

2010 年第 28 号

关于批准对查干湖胖头鱼、黄松甸黑木耳、

武安小米、白河木瓜、帕米尔冰川矿泉水

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查干湖胖头鱼、黄松甸黑木耳、武安小米、白河木瓜、帕米尔冰川矿泉水地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对查干湖胖头鱼、黄松甸黑木耳、武安小米、白河木瓜、帕米尔冰川矿泉水实施地理标志产品保护。

一、查干湖胖头鱼

(一) 保护范围。

查干湖胖头鱼地理标志产品保护范围为吉林省前郭尔罗斯蒙古族自治县内的查干湖、新庙泡、库里泡和余热鱼苗繁殖场，地理坐标东经 124°03'28" 至 124°30'59"，北纬 45°5'42" 至 45°25'50"。

(二) 专用标志使用。

查干湖胖头鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省前郭尔罗斯蒙古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，经吉林省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。查干湖胖头鱼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、黄松甸黑木耳

(一) 保护范围。

黄松甸黑木耳地理标志产品保护范围为吉林省蛟河市黄松甸镇、白石山镇、漂河镇、前进乡、新站镇、乌林朝鲜族乡、拉法街道、天岗镇、庆岭镇、松江镇、天北镇、新农街道、河南街道等 13 个乡镇街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黄松甸黑木耳地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省蛟河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。黄松甸黑木耳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 2）。

三、武安小米

(一) 保护范围。

武安小米地理标志产品保护范围为河北省武安市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武安小米地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省武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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。武安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 3）。

四、白河木瓜

(一) 保护范围。

白河木瓜地理标志产品保护范围为陕西省白河县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

白河木瓜地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省白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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。白河木瓜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 4）。

五、帕米尔冰川矿泉水

(一) 保护范围。

帕米尔冰川矿泉水地理标志产品保护范围为新疆维吾尔自治区喀什地区塔什库尔干塔吉克自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

帕米尔冰川矿泉水地理标志产品保护范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区喀什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，由国家质检总局公告批准。帕米尔冰川矿泉水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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对查干湖胖头鱼、武安小米、黄松甸黑木耳、白河木瓜、帕米尔冰川矿泉水实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 查干湖胖头鱼质量技术要求

2. 黄松甸黑木耳质量技术要求
3. 武安小米质量技术要求
4. 白河木瓜质量技术要求
5. 帕米尔冰川矿泉水质量技术要求

二〇一〇年四月六日

附件 1：

查干湖胖头鱼质量技术要求

(一) 种源。

鳙鱼 (*Aristichthys mobilis*)。

(二) 环境条件。

湖区水质符合国家渔业水质标准和淡水养殖用水水质的规定。湖水的溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$; 透明度 $\geq 10\text{cm}$; pH 值 8.5 至 9.0。

(三) 生产技术。

1. 鱼苗放养:

(1) 鱼种要求: 采用余热鱼苗繁殖场自育的, 规格 $\geq 13\text{cm}$ 的鱼苗、鱼种, 要求规格整齐、体质健壮、鳞片完整、色泽鲜明、体无损伤、游泳活泼、溯水性强。

(2) 放养密度: $\leq 50 \text{ 尾}/667\text{m}^2$ 。

(3) 放养时间: 10 月上旬、中旬。

2. 养殖要求: 在纯天然的状态下生长, 不投放任何饵料, 不使用鱼药、农药。

(四) 捕捞。

全年对尾重达 1.5kg 以上的查干湖胖头鱼进行捕捞。不得采用鱼叉、电击、爆炸等方式。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 头部偏小, 体色从背部向下由微黑至银白, 渐变明显。肉质富有弹性, 加工后口感嫩滑, 无土腥味, 滋味鲜香。

2. 理化指标: 蛋白质含量 $\geq 16\%$, 脂肪含量 $\leq 6\%$, DHA $\geq 10\text{g}/100\text{ g}$ 脂肪 (干重), 维生素 E 含量 $\geq 0.60\text{mg}/100\text{g}$, 谷氨酸含量 $\geq 2.50\%$ 。

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:

