

2011 年第 93 号

关于批准对羊楼洞砖茶（洞茶）、巴东玄参、 田东香芒、凉亭鸡、博白空心菜实施 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羊楼洞砖茶（洞茶）、巴东玄参、田东香芒、凉亭鸡、博白空心菜(博白薤菜)地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准羊楼洞砖茶（洞茶）、巴东玄参、田东香芒、凉亭鸡、博白空心菜(博白薤菜)为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、羊楼洞砖茶（洞茶）

（一）产地范围。

羊楼洞砖茶（洞茶）产地范围为湖北省赤壁市赵李桥镇、新店镇、茶庵岭镇、神山镇、余家桥乡 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

羊楼洞砖茶（洞茶）产地范围内的生产者，可向湖北省赤壁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。羊楼洞砖茶（洞茶）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、巴东玄参

（一）产地范围。

巴东玄参产地范围为湖北省巴东县溪丘湾乡、沿渡河镇、茶店子镇、绿葱坡镇、大支坪镇、野三关镇、清太坪镇、水布垭镇、金果坪乡等 9 个乡镇海拔 500 米至 1700 米的现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

巴东玄参产地范围内的生产者，可向湖北省巴东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。巴东玄参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 2）。

三、田东香芒

（一）产地范围。

田东香芒产地范围为广西壮族自治区田东县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

田东香芒产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区田东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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。田东香芒的法定检测机构由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、凉亭鸡

(一) 产地范围。

凉亭鸡产地范围为广西壮族自治区北流市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

凉亭鸡产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北流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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。凉亭鸡的法定检测机构由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、博白空心菜(博白薺菜)

(一) 产地范围。

博白空心菜(博白薺菜)产地范围为广西壮族自治区博白县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

博白空心菜(博白薺菜)产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区博白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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。博白空心菜(博白薺菜)的法定检测机构由广西壮族自治区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. 羊楼洞砖茶（洞茶）质量技术要求
2. 巴东玄参质量技术要求
3. 田东香芒质量技术要求
4. 凉亭鸡质量技术要求
5. 博白空心菜(博白薺菜)质量技术要求

二〇一一年六月二十七日

附件 1：

羊楼洞砖茶（洞茶）质量技术要求

(一) 品种。

鄂南群体品种及适宜制作砖茶的其它优良茶树品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 100m 至 700m，土壤质地为带砾石的红壤和黄壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 5.5 至 6.0，土壤厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：每年 6 月初至 7 月上旬或 9 月初至 10 月下旬进行短穗扦插育苗。
2. 苗木栽植：每年 2 月初至 3 月上旬、10 月下旬至 11 月下旬进行苗木种植。种植密度每公顷 ≤ 6.8 万株。
3. 茶园施肥：施肥深度 $\geq 25\text{cm}$ 。每公顷每年施用饼肥 ≥ 3 吨，或施用农家有机肥 ≥ 15 吨。
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）原料采摘。

1. 采摘时间：老青茶面茶采摘在每年 5 月中旬后至 10 月中旬进行，老青茶里茶采摘在每年 6 月中旬后至 11 月中旬进行。
2. 采摘（割）标准：老青茶原料要求采割停止生长后的熟嫩梢，即乌巅白梗，红色及嫩白梗各半；老青茶里茶采当年生红梗新梢，不能带老麻梗。

（五）加工工艺。

1. 青砖茶工艺流程：鲜叶→初制→渥堆发酵→陈化→复制（拣制）→紧压→烘制→成品青砖茶。

2. 工艺要求：

（1）初制：杀青→揉捻→晒干。杀青锅温 300°C 至 320°C ，杀青时间 ≥ 3 分钟。杀青叶经太阳直晒至水分 $\leq 40\%$ 后放入锅内复炒，锅温 160°C 至 180°C ，并加盖闷炒 1.5 至 2 分钟，即出锅趁热复揉，揉 3 至 5 分钟，细胞破碎率 $\geq 40\%$ 。揉捻后经太阳直晒至水分 $\leq 13\%$ 。

（2）渥堆发酵：初制后的老青茶原料成小堆发酵。每堆茶坯的量控制在 15000kg 以上。面茶渥堆前茶坯的含水量为 26%至 28%，里茶渥堆前茶坯含水量为 34%至 36%。发酵过程中，面茶堆温 $\geq 50^{\circ}\text{C}$ ，里茶堆温 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，多次渥堆，翻堆 ≥ 3 次。

（3）陈化：当茶坯颜色呈赫红色后归大堆。挖“井”字形通道通风干燥，让茶坯自然陈化。陈化时间 ≥ 100 天。

（4）复制（拣制）：将发酵好的里茶原料解块、筛分、切细、拣杂去砂石。复制后半成品长度 $\leq 5\text{mm}$ ，非茶类夹杂物 $\leq 0.8\%$ ，水分 $\leq 16\%$ ，含梗 $\leq 25\%$ 。面茶含梗 $\leq 6.5\%$ ，不含非茶类夹杂物。

