

2009 年第 107 号

关于批准对湖头米粉、丰城冻米糖、莱州梭子蟹、北川苔子茶、刀党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湖头米粉、丰城冻米糖、莱州梭子蟹、北川苔子茶、刀党地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对湖头米粉、丰城冻米糖、莱州梭子蟹、北川苔子茶、刀党实施地理标志产品保护。

一、湖头米粉

(一) 保护范围。

湖头米粉地理标志产品保护范围为福建省安溪县湖头镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

湖头米粉地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省安溪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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。湖头米粉的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、丰城冻米糖

(一) 保护范围。

丰城冻米糖地理标志产品保护范围为江西省丰城市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丰城冻米糖地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省丰城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，经江西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。丰城冻米糖的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、莱州梭子蟹

(一) 保护范围。

莱州梭子蟹地理标志产品保护范围为山东省莱州市土山镇、沙河镇、虎头崖镇、永安路街道、城港路街道、三山岛街道、金城镇的沿海海水池塘及渤海莱州湾东部 $37^{\circ}4'$ 至 $37^{\circ}40'$ ，东经 $119^{\circ}16'$ 至 $120^{\circ}32'$ 海域。

(二) 专用标志使用。

莱州梭子蟹地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省莱州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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。莱州梭子蟹的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、北川苔子茶

(一) 保护范围。

北川苔子茶地理标志产品保护范围为四川省北川县曲山镇、擂鼓镇、通口镇、漩坪乡、陈家坝乡、桂溪乡、都坝乡、贯岭乡、禹里乡、白坭乡、香泉乡等 11 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

北川苔子茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省北川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，由国家质检总局公告批准。北川苔子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 4）。

五、刀党

(一) 保护范围。

刀党地理标志产品保护范围为四川省九寨沟县安乐乡、永丰乡、保华乡、双河乡、郭元乡、永和乡、草地乡、罗依乡、勿角乡、马家乡、白河乡、陵江乡、黑河乡、玉瓦乡、大录乡、永乐镇、漳扎镇等 17 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

刀党地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省九寨沟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，由国家质检总局公告批准。刀党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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对湖头米粉、丰城冻米糖、莱州梭子蟹、北川苔子茶、刀党实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 湖头米粉质量技术要求

2. 丰城冻米糖质量技术要求
3. 莱州梭子蟹质量技术要求
4. 北川苔子茶质量技术要求
5. 刀党质量技术要求

二〇〇九年十一月十九日

附件 1：

湖头米粉质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 大米：选取保护区内生产的籼稻米，其直链淀粉含量 $\geq 15\%$ 。
2. 水：选取保护范围内符合下列指标要求的天然山泉水和地下水。溶解性总固体 $\leq 100\text{mg/L}$, 溴化物 $\leq 0.005\text{ mg/L}$, 偏硅酸 $\geq 25\text{mg/L}$, pH值 6.5 至 7.0, 总硬度 8 至 12 度；卫生指标符合国家关于生活饮用水的标准。