黄松甸黑木耳质量技术要求

(一) 品种。

栽培品种选择蛟耳 1 号、天翔双丰 1 号和吉 AU1 号等品种。

(二) 立地条件。

菌袋生产和出耳场地距离畜禽养殖场和垃圾场所在 300 米以上。生产场地海拔高度 274m 至 474 m。

(三) 生产技术要求。

1. 菌种制备: 采用二级菌种繁育体系, 并符合国家对黑木耳菌种规定的质量要求。

2. 培养料要求: 原材料新鲜、洁净, 木屑选用壳斗科、桦木科、漆树科、胡桃科、杜英科和金缕梅科阔叶硬杂树木屑。

3. 菌袋生产: 栽培袋为 165 至 170 mm \times 330 mm 规格的低压乙烯或聚丙烯折角袋。采用立式装袋机装袋, 装袋高度为 18 至 22 cm。栽培袋装好后使用插棍固定菌种孔, 封口采用拧口或套环和棉塞。采用周转筐进行短途运输, 采用接种箱或离子风机接种, 接种量 3%, 接种后菌袋内温度控制在 28°C 至 20°C, 空气相对湿度控制在 55% 至 65%。

4. 出耳要求: 菌丝长满袋在 20°C 条件后熟培养 10 d 至 20 d, 然后进行出耳管理。菌袋经 0.1% 高锰酸钾溶液擦洗消毒后, 采用常规 “V” 形口出耳用消毒刀片割 9 至 12 个

“V”形口；采用小孔出耳则采用钉子或扎眼机扎孔，每个菌袋扎90至120个孔。出耳期间温度保持在22℃至24℃，空气相对湿度保持在80%以上；早晚喷水增湿，并使用水符合个国家关于农田灌溉水质量标准的规定；增加光照强度和光照时间。采用综合防治技术防治病虫害。

(四) 采收和干制。

春耳6月20日至7月10日采收，秋耳9月25日至10月20日采收。耳片舒展，耳根收缩，个别耳片腹面刚刚产生白色孢子时采收。自然晾晒含水量达到14%或以下为止。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：耳片单片、无耳根，口感脆嫩。春耳耳面黑褐色，有光泽，背面暗灰色，耳片大小1.5 cm至5.0 cm，耳片厚0.4 mm至1.0 mm；秋耳耳面黑色，光亮感强，背面黑褐色，耳片大小1.2 cm至4.0 cm，耳片厚0.9 mm至1.5 mm。

2. 理化指标：

项 目	指 标
粗蛋白， %	≥ 9.0
粗脂肪， %	≥ 0.5
总 糖， %	≥ 25.0
干湿比	$\geq 1:13$

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：

武安小米质量技术要求

(一) 品种。

“冀谷19”（原名“冀优2号”）、“冀谷25”（原名“懒谷一号”）、“冀谷31”（原名“懒谷三号”）。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度大于等于150米，土壤类型为褐土，土壤质地为轻壤，pH值7至8，土壤有机质在1.0%以上。

(三) 栽培管理。

1. 播种：
(1) 播前准备：每667m²（亩）施优质有机肥2500 kg至3000kg，深耕20cm以上，耙细整平。

(2) 播种时间：5月20日至6月20日。

(3) 留苗密度：每667m²（亩）留苗密度小于等于5万株。

2. 生长期管理：苗期结合间、定苗中耕；拔节到孕穗期结合中耕培土和浇水，进行追肥。收获前30天内不准再追肥。拔节后至封陇前进行一次中耕培土，干旱时不宜深中耕。

3. 收获及贮藏：谷穗80%的籽粒成熟时，收获。不同的品种要单打、单收、单贮。

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) 加工。

谷子加工小米，应当符合国家有关标准对加工精度、破损粒、碎米、水分等质量要求。整个加工过程不能破坏小米的营养成分，不应使用食品添加剂。

(五) 贮藏。

小米安全贮藏的水分应控制在 12% 以下，常温下密闭保存，保质期为 12 个月。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：粒小饱满，色泽鲜黄，气味清香，绵软滑爽。
2. 理化指标：水分 (%) ≤ 10 ，蛋白质 (%) ≥ 8 ，粗脂肪 (%) ≥ 2.8 ，胶稠度 (%) ≥ 100 ，直链淀粉 (%) 12.0 至 18.0。
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：

