

2012 年第 101 号

关于批准对宣恩火腿、肇庆裹蒸、南江黄羊、 洪雅藤椒油、罗村茶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宣恩火腿、肇庆裹蒸、南江黄羊、洪雅藤椒油、罗村茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准宣恩火腿、肇庆裹蒸、南江黄羊、洪雅藤椒油、罗村茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、宣恩火腿

（一）产地范围。

宣恩火腿产地范围为湖北省宣恩县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宣恩火腿产地范围内的生产者，可向湖北省宣恩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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。宣恩火腿的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、肇庆裹蒸

（一）产地范围。

肇庆裹蒸产地范围为广东省肇庆市端州区、鼎湖区、高要市 3 个区市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

肇庆裹蒸产地范围内的生产者，可向广东省肇庆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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。

肇庆裹蒸的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、南江黄羊

（一）产地范围。

南江黄羊产地范围为四川省南江县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南江黄羊产地范围内的生产者，可向四川省南江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。

南江黄羊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、洪雅藤椒油

（一）产地范围。

洪雅藤椒油产地范围为四川省洪雅县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

洪雅藤椒油产地范围内的生产者，可向四川省洪雅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。洪雅藤椒油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 4）。

五、罗村茶

（一）产地范围。

罗村茶产地范围为四川省通江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗村茶产地范围内的生产者，可向四川省通江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。

罗村茶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 5）。

特此公告。

附件：1. 宣恩火腿质量技术要求

2. 肇庆裹蒸质量技术要求

3. 南江黄羊质量技术要求

4. 洪雅藤椒油质量技术要求

5. 罗村茶质量技术要求

质检总局

2012 年 7 月 18 日

附件 1

宣恩火腿质量技术要求

一、原料及辅料要求

1. 猪种及养殖要求：圈养的本地黑猪，养殖时间 8 至 10 个月。
2. 猪腿：新鲜后腿，重量 4kg 至 6kg。
3. 盐：腌制盐。

二、加工工艺流程

选料→修坯→腌制→洗晒→上架发酵→落架堆叠→整理，整个工序在 8 个月以上。

三、加工要点

1. 腌制:

(1) 腌制操作必须在立冬后开始，立春前结束。

(2) 腌制方法：第一次用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 70 至 80g；第二次用盐在第一次用盐后 24h 至 30h 进行，用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 140g 至 150g；第三次用盐在第二次后的第五天进行，用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 70 g 至 80 g；第四次用盐在第三次用盐后第六天进行，用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 45g 至 55g；第五次用盐在第四次用盐后的第七天进行，用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 20g 至 30g；第六次用盐在第五次用盐后的第七天进行，用盐量为每 5kg 鲜腿用盐 20g 至 30g。总用盐量每 5kg 鲜腿不超过 400g。

2. 洗晒:

(1) 浸腿：放入清水中浸泡 10h 至 12h。

(2) 晒腿：干燥至表面无游离水。

(3) 整形：修整成为“竹叶形”。

3. 上架发酵：发酵时间 6 至 7 个月，至肉面逐渐长满绿色或黄绿色相间的霉菌。

4. 落架堆叠：堆叠厚度不超过 12 层。

四、质量特色

1. 感官特色:

(1) 形状: 整腿形似“竹叶”, 爪小骨细; 分割腿为块状。

(2) 色泽、风味: 肉质细嫩, 皮色黄亮, 瘦肉红似玫瑰、脂白有光泽、气味鲜香、滋味浓郁。

2. 理化指标:

项目	要求
水份(以瘦肉计)% ≤	48
食盐(以瘦肉中的氯化钠计)% ≤	10
瘦肉比率/% ≥	55

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

肇庆裹蒸质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 生产用水: 保护区内的地表水, 符合国家生活饮用水标准规定。

