



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



- 首页
- 工作动态
- 公示公告
- 国内产品
- 国际产品
- 专用标志使用企业
- 美丽地标
- 保护制度
- 视频专栏
- 相关下载

首页 > 批准公告

质检总局关于批准对州河鲤、寿阳豆腐干、阿勒泰狗鱼、博斯腾湖鲤鱼、博斯腾湖草鱼实施地理标志产品保护的公告 (2013年第155号)

2013.11.19 来源：质检总局科技司

2013年第155号

质检总局关于批准对州河鲤、寿阳豆腐干、阿勒泰 狗鱼、博斯腾湖鲤鱼、博斯腾湖草鱼 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》，质检总局组织专家对州河鲤、寿阳豆腐干、阿勒泰狗鱼、博斯腾湖鲤鱼、博斯腾湖草鱼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准州河鲤、寿阳豆腐干、阿勒泰狗鱼、博斯腾湖鲤鱼、博斯腾湖草鱼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、州河鲤

(一) 产地范围。

州河鲤产地范围为天津市蓟县于桥水库自然水域（68平方公里）。

(二) 专用标志使用。

州河鲤产地范围内的生产者，可向天津市蓟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，经天津市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。州河鲤的检测机构由天津市质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、寿阳豆腐干

(一) 产地范围。

寿阳豆腐干产地范围为山西省寿阳县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

寿阳豆腐干产地范围内的生产者，可向山西省寿阳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，经山西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。寿阳豆腐干的检测机构由山西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件2）。

三、阿勒泰狗鱼

(一) 产地范围。

阿勒泰狗鱼产地范围为新疆维吾尔自治区阿勒泰地区阿勒泰市、福海县、富蕴县、哈巴河县、布尔津县、青河县共6个市县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

阿勒泰狗鱼产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区阿勒泰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，报质检总局核准后予以公告。阿勒泰狗鱼的检测机构由新疆维吾尔自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、博斯腾湖鲤鱼

(一) 产地范围。

博斯腾湖鲤鱼产地范围为新疆维吾尔自治区博斯腾湖水域，北纬41°32′至42°14′，东经86°19′至87°26′，总面积1647平方公里。

(二) 专用标志使用。

博斯腾湖鲤鱼产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区博湖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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。博斯腾湖鲤鱼的检测机构由新疆维吾尔自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、博斯腾湖草鱼

(一) 产地范围。

博斯腾湖草鱼产地范围为新疆维吾尔自治区博斯腾湖水域，北纬41°32′至42°14′，东经86°19′至87°26′，总面积1647平方公里。

(二) 专用标志使用。

博斯腾湖草鱼产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区博湖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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。博斯腾湖草鱼的检测机构由新疆维吾尔自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

附件：1. 州河鲤质量技术要求

2. 寿阳豆腐干质量技术要求

3. 阿勒泰狗鱼质量技术要求

4. 博斯腾湖鲤鱼质量技术要求

5. 博斯腾湖草鱼质量技术要求

质检总局

2013年11月14日

附件1

州河鲤质量技术要求

一、种源

鲤 (*Cyprinus carpio*)。

二、生长环境

水质符合有关渔业水质的国家标准的水库自然水域，底质符合有关水产品产地环境要求的国家标准。水体透明度 $\geq 120\text{cm}$ ，pH值7.0至8.5，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ 。

三、增殖管理

1. 鱼种来源：

(1) 产地范围内州河鲤原种自然繁殖。

(2) 在产地范围内选定有苗种生产许可证的育苗场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 养殖方式：产地范围内人工放流自然生长。

3. 苗种放养：六月中旬投放规格为0.5g/尾的夏花鱼苗。

4. 饵喂：产地范围内放养不投喂，主要食用自然水体中的天然饵料。

5. 生长保护：每年4月15日至7月15日为全库禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；在于桥水库大坝以东3000m内设立 10km^2 常年禁渔区，永久性禁止一切捕捞作业；严禁电鱼毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围库造田行为，保护渔业生态环境。