(二) 加工工艺要求。

1. 加工工艺流程：

选米→浸泡→磨浆→压干→水煮→搅拌、碾压→制粉→焯粉、漂水→摊凉、成型→晒干→包装→成品。

2. 加工操作要点：

- (1) 选米：选用本地产籼稻米，剔除大米中的砂、稗、谷粒和杂质等，大米的陈化期在 6 个月至 1 年。
- (2) 浸泡：将精选后的大米洗净，再用清水浸泡，浸泡时间一般夏季在 6 小时至 8 小时，冬季在 10 小时至 12 小时。
- (3) 磨浆：将浸泡好的大米按 1：2 的比例加水磨浆。
- (4) 压干：将磨好的米浆脱水压干至粉料含水量在 35%至 40%之间，再将压干后的粉料放入木桶中，搓揉至软硬适度后静置 3 小时至 5 小时。
- (5) 水煮：将粉料捏成 450 克至 550 克重的粉团，放入锅中煮至 60%至 80%熟度，时间在 25 分钟至 35 分钟。
- (6) 搅拌、碾压：将水煮冷却后的粉团放入搅拌机或石臼中，搅拌碾压 2 遍至 3 遍。
- (7) 制粉：将揉压均匀的粉团制成规格直径 0.5 毫米至 1.5 毫米的米粉条。
- (8) 焯粉、漂水：将压制好的米粉条放入微沸水中（水温控制在 96°C 至 98°C），焯约 3 分钟后（淀粉糊化度达 90%以上）捞出放入冷水中，直至完全冷却。
- (9) 摊凉、成型：将冷却后的粉条捞出，放在竹匾上，摊成排片状。
- (10) 晒干：自然晒干，每隔 2 小时用焯粉或漂洗粉条后的汤水搓抹粉条 3 至 4 遍，使米粉水分含量不高于 14%。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：晶莹半透明，色泽灰白、均匀，米香味纯正浓郁，久煮不糊、口感柔韧、滑爽、有弹性。
2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 6\%$ ，断条率 $\leq 10\%$ ，水份含量 $\leq 14\%$ 。
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:

丰城冻米糖质量技术要求

(一) 原辅料要求。

1. 糯米：产自保护区范围内的“桂香丝糯”。
2. 饴糖。

(二) 加工工艺。

1. 饴糖生产技术规范:

(1) 麦芽汁的生产：采用地板发芽，湿度控制在 15 至 17°C，麦粒水分控制在 43%至 48%，发芽室的相对湿度控制在 90%以上，发芽过程中适度翻麦，发芽时间为 6 至 7 天，将生长充分的麦芽切碎榨汁。

(2) 原料米蒸煮：用本地大米，蒸煮至淀粉完全糊化，然后自然冷却到 60°C左右，加入麦芽汁，在自然条件下酶解。

(3) 酶解：麦芽汁加入量 2%，混合原料放入糖化锅，温度维持在 60°C至 62°C，保温 40 分钟，再升温至 70°C，维持 5 分钟，之后迅速升温至 78°C，灭酶。

(4) 过滤：要求滤液无杂质。

(5) 煮制：明火煮制约 15 分钟，使产品最终固体物浓度达到 90%以上。

2. 丰城冻米糖生产技术规范:

(1) 原料米：选用当地产优质糯米“桂香丝糯”，要求粒形饱满完整、洁白、有透明感，且有当年米的特有清香。水分≤16%，平均粒长 6.5 mm，平均粒宽 2.2 mm。

(2) 除杂：除去混合于米中的石块等杂质。

(3) 浸洗：浸泡糯米，浸泡时间随温度变化而变，室外温度小于 5°C浸泡 72 小时，5°C至 10°C浸泡 48 小时，11°C至 15°C浸泡 24 小时。

(4) 蒸煮：当水完全沸腾时开始计时，蒸 40 分钟左右，至完全蒸熟为止。

(5) 摊凉搓散：把蒸好的糯米放在蔑盘中扒平冷却，经 10 小时后用木铲翻拌一遍，再经 5 至 6 小时后搓散，至不成团。

(6) 晾晒干燥：将搓散的米用蔑垫晾晒，不能暴晒，以晴天少云天气为佳，晾晒工具必须采用篾制晒垫，以晒垫铺在草地上晾晒为最佳，该过程需不断翻动，时间 3 天左右，至水分含量为 8%。冻米的制作的最佳温度是 5°C至 10°C。

(7) 油炸膨化：当油温达到 180°C时，放入选好的优质冻米，膨化 1 分钟左右，至颗粒完全膨化，洁白不变色时迅速用滤网捞起。然后自然沥油同时进行冷却，到温度 70°C至 80°C止。

