

2008 年第 146 号

关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、

武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施

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抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护。

一、抚顺辽五味子

(一) 保护范围。

抚顺辽五味子地理标志产品保护范围为辽宁省抚顺市新宾满族自治县、清原满族自治县、抚顺县、顺城区、东洲区、望花区、经济开发区等 7 个县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

抚顺辽五味子地理标志产品保护范围内的生产者，可向抚顺出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、陈集山药

(一) 保护范围。

陈集山药地理标志产品保护范围为山东省定陶县陈集镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

陈集山药地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省定陶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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、黄河口文蛤

(一) 保护范围。

黄河口文蛤地理标志产品保护范围为山东省东营市河口区现辖行政区域内部分海域，北部 282482.94 亩（东南点：北纬 38°07'45.18"，东经 118°28'43.41"，西南点：北纬 38°08'12.04"，东经 118°16'40.51"，西北点：北纬 38°13'52.23"，东经 118°16'47.22"，东北点：北纬 38°13'34.33"，东经 118°28'59.08"），东部 47502.28 亩（东南点：北纬 37°57'33.80"，东经 119°01'54.35"，西南点：北纬 37°57'51.93"，东经 119°00'52.72"，西北点：北纬 38°04'03.89"，东经 118°56'59.97"，东北点：北纬 38°04'29.99"，东经 118°58'57.43"）。

(二) 专用标志使用。

黄河口文蛤地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省东营市河口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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、武冈卤豆腐

(一) 保护范围。

武冈卤豆腐地理标志产品保护范围为湖南省武冈市湾头桥镇、龙田乡、头堂乡、荆竹镇、马坪乡、安乐乡、晏田乡、水浸坪乡、邓家铺镇、双牌乡、稠树塘镇、秦桥乡、文坪镇、大甸乡、司马冲镇、邓元泰镇、龙溪镇、迎春亭街道、辕门口街道等 19 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武冈卤豆腐地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省武冈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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、武冈卤铜鹅

(一) 保护范围。

武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围为湖南省武冈市湾头桥镇、龙田乡、头堂乡、荆竹镇、马坪乡、安乐乡、晏田乡、水浸坪乡、邓家铺镇、双牌乡、稠树塘镇、秦桥乡、文坪镇、大甸乡、司马冲镇、邓元泰镇、龙溪镇、迎春亭街道、辕门口街道等 19 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省武冈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，由国家质检总局公告批准。

(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抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 抚顺辽五味子质量技术要求
2. 陈集山药质量技术要求
3. 黄河口文蛤质量技术要求
4. 武冈卤豆腐质量技术要求
5. 武冈卤铜鹅质量技术要求

二〇〇八年十二月三十一日

附件 1：

抚顺辽五味子质量技术要求

(一) 种源。

木兰目，五味子科，五味子属。

(二) 立地条件。

土壤暗棕色森林土和棕色森林土，土壤有机质含量大于 5%，pH 值 6.5 至 6.8。

(三) 栽培管理。

抚顺辽五味子可实行林地半野生方式或仿生式园田栽植。

1. 育苗:9 月末采收五味子种子，放入木箱中贮存 90 天以上，自然越冬，于播种前 10 天催芽，当种子开裂即可播种。做宽 1.2 米，长不限，高 25 厘米的苗床；施足底肥；于 4 月下旬至 5 月中旬实施播种，每 $667m^2$ (亩) 播种量 7.5 至 10 kg；10 月下旬至 11 上旬苗木出圃假植。

2. 建园:4 月下旬平整土地，每 $667m^2$ (亩) 施农家肥不少于 2500kg，修筑条状大垅。采用单篱架式栽培，每 $667m^2$ (亩) 栽植数小于 333 株。架高 1.8m 至 2m，每个架面横拉 2 至 3 道。