6. 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、捕捞

在禁渔区外非禁渔期间可以捕捞，渔船为在县渔政执法部门登记在册、执有当年核发捕捞许可证的双人单桨渔船，网具为网眼大于7.0cm的粘网，起捕规格 $\geq 1000\text{g/尾}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：头小，后缘背部无明显隆起，体态修长；背部稍青，体侧鳞片金黄，腹部金黄色，胸鳍、腹鳍、臀鳍、尾鳍末端均为浅红色；肉质紧实，咀嚼滑韧，味道鲜美。

2. 理化指标：肌肉中粗蛋白 $\geq 15.0\%$ ，粗脂肪 $\leq 2\%$ 。

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

寿阳豆腐干质量技术要求

一、原辅料要求

1. 大豆：选用产地范围内种植的大豆，蛋白质含量 $\geq 42\%$ ，质量符合国家有关规定。

2. 生产用水：采用产地范围内深井水，pH值7.3至7.6，总硬度 $\leq 260\text{mg/L}$ ，水质符合国家关于饮用水的标准规定。

二、生产工艺要求

1. **工艺流程**：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→点浆→装榨→切块→着色→凉制→成品。

2. **关键控制环节**：

(1) **选料**：对原料去杂脱皮。

(2) **浸泡**：春秋季节，浸泡8小时至12小时；冬季浸泡22小时至24小时；夏季浸泡5小时至7小时；浸泡豆水重量比1：2.3以上；浸泡好的大豆达到原料大豆重量的2.0至2.2倍。

(3) **磨浆分离**：豆浆浓度控制在15%以上。

(4) **煮浆**：连续两次煮浆，两次过滤除渣，10分钟内用碳火或蒸汽加热至温度95℃以上，保持25至30分钟。

(5) **点浆**：低浓度卤水点浆，豆浆温度控制在90℃以上时用盐卤水点浆，盐卤水的用量为豆浆的3.0%至3.5%。

(6) **装榨**：点浆结束后，在85℃以上静置保温15分钟至25分钟，使豆浆完全凝固后经适当破碎、注入模具、压榨成型为白豆腐干胚，胚厚在0.6cm至1cm。

(7) **着色**：将白豆腐干胚切成豆腐块，在特制的卤汤中上色卤制。糖色为白糖经焦糖化反应炒制而成。上色卤制温度70℃至80℃，慢火浸卤1小时以上。

(8) **凉制**：将卤制后的豆腐干捞出到特定容器中沥干，待豆腐干表面无液滴后，即为成品。

三、质量特色

1. **感官特色**：表面呈褐红，内显金黄，块形较平整，口感坚实，组织细腻。

2. **理化指标**：水分≤60%，蛋白质≥18%。

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3

阿勒泰狗鱼质量技术要求

一、种源

白斑狗鱼 (*Esox lucius* Linnaeus)。

二、生长环境

水质符合渔业水质国家标准，水源充足，底质符合有关水产品产地环境要求的国家标准。软泥层≤20cm，pH值7.0至8.5、溶解氧≥5mg/L。池塘养殖水深在1.5m至2m，水体透明度30cm至50cm。

三、增养殖管理

1. **鱼种来源**：选自产地范围内的白斑狗鱼原良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. **增养殖方式**：

(1) 产地范围内自然水域人工放流自然生长。

(2) 产地范围内池塘养殖。

3. **鱼种放养**：

(1) **自然水域放养**：在产地范围内自然水域9至10月放养，规格为50g至120g的鱼种。

(2) **池塘放养**：5至6月放养规格为体长2cm至3cm以鱼种，密度为400尾至600尾/亩。放养规格个体体重差不得超过10%。

4. **饵喂**：

(1) **自然水域放养**：产地范围内放养不投喂，主要食用自然水体中的天然饵料。

(2) **池塘放养**：幼苗阶段以培育轮虫、小型枝角类、桡足类等浮游动物为主要饵料，当鱼体长≥3cm开始投喂活体饵料鱼，饵料鱼体长≤鱼体长的1/3。

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。

四、捕捞

自然水域放养起捕规格 $\geq 750\text{g/尾}$ 。池塘放养起捕规格 $\geq 500\text{g/尾}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：体态匀称，吻端尖，尾鳍分叉，侧线完整且连续，口大，有尖利牙齿，背鳍及臀鳍位置靠近尾鳍分布有黑斑，背侧黄褐，具黑色细纵纹，体侧有许多白色斑，腹部白色，鳍黄而微红，口感肉质细嫩、有弹性、香鲜甜美。