（5）紧压：按面茶 12.5%、里茶 87.5%比例将老青茶汽蒸。汽压 0.35 MPa 至 0.5MPa，汽蒸温度保持 100°C 至 102°C ，叶温温度不低于 90°C ，蒸制 4min 至 8min。按比例将蒸制后的里茶和面茶分别装入斗模中，并盖好面、底板。油压机压力 $\geq 1000\text{kN}$ 经，50min 后冷却定型，退模出砖。

（6）烘制：温度 35°C 至 65°C ，烘至含水量 $\leq 11.5\%$ 。

3. 米砖茶工艺流程：红茶片末→复制→紧压→烘制→成品米砖茶。

4. 工艺要求：

(1) 取 12 目筛底至 80 目筛面红茶片末。原料要求重实匀齐，色泽乌润或棕黑油润，内质汤色红浓明亮，香味浓鲜，滋味浓醇，叶底匀齐红亮。

(2) 紧压：将红茶片末汽蒸，汽温 100℃以上，蒸制 5min 至 10min。

(3) 烘制：温度 35℃至 65℃，烘至含水量≤9.5%。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 青砖：砖面光滑，棱角整齐，紧结平整，无斧头(一头厚一头薄)，无刀口(一边厚一边薄)，无畸形，无松泡，密度≥1.01g/cm³。色泽青褐、压印纹理清晰，砖内无黑霉、白霉、青霉等霉菌。内质香气纯正、且有明显陈香气，并含有发酵菌香，楠竹香与木质香等复合气味感觉。汤色橙红、叶底暗褐。

(2) 米砖：砖面平整、棱角分明、厚薄一致、图案清晰，砖内无黑霉、白霉、青霉等霉菌。特级米砖茶乌黑油润，香气纯正、滋味浓醇、汤色深红、叶底红匀。普通米砖茶黑褐稍泛黄，香气平正、滋味尚浓醇、汤色深红、叶底红暗。

2. 理化指标：

(1) 青砖：

项目	指标
水分%	≤11.5
水浸出物%	≥22%

(2) 米砖：

项目	指标
水分%	≤9.5
水浸出物%	≥30%

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：

巴东玄参质量技术要求

(一) 种源。

玄参科植物玄参 (*Scrophularia ningpoensis* Hemsl) 。

(二) 立地条件。

海拔高度 1200m 至 1400m，黄棕壤土或砂质壤土，土壤 pH 值 4.9 至 6.5，土壤有机质≥2%。

(三) 栽培技术。

1. 繁殖材料：于 11 月下旬或在植株落叶后，采收粗壮子芽作种苗。

2. 子芽田间储藏：选择翌年栽种玄参的向阳缓坡田块。2月下旬揭开覆盖物，清理沟厢，泼浇稀释后的沼液，12月下旬覆盖保温，防冻。
3. 选地：玄参栽培地忌连作，栽培前深翻土地并耙细，整平。
4. 移栽：3月上旬地膜栽培：每公顷 ≤ 90000 株。
5. 清棵打顶：清棵，6月中下旬剔除基部长出的纤细腋芽；打顶，在8月中下旬剪掉主茎无叶花茎。
6. 施肥追肥：有机肥施用量：第一次中耕后，每公顷 $\geq 22500\text{kg}$ ；第二次中耕后，每公顷 $\geq 30000\text{kg}$ ；第三次中耕后，每公顷 $\geq 15000\text{kg}$ 。
7. 病虫害防治：药材采收前30天内禁止喷施各类农药。
8. 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) 采收、加工。

1. 采收：于11月下旬茎叶枯黄时采收。
2. 加工：晴天将块根在晒场内白天晾晒，夜间堆积至半干（手捏无柔软感）堆积2至3天，使块根内部变黑后再晒干。雨天烘干，每层堆积厚度不超过20cm，炕房内温度控制在50℃以内，每天翻动两次，炕至半干（手捏无柔软感），堆积4至5天，再烘干。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：根长 $\geq 8\text{cm}$ ，根直径 $\geq 1.5\text{cm}$ 。个体均匀，质坚实，断面色黑，光泽明显，特异香气浓郁。

2. 理化指标：

项目	指标
净重	$\leq 72\text{支/kg}$ ，且 $\geq 12\text{g/支}$
酸不溶性灰分	$\leq 1.8\%$
水溶性浸出物（以干燥品计）	$\geq 65.0\%$
哈巴苷和哈巴俄苷总量	$\geq 0.55\%$

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 3：

田东香芒质量技术要求

(一) 品种。

桂七、台农一号、金煌芒、红象牙。

(二) 立地条件。

海拔 $\leq 500\text{m}$ ，土壤类型为赤红壤，质地中壤至重壤，土壤 pH 值 6.5 至 7，耕作层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2\%$ ，地下水位 $\leq 1\text{m}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木培育：以本地实生芒果苗作砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. 定植：栽植时间在3月上旬至4月下旬；成龄园每公顷栽植株数 ≤ 600 株。

