

2009 年第 87 号

关于批准对阜宁大糕、狼山鸡、福州茉莉花茶、红安苕、湟源陈醋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阜宁大糕、狼山鸡、福州茉莉花茶、红安苕、湟源陈醋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对阜宁大糕、狼山鸡、福州茉莉花茶、红安苕、湟源陈醋实施地理标志产品保护。

一、阜宁大糕

(一) 保护范围。

阜宁大糕地理标志产品保护范围为江苏省阜宁县益林镇、阜城镇、沟墩镇、施庄镇、三灶镇、郭墅镇、硕集镇、新沟镇、羊寨镇、芦蒲镇、东沟镇、古河镇、罗桥镇、杨集镇、公兴镇、板湖镇等 16 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

阜宁大糕地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省阜宁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。阜宁大糕的法定检测机构由江苏省质量技术监督局指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、狼山鸡

(一) 保护范围。

狼山鸡地理标志产品保护范围为江苏省如东县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

狼山鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省如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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。狼山鸡的法定检测机构由江苏省质量技术监督局指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、福州茉莉花茶

(一) 保护范围。

福州茉莉花茶地理标志产品保护范围为福建省福州市仓山区、晋安区、马尾区、福清市、长乐市、闽侯县、连江县、闽清县、罗源县、永泰县等 10 个县区市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

福州茉莉花茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省福州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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。福州茉莉花茶的法定检测机构由福建省质量技术监督局指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、红安苕

(一) 保护范围。

红安苕地理标志产品保护范围为湖北省红安县太平桥镇、八里湾镇、觅儿寺镇、高桥镇、上新集镇、二程镇、城关镇、杏花乡、永佳河镇、七里坪镇、华家河镇、火连畈茶场等 12 个乡镇（场）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红安苕地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省红安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。红安苕的法定检测机构由湖北省质量技术监督局指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、湟源陈醋

（一）保护范围。

湟源陈醋地理标志产品保护范围为青海省湟源县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

湟源陈醋地理标志产品保护范围内的生产者，可向青海省湟源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，经青海省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。湟源陈醋的法定检测机构由青海省质量技术监督局指定。

（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阜宁大糕、狼山鸡、福州茉莉花茶、红安苕、湟源陈醋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 阜宁大糕质量技术要求

2. 狼山鸡质量技术要求
3. 福州茉莉花茶质量技术要求
4. 红安苕质量技术要求
5. 湟源陈醋质量技术要求

二〇〇九年九月二十一日

附件 1：

阜宁大糕质量技术要求

(一) 原辅材料。

1. 糯米：必须选用保护区内生产的优质糯米。
2. 品种：选用保护区内生产的迟熟中梗糯等优质品种。
3. 立地条件：耕作层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH值为7.3至8.3，土壤盐份含量 $\leq 0.12\%$ 。
4. 栽培管理：
 - (1) 种子处理：晴天晒种1天后浸种，用防治恶苗病和线虫病的药剂浸种72小时后，直接催芽。
 - (2) 育苗：肥床旱育，5月上旬播种，每公顷播芽谷1200kg至1350kg，秧龄30至33天。
 - (3) 插(抛)秧时间与密度：6月上旬插(抛)秧，每公顷插(抛) ≤ 30 万穴，每穴3至4株苗。
 - (4) 水肥管理：每年每公顷施用腐熟有机肥20000kg至25000kg或有机质含量 $\geq 30\%$ 的商品有机肥1500kg至2000kg，秸秆还田量 $\geq 4500\text{kg}$ 。
 - (5) 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。
5. 收获：十月下旬水稻完熟后收获，自然晾晒，单收，单储。
6. 质量要求：糯米的黄粒 $\leq 0.2\%$ ，不完善粒 $\leq 2.0\%$ ，杂质总量 $\leq 0.2\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$ ，直链淀粉 $\leq 0.45\%$ ，胶稠度 $\geq 120\text{mm}$ ，蛋白质 $\geq 8\%$ 。