2. 糯米: 保护区当年产的晚造糯米。

3. 绿豆: 采用贮藏期不超过 12 个月的绿豆。

4. 猪肉: 保护区内以传统方式饲养的生猪的五花肉。

5. 冬叶、水草: 产自保护区内。冬叶应采割生长周期为六个月的冬叶(植物名称为柃叶又称: 冬叶、棕叶, 属竹芋科); 冬叶应在采割后两天内使用。

二、产品加工工艺

原料→清洗→浸泡及处理→包制→蒸煮→晾制→成品。

三、加工要点

1. 浸泡及处理：

(1) 冬叶：去梗，经 80℃热水浸泡 10 分钟后方可使用。

(2) 绿豆：先经过淘沙后，再用机打磨开两边，夏天用清水浸 2 至 3 小时，冬天 4 至 5 小时，把绿豆去壳，再洗干净后方可使用。

(3) 糯米：先淘沙之后，常温下用清水浸半小时到 1 小时，洗干净后加入适量的食盐、花生油进行调味后方可使用。

(4) 猪肉：清洗干净，再用盐拌匀，腌制 2 小时后，用热水清洗干净，再加入适量芝麻蓉、五香粉方可使用。

2. 包制：以当天采割，经去梗、浸泡好的冬叶作为包材，将糯米、绿豆、猪肉按照 10: 6: 4 的比例先后放上糯米、绿豆、猪肉，依照冬叶包糯米，糯米包绿豆，绿豆包猪肉的顺序包裹，并用水草绳扎好。

3. 蒸煮：将当天包裹的裹蒸及时下锅（当天蒸煮），采用木柴加热，并适时加开水，保持水浸过裹蒸面，每锅裹蒸蒸煮 8 至 10 小时，直至裹蒸蒸熟。

4. 晾制：将出锅的裹蒸放到阴凉通风处晾干存放。

四、质量特色

1. 感官特色：表面淡冬叶色，呈金字塔型，边角端正，扎线松紧适当；主体熟而不烂，馅料具有所用物料相应的色泽；入口甘香软滑。

2. 理化指标：含水率≤65%，蛋白质含量≥4.0% 。

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 3

南江黄羊质量技术要求

一、种源

当地品种山羊。

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的大巴山山区地形，海拔 400 米至 2000 米，分布有成片的以百脉根、山豆根、野豌豆、杂灌木等本土植物的天然植被。以渠江水系的山涧溪流为饮水。

(2) 饲料条件：以天然植被为主要饲料，补饲适量三叶草、黑麦草的青干草。

2. 饲养方式：放牧加补饲。

3. 圈舍条件：羊舍（圈）建筑形式为楼式，羊床为木质漏粪地板。在海拔 400 至 800 米区域内，舍高 2.5 至 3 米，床高 0.8 至 1 米；在海拔 800 至 2000 米区域内，舍高 3.5 至 3.8 米，床高 1.8 至 2 米。

4. 饲养管理：

(1) 去势：公羔羊在 100 日龄去势。

(2) 冷季饲养管理：11 月至 3 月期间，每天放牧 4 至 6 小时。

(3) 暖季饲养管理：4 月至 10 月期间，每天放牧 10 小时以上。

5. 出栏年龄：8 至 10 月龄。

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。

三、屠宰加工

1. 羊源标准：来自保护区内的健康羊只，体重 25 至 35 千克。

2. 屠宰：手工屠宰、手工剥皮。

3. 保存：宰后 1 小时内用热水冲洗胴体后，在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时，在-35℃下速冻 12 至 16 小时后，在-18℃至-21℃下冷冻保存。

四、质量指标

1. 感官特色：

项目	鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白色。	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈白色。
黏度	外表微干或有风干膜，不粘手。	肌肉外表微干或有风干膜，外表湿润，不粘手。
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。	肌肉结构紧密，有坚实感，肌肉纤维细嫩。
气味	具有鲜羊肉正常的气味。	具有羊肉正常的气味。

2. 理化指标：各部肌肉蛋白质含量 $\geq 19.0\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪 $\leq 1.2\%$ ，胆固醇 $\leq 50\text{mg}/\text{kg}$ 。

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

洪雅藤椒油质量技术要求

一、品种

藤椒。

二、立地条件

产地范围内海拔 500 m 至 1300 m，土壤厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，土壤类型为水稻土、紫色土，pH 值 5.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：9 月下旬至 10 月上旬播种，播种量 $50\text{kg}/667\text{m}^2$ (亩)，移栽密度 ≤ 30 株。

2. 定植时间和密度：定植时间在秋季 9 月下旬至 11 月下旬，定植密度 ≤ 1500 株/公顷。

3. 施肥：以有机肥为主，成龄树每株每年施用有机肥量 $\geq 40\text{kg}$ 。

4. 收获：6 月至 7 月人工采收，要求采摘藤椒果皮完好，色泽脆绿，油胞饱满。

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、加工

1. 加工工艺流程：果实 \rightarrow 清选 \rightarrow 淋油 \rightarrow 分离 \rightarrow 过滤 \rightarrow 储存 \rightarrow 灌装 \rightarrow 成品。