(8) 拌料：将温度 70°C至 80°C的膨化冻米立即放入拌料器中，加入已熬煮好的饴糖、砂糖及配制好的辅料，按重量比 5：1 的比例进行拌料，拌至膨化冻米糖、辅料完全混合均匀为止。

(9) 成型切割：把搅拌均匀的热米花糖趁热按标准比例倒入模盘里，先用工具推平，然后放入推槽内，开机来回趁热压平，把压平冷却后的米花糖连同模盘一起放在活动推框内，开动电机慢慢向逆时针方向进行切割。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：具有“香、甜、酥、脆”的特点，洁白晶亮，松脆爽口，入口消融，食后无渣无屑、不粘牙、不塞牙。

2. 理化指标：

项目	指 标
----	-----

水份/ (%)	≤	5.0
脂肪/ (%)	≥	15
总糖/ (%)	≥	12
酸价 (以脂肪计)	≤	3mg/g
过氧化值 (以脂肪计)	≤	0.25g/100g
羰基价 (以脂肪计)	≤	20mg/1kg

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：

莱州梭子蟹质量技术要求

(一) 种源。

三疣梭子蟹 (*Portunus trituberculatus*) ,属甲壳纲十足目梭子蟹科。

(二) 海水环境。

海水温度为 0°C 至 28°C, 海水盐度为 25‰至 34‰, pH 值为 7.8 至 8.3, 溶解氧常年不低于 5.0mg/L, 化学耗氧量不高于 2.2mg/L。底质为沙质和泥沙质。

(三) 养殖。

1. 水源条件：水源充足，进排水方便，无污染。

2. 池塘条件：池塘水温为 4°C 至 32°C, 海水盐度为 25‰至 35‰, pH 值为 7.8 至 8.6, 溶解氧常年不低于 4.0mg/L, 化学耗氧量不高于 2.5 mg/L。水深 1.5m 左右，池塘底质为沙质、泥沙质。

3. 放养前准备：对池塘进行清淤整池，曝晒塘底，除害消毒。

4. 蟹种放养：

(1) 亲蟹:来源于海域捕捞和养殖的莱州梭子蟹亲蟹。雌蟹个体重 300g 以上，雄蟹个体重 250g 以上。

(2) 蟹苗：要求 2 龄幼蟹或扣蟹。

(3) 放养密度：2 龄幼蟹放养密度以 6 只/m²至 9 只/m²为宜；扣蟹放养密度以 3 只/m²至 4 只/m²为宜。

5. 投饵：

(1) 饲料：饲料以低值贝类、杂鱼虾为主，辅之以人工配合饲料。配合饲料中粗蛋白含量为 35%至 45%，脂肪含量为 8%至 12%。

(2) 投喂：日投喂 2 至 4 次，全池均匀投喂，增加梭子蟹的捕食机会，减少梭子蟹聚集，避免互相残杀。

6. 水质管理：视水质情况，适时换水，透明度保持在 60cm 左右。前期以添水为主，中、后期适当换水。8 月份至 10 月份要适当加深水位；在高温季节尤其在闷热天气，应加大换水量并采取增氧措施。

7. 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。

9月开始起捕上市，一直到次年5月。起捕规格为：一级雄蟹 $\geq 350\text{g}$ ，雌蟹 $\geq 400\text{g}$ ；二级雄蟹 $\geq 250\text{g}$ ，雌蟹 $\geq 300\text{g}$ ；三级雄蟹 $\geq 200\text{g}$ ，雌蟹 $\geq 200\text{g}$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指 标
外观	背面体表青绿色，腹面灰白色。体表光洁，无附着物，纹理清晰，白色斑点少，有完整的双螯和步足。背甲的两侧有明显白斑，具活力。
气味	具有梭子蟹固有的鲜、腥气味，无异味。
鳃	鳃丝清晰，白色，无异味。
组织	肌肉纹理清晰、紧密、有弹性。
体态	体形肥满，用手指压腹面有坚实感。

