

2012 年第 88 号

关于批准对嵊泗贻贝、靖安白茶、火烧坪

包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉实施

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嵊泗贻贝、靖安白茶、火烧坪包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准嵊泗贻贝、靖安白茶、火烧坪包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、嵊泗贻贝

(一) 产地范围。

嵊泗贻贝产地范围为浙江省舟山市嵊泗县现辖行政区域内的海域，东经 121°30′至 123°25′，北纬 30°24′至 31°04′。

(二) 专用标志使用。

嵊泗贻贝产地范围内的生产者，可向嵊泗出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经浙江出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。嵊泗贻贝的法定检测机构由浙江出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、靖安白茶

(一) 产地范围。

靖安白茶产地范围为江西省靖安县中源乡、罗湾乡、璪都镇、三爪仑乡、宝峰镇 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖安白茶产地范围内的生产者，可向江西省靖安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，经江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。靖安白茶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、火烧坪包儿菜

(一) 产地范围。

火烧坪包儿菜产地范围为湖北省长阳土家族自治县火烧坪乡、贺家坪镇、榔坪镇、资丘镇、渔峡口镇、都镇湾镇、鸭子口乡 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

火烧坪包儿菜产地范围内的生产者，可向湖北省长阳土家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，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。火烧坪包儿菜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 3）。

四、新兴排米粉

(一) 产地范围。

新兴排米粉产地范围为广东省云浮市新兴县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新兴排米粉产地范围内的生产者，可向广东省云浮市新兴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。新兴排米粉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4）。

五、灵山凉粉

（一）产地范围。

灵山凉粉产地范围为广西壮族自治区灵山县灵城镇、新圩镇、檀圩镇、那隆镇、三隆镇、陆屋镇、旧州镇、沙坪镇、太平镇、武利镇、伯劳镇、文利镇、佛子镇、平山镇、平南镇、烟墩镇、丰塘镇、石塘镇18个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

灵山凉粉产地范围内的生产者，可向钦州出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。灵山凉粉的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

附件：1. 崂泗貽贝质量技术要求

2. 靖安白茶质量技术要求

3. 火烧坪包儿菜质量技术要求

4. 新兴排米粉质量技术要求

5. 灵山凉粉质量技术要求

二〇一二年六月八日

附件 1:

嵊泗贻贝质量技术要求

一、种源

厚壳贻贝 (*Mytilus crassitesta* Lischke)、紫贻贝 (*Mytilus edulis* Linné)

二、养殖海域环境条件

一类自然海域贝类生产区, 海地平坦, 地质为泥底, 海流流速 $\geq 1.5\text{m/s}$, 水温 5°C 至 28°C , 盐度 22‰ 至 32‰ , pH 值 7.8 至 8.3。水深在低潮线以下 5 米至 10 米。浮游生物量达到 400mg/m^3 。

三、养殖

1. 苗种: 采集于产地范围内的自然海区。

2. 养殖方式: 筏式养殖, 浮筏依水深高、中、矮排列, 与主潮流或主风力方向成 5° 至 10° 角, 间距 3.5m 至 4m。

(1) 包苗: 先铺上网片, 从头到尾撒上一行贝苗, 放上养殖绳后边缝边搁苗, 包苗密度 700 个/m 至 1000 个/m。

(2) 海上挂养: 吊绳间距 50cm 至 70cm。

(3) 放养管理: 日常巡海, 及时增加浮子, 勤查勤换磨损断股吊绳。

3. 收获:

(1) 收获时间: 厚壳贻贝: 全年; 紫贻贝: 5 至 8 月份。

(2) 收获规格: 厚壳贻贝: 壳长 $\geq 8\text{cm}$; 紫贻贝: 壳长 $\geq 4\text{cm}$ 。

四、加工

1. 冻贻贝加工流程：贻贝摘取→壳体清洗→蒸煮 → 剥壳、去足丝→肉体清洗→单冻→速冻→包装→冷藏。

2. 干贻贝加工流程：贻贝摘取→壳体清洗→蒸煮 → 剥壳、去足丝→肉体清洗→干燥→包装→冷藏。

五、质量特色

1. 感官特色：

品种	产品形态	外观	口感
厚壳贻贝	活体	肉质部分呈洁白、杏黄或桔红，体形饱满，色泽诱人，个体长度：8 cm～12cm。	肉质紧密厚实，具嚼劲。
	冻品	冰衣良好无干耗，具有冻品特殊色泽，个体长度：5 cm～9cm。	肉质致密，水煮后有弹性，不松散，仍带有贻贝固有的鲜味和口感。
	干品	肉质部分呈桔红或褐红色，体型饱满，个体长度：3 cm～4cm。	肉质极为紧密，极具嚼劲。
紫贻贝	活体	肉质部分以洁白、杏黄居多，体形饱满，色泽明亮，个体长度：4 cm～8cm。	肉质细密，口感滑嫩。
	冻品	冰衣良好无干耗，具有冻品特殊色泽，个体长度：2 cm～4cm。	肉质紧密，水煮后口感滑嫩有弹性。
	干品	肉质部分呈桔红或褐红色，体型饱满，个体长度：1.5 cm～3cm。	肉质紧密，有嚼劲。