(二) 加工流程。

1. 加工：生产期集中在每年的11月份至次年的3月份。
2. 选米：选用优质糯米纯度 $\geq 98\%$ ，水份 $\leq 14.5\%$ 除杂后米粒饱满。
3. 浸米：浸米的水温为 $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 下进行浸淘，浸淘后酥米时间达 90 ± 5 分钟。
4. 炒米：炒米锅的钢砂温度要求在 $260^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ 。炒米时间40至60秒炒好米花质量：表面洁白、成熟均匀。
5. 粉碎：糕粉粉碎细度 $\leq 0.14\text{mm}$ 。
6. 润粉：用饮用水雾化润粉，使糕粉含水量达到 $18\% \pm 1\%$ 。
7. 制糖：将糖、水、油按10:3:1的比例，经混合加热至 102°C 至 105°C 熬制30至40分钟，熬制好的糖浆，含水量为 $18\% \pm 0.5\%$ 。
8. 制糕：将糕粉和糖浆按6:4比例经搅拌、匀制、压实成坯。
9. 焙糕：将糕坯整齐摆放在焙糕架上，并覆盖整洁的专用薄被，保持室温 $15 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $65 \pm 3\%$ ，保温保湿36至48小时，使糕坯(粉、糖、水)充分融合。
10. 切糕：糕片厚薄均匀(1.2mm至1.5mm/片)。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：
 - (1) 形态：糕片轻薄如白纸，柔软似丝绸，具有可燃可卷的特点。
 - (2) 色泽：表面光滑无糖斑，呈乳白色。
 - (3) 滋味：入口绵软滑润，甘甜如蜂蜜，有淡淡米香。

2. 理化指标：水份 11%至 19%，总糖 25%至 35%，粗脂肪 2%至 4%，蛋白质≥4.2%，胶稠度≥60mm，酸价≤5.0mg/g。

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：

狼山鸡质量技术要求

(一) 品种。

在保护范围内繁殖的纯黑地方品种鸡。

(二) 养殖场选址要求。

饲养场地要求地势高燥、避风向阳、水源充足，环境安静，远离村庄、主干道和其他养殖区至少 3km 以上。

(三) 雏鸡来源。

保护范围内依法取得《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫合格证》的种鸡场繁育的雏鸡。

(四) 饲养管理。

1. 饲养方式：0 至 6 周龄，网上育雏；7 周龄到上市，地面平养。

2. 饲养密度：0 至 3 周龄，25 至 35 羽/m²；4 至 6 周龄，20 至 25 羽/ m²；7 至 10 周龄，15 至 20 羽/ m²；10 周龄以上，10 至 15 羽/m²。

3. 温度、湿度及光照要求：

(1) 温度：0 至 1 周龄 32℃至 34℃；2 周龄 30℃至 31℃，以后每周下降 2℃，到 20℃时逐渐脱温。

(2) 湿度：室内相对湿度 0 至 3 周龄内为 65%至 70%；4 周龄以后为 55%至 65%。

(3) 光照：2 日龄内每天保持 24 小时，3 至 7 日龄每天 23 小时，以后每天递减 2 小时直至自然光照。

4. 饮水：雏鸡进舍 1 周内供给凉开水，在前 2 天的饮水中加入 5%葡萄糖等营养液，保持充足、清洁饮水，保证每 40 至 60 羽有一只水壶。

5. 饲料要求：饲料原料、加工和添加剂的使用应符合 NY 5037-2001 中第 4 章的规定。营养需要建议量见表 1。

表 1 营养需要建议量

周龄	代谢能 MJ/Kg	粗蛋白 %	钙 %	磷 %	食盐 %	赖氨酸 %	蛋氨酸 %
0—6	12 - 12.5	19	1.0	0.65	0.3	1.0	0.9
7—10	12—12.5	17—18	0.9	0.6	0.3	0.9	0.8
11—17	12.5—13	16	0.9	0.6	0.3	0.8	0.7

6. 上市时间：16 至 17 周龄。肉用狼山鸡不同阶段公、母体重：初生重≥30g；14 日龄≥108g；42 日龄公鸡≥520g、母鸡≥470g；119 日龄公鸡≥1950g、母鸡≥1500g。

7. 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。

(五) 质量特色。

1. 感官特色:采用符合如东县当地狼山鸡特征和上市日龄的狼山鸡肉用商品鸡。屠宰后,屠体洁白,肤色及骨色均呈白色,胫细呈黑色。

2. 理化指标:

(1) 上市体重:公鸡 1.9 kg 至 2.1kg,母鸡 1.4 kg 至 1.6kg。

(2) 公鸡:肌肉系水力 70%至 78%,肉色 (OD 值) ≥0.25, pH 值 5.2 至 5.8, 肌肉嫩度≥3.5kg, 脂肪含量≥1.2%, 蛋白质含量≥23%。

(3) 母鸡:系水力 68%至 73%,肉色 (OD 值) ≥0.28, pH 值 5.2 至 5.8, 肌肉嫩度≥3.0kg, 脂肪含量≥2.8%, 蛋白质含量≥22%。

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:

福州茉莉花茶质量技术要求

(一) 茉莉花栽培技术。

1. 品种:单瓣茉莉(花)、双瓣茉莉(花)。

2. 立地条件:生态环境优良、排灌方便、阳光充足的平原地或丘陵地;土壤为壤土、轻壤、中壤、半砂壤、砂壤;土壤 pH 值 6.0 至 6.5。

3. 种苗繁育:选择品种纯正、枝条健壮、无病虫害的优良母树,采用扦插育苗,春插在 3 月上中旬至 4 月上旬,秋插在花期结束后的 10 月中下旬至 11 月上旬。