白河木瓜质量技术要求

(一) 品种。

当地地方木瓜品种。

(二) 土地条件。

海拔 300 至 900 米，土壤类型为黄棕壤，土层厚度 50 厘米以上，土壤 pH 值 5.3 至 7.0，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：实生苗繁殖。育苗分为秋播和春播。秋播，于 10 月下旬至 11 月初。春播，在 3 月上旬至下旬。选发育良好、充分成熟的木瓜果实，取种子，清洗干净，晾干，置低温干燥处备用。春季播种的种子须在低温条件下沙藏层积处理。春播和秋播均可。

当实生苗径达 0.5cm 以上时，即可嫁接。春季嫁接在砧木萌芽前 20 天进行，采用劈接、舌接或插皮接等。嫁接后及时检查成活率并补接。及时剪砧，除萌和松绑。

2. 栽植：栽植时间，秋栽在木瓜树正常落叶后到土地封冻前（11 月中旬至 12 月初）；春栽在土壤解冻到树苗发芽前进行（2 月下旬至 3 月中旬）。每公顷栽植 ≤ 900 株。

3. 施肥：以腐熟农家肥或粉碎的优质饼肥为主，辅助使用化学肥料（木瓜专用肥）。腐熟农家肥施用量 37500 至 75000kg / 公顷，优质饼肥 2250 至 3750 kg / 公顷。

4. 整形修剪：修剪以冬季修剪为主，冬季修剪和夏季修剪相结合。冬剪主要任务是短截壮枝，疏除过密枝、细弱枝和病害枯枝，缓放中庸枝。夏季利用疏枝、摘心、扭梢、疏花疏果、疏叶等措施，调整树势，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。

10 月下旬，果皮由绿变黄，香气浓郁后采收。

采收时轻拿轻放，避免机械损伤，同时按大、中、小分级采收和堆放，堆放厚度不超过 30cm。

(五) 储藏。

散装的鲜木瓜果实自然温度下贮藏时间不超过 10 天。保鲜袋包装后的鲜木瓜果实
在自然温度下贮藏时间不超过 30 天。

(六) 质量特色。

1. 感官特征：圆形或长椭圆形，单果重平均在 300 克以上，果皮金黄色，果面光滑，
果肉黄白色，果实芳香。

2. 理化指标：

项 目	白河木瓜（鲜）
总酸, %	≥ 1.49
粗纤维, %	≤ 3.70
总黄酮, %	≥ 2.48
硒, mg/kg	$\geq 1.8 \times 10^{-4}$

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：

帕米尔冰川矿泉水质量技术要求

(一) 水源地要求。

在保护区域范围内，海拔 3000 米至 4500 米区域，取水点应有一个水文年以上的
水温、水量、水位（压力）的动态监测资料，抽取矿泉水时，其水量、水位应保持稳定，
水位不得出现不可逆下降，水温变化范围不超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ，不得添加任何人工或化学物质。

水源卫生防护设立三级保护区：

1. 严格保护区：在泉轴线两侧及端点 30 米区域内设立防护网，严禁无关人员进入。
2. 限制保护区：在泉轴线两侧及端点 60 米区域内设立防护栏，禁止进行有可能引起
含水层受污染和破坏的各项活动。
3. 监察区：根据水源的补给状况，设立不小于 300 米的监控区，设立界牌，防止水
源遭到破坏和可能引起污染。

(二) 质量特色。

1. 感官特色：天然无色、无臭、清澈透明。色度 < 5 ；浑浊度，NTU < 1 。

2. 理化指标：

- (1) 镉：2.5 至 5.0 mg/L；
- (2) 锂：0.2 至 0.5 mg/L；
- (3) 偏硅酸：25 至 45 mg/L；
- (4) 溶解性总固体：300 至 600 mg/L；
- (5) pH 值：7.5 至 8.5；
- (6) 半幅宽 $\leq 70 \text{ Hz}$ 。

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。