2. 理化指标：肌肉中粗蛋白 $\geq 19.1\%$ ，粗脂肪 $\leq 1.4\%$ ，鲜味氨基酸总量 $\geq 6.3\%$ 。

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

博斯腾湖鲤鱼质量技术要求

一、种源

鲤 (*Cyprinus carpio*)。

二、生长环境

符合渔业水质国家标准的湖泊，水体透明度 $\geq 200\text{cm}$ ，pH值7.5至8.5，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ 。水流平缓，湖底平坦，底质硬，水体中生长有丰富的饵料生物，水生植物覆盖率 $\geq 20\%$ 。

三、增殖管理

1. 鱼种来源：产地范围内博斯腾湖鲤鱼原种自然繁殖。

2. 饵喂：产地范围内放养不投喂，食用自然水体中天然饵料。

3. 生长保护：博斯腾湖每年3月1日至6月20日为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；在博斯腾湖开都河及深入博斯腾湖半径两公里范围内的水域，博斯腾湖西泵站引水渠口深入湖区半径一公里范围内的水域为常年禁渔区，永久性禁止一切捕捞作业；严禁电鱼、毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围湖造田行为，保护渔业生态环境。

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、捕捞

捕捞时间从6月下旬至翌年2月底，起捕规格为自然生长3年以上，体重 $\geq 1.5\text{千克/尾}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：鱼体体态修长，腹部平缓（繁殖季节雌鱼除外），鳞片金黄，体色鲜亮，尾鳍、臀鳍淡红，肉质鲜嫩，味道鲜美而醇厚。

2. 理化指标：肌肉中粗蛋白 $\geq 17.6\%$ ，粗脂肪 $\leq 0.5\%$ 。

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。

一、种源

草鱼 (*Ctenopharygnodon idellus*)。

二、生长环境

符合渔业水质国家标准的湖泊，水体透明度 $\geq 200\text{cm}$ ，pH值7.5至8.5，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ 。水流平缓，湖底平坦，底质硬，水体中生长有丰富的饵料生物，水生植物覆盖率 $\geq 20\%$ 。

三、增殖管理

- 1. 鱼种来源：**在长江流域国家级原、良种场引进，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
- 2. 增殖方式：**产地范围内人工放流自然生长。
- 3. 苗种放养：**每年10至11月投放规格 $\geq 100\text{g}$ /尾的鱼种。
- 4. 饵喂：**产地范围内放养不投喂，食自然水体中的自然饵料。
- 5. 生长保护：**博斯腾湖每年3月1日至6月20日为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；在博斯腾湖开都河及深入博斯腾湖半径两公里范围内的水域，博斯腾湖西泵站引水渠口深入湖区半径一公里范围内的水域为常年禁渔区，永久性禁止一切捕捞作业；严禁电鱼、毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围湖造田行为，保护渔业生态环境。
- 6. 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、捕捞

捕捞时间从4月下旬至翌年2月下旬，起捕规格为自然生长4年以上，体重 $\geq 4\text{kg}$ /尾。因草鱼在博斯腾湖不能自然繁殖，经渔业行政主管部门批准后每年可在开都河河道内进行捕捞。

五、质量特色

- 1. 感官特色：**体态匀称修长，腹部平缓（繁殖季节雌鱼除外），体型较大，体色略带淡金黄色，有光泽，口感肉质细嫩、有弹性、香鲜甜美。
- 2. 理化指标：**肌肉中含粗蛋白 $\geq 18.3\%$ ，粗脂肪 $\leq 1.4\%$ 。
- 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。