4. 种植:插条扦插 4 个月后,苗高达到 25cm 以上,有两个以上分枝时出圃定植,每公顷种植 67500 至 112500 株。

5. 树冠培养:适时疏叶、合理修剪。

6. 肥培管理:及时中耕除草,保持土壤疏松,适时灌溉,施肥以有机肥为主。

7. 鲜花采摘:采含苞欲放的“当天花”,即花冠筒已伸长,外观饱满、肥大,洁白的花朵;采摘要求具有花萼、花柄,不夹带茎梗,不采“白花”、“青蕾”。上午 10 时后开采,用竹篮或篓筐盛装鲜花。

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。

(二) 茶树栽培技术。

1. 品种:榕春早、鼓山菜茶、罗源七境菜茶、福云 6 号、福云 7 号等适制烘青绿茶的优良品种。

2. 立地条件:红壤或砖红壤山地,土层深度 0.8m 以上,有机质含量在 1%以上,地下水位 1.0m 以下,排水性好, pH 值 4.0 至 6.5,坡度在 25°以下,坡向宜选择南坡。

3. 育苗:采用无性繁殖,扦插方法培育茶苗。

4. 栽植:春季栽植时间为 2 月下旬至 4 月上旬,秋季栽培时间为 10 月中下旬至 11 月下旬。按照双条错位栽植方式种植,每 667m² 植 4000 株至 5000 株。

5. 施肥。基肥一般每 667m² 施农家肥 1000 kg 至 2000kg,或用有机肥 200 kg 至 400kg,必要时配施一定数量的矿物源肥料和微生物肥料,于当年秋季开沟深施,施肥深度 20cm 以上。追肥可结合茶树生育规律进行多次,采用腐熟后的有机肥,在根际浇施;

或每 $667m^2$ 每次施商品有机肥 100kg 左右，在茶叶开采前 30 至 40d 开沟施入，沟深 10cm 左右，施后覆土。

6. 病虫害防治：以农业防治为基础，综合运用物理防治和生物防治措施。

7. 修剪：茶树修剪根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法。覆盖度较大的茶园，每年进行茶树边缘修剪，保持茶行间 20cm 左右的间隙。

8. 采摘：根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，按标准适时采摘，采用提手采，采摘规格要求一芽二、三叶及幼嫩的对夹叶，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、茶果与老枝叶。用竹编网眼茶篮或篓筐盛装鲜叶。采下的茶叶应及时运抵茶厂。采摘的鲜叶应有标签，注明品种、产地、采摘时间及操作方式。

9. 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。

(三) 茶坯初、精制。

1. 烘青毛茶初制：

(1) 鲜叶：感官要求符合“三绿”，即干茶色泽翠绿，汤色碧绿或黄绿，叶底嫩绿。

(2) 杀青：锅温“先高后低”，要求达到 200°C 至 280°C 左右。炒制方式以闷炒和扬炒为主。杀青程度杀熟、杀透、杀匀，“老叶嫩杀、嫩叶老杀”。杀青叶含水量约为 60% 左右。

(3) 揉捻：“老叶热揉、嫩叶冷揉”，根据揉捻“轻、重、轻”加压时段的时间分配为 2: 3: 1。揉捻后鲜叶成条率达 90% 以上，细胞破碎率达 45% 至 55%。

(4) 干燥：采用烘干机干燥和手工焙笼干燥两种烘干方法。工序为毛火→摊凉→足干。毛火要高温薄摊，足火要低温厚摊，干燥后毛茶含水量控制在 6% 以下。

2. 烘青毛茶精制：

(1) 选配毛茶原料：步骤为选取毛茶→开汤审评→研制小样。

(2) 筛分：通过各种不同规格筛网分清茶坯规格。

(3) 切断：使茶叶形体符合一定的规格标准要求。

(4) 风选：通过风力选别机的风选作用，分离不同标准的筛号茶。

(5) 拣剔：去除茶叶中的梗、筋、朴等以及杂物。

(6) 干燥：使精制产品符合含水量标准，并增进品质。

(四) 寄制。

1. 茶坯处理：寄花前的茶坯要经过干燥处理，烘焙温度在 100°C 至 110°C、水分含量在 4% 至 5%，烘焙后应及时进行摊凉冷却，待茶叶堆温高于室温 1°C 至 3°C 时，才能付寄。

2. 鲜花养护：采摘后的鲜花用通气的箩筐或通气的网状袋装运，进厂后的鲜花应立即进行薄摊、通气散热，当气温低于 30°C 时必须把花堆高催温，堆高要求在 15cm 至 20cm，堆温达到 38°C 时，要把花堆摊开，薄摊降温，鲜花开放率在 60% 以上时即可筛花，剔除青蕾、