2007 年第 219 号

关于批准对连南瑶山茶油

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连南瑶山茶油地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对连南瑶山茶油实施地理标志产品保护。

一、保护范围

连南瑶山茶油地理标志产品保护范围以广东省连南瑶族自治县人民政府《关于建要求划定连南瑶山茶油产地范围的函》（南府函〔2007〕14 号）提出的范围为准，为广东省连南瑶族自治县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）种。

山毛油茶（Cmellia oleifera Abe）。

（二）立地条件。

海拔 800m 以下，土壤为 pH 值 5.5 至 6.5 的红壤或黄壤，有效土层厚度大于 40cm，质地中壤至粘壤；山地、丘陵坡度小于 40 度。

（三）栽培技术。

1. 实生苗繁育：容器袋育苗，2 至 3 月播种，种子从 20 年至 30 年生的健壮母树采集，采种时间不得早于 10 月中旬。

2. 造林：2 至 3 月造林，造林密度≤1600 株/ha。

3. 抚育管理：间种花生、黄豆、苜蓿等短生长期作物，以耕代抚。

4. 整形修剪：形成自然开心形或自然圆头形树冠。

5. 采收处理：果皮呈发红、发黄、茸毛脱尽，果壳微裂等成熟标志时采收。10 月中旬开始采收。

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）加工技术规范。

1. 脱壳：采收后 3 天内置于土晒坪翻晒至果壳自然破裂，脱去外壳。

2. 热压榨：蒸煮至全熟，轧胚、入机缓慢压榨。

3. 脱胶：加入比油温高 5℃至 10℃的热盐水，分离磷脂、蛋白质、胶粘物质。

4. 脱色：加油重 3%的活性白土，吸附油脂中色素，再过滤分离白土。

（五）质量特色。

1. 感官特征：呈浅黄色，澄清、透明；气味纯正、清香、甘甜，无苦涩味。

2. 理化指标：

项　目	指　标	
	一 级	二 级
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm)	黄≤35 红≤1.0	黄≤35 红≤2.0
酸值(KOH)/(mg/g)	≤0.2	≤0.8
过氧化值/(mmol/kg)	≤5.0	≤6.0
加热试验(280℃)	油色不变，无析出物	

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

连南瑶山茶油地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省连南瑶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，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对连南瑶山茶油实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月二十八日