

2011 年第 94 号

关于批准对和顺肉牛、平度牛肉、武夷红茶、

黄龙贡米、巴山土鸡实施地理标志

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和顺肉牛、平度牛肉、武夷红茶、黄龙贡米、巴山土鸡地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准和顺肉牛、平度牛肉、武夷红茶、黄龙贡米、巴山土鸡为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、和顺肉牛

(一) 产地范围。

和顺肉牛产地范围为山西省和顺县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

和顺肉牛产地范围内的生产者，可向山西省和顺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，报国家质检总局核准后予以公告。和顺肉牛的法定检测机构由山西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、平度牛肉

(一) 产地范围。

平度牛肉产地范围为山东省平度市云山镇、麻兰镇、张戈庄镇、郭庄镇、南村镇、兰底镇、万家镇、蓼兰镇、崔家集镇、白埠镇、明村镇、门村镇、田庄镇、张舍镇和店子镇等 15 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

平度牛肉产地范围内的生产者，可向山东省平度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，报国家质检总局核准后予以公告。平度牛肉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 2）。

三、武夷红茶

(一) 产地范围。

武夷红茶产地范围为福建省武夷山市及福建武夷山国家级自然保护区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武夷红茶产地范围内的生产者，可向福建省武夷山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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。武夷红茶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 3）。

四、黄龙贡米

(一) 产地范围。

黄龙贡米产地范围为四川省岳池县黄龙乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黄龙贡米产地范围内的生产者，可向四川省岳池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。

黄龙贡米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、巴山土鸡

(一) 产地范围。

巴山土鸡产地范围为四川省巴中市巴州区、南江县、通江县、平昌县等4个区县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

巴山土鸡产地范围内的生产者，可向四川省巴中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。

巴山土鸡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. 和顺肉牛质量技术要求

2. 平度牛肉质量技术要求

3. 武夷红茶质量技术要求

4. 黄龙贡米质量技术要求

5. 巴山土鸡质量技术要求

二〇一一年六月二十七日

附件 1:

和顺肉牛质量技术要求

(一) 品种。

中国西门塔尔牛。

(二) 产地环境条件。

牧坡植被良好，牧草以禾本科、豆科间杂其它植物的“五花草”植被为主，占到天然草场植被的 50%以上。

水源充足，饲养用水达到国家水质Ⅱ级以上标准。

(三) 饲养管理。

1. 前期饲养：12 月龄以前在保护区范围内自然放牧饲养。
2. 后期育肥：12 月龄以后舍饲育肥。
3. 出栏标准：育肥期 6 至 12 个月，体重 $\geq 500\text{kg}$ 。

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) 质量特色。

1. 感官特色：体躯深宽高大，结构匀称，体质结实，肌肉发达，后躯丰满，被毛光亮，毛色为红（黄）白花。

2. 理化指标：净肉率≥45%。

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：

平度牛肉质量技术要求

(一) 品种。

鲁西黄牛及其杂交后代。

(二) 饲养环境与条件。

选择地势高、背风向阳之处建设牛舍，饮水水质达到国家Ⅱ级标准。

(三) 饲养管理。

1. 犊牛出生后，3月龄以前以哺乳喂养为主，公牛5月龄去势，10月龄前，以放牧为主，饲喂少量精饲料补充料。

2. 10月龄体重达到250到300kg左右，开始进行集中育肥。集中育肥期间，采用散栏舍饲方式饲养，以优质玉米青贮、啤酒糟和专用育肥精料为主，期间保证营养供给，育肥后期增加日粮中精饲料的比例。育肥期间，应为牛只创造安静的环境。

3. 出栏时间：32月龄至40月龄，体重800kg至1100kg。

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) 屠宰加工。

1. 宰前淋浴。肉牛在进入屠宰间前用近于体温的漂白粉消毒净水淋浴。
2. 电麻、吊宰，放血完全、无淤血。采取瞬间切断牛只中枢神经的方式，放血时间8至12分钟。
3. 排酸。与传统的排酸工艺不同，平度牛肉排酸温度为-2℃到2℃，排酸时间为168小时。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：
 - (1) 上脑：色泽深红，沉积脂肪明显，横切面呈现较明显的大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。
 - (2) 肉眼：色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，有香味，口感肥而不腻。
 - (3) 西冷：色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，有香味，口感弹性足。
 - (4) 牛柳：色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。
 - (5) S 腹肉：色泽红润，脂肪分层沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细滑。
2. 理化指标：

项目	指标				
	上脑	肉眼	西冷	牛柳	S 腹肉

挥发性盐基氮, (mg/100g 鲜牛 肉) ≤	10	10	10	10	10
蛋白质 (g/100g 鲜牛肉)	15-20	15-20	18-23	18-23	17-22

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：

武夷红茶质量技术要求

(一) 品种。

武夷菜茶及其培育出的系列品种

(二) 立地条件。

土壤质地为由火山砾石、红砂岩和页岩风化后形成的红壤或黄红壤，海拔≥400m，土壤有机质≥1.5%，土壤 pH 值 4 至 6，土层厚度≥40cm。

(三) 栽培技术。

1. 育苗：采用无性繁殖，于每年 9 月至 11 月扦插育苗。

2. 种植：春季 2 月中下旬至 3 月下旬；秋季 10 月中旬至 11 月下旬。栽植密度≤ 38000 株/公顷。

3. 肥培管理：每年每公顷施有机肥≥1.5 吨，化肥≤500kg。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 采摘。