3. 水肥管理：

(1) 施肥：在建园施肥基础上，5 月上旬至 7 月上旬对新建园追施一次磷酸二铵，每株 25g，也可喷布 1 至 2 次磷酸二氢钾进行叶面喷肥。

三年生以上的园，秋季 8 至 9 月每亩施腐熟农家肥 2500 公斤。

(2) 灌水：每年春季花期灌水 1 至 2 次，提高座果率；晚秋 8 至 9 月灌水 1 至 2 次促进果实膨大和成熟。

4. 整形修剪：每株保留 2 个主蔓；下霜前一个月对生长点掐尖处理。修剪时间为冬季。幼龄树采用中梢修剪，留 8 个以下的芽，成龄树以保留 2 至 5 个芽为短梢修剪。剪口离芽眼 2 至 2.5 厘米，距离地面 30 厘米内不留枝。生长季及时清理萌蘖枝，确保架面正常光照减少营养消耗。

5. 花果管理：在合理修剪基础上，调整负担量。主蔓上着生结果枝，每个枝最多保留 3 至 5 串果实，多余的及时疏除。5 月上旬花期采用喷水法和熏烟法增加空气温度，预防霜害。

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) 采收。

采收期在 8 月末至 9 月末，果实成熟在树上变软富有弹性，外观呈红色或紫红色，可适时采收。采收时选择晴天，将果穗成串采收。

(五) 干品加工。

1. 自然阴干：自然干燥要晾晒，切忌暴晒。
2. 烘干：开始温度定在 50℃至 60℃，当达到半干时将温度降至 38℃至 40℃，当干品含水量降至 20%至 24%时，转移到室外阴干，含水量不超过 13%，烘干率 5 至 6: 1。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：果实成熟度好，粒大，肉厚，无杂质，无虫蛀，无霉变，干品紫红色，有油性及光泽。
2. 理化指标：含水量≤13%，木脂素≥5%，五味子乙素≥0.35 %，五味子多糖≥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 2：

陈集山药质量技术要求

(一) 品种。

西施种子、鸡皮糙。

(二) 立地条件。

土壤质地为壤土至沙壤土，土壤有机质含量 0.8%至 1.2%，土壤 pH 值 6.8 至 7.4，土层厚度≥1.5m。

(三) 栽培技术要求。

1. 选地：要选择两年内没种过山药的地块，不可重茬。
2. 整地：施有机肥 45 至 75 吨/公顷，耕翻整平后开沟或打眼（打眼孔径≥6cm），深度 130cm 至 150cm。
3. 种苗处理：

- (1) 选种：选无病健壮长度≥20cm 的栽子或将健壮的山药截成 15 至 20cm 的根段。

- (2) 晒种：种植前栽子晒 7 至 10 天，根段晒 15 至 20 天。

- (3) 催芽：种植前要催芽，当芽生长至 1cm 至 1.5cm 长时栽种。

4. 种植：

- (1) 种植时间：4 月 1 日至 15 日

- (2) 种植密度：每公顷小于等于 67500 株。

5. 田间管理：

(1) 疏梢：每株留一个健壮梢。当梢长至 20cm 至 30cm 时，保留一个健壮梢，其余疏去。

(2) 搭架：架高≥80cm。

(3) 肥水管理：两次追肥，施用 NPK 复合肥，施氮量全生长季每公顷不超过 150 公斤。3 至 6 月降雨量不低于 120mm、7 至 9 月降雨量不低于 300mm 时，不能浇水，雨季注意排水，田间不可积水。

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) 采收。

采收在 10 月 20 日至翌年 3 月 20 日前进行。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

品种	外观			质地	口感（用清水煮之品尝）
	根毛	条形	表皮		
西施种子	稀短	圆直	浅黄	硬实	面、甜、香、爽
鸡皮糙	稠长	顺直	棕黄有鸡皮毛囊状点	坚实	面、沙、香、绵