2. 理化指标:

品种	产品形态	蛋白质	脂肪
厚壳贻贝	活体	≥10%	≤2.5%
	冻品	≥11%	≤5%
	干品	≥45%	≤10%
紫贻贝	活体	≥9%	≤2.5%
	冻品	≥10%	≤5%
	干品	≥40%	≤10%

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:

靖安白茶质量技术要求

一、品种

适宜制作靖安白茶的当地群体种以及其它茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔≥400m 的山地。土壤类型为红壤、黄壤、紫色土以及冲积土, 土壤质地为壤土或砂壤土。土层厚度≥1m, 地下水位小于 1m, pH 值 4.5 至 6.5, 土壤有机质含量≥2%。

三、栽培管理。

1. 繁殖: 采用扦插繁殖技术育苗。

2. 定植: 春季定植时间为 2 月中旬至 3 月上旬, 秋季定植时间为 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度为≤60000 株/公顷。

3. 茶园施肥: 每年施用经无害化处理后的有机肥≥15000kg/公顷, 施肥深度≥20cm。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合多家的相关规定，不得污染环境。

四、鲜叶采摘

每年3月中下旬至4月中旬，按照标准采摘一芽至一芽二叶初展的新鲜芽叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：鲜叶采摘→摊青→杀青→理条→烘干。

2. 工艺要求：

(1) 摊青：室温控制在20℃至25℃，时间4至8小时。当叶片柔软，散发青气，含水率60%至65%时停止摊青。

(2) 杀青：锅温控制在200℃至230℃，杀青时间4分钟至6分钟。当叶子颜色变深，萎蔫，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香散出，失重率约15%至20%时停杀青。

(3) 理条：锅温控制在90℃至110℃，时间7分钟至9分钟。当95%以上茶条圆直，手摸有触手感（约7成干）时，即停止理条。

(4) 烘干：温度85℃至95℃，时间30分钟至60分钟，当手捏茶条成粉末，含水率低于6.5%时，立即摊凉至室温。最后包装存放。

六、质量特色

1. 感官特色：外形条索紧直，形如凤羽，色如玉霜，油润光亮。内质香气馥郁，滋味鲜爽甘醇，汤色鹅黄，清澈明亮。叶底细嫩成朵，叶面玉白，叶脉翠绿。

2. 理化指标：水浸出物含量≥36%，氨基酸含量≥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。

附件3：

火烧坪包儿菜质量技术要求

一、品种

当地原生地方品种和京丰一号。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 1200 米至 1800 米，坡度 $\leq 25^\circ$ 的地块，土壤类型为山地黄棕壤，质地为中壤，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 播种育苗: 3 月下旬至 7 月上旬播种，密度为每平方米用种 7.5g；当幼苗长到 3 叶 1 心时间苗定苗，每平方留苗 ≤ 600 株。
2. 定植: 定植时间为 4 月中旬至 8 月上旬，每公顷定植密度 ≤ 49500 株。
3. 施肥: 每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。
4. 收获: 定植后 80 至 90 天产品成熟时采收，收获时间为 7 月至 11 月。采收标准为手捏有紧实感，叶球成扁平状。
5. 环境、安全要求: 农药、化肥等的使用必须符合多家的相关规定，不得污染环境。

四、质量特色

1. 感官特色: 叶球扁平状，紧实，味微甜，口感脆嫩。
2. 理化指标: 单球重量为 1.5 kg 至 2.0kg，每 100 克鲜菜含水份 $\geq 94.8\text{g}$ ，可溶性糖 $\geq 3.5\text{g}$ ，粗纤维 $\leq 0.9\text{g}$ 。
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:

新兴排米粉质量技术要求

一、原辅材料

1. 大米: 产地范围内生产的籼稻米, 陈化期为 3 个月至 9 个月, 直链淀粉含量 $\geq 25\%$ 。

2. 生产用水: 产地范围内的山泉水, 水质符合国家饮用水标准。

二、加工工艺流程

原料→清洗→浸泡→磨浆→脱水→蒸粉→挤压成型→冷却→复蒸→洗粉成型→干燥
→成品。

三、加工要点

1. 浸泡: 采用常温浸泡。春夏季节浸泡时间 2 至 4 小时, 秋冬季浸泡时间 4 至 6 小时, 浸泡到大米手捻碎且无硬心。

2. 脱水: 将米浆中的水分脱去, 脱水后的米粉含水量在 35%至 40%。

3. 蒸粉: 蒸粉后的粉料呈软性块状, 熟度为 75%至 80%。

4. 挤压成型: 采用二次压挤压成型, 挤压后粉丝直径为 0.5 mm 至 0.8mm。

5. 复蒸: 复蒸温度为 100°C 至 110°C , 时间为 25 min 至 35min。

6. 洗粉成型: 用常温水翻动搓洗粉丝, 使粉丝松散、不粘连。按一定重量要求, 将粉丝梳理折叠长方体, 摆放在长方形盘中。

7. 干燥: 采用自然或用热风进行干燥, 干燥温度 $\leq 60^{\circ}\text{C}$, 干燥后粉丝含水量 $\leq 14\%$ 。

四、质量特色

1. 感官特色: 色泽: 粉丝润而透明, 表面有光泽, 复水后半透明; 组织形态: 丝条粗细均匀, 有弹性; 口感: 煮后口感软滑、柔韧、爽口、不粘牙。

2. 理化指标: 水份含量 $\leq 14.0\%$, 酸度 $\leq 5^{\circ}\text{T}$, 断条率 $\leq 15\%$, 汤汁沉淀物 $\leq 1.0\text{ ml}/10\text{g}$ 。

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:

灵山凉粉质量技术要求

一、原料

1. 凉粉草: 仙草 (*Mesona chinensis* Benth)。必须选用产地范围内生产的, 提取浸膏量不少于 23% 的凉粉草。

2. 食用淀粉: 必须选用支链淀粉含量 $\geq 80\%$, 细度 ≥ 100 目的食用木薯淀粉。

3. 水: 必须使用保护范围内符合国家生活饮用水标准的地表水, PH 值 6.5 至 7.4, 总硬度 ≤ 13 德度, 矿化度 ≤ 350 mg/L。

二、生产工艺

1. 粉状灵山凉粉:

(1) 工艺流程:

凉粉草→挑选→清洗→泡制→加水蒸煮→提取过滤→浓缩→加入食用木薯淀粉搅拌均匀→烘干→粉碎→分装。

(2) 技术要求:

①投料前处理: 将凉粉草除杂、切段、洗净;

②水煮提: 向切成段的凉粉草中加入适量的碳酸钠, 按凉粉草与水的重量比为 1 : 20 加水, 浸泡 30 分钟, 煮沸提取两次, 每次 2 至 2.5 小时, 提取液过滤;

③合并两次提取液, 浓缩至波美度为 8.0 左右的浸膏;

④根据测量的凝胶强度加入适量食用淀粉, 在 55℃至 65℃下缓慢烘烤 48 小时, 粉碎过 80 目筛并分装。

2. 凝胶状灵山凉粉:

(1) 工艺流程:

凉粉草→挑选→清洗→泡制→加水蒸煮→提取过滤→浓缩→蔗糖、蜂蜜、食用木薯淀粉、凉粉草提取液、水→搅拌加热至沸腾→灌装→封口→灭菌→冷却。

(2) 技术要求:

①投料前处理: 将凉粉草除杂、切段、洗净;

②水煮提: 向切成段的凉粉草中加入适量的碳酸钠, 按凉粉草与水的重量比为 1 : 20 加水, 浸泡 30 分钟, 煮沸提取两次, 每次 2 至 2.5 小时, 提取液过滤;

③合并两次提取液, 浓缩至波美度为 2.2 左右的浸膏;

④将浸膏、食用淀粉、水按 1 : 1 : 40 至 50 的比例混合, 再加入适量蔗糖、蜂蜜, 搅拌均匀, 在蒸煮锅中煮沸 15 分钟;

⑤灌装, 封口, 在 121℃下杀菌, 冷却后包装。

三、质量特色

1. 感官特色:

(1) 粉状灵山凉粉: 为固体粉末, 经加热煮沸冲调即成半固体状凉粉膏体, 热饮时呈现糊状, 冷却至室温凝结成冻。滋味略甘醇, 但食用后有回甘滋味流贯于口中, 口感舒爽。

(2) 凝胶状灵山凉粉: 色泽呈均匀的棕黄色至黑褐色, 晶莹剔透, 为有弹性的半固体膏状物, 伴有少量糖液, 味微芳香而甘醇, 品质滑嫩爽口, 具有凉粉草特有气味。

2. 理化指标:

(1) 粉状灵山凉粉: 水分 \leq 10%, 细度不小于 100 目, pH 值 7.5 至 9.5, 凝胶强度 0.08 至 0.12 kg/cm²。

(2) 凝胶状灵山凉粉: 固形物含量 \geq 80%, pH 值 7.5 至 8.8, 凝胶强度 0.22 至 0.35 kg/cm², 干燥物含量 \geq 10%。

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。