1. 奇红类：4 月上旬，采一芽或一芽一叶，一芽二叶。

2. 小种类、烟小种类：4 月中旬到 5 月上旬，采一芽二、三叶或小开面三、四叶。

(五) 加工工艺流程。

1. 小种：

初制工艺：萎凋→揉捻→发酵→过红锅→复揉→熏焙→复火→毛茶→精制

2. 烟小种：小叶种红茶的初制产品→筛分→风选→拣剔→松柴二次熏焙→匀堆→装箱→成品

3. 奇红：采摘→自然萎凋→加温萎凋→揉捻→发酵→烘焙→归堆→过筛→复火→装箱

4. 加工技术要求：

(1) 萎凋：采用日光萎凋或加温萎凋。当地表温度在 30 至 40 度时采用日光萎凋。加温萎凋在“青楼”中进行，温度控制在 30 至 40 度。萎凋时茶青厚度控制在 10 至 20cm。萎凋至茶青由鲜绿色变为暗绿色时停止萎凋。

(2) 揉捻：揉捻至茶条紧卷，茶汁溢出时，停止揉捻。

(3) 发酵：茶堆上盖布，茶堆温度控制在 30 至 40 度，经过 4 至 6 小时后，茶胚呈红褐色，并带有清香味即可。

(4) 过红锅：待炒茶铁锅红热，温度达到 220 至 260 度时投入发酵叶。炒至茶胚无青味即可。

(5) 熏焙：复揉后的茶胚抖散摊在竹席上，茶胚温度控制在 40 度以下，厚度控制在 5cm 以下，放进“青楼”底层，待茶叶带有独特的桂圆汤香味即可。

(6) 复火：烘干的茶叶经过筛分拣去粗大叶片、粗老茶梗后，再置于焙笼上，用松柴烘焙。

(7) 松柴二次熏焙：茶胚温度控制在 40 度以下，厚度控制在 10cm 以下。放进“青楼”底层。到茶叶有独特的烟熏味及桂圆汤香味即可。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 小种红茶：色泽乌润，条索较紧实，尚肥壮。闻干茶具有桂圆汤香味。沏开后茶汤橙红明亮，清澈，滋味醇厚，甘滑爽口，具有特有的高山韵和桂圆汤味。

(2) 烟小种：色泽乌润，条索较紧，闻干茶具有松烟香，沏开后茶汤呈红色，滋味较醇和，具有松烟味。

(3) 奇红：色泽金、黄、褐、黑相间，条索禁秀，略显卷曲，闻干茶具有浓郁的果香、花香、蜜香。沏开后汤色金黄，清澈透亮，滋味醇厚，甘滑爽口。

2. 理化指标：水份 \leq 7.0%，水浸出物 \geq 33%。

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：

黄龙贡米质量技术要求

(一) 品种。

选择适应当地生态条件的经国、省审定的中熟籼稻品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为紫色土，耕作层厚度 \geq 18cm，有机质含量 \geq 3%，pH 值为 5.0 至 7.3。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：3月5日至15日播种，每公顷用种 22.5kg 至 27kg。

2. 插秧时间与密度：5月上中旬插秧。插秧密度：肥沃田、前作蔬菜田，每公顷 \leq 30 万丛；泥砂土田、肥力中等田，每公顷 \leq 33 万丛；易跑水跑肥田，每公顷 \leq 45 万丛。

3. 水肥管理：每公顷每季施有机肥 \geq 30000kg，收获前 7 天断水。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(五) 收获及加工。

完熟期收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单脱、单贮。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：米粒椭圆，表面光滑，呈半透明，色泽晶莹，细腻油亮。米饭膨胀性强，米不断腰，香气浓郁，粘度适中，油性适度，滑润爽口。
2. 理化指标：直链淀粉含量 17%至 22%，胶稠度 $\geq 79\text{mm}$ 。
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：

巴山土鸡质量技术要求

(一) 品种。

选用当地土鸡。

(二) 选种与选配。

1. 选种：选择个体发育良好，体质健壮，体格高大雄壮，胸深、胸角宽，雄性强的公鸡；产蛋性能好，就巢性弱的母鸡作为种鸡。

2. 选配：自然交配公母比例 1: 10，人工授精公母比例 1: 40。

(三) 饲养管理。

1. 育雏期（7 周龄内）

(1) 温度：第 1 至 3 天 28°C 至 32°C，以后每周下降 2°C，直至与自然温度相同时停止人工加温。

(2) 湿度：55%至 65%。

(3) 光照：1 周龄内 23 至 24h/天，1 周龄后逐渐减少光照时间至自然光照。

(4) 饮水：自由饮水。

(5) 饲料：配合饲料代谢能 12 兆焦/kg，粗蛋白 20%，钙 0.9%，磷 0.65%，食盐 0.3%。

(6) 密度：4 周龄前 30 只/m²，5 至 7 周龄 15 只/m²。

(7) 饲养方式：平养。

2. 育成期(7 周龄后)

(1) 饲养方式：平养与放养相结合。7 至 9 周龄平养，密度 8 至 10 只/m²。10 周龄以后白天放养，密度 10 至 15 只/100m²，夜间平养。

(2) 饮水：自由饮水。

(3) 饲料：天然饲料与配合饲料相结合。配合饲料粗蛋白 16%，代谢能 11.5 兆焦/kg。

(4) 鸡舍：通风良好。

(5) 光照：自然光照。

3. 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) 白条鸡加工。

宰杀→褪毛→开膛→清洗→包装

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 活鸡：青灰脚。

(2) 白条鸡：青灰脚，皮肤呈灰白或灰黄。

2. 理化指标：

(1) 活鸡：上市体重：公鸡 > 1.5kg，母鸡 > 1.2kg。

(2) 白条鸡：体重：公鸡 > 1.1kg，母鸡 > 0.8kg。

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。