

## 2009 年第 60 号

### 关于批准对盱眙龙虾、龙池砚、 沿溪山白毛尖、北乡马蹄、金口河乌天麻 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盱眙龙虾、龙池砚、沿溪山白毛尖、北乡马蹄、金口河乌天麻地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对盱眙龙虾、龙池砚、沿溪山白毛尖、北乡马蹄、金口河乌天麻实施地理标志产品保护。

#### 一、盱眙龙虾

##### （一）保护范围。

盱眙龙虾地理标志产品保护范围为江苏省盱眙县现辖行政区域内自然水域。

##### （二）专用标志使用。

盱眙龙虾地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省盱眙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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。盱眙龙虾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、龙池砚

##### （一）保护范围。

龙池砚地理标志产品保护范围为福建省将乐县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

龙池砚地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省将乐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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。龙池砚的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、沿溪山白毛尖

##### （一）保护范围。

沿溪山白毛尖地理标志产品保护范围为广东省乐昌市境内的九峰山脉。

##### （二）专用标志使用。

沿溪山白毛尖地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省乐昌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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。沿溪山白毛尖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 3）。

#### 四、北乡马蹄

##### （一）保护范围。

北乡马蹄地理标志产品保护范围为广东省乐昌市乐城街道办、北乡镇、廊田镇等 3 个镇、街道办现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

北乡马蹄地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省乐昌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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。北乡马蹄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、金口河乌天麻**

(一) 保护范围。

金口河乌天麻地理标志产品保护范围为四川省乐山市金口河区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金口河乌天麻地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省乐山市金口河区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，由国家质检总局公告批准。金口河乌天麻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)。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对盱眙龙虾、龙池砚、沿溪山白毛尖、北乡马蹄、金口河乌天麻实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：
1. 盱眙龙虾质量技术要求
  2. 龙池砚质量技术要求
  3. 沿溪山白毛尖质量技术要求
  4. 北乡马蹄质量技术要求
  5. 金口河乌天麻质量技术要求

二〇〇九年六月十一日

附件 1：

### **盱眙龙虾质量技术要求**

(一) 品种。

克氏原螯虾 (*Procambarus Clarkii*)，属甲壳纲、软甲亚纲、十足目、蛄科。

(二) 生产环境。

水源充足、水质优良、无污染、透明度在 30 cm 至 40cm，pH 值为 7.0 至 8.5。水底土质为粘土，深水区水位 1.2 m 至 1.5m，浅水区面积占总水面的 1/3 至 2/3。

(三) 养殖技术。

1. 苗种：洪泽湖、陡湖等自然水域出产的的优质龙虾苗种，体质健壮，活力较强，附肢齐全，无病无伤。

2. 苗种放养：

(1) 春季放养: 4 至 5 月份投放体长 2cm 至 4cm 的幼虾 22.5 万至 30 万尾/公顷, 5 月上中旬前放养结束。

(2) 秋季放养: 8 月底至 10 月初每公顷投放 300kg 至 450kg 经人工挑选 10 月龄以上、体重 30g 至 50g 的亲虾, 雌雄比例(2~1):1。当水温低于 10℃时可不投喂饲料。也可直接投放抱卵亲虾, 每公顷投放量≤300kg。

3. 投饲管理: 动物性饲料占 30%至 40%, 谷实类饲料占 60%至 70% (水草类不算在内); 一般每天投喂 2 次饲料, 投饲时间分别在上午 7 至 9 时和下午 5 至 6 时。

4. 水质管理: 春季水深保持在 0.6 至 1 米之间, 夏季水温较高时, 水深控制在 1 至 1.5 米。每 7 至 10 天换水 1 次, 高温季节每 2 至 3 天换水 1 次, 每次换水量为池水的 20%至 30%。

5. 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。

#### (四) 捕捞。

捕捞期为 6 月上旬至 10 月底, 捕捞规格体长不得小于 8cm。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特征: 体长≥8 cm, 体重≥40 克。个大体长, 雄性背长、螯小, 雌性臀围粗大、包卵量大、产仔多; 熟时盱眙龙虾鲜红光亮, 红色度、明度(亮度)高; 腹部污染物沉积少。

2. 理化指标: 水分≤81%, 粗蛋白含量 16%至 20%, 粗脂肪含量≤6%, 出肉率≥21%, 总氨基酸含量≥15.26%, 精氨酸含量≥16.1%, 组氨酸含量≥3.7%。

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:

#### 龙池砚质量技术要求

##### (一) 石材要求。

取材于福建省将乐县城北石门岭至莲花山一带(古镛镇、水南镇、高唐镇、光明乡四个乡镇)片状泥质粉砂岩砚石。泥质粉砂岩(砂屑 60%至 65%, 胶结构 35%至 40%); SiO<sub>2</sub> 含量 60%至 65%, Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 含量≥18%; 由砂屑和胶结构组成, 呈粉砂状结构, 成份有长石, 石英和云母等, 颗粒一般在 0.005mm 至 0.02mm 之间。