2. 加工要点：

(1) 果实：果皮完好，果实从采摘到加工不得超过 24 小时，不得使用落地果。

(2) 淋油：采用菜籽油进行淋油，果油比为 1：(1.6 至 1.7)，油温 210°C 至 230°C ，淋油时间 10 min 至 15min。

(3) 过滤：用过滤桶或板框过滤机过滤，滤孔孔径 $\leq 0.2\mu\text{m}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指标
色泽	浅黄微绿色
气味滋味	有明显的藤椒味，口感爽滑、麻香浓郁、麻味绵长。
透明度	澄清透明

2. 理化指标:

项目	指标
水分及挥发物/%	≤ 0.70
不溶性杂质/%	≤ 0.10

酸值（KOH）/（mg/g）	≤3.0
过氧化值（mmol/kg）	≤6.0

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

罗村茶质量技术要求

一、品种

地方群体品种及其它适合制作罗村茶的优良品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 600 米至 1500 米，土壤类型为紫色土，土壤质地为沙壤土，pH 值 5 至 6.5，土壤有机质含量≥1%，土层厚度≥1 米。

三、栽培管理

1. 苗木繁殖：采用扦插育苗。
2. 种植：种植时间为 9 至 11 月，每公顷种植株数≤9 万株。
3. 施肥：以施用有机肥为主，每年每公顷施用腐熟农家肥≥35 吨。
4. 修剪：幼树定型修剪，生产树修剪则在头轮茶结束后及时轻修剪。
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、鲜叶采摘、摊放

1. 鲜叶采摘：

(1) 采摘时间：3 月初至 5 月底。

(2) 采摘标准：按标准采摘单芽至一芽一叶初展，采摘时做到芽叶完整，不采雨水、

露水叶，病虫叶，风焦叶，紫叶、不完全叶。

2. 鲜叶摊放：鲜叶分级、分批及时薄摊于通风、洁净、无异味的摊凉床上，摊叶厚度为 3cm 至 6cm，时间 4 至 6 小时，每隔 2 小时轻翻一次，摊放的程度为芽叶失水 15%，叶质较柔软，失去光泽，当天的鲜叶当天制完。

五、加工工艺

1. 扁形茶：

(1) 杀青：温度 200℃至 220℃。杀青程度为叶色变暗，叶质变软，茶香显露即停止杀青。

(2) 摊凉：杀青后必须马上摊凉。

(3) 理条造型：当茶坯已较坚硬、定型，达八成干时，出锅快速冷却。

(4) 回潮：罗村茶在加工过程中必须充分摊凉回潮。其方法是将做形后的茶坯冷却后收拢回潮，时间 1 至 5 小时。

(5) 烘焙：温度 110℃至 120℃，待茶叶含水量低于 7%时，出锅快速冷却。

(6) 辉锅：温度 80℃至 90℃，炒至茶叶表面较光滑、平整，九成干时，出锅快速摊凉冷却。

(7) 提香：温度 100℃至 110℃，短时间翻炒，茶叶含水量低于 6%，茶香显露时即出锅，快速冷却，包装放进冷库保存。

2. 条形茶：

(1) 杀青：温度 200℃至 220℃。杀青程度为叶色变暗，叶质变软，茶香显露即停止杀青。

(2) 摊凉：杀青后必须马上摊凉。

(3) 理条造型：当茶坯已较坚硬、定型，达八成干时，出锅快速冷却。

(4) 回潮：罗村茶在加工过程中必须充分摊凉回潮。其方法是将做形后的茶坯冷却后收拢回潮，时间 1 至 5 小时。

(5) 烘焙：温度 110℃至 120℃，待茶叶含水量低于 7%时，出锅快速冷却。

(6) 提毫：将整形锅温度控制在 80℃至 90℃，将茶叶放在两手掌心之中反复轻搓，当茸毛显露，条形固定，含水量达 8%即起锅摊凉。

(7) 提香：温度 100℃至 110℃，短时间翻炒，茶叶含水量低于 6%，茶香显露时即出锅，快速冷却，包装放进冷库保存。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 扁形茶：外观扁、平、直、匀整、色泽翠绿，清香持久，汤色嫩绿明亮，滋味鲜醇回甘，叶底黄绿匀亮。

(2) 条形茶：外观紧、直、显毫、匀整、色泽翠绿，清香持久，汤色嫩绿明亮，滋味鲜醇回甘，叶底黄绿匀亮。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq 36\%$ ，硒含量 0.28 mg/kg 至 0.42mg/kg。

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。