2. 理化指标：

品种	长度 (cm)	中段直 径 (cm)	干物质 (%)	蛋白质 (%)	淀粉 (%)	可溶性 总糖 (%)	锌 (mg/kg)	硒 (ug/g)
西施 种子	30-60	2-3.5	≥24	≥3.2	≥16.3	≥1.5	≥5	≥10×10 ⁻³
鸡皮 糙	40-80	2-3	≥24	≥3.2	≥16.3	≥1.3	≥5	≥9.0×10 ⁻³

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：

黄河口文蛤质量技术要求

(一) 种源。

帘蛤科文蛤属文蛤 (Meretrix meretrix)。

(二) 养殖环境。

选择水深负 15m 以内，水质符合国家海水水质标准中的二类以上近海海域，盐度为 20‰至 35‰，透明度 35 cm 至 55cm，水温在-0.5℃至 27.5℃，溶解氧 4 mg/L 以上，底质松软，细沙含量 60%至 80%。

(三) 增养殖技术条件。

1. 苗种：选择保护区域内海域生产的自然苗种或源于省级原种场所产苗种。苗种壳长 1.5cm 至 3.0cm。

2. 饵料：依靠自然海区中的浮游植物和有机碎屑作为食物，不投饵、不施肥、不使用药物。

3. 增养殖：严格按照养殖技术操作规程进行管理，增殖密度每平方米≤18 粒，根据文蛤增养殖场资源调查，当密度低于每平方 < 5 粒时，进行人工增殖。养殖密度：每平方米放≤200 粒。

4. 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。

(四) 采捕。

(1) 采捕时间：春季 4、5 月份或秋季 9、10 月份。

(2) 采捕规格：≥4.5cm。

(五) 暂养。

采捕到的文蛤，在销售前，在暂养池暂养。暂养池水深 1m 至 1.5m，底铺 30cm 左右厚的细沙，每 667m² (亩) 放养 2 至 5 吨，用经过沉淀、沙滤的洁净或循环水，暂养五天以上，吐净泥沙后可上市销售。暂养时间≤20 天。

(六) 质量特色。

1. 规格及品质：

(1) 个体重量≥40g，壳长≥4.5cm，每千克≤25 只。

(2) 肉质：呈乳白色，紧密、有弹性。水煮试验肉乳白色，雌蛤性腺乳白色，雄蛤性腺淡黄色，其肉质鲜美、嫩滑、汤乳白色，鲜味爽口，无异味，无泥沙。

2. 感官要求：

项目	要求
外观	贝壳表面光滑、坚硬，完整、无畸形，无附着物，被有一层红、褐、黑三色相间，光滑似漆的壳皮；轮廓清晰，花纹艳丽，由壳顶开始有锯齿、点状的褐色带，无放射肋，规格整齐。
个体活力	双壳闭合有力；潜沙能力强，潜沙率不低于 95%。
杂质	无外来杂质，无空壳，贝壳内无泥沙。

附件 4：

武冈卤豆腐质量技术要求

(一) 原材料要求。

- 大豆：主要选用本地产春播大豆。蛋白质含量 45%以上、脂肪含量 22%以上。
- 卤汁：采用本地云山产的大茴、小茴、公丁、母丁、香叶、桂皮、沙神以及山柰、甘草、良姜、呈茄子、白子、干松、陈皮、桂子、关桂、八角、橘皮、白蔻、白芷、草果、千里香、排草等卤剂，与猪骨汤熬制成卤水，保持原味卤汁，符合国家相关标准要求。

(二) 加工工艺。

1. 工艺流程：

选料→浸泡→磨浆、虑浆→煮浆→凝固→成型→压榨→制坯→烘干→清洗修剪→卤制→装内袋→真空封装→高温杀菌。

2. 关键工艺：

(1) 浸泡：水温 10℃至 12℃时浸泡 7 至 8 小时，水温 15℃至 17℃时浸泡 6 至 7 小时，水温 20℃至 22℃时浸泡 5 至 6 小时，水温 25℃至 27℃时浸泡 4 至 5 小时，水温 28℃以上时浸泡 3 至 4 小时。