##### (二) 关键工艺流程。

采石→选料→设计布局→雕刻→打磨→打蜡→检验→包装。

##### (三) 制作工艺。

1. 采石: 采用手工开采, 蜿蜒随石脉入洞深处或凿井开采。

2. 选料: 将矿石分级, 选料工通过细致观察, 预测表面看不清的石品花纹, 并初步定型, 制作砚璞。选用的石料应无明显的划痕、裂痕等。

3. 设计布局: 以模本为基础, “因石构图, 因材施艺”, 注重汇集文学、历史、绘画、书法、金石于一体的综合工艺。

4. 雕刻: 追求线条清晰、玲珑浮凸。刀艺分为深刀、浅刀、细刻、线刻、通雕。

5. 打磨：首先用细的研磨油石将砚粗磨,然后用龙池溪细砂、地下井水进行反复精磨,直至墨堂部位没有砂划痕,手感平滑。

6. 打蜡:在砚台表面施以优质蜂蜡,达到均匀、润泽的效果。

#### (四) 质量特色。

##### 1. 品种分类:

(1) 按外形分：规格砚、随形砚。

(2) 按质量等级分：一级、二级、三级。

##### 2. 感官特征:

(1) 外观:色泽以黑润为主，部分灰黑略呈微紫,表面依稀可见银色闪光点;质地细腻、坚实厚重、温润滑爽，轻轻敲击会发出清脆悦耳声音。砚堂手感平滑，无明显的沙划痕，不得有影响使用功能的裂痕。

(2) 造型和图饰:因材施艺,以雕饰龙图为主。

(3) 雕刻:以浮雕为主，兼以镂空等技法；雕刻准确、线条流畅；物像清晰、层次分明。

(4) 品性:莹润发墨，呵之水出，下墨如风，发墨如油（即磨出的墨汁浓、亮、艳，如油泛光）、不耗水、不结冰、不朽（磨出的墨汁防蛀）、护毫。

3. 理化指标：硬度（肖氏）30至60;体积密度  $2.3\text{ g/cm}^3$ 至 $2.8\text{ g/cm}^3$ ；饱和吸水率  $\leq 0.15\%$ ；发墨量  $\geq 5\text{ mm}^3/\text{min}$ 。

4. 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：

##### 沿溪山白毛尖质量技术要求

##### (一) 品种。

乐昌白毛茶。

##### (二) 立地条件。

海拔 400m 至 800m，坡度 $\leq 25^\circ$ 的山地；土壤为黄壤或红壤土，pH 值 4.5 至 6.5，土层厚度 $\geq 55\text{ cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

##### (三) 栽培管理。

1. 苗木选择：采用扦插繁殖的方式进行育苗，种苗必须选用生长健壮、根须正常、无检疫性病虫害的茶苗。

##### 2. 茶树种植：

(1) 定植时间：2 月份或 11 月份；

(2) 定植密度：单行种植：每公顷苗数 $\leq 75000$  株；双行种植：每公顷苗数 $\leq 90000$  株。

3. 茶树修剪：幼树 3 次定型修剪，投产茶树则在每年春茶采摘后修剪。

4. 土壤管理：每 3 年对茶园土壤进行一次深耕压绿填埋山青、农家肥等有机肥改良土壤。

5. 施肥：每公顷每年施优质有机肥 $\geq 2.5$  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) 采摘。

1. 采摘时间：3 至 4 月。

2. 采摘方法：提手采，严禁捋采和抓采。

3. 鲜叶要求：一芽一叶初展至一芽三叶初展，芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带头蒂、茶果与老叶。

(五) 加工工艺。

鲜叶摊放→杀青→揉捻→毛火烘干→摊凉回潮→足火烘干→包装→成品。

1. 鲜叶摊放：厚度≤15cm；时间 8 至 12 小时，每 3 小时轻翻一次。

2. 杀青：采用连续滚筒式。

3. 揉捻：轻揉搓条。

4. 毛火烘干：风口温度 115℃至 125℃。

5. 足火烘干：风口温度 90℃至 100℃。

(六) 质量特色。

1. 感官特征：外形肥壮、色泽绿润、茸毫披露，香气清新馥郁，汤色嫩绿明亮，滋味鲜爽回甘。按产品质量要求分为特级、一级、二级。

级别 项目	特级	一级	二级
外形	嫩绿披毫	绿润显毫	黄绿嫩
香气	清香馥郁持久	栗香持久	茶香纯正
滋味	鲜爽	鲜醇	醇和
汤色	嫩绿明亮	绿明亮	黄绿明亮
叶底	嫩绿明亮	绿明亮	黄绿

