

2011 年第 196 号
关于批准对汶川羌绣、青神竹编、通贤柚、
屏山炒青茶、梓潼酥饼实施地理标志
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汶川羌绣、青神竹编、通贤柚、屏山炒青茶、梓潼酥饼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准汶川羌绣、青神竹编、通贤柚、屏山炒青茶、梓潼酥饼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、汶川羌绣

(一) 产地范围。

汶川羌绣产地范围为四川省汶川县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

汶川羌绣产地范围内的生产者，可向四川省汶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，报国家质检总局核准后予以公告。汶川羌绣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 1）。

二、青神竹编

(一) 产地范围。

青神竹编产地范围为四川省青神县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

青神竹编产地范围内的生产者，可向四川省青神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。青神竹编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 2）。

三、通贤柚

(一) 产地范围。

通贤柚产地范围为四川省资阳市安岳县通贤镇、石鼓乡、人和乡、长河源乡、团结乡、天马乡 6 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

通贤柚产地范围内的生产者，可向四川省资阳市安岳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。通贤柚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 3）。

四、屏山炒青茶

(一) 产地范围。

屏山炒青茶产地范围为四川省屏山县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

屏山炒青茶产地范围内的生产者，可向四川省屏山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。屏山炒青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、梓潼酥饼

(一) 产地范围。

梓潼酥饼产地范围为四川省梓潼县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

梓潼酥饼产地范围内的生产者，可向四川省梓潼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。梓潼酥饼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. 汶川羌绣质量技术要求

2. 青神竹编质量技术要求

3. 通贤柚质量技术要求

4. 屏山炒青茶质量技术要求

5. 梓潼酥饼质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件1：

汶川羌绣质量技术要求

(一) 主要原辅材料。

1. 底料：

(1) 布料：汶川特产的棉、麻原材料制作而成的布料。

(2) 皮料：汶川地区养殖的山羊皮制作的皮料。

(3) 丝、绸等适合做汶川羌绣的原料。

2. 染料：汶川地区特产的核桃(又叫胡桃、羌桃，用于染黑色)、黄连刺(染黄色)、青蒿(染绿色)、汶川红土(染红色)等植物和土壤等天然染料。

3. 绣线：绣线为汶川特产的细麻、汶川山羊毛绒线。

(二) 工艺要求。

1. 纯手工制作。

2. 绣法以挑绣（即架绣）为主，比例不低于 60%。制作不用绣架和花棚等作辅助工具，直接在底料上绣花。

3. 绣品的色彩全部由天然染料染成。

4. 绣品通幅平整服帖，无补针；排针紧密，不露底；针法均匀，不露针脚；绣面无绣线接头和线头；无 1cm 以上的背面过线；无错绣、漏绣、熨黄、冷黄等。

（三）质量特色。

1. 感官特色：

（1）色彩艳丽明快：绣品用色艳丽大胆，对比强烈。

（2）富有羌族文化气息。

（3）构图严谨、整齐匀称、装饰性强；不拘小节，大胆想象创造。构图有正花、编花、角花、补点花等等，正花为主图案，编花、角花是制品四周的点缀，纹样多为两边连续图案或三角形图案，刺绣时按正花主题，挑缀刺绣，补点花按照正花、角花空间大小挑刺点缀。

2. 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：

青神竹编质量技术要求

（一）原料要求。

1. 种源：慈竹[Sinocalmus affinis (Rendle) McClure]。

2. 立地条件：保护区范围内海拔 $\leq 1000\text{m}$ ，土壤类型为水稻土和壤土，有机质含量 $\geq 1.1\%$ ，土壤 pH 值 5.8 至 8.6。

3. 竹材：保护区范围内生长的一年生优质慈竹，选取整根竹子颜色基本一致、无伤痕、无斑点、竹质细腻、节长在 45cm 至 80cm 的中间竹节。

（二）生产工艺。

1. 工艺流程：工艺按选竹、砍竹、剔丫、去节、刮青、削平、分块、分层、启篾、三防处理、染色、分丝、编织等流程进行。

2. 关键技术要求：

（1）刮青：将采伐后的原料竹在两天内刮掉竹表面的青色胶质层，使其外观色层一致。

（2）分块：以竹筒外圆基本平面为准，按竹筒大小不同，分出不同宽度的竹块。

(3) 启篾：根据编织对象的不同，将分出的竹块沿竹材的径向剖启成薄篾层。

(4) 三防处理：将竹篾放入 30%的双氧水按 1:2 配制的溶液中煮沸（时间依色层而定），达到防虫、防麻斑、防霉变，脱脂增白的效果，使色层颜色更加接近。

(5) 染色：将染料用白酒溶成糊状，倒入煮开的沸水中，充分搅匀。要求竹篾色泽均匀一致。

(6) 分丝：以编织用篾丝的宽度需要为准，用排针将竹篾分成宽度一致、丝数精确的竹丝，并去掉篾丝上的竹纤维丝，保持篾丝的光洁。

(7) 编织：把图样作为底稿用竹丝按图样编织。产品规格尺寸、图形应与底稿保持一致。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：几何图形完整，无霉变，编织图案清晰逼真、色泽协调、不易褪色、立体感强，整幅产品厚薄一致，篾路通顺，编织紧密，不抛挤、不现接头，手感光滑，无毛刺，沿边整齐圆润、无虚针、漏针和脱针，展开后幅面平整、不曲翘、边角曲直自然，卷曲后能恢复原状，符合规定外形。