(2) 磨浆：水和大豆重量比为 1: 0.8。

(3) 煮浆：温度 100℃维持 3 至 5 分钟。

(4) 凝固：豆浆温度在 70℃至 85℃之间，兑入豆浆重量 0.5% 的石膏为凝固剂。

(5) 烘干：温度在 70℃至 80℃之间，时间为 180 至 200 分钟，颜色至橙黄色，水份含量≤45%。

(6) 熬制卤汁：把按比列配好的卤剂放入锅中用微火炒制之干燥发出微香，与骨汤（按 5 千克猪骨配 50 升自来水炖制而成）旺火熬制，熬制 30 至 35 分钟。

(7) 卤制：把烘干的半成品与卤汁一起沸煮，卤汁应全部淹没半成品，每次卤制半成品不超过 30 千克，卤汁与半成品重量比 1.5:1，旺火熬制 10 至 12 分钟，颜色至黄褐色。

(8) 高温杀菌：温度为 118℃至 122℃的水蒸汽杀菌，时间 2 至 3 秒。

(三) 质量特色。

1. 感官特征：表面有光泽，呈黄褐色，色泽相对一致。组织致密、紧实。具有该品种应有的香气与滋味，口感纯正、咸淡适中、有嚼劲。

2. 理化指标：水份含量≤45%；蛋白质含量≥40%；食盐（以 NaCl 计）≤4%；总酸（以乳酸计）≤1.0%；

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 5：

武冈卤铜鹅质量技术要求

(一) 原材料要求。

1. 原料鹅：选用武冈本地产纯种武冈铜鹅或武冈铜鹅与莱茵鹅杂交一代，生长龄期 80 天左右，公鹅毛重 5.0kg 至 6.0kg，母鹅毛重 4.2kg 至 5.5kg。

2. 卤汁：采用本地云山产的大茴、小茴、公丁、母丁、香叶、桂皮、沙神以及山柰、甘草、良姜、呈茄子、白子、干松、陈皮、桂子、关桂、八角、橘皮、白蔻、白芷、草果、千里香、排草等卤剂，与猪骨汤熬制成卤水，保持原味卤汁，符合国家相关标准要求。

(二) 加工工艺。

1. 工艺流程：选料→候宰→电晕→刺杀→烫毛→脱毛→净膛→分割→预煮→漂洗→卤制→离心脱水→修剪→装内袋→真空封袋→高温杀菌。

2. 关键工艺：

(1) 从宰杀到卤制的时间：不能超过 3 小时。

(2) 预煮：水温控制在 45℃至 48℃之间，时间控制在 5 至 6 分钟内。

(3) 熬制卤汁：把按比列配好的卤剂放入铁锅中用微火炒制之干燥发出微香，与猪骨汤旺火熬制，猪骨汤按 5 千克猪骨配 50 升自来水炖制而成，熬制 30 至 35 分钟。

(4) 卤制：把预煮好的半成品与卤汁一起沸煮、熬制。卤汁应全部淹没半成品，每次卤制半成品不超过 30 千克，卤汁与半成品重量比 1.5:1,分两次卤制，熬制 20 至 25 分钟,颜色至黄褐色。

(5) 高温杀菌:温度 118°C至 122°C的水蒸汽杀菌，时间 2 秒至 3 秒。

(三) 质量特色。

1. 感官特征：表面美观洁净，呈黄褐色，色泽相对一致；肌肉组织致密，条、块或个体周正，具有武冈卤铜鹅固有的香气与滋味，回味悠长，咸淡适中。

2. 理化要求：水分≤60%；蛋白质≥30%；食盐(以 NaCl 计) ≤2%；总酸(以肌肉计) ≤1.3%；酸价(以脂肪计) ≤4mg/g；过氧化值 (以脂肪计) ≤12mg/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。