2. 理化指标：茶多酚 25%至 37%，儿茶素 18%至 22%，咖啡碱 3%至 5%，氨基酸≥2%，水浸出物≥38%。

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：

北乡马蹄质量技术要求

(一) 原料要求。

广西八步种。

(二) 立地条件。

阳光充足，近水源，排灌方便，土壤质地为沙壤土至壤土，pH 值 6.0 至 7.5，耕作层深度 20cm 至 26cm，有机质含量≥2.5%。

(三) 栽培技术。

1. 种球选择：选取外形端正、无破损、饱满、芽头粗壮、单果重≥20g 的球茎作种。

2. 播种：播种时间为 6 月 25 日至 7 月 5 日。播种方法：把球茎按间隔 2cm 至 3cm 排平摆放，覆盖泥浆，露出种芽。
3. 移植：移植大田时间为 7 月下旬。移植株数每公顷 $\leq 45000$  株。
4. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 22$  吨。
5. 水分管理：分蘖分株期水层深 3cm 至 5cm；结球期水层深 8cm 至 10cm；球茎膨大期，水层深至 6cm 至 8cm；球茎成熟期土壤保持间干间湿；割苗前 10 天排干水。
6. 割苗：11 月中下旬割苗，留种田适当推迟割苗或不割。
7. 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）采收与贮藏。

1. 采收：12 月上旬至翌年 1 月底。
2. 贮藏：堆高 $\leq 1.2\text{m}$ ，温度  $5^{\circ}\text{C}$  至  $15^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 80% 至 90%，贮存期 $\leq 3$  个月。

#### （五）质量特色。

1. 感官特征：芽短紧凑，脐部较平整，表皮呈红褐色或深红褐色。肉质脆嫩、清甜化渣。单果重 $\geq 25\text{g}$ 。
2. 理化指标：水分 $\geq 80\%$ ，蔗糖 $\geq 5\%$ ，蛋白质 $\geq 1.2\%$ ，粗纤维 $\leq 3.5\%$ 。
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：

### 金口河乌天麻质量技术要求

#### （一）品种。

乌天麻。

#### （二）立地条件。

海拔 1300m 至 2000m，空气湿度 70% 至 90%、砂质壤土 pH 值 5.0 至 7.0，最低温度不低于  $-5^{\circ}\text{C}$ ，最高温度不超过  $28^{\circ}\text{C}$ 。

#### （三）栽培管理。

1. 有性繁殖：培养基质温度控制在  $15^{\circ}\text{C}$  至  $20^{\circ}\text{C}$ ，含水量 50%，空气温度控制在  $16^{\circ}\text{C}$  至  $22^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 70%。
2. 无性繁殖：精选长 0.5cm 至 2cm 的米麻、白麻做种，在 11 月至来年 3 月期间进行种植，种植密度每平方米 40 至 44 个。
3. 栽后管理：夏季搭棚遮荫防高温；8、9 月份，盖膜防雨；11、12 月份加盖薄膜或干草防冻，基质温度控制在  $15^{\circ}\text{C}$  至  $20^{\circ}\text{C}$ ，含水量 50%，四季空气温度保持  $20^{\circ}\text{C}$  至  $25^{\circ}\text{C}$ 。
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。

立冬后至次年清明前采挖。

#### （五）加工。

1. 鲜品：清洗→蒸煮→电烘（失水 10%）→晾干→包装

2.干品：清洗→蒸煮→烘焙（温度平衡上升，40℃至 50℃保持 2 h 至 3h；60℃至 65℃保持 30h；80℃至 85℃保持 40h）→发汗整形→包装

（六）质量特色。

1. 感官特色：

（1）鲜品：表面黄色或淡黄棕色，呈椭圆形或短柱形，有黑褐色横环纹，环形针眼状明显，圆脐大而明显，气微、味甘、马尿味浓。

（2）干品：表面黄白色或淡黄棕色，呈椭圆形、略扁、皱缩而稍弯曲，有纵皱纹及由潜伏芽排列而成的横环纹，质坚硬，角质样，气微、味甘、马尿味浓。

2. 理化指标：

（1）鲜品：长 $\geq 9\text{cm}$ ，厚 $\geq 3\text{cm}$ ，宽 $\geq 4.5\text{cm}$ 。天麻素含量 $\geq 0.21\%$ 、水份 65%至 75%。

（2）干品：长 $\geq 7\text{cm}$ ，厚 $\geq 2\text{cm}$ ，宽 $\geq 3.5\text{cm}$ 。天麻素含量 $\geq 0.36\%$ 、水份 $\leq 14\%$ 。

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。