸 24 小时至 48 小时。在-35℃下速冻 12 至 16 小时后，在-18℃至-21℃下冷冻保存。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体羊：毛色全黑，皮白，舌头灰青色，头清秀，耳大下垂，公羊鼻梁隆起，具有较大的螺旋形角；母羊无角；后驱发达，十字部稍高于嗜甲；羊尾呈ω型。

(2) 羊肉：

项目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽特征	肌肉颜色浅红而有光泽，脂肪和肌肉分层明显。脂肪呈乳白色	肉质深红色，脂肪和肌肉分层明显。脂肪乳白色，或淡黄色
黏度	湿润不粘手或外表微干有风干膜	胴体外表微干或有风干膜，不粘手
气味	具有鲜羊肉正常气味，无膻味，无霉、臭、酸等异味	具有鲜羊肉正常气味，无膻味。无霉、臭、酸等异味

2. 理化指标：肌肉蛋白质平均含量≥18.56%，脂肪平均含量≤6.50%，胆固醇平均含量≤54.40mg/100g，氨基酸含量≥17.0%。

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。