2.理化指标：

项 目	指 标	
	雄 蟹	雌 蟹
水分， %	≤ 80.0	≤ 78.0
脂肪， %	≥ 1.5	≥ 1.3
蛋白质， %	≥ 13.1	≥ 15.3
含肉率， %	≥ 24.0	≥ 20.0
热量， 千焦	≥ 365	≥ 387
肥满度， g/cm	≥ 5.83	≥ 5.97

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：

北川苔子茶质量技术要求

(一) 品种。

适宜的当地群体种、鸠坑群体种和名山 213、福选 9 号等中小叶无性系良种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 650m 至 1500m, 土壤 pH 在 4.5 至 6.5 之间, 黄壤土土层厚度不低于 50cm, 有机质含量 \geq 1.5%。砂质壤土不低于 30cm, 在 0cm 至 30cm 土层的有机质含量 \geq 1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗与种植：有性繁殖的茶园采用本地群体种优良种子于霜降节后进行直播，每 667 m² (亩) 用种量 \leq 10 公斤；无性繁殖的茶园采用扦插育苗，在 9 月中、下旬进行扦插育苗。每年 10 月上、中旬选用种苗选用 1 足龄茶苗进行移栽，采用双行条植，每 667 m² (亩) \leq 7000 株。

2. 茶园施肥：以有机肥为主，基肥每年每 667 m² (亩) \geq 500 公斤。

3. 采摘：

(1) 采摘时间：每年 2 月下旬至 6 月底。

(2) 采摘标准：按照各等级茶的要求，手工采摘鲜叶。

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) 工艺流程。

1. 扁形茶工艺：摊放→杀青→理条→提香→筛选→包装。

2. 卷曲形茶工艺：摊放→杀青→揉捻→烘干→炒干提香→筛选→包装。

烘干时最初温度在 110°C 至 130°C，时间约 4 至 7 分钟，而后降底锅温至 80°C 左右进行低温慢烘至茶叶含水量 10% 左右。炒干提香时把温度提高到 120°C 至 130°C 进行提香，至手捏茶叶能成粉末及可。

(五) 质量特色。

类别	原料	外形				内质			
		条索	色泽	净度	整碎	香气	滋味	汤色	叶底
扁形茶	全芽	扁直	黄绿、有光泽	净	匀整	香高持久	鲜醇	嫩黄明亮	全芽、黄绿明亮
卷曲形茶	一芽一叶初展至一芽二叶初展	紧结卷曲、显锋苗	绿润	匀整	匀整	清香持久	醇厚回甘	嫩绿明亮	芽叶成朵、绿亮

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:

刀党质量技术要求

(一) 植物种源。

桔梗科植物，素花党参 (*Codonopsis pilosula* Nannf.var.*modesta*(Nannf.)L. T. Shen)。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 2000m 至 3000m,耕作土层 \geq 0.5m, pH 值 5.9 至 7.8, 有机质含量 \geq 2.5%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 3 至 4 月或 8 至 9 月播种, 用种量每公顷 7 kg 至 9kg。
2. 移植: 3 至 4 月或 8 至 9 月, 用苗量每公顷 12 万至 15 万株。
3. 施肥: 每公顷每年施农家肥 > 22500kg, 草木灰 > 15000kg。
4. 采收: 移栽后三年方可采收, 采收时期为每年 9 至 10 月。
5. 加工: 采收后, 晾晒或烘干至半干发软时揉搓、发汗, 再晾晒或烘干再揉搓, 反复揉搓直至水分达到要求。
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) 质量特色。

1. 感官特色: 头部枯枝脱落处有茎痕, “狮子盘头” 大且明显, 表面横纹细密, 向下渐稀疏; 断面呈黄白色、菊花心状; 有特殊香气, 味微甜, 嚼之无渣。
2. 理化指标: 围径 \geq 3.3cm, 长度 \geq 10 cm。浸出物含量 \geq 50%, 水分含量 \leq 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。