

2006 年第 195 号

关于批准对常山山茶油 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》，我局组织了对常山山茶油地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对常山山茶油实施地理标志产品保护。

一、保护范围

常山山茶油地理标志产品保护范围以浙江省常山县人民政府《关于界定常山山茶油地理标志范围的报告》（常政[2005]5 号）提出的范围为准，为浙江省常山县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

寒露籽、霜降籽、立冬籽。


（二）立地条件。

选择海拔 800 米以下，坡度 25 度以下，坡乡宜阳坡和半阳坡，坡位宜下坡和中坡。土壤宜红壤，酸性至微酸性，pH4.5 至 5.5。土层厚度应在 50 至 80 厘米以上。

（三）栽培管理。

1. 垦复：油茶进入盛果期后，每年至少浅锄一次，3 年深挖一次除草松土。
2. 高接换种：对于成林后部分劣株，经 2 年观察标定，用优树穗条，采用皮下枝接、嵌合枝接等方法加以改造。
3. 采收：红皮类型的果实成熟时果皮红中带黄，青皮类型青中带白。种壳呈现深黑色或黄褐色，有光泽，种仁白中带黄，呈现油亮。适宜的采收期是在果实成熟期前 3 天开始到后 7 天完成。严禁提早采摘。严禁折枝取果。
4. 果实处理：果实采回后，堆放时间不得超过 5 至 6 天，要及时日晒脱粒，除净杂物，进仓待榨。

（三）工艺流程。

1. 粗加工 ：采收→堆沤→翻晒→脱壳→热炒→碾粉→蒸→压榨→过滤→毛茶油
2. 精加工：毛茶油→脱酸→水洗→脱水→脱色→过滤→脱臭→冬化→过滤→精茶油→罐装→压盖→封口→贴标→装箱→检验→出厂

（四）质量特色。

1. 感官特色：油色清亮淡雅、具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味，澄清、透明。
2. 理化指标：折光指数：1.460 至 1.464，相对密度：0.912 至 0.922，碘值：83 至 89，皂化值 193 至 196，不皂化物≤15，

主要脂肪酸组成：饱和酸 7 至 11，油酸 74 至 87，亚油酸 7 至 14。

三、专用标志使用

常山山茶油地理标志产品保护范围内的生产者，可向衢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，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常山山茶油实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月二十二日