3. 疏果：保留每个花序上 1 至 2 个。
4. 套袋：采收前 40 至 45 天内完成。
5. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥不少于 30 吨。
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）采收。

“桂七”：采收期为 7 月中旬至 8 月下旬；“台农一号”：采收期为 6 月中旬至 7 月下旬；“红象牙”：采收期为 7 月上旬至 8 月中旬；“金煌”：采收期为 7 月中旬至 8 月上旬。

（五）质量特色。

1. 感观特色：皮色新鲜，着色良好有光泽，外观亮丽，果粉较厚；“桂七”果面呈绿黄色，“台农一号、金煌”果面呈金黄色，“红象牙”果面呈鲜红色；肉色艳黄嫩滑，核小肉厚，纤维少；香味浓郁，风味独特，口感清甜爽口。

2. 理化指标：

品种	可溶性固形物(%)	总酸(%)
桂七	≥22	≤0.43
台农 1 号	≥18	≤0.29
金煌	≥16	≤0.10
红象牙	≥15	≤0.34

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：

凉亭鸡质量技术要求

（一）品种。

当地土鸡。

（二）选种、选配。

1. 选种：在本保护区内选择品种特征明显、健康的种鸡留种。种鸡选择要经过初生，30 日龄，60 日龄，90 日龄，120 日龄，180 日龄的各阶段选择来确定留种。

2. 选配：选配采取同质选配原则，自然交配公母比例为 1:10 至 1:12，笼养种鸡人工授精公母比例 1:20 至 1:30。

（二）饲养管理。

1. 育雏期：

（1）温度要求：第 1 至 3 天温度控制在 33℃至 35℃，以后每周下降 1℃至 2℃直至自然温度，25 至 35 日龄脱温，脱温要逐步过渡。

（2）湿度要求：前二周相对湿度控制在 65%至 70%，二周后湿度控制在 40%至 60%之间。

（3）饲养密度：1 周龄内 55 只至 60 只/m²，以后随日龄增大逐步调整。

(4) 光照：1 日龄至 3 日龄每天 24 小时光照，4 日龄至育雏期满出栏 23 小时光照，1 小时黑暗。

(5) 饮水：接进雏鸡后，休息片刻，先供给含 8%葡萄糖和 0.02%电解质多维的饮水，连用 7 天，以后改饮日常用水。必须保持 24 小时不间断供水并提供足够的饮水位置。

(6) 饲养方式：网上平养或地面垫料平养或笼养，提倡网上平养或笼养。

2. 育成期：

(1) 饲养方式：放牧和舍饲相结合。放牧饲养密度每 100m² 饲养 50 至 100 只为宜。笼养或地面平养密度 6 至 12 周龄每平方米饲养 15 只，13 至 20 周龄每平方米饲养 10 只。

(2) 饮水：采取自由饮水，保持充足清洁。

(3) 饲养管理：放养以自由采食为主，给以少许原粮为辅（玉米、小麦、稻谷等），圈养以全价饲料为主，适当补喂青绿饲料。

(4) 光照：采用自然光照。

(5) 出栏：项鸡 130 至 140 日龄；阉鸡 180 日龄以上。

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。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 外貌特征：头部清秀、肉垂红润、全身羽毛米黄带白色、胫脚较细、体型紧凑、羽毛丰满。

(2) 胴体特征：喙、脚及皮肤均为淡黄色，皮薄骨细，皮下脂肪少，肉质细嫩，肉味香浓，汤汁清甜爽口，风味独特。

2. 理化指标：上市体重：项鸡 130 d 体重≥1.40 kg，阉鸡 180 d 体重≥2.30 kg。130 日龄项鸡半净膛屠宰率 83%以上，180 日龄阉鸡半净膛屠宰率 86%以上。蛋白质≥20%。

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：

博白空心菜(博白蕹菜)质量技术要求

(一) 品种。

当地传统小叶型水蕹类型。

（二）立地条件。

耕层深 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤 pH 值 6 至 6.4，有机质含量 $\geq 1.80\%$ 。有灌溉条件的水田栽培。

（三）栽培管理。

1. 栽植：扦插繁殖，扦插时间为 3 月至 10 月，插条长度 35cm 至 40cm。栽植密度为每公顷 ≤ 41 万株。

2. 施肥：每公顷施腐熟有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

3. 水分管理：生长期田面保持 $\geq 15\text{cm}$ 水层。

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）采收。

采收期 3 月至 10 月。分批采收嫩茎，收获的嫩茎长度 30 至 50cm，采收在日出前完成。采收后常温下当天上市完成。

（五）质量特色。

1. 感观特色：叶细、尖，茎折断后其断口裂开成喇叭状，食用脆嫩。

2. 理化指标：粗纤维 0.7 至 1.0g/100g。

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。