2. 分级要求：

产品等级	指标	
	丝数（根 / cm）	允差（根）
二级	12 ~ 14	±1
一级	16 ~ 22	±1

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：

通贤柚质量技术要求

(一) 品种。

当地文旦类。

(二) 立地条件。

土壤类型为紫色土、水稻土，土层厚度≥1m，有机质含量≥2%，土壤 pH 值 6.0 至 8.0。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以枳为砧木，从无检疫性病虫害的健壮母树上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：裸根苗定植时间为春栽每年 2 月至 3 月，秋栽 9 月至 10 月，带土苗四季均可定植。

(2) 定植密度：每公顷栽植株数≤840 株。

3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥≥45 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。

(三) 采收。

10 月下旬至 11 月中旬。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：果皮淡黄色、果肉米黄色、肉质脆嫩化渣、酸甜适中略偏酸、少核或无核、耐储存。

2. 理化指标：

项目	要求
可溶性固形物	≥10.5%
固酸比	≥9.5
可食率	≥45%
总酸	≤1.10%
单果重	1000g~1800g

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：

屏山炒青茶质量技术要求

(一) 品种。

当地群体中及适宜加工屏山炒青茶的茶树品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔≥500m 的山地。土壤质地为黄壤土，土壤 pH 值 4.5 至 6.5。有机质含量≥2%。土层厚度≥50cm。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：每年 9 月至 11 月采用扦插育苗。

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≤45000 株/公顷。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥≥2.5 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）采摘。

每年二月初至四月下旬。条形茶采摘单芽至一芽二叶的芽叶，扁形茶采摘单芽至一芽一叶初展。

（五）加工工艺。

1. 条形茶工艺流程：鲜叶→摊晾→杀青→摊晾→揉捻→解块→毛火烘培→第摊晾→足火烘培→摊晾→辉锅→摊晾→成品。

2. 扁形茶工艺流程：鲜叶→摊晾→杀青→摊晾→第一次做形→摊晾→第二次做形→摊晾→辉锅→摊晾→成品。

3. 技术要点：

（1）杀青：锅温 240℃至 260℃，时间 4 至 5 分钟。条形茶炒至“叶子叶色呈暗绿色，叶梗折不断，手捏略粘手”时出锅。扁型茶炒至青草气丧失而呈现芳香时出锅。

（2）揉捻：揉捻 15 分钟至 20 分钟。当茶叶初卷成条，手触有滑腻感时下桶，立即解块。

（3）毛火烘培：温度为 120℃至 150℃。当茶条转为墨绿色，手捏有刺手感时即进行摊凉回潮。

（4）足火烘培：温度 90℃至 110℃，历时 50 分钟至 60 分钟，手捏茶条成颗粒状，有明显的茶香即可摊晾。

（5）辉锅：条形茶辉锅要求锅温 80℃至 90℃，历时 50 分钟至 60 分钟，待茶条呈灰绿油润，水分含量低于 6%即可。扁形茶辉锅要求锅温 100℃至 120℃，历时 20 分钟至 25 分钟，要求茶条色泽灰绿，光滑油润，手捏茶芽呈粉末，水分含量低于 6%。

（6）做形：温度 140℃至 160℃，时间 10 至 15 分钟。第一次做形后要求 70%以上茶条呈扁形，水分含量控制在 50%以内。第二次做形后要求 98%以上茶条呈扁形，水分含量控制在 30%以内。

（六）质量特色。

1. 感官特色：

（1）条形茶：外形紧实，显锋苗，色泽绿润，冲泡后栗香持久，汤色清澈明亮，滋味醇爽，叶底嫩匀成朵，绿亮。

（2）扁形茶：外形扁平挺直，色泽绿润，冲泡后栗香持久，汤色清澈明亮，滋味醇爽，叶底嫩匀成朵，嫩黄明亮。

2. 理化指标：粗纤维含量≤16%，水浸出物≥36%。

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：

梓潼酥饼质量技术要求

（一）主要原辅材料。

1. 小麦粉：保护区内生产的小麦加工的小麦粉，筋值为 8%至 12%。
2. 菜籽油：保护区内生产的菜籽油。
3. 动物油：猪板油精炼而成。
3. 芝麻：保护区内种植生产的芝麻。
4. 生产用水：保护区内的地下水，符合国家生活饮用水的标准。

（二）工艺流程。

原料→调配→制作水起面→制酥坯→制皮面→制面皮→包酥→成形→烘烤→成品。

（三）加工要点。

1. 制作水起面：将小麦粉和水以 1：（0.3 至 0.4）的配比揉制成面团，揉制时间 20 分钟至 30 分钟，至面质均匀；放置容器内醒发，醒发温度控制在 20℃至 25℃，醒发时间 12 小时至 16 小时。
2. 制酥坯：将面粉和猪油按 1：（1.1 至 1.3）调制成面团，然后，加入菜籽油，用力揉匀捏绒，使之成团。菜籽油分 2 至 3 次加入，加入量为酥坯的 60%至 70%。
3. 制皮面：按面粉、水起面和水 1：0.5：0.5 的比例配制，反复揉制 20 分钟，直到手打有空响，手拉有筋丝。
4. 制面皮：将揉好的皮面拉成重 10 克至 13 克的节子，压薄。
5. 包酥：用面皮包上重 30 克至 35 克的酥坯，用擀杖擀长，重叠两下，擀薄并滚卷成筒，纵切一刀，然后进行翻酥，粘上芝麻，擀薄成形，醒发 5 分钟至 8 分钟。
6. 烘烤：烘烤温度为 250℃至 280℃，烤制时间 8 分钟至 15 分钟。

（四）质量特色。

1. 感官特色：色泽金黄，酥纹清晰，回旋有致，表面中部有芝麻，断面层次多而分明，香酥松脆，入口化渣，回香。

2. 理化指标：

项目	指标
水份	≤6.0%
脂肪	≤15.0%

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。