

关于批准对吕四海蜇、海门山羊肉、
成武酱大头、富川山茶油、象窝茶
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》，国家质检总局组织了对吕四海蜇、海门山羊肉、成武酱大头、富川山茶油、象窝茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对吕四海蜇、海门山羊肉、成武酱大头、富川山茶油、象窝茶实施地理标志产品保护。

一、吕四海蜇

(一) 产地范围。

吕四海蜇地理标志产品保护产地范围为江苏省南通市启东市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

吕四海蜇地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向江苏省南通市启东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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。吕四海蜇的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、海门山羊肉

(一) 产地范围。

海门山羊肉地理标志产品保护产地范围为江苏省海门市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

海门山羊肉地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向江苏省海门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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。海门山羊肉的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、成武酱大头

(一) 产地范围。

成武酱大头地理标志产品保护产地范围为山东省成武县成武镇、九女集镇、天宫庙镇、孙寺镇、苟村集镇、白浮图镇、张楼乡、大田集镇、党集乡、南鲁集镇、汶上集镇、伯乐集镇等 12 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

成武酱大头地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省成武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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。成武酱大头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 3）。

四、富川山茶油

(一) 产地范围。

富川山茶油地理标志产品保护产地范围为湖北省阳新县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

富川山茶油地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向湖北省阳新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，由国家质检总局公告批准。富川山茶油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 4）。

五、象窝茶

(一) 产地范围。

象窝茶地理标志产品保护产地范围为广东省新兴县太平镇、稔村镇现辖行政区域内天露山山脉。

(二) 专用标志使用。

象窝茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省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，由国家质检总局公告批准。象窝茶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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对吕四海蜇、海门山羊肉、成武酱大头、富川山茶油、象窝茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 吕四海蜇质量技术要求

2. 海门山羊肉质量技术要求
3. 成武酱大头质量技术要求
4. 富川山茶油质量技术要求
5. 象窝茶质量技术要求

二〇一〇年十二月二十九日

附件 1:

吕四海蜇质量技术要求

(一) 品种。

海蜇 (*Rhopilema esculenta*)。

(二) 捕捞。

1. 捕捞时间：每年 8 月份。
2. 捕捞规格：伞径不小于 200mm。
3. 捕捞方法：用海蜇专用网具捕捞。

(三) 加工工艺。

鲜蜇处理→一矾腌渍→二矾腌渍→三矾腌渍→清洗处理→分级整形→提干→称重→包装→打箱→储藏。

(四) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 海蛰皮: 白色或淡黄色, 有光泽; 无泥沙, 无异味; 肉质厚实均匀, 韧中带脆。

(2) 海蛰头: 呈红琥珀色, 有光泽; 无泥沙、碎杆及夹杂物; 肉质坚实有弹性, 口感脆嫩。

2. 理化指标: 食盐(以 NaCl 计) 18%至 25%; 粗蛋白 \geq 12.5%。

3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

海门山羊肉质量技术要求

(一) 品种。

长江三角洲白山羊。

(二) 饲养管理。

1. 饲料要求: 在饲草丰盛季节(3至10月), 以海门当地青豌豆萁、青蚕豆壳、青毛豆壳、青毛豆萁、青花生藤、田间野生豆科杂草、红三叶等豆科饲草及青玉米秸秆、青甘薯藤、田间野生禾本科杂草、多花黑麦草、苏丹草、杂交狼尾草等禾本科饲草为主, 自由采食; 枯草期(11月至来年2月), 以青贮玉米秸秆、胡萝卜、青干野生杂草、青干毛豆萁、青干花生藤、青干甘薯藤、蚕豆壳等为主。根据羊生长状况, 补饲精饲料(70%玉米, 30%豆粕粉碎混合均匀), 饲喂量每天每只100克至150克。

2. 饲养管理: 选择体况良好, 经检疫合格的断奶羔羊进行育肥; 根据断奶羔羊体重大小、强弱等进行分群; 每天早晨饲喂前进行羊舍清扫工作, 保持羊舍清洁。

3. 适时阉割: 山羊体重达到12kg至15kg时进行阉割。

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。

(三) 屠宰加工。

1. 标准: 健康活泼无病态、皮肤完整、清洁无污染, 年龄在12至18月龄、体重在25至30kg的羊。

2. 绝食待宰: 羊先进入待宰室, 绝食24小时。

3. 浸烫推毛: 在水温63°C至67°C烫毛锅中翻动浸烫3分钟, 拉出置退毛凳上, 手工推毛。

4. 冷却保鲜: 脖体在0°C至4°C低温干净无污染的环境下冷却放置24至48小时, 使羊肉充分熟化保持风味。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：肌肉呈红色有光泽，肥瘦适度，肌间脂肪分布均匀，大理石纹多而显著；羊肉鲜嫩可口，肥而不腻，膻味小。
2. 理化指标：粗蛋白质含量大于 19%。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 3：

成武酱大头质量技术要求

（一）主要原辅材料。

1. 芥菜（大头菜）：保护区内种植的芥菜，选用抗病、高产、商品性好、适合于腌制的优质桥杂 58 品种，每年 11 月中下旬采摘，要求成熟适度，新鲜完整，无病虫害。

2. 甜面酱：选用保护区内生产的小麦粉，用晒酱工艺生产甜面酱。

3. 生产用水：使用保护区内的地下水，符合国家生活饮用水标准规定。

（二）加工工艺。

清洗芥菜→腌制→削皮→脱盐→酱渍（四酱→三酱→二酱→原酱）→成品

（三）加工要点。

1. 腌制：腌制菜坯时间不低于 9 个月。

2. 脱盐：采用清水浸泡脱盐，脱盐期间换水 2 至 3 次。

3. 酱制：菜坯入酱缸酱渍，每日打耙两次，日晒夜露，不得淋雨。春夏秋季，四酱工序酱制时间 1 个月，三酱工序酱制时间为 2 个月，二酱工序酱制时间不低于 2 个月，原酱工序酱制时间不低于 3 个月；冬季，四酱工序酱制时间 1 个半月，三酱工序酱制时间不低于 2 个月，二酱工序酱制时间不低于 3 个月，原酱工序酱制时间不低于 4 个月。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

（1）色泽：红褐色，有光泽。

（2）香气：酱香浓郁。

（3）滋味：咸甜适口，无酸味，无异味。

（4）质地：脆、嫩。

2. 理化指标：

项目	指标
还原糖（以葡萄糖计）(g/100g) ≥	10
总酸（以酸度计，g/100g）≤	2.0
食盐（以氯化钠计，g/100g）	8.0～12.0

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 4:

富川山茶油质量技术要求

(一) 品种。

阳新米茶、阳新桐茶。

(二) 立地条件。

海拔高 100m 至 600m; 坡度为 $\leq 25^{\circ}$, 土壤类型为黄壤土, 红壤土、沙质土, pH 值 5.0 至 6.5。有机质含量达 1.5%至 2.5%, 土质呈酸性, 土层厚、耐干旱。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 无性繁殖育苗。
2. 栽植: 栽植时间在早春 2 至 3 月或秋季 10 至 11 月, 栽植密度控制在 ≤ 80 株/ $667m^2$ (亩) 之间。
3. 水肥管理: 成林每株每年用有机肥 $\geq 30kg$ 。
4. 病虫害防治: 贯彻以生态调控为基础的综合防治方针, 加强土、肥、水的管理, 保护生态环境, 做好病虫预测预报, 以冬防为重, 积极应用物理防治、生物防治和农业防治。
5. 采摘: 山茶果在每年 10 月下旬果子开裂、充分成熟时采收。
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) 加工。

1. 工艺流程: 清理→剥壳→轧坯→低温蒸炒→低温榨油→过滤→冬化→过滤。
2. 关键要求: 将轧坯后的茶籽仁进行低温蒸炒 ($50^{\circ}C$ 至 $60^{\circ}C$) 后, 不高于 $70^{\circ}C$ 进行低温榨油, 饼中残油 8%, 出油率不高于 80%。

将精炼油进行零下 $5^{\circ}C$ 冬化结晶, 4 至 8 小时进行结晶过滤。

(五) 质量特色。

1. 感官要求:

项目	要求
气味滋味	具有茶油固有的气味和滋味, 无异味
透明度	澄清透明

2. 理化指标:

项目	指标
酸值 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.5
过氧化值 (mmol/kg)	≤ 6.5

3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 5:

象窝茶质量技术要求

(一) 品种。

适宜制作象窝茶的云南大叶种、英红一号、英红九号、台湾金萱等。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 $\geq 100m$ 。土壤为红壤、黄壤、赤红壤，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，土层深度 1m 以上，有机质含量大于 1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用无性系繁殖。
2. 种植：种植密度每公顷 ≤ 50000 株。
3. 施肥：每公顷每年施商品有机肥料 $\geq 3000kg$ ，或经无公害处理的腐熟农家有机肥料 $\geq 15000kg$ 。
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) 鲜叶采摘。

1. 采摘时间：每年 2 月初至 5 月中旬为采摘期。

2. 采摘要求：

等级	要求
特级	全芽 $\geq 90\%$ ，一芽一叶初展 $\leq 10\%$
一级	一芽一叶 $\geq 70\%$ ，一芽二叶初展 $\leq 30\%$ ，芽叶完整，一芽一叶芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致，色泽嫩绿鲜亮，粗壮饱满，匀齐完整。

(五) 加工工艺。

1. 加工工艺：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→干燥→拣剔→提香→包装入库。
2. 工艺要求：
 - (1) 摊青：鲜叶厚度 5 至 15cm，摊青时间 4 至 8h，鲜叶失水率达 15% 至 20%。
 - (2) 杀青：温度控制在 240℃ 至 300℃。
 - (3) 揉捻：成条率 $\geq 95\%$ 。
 - (4) 干燥：干燥后毛茶含水量要低于 5%。
 - (5) 提香：温度控制在 70℃ 至 80℃，时间 2 至 3h。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

项目		要求
外形	条索	紧结
	色泽	绿润、显毫
	整碎	匀整
	净度	匀净
内质	香气	栗香持久
	滋味	浓醇
	汤色	黄绿明亮
	叶底	柔软、绿黄

2. 理化指标:

项目	指标
水浸出物, % (m/m) ≥	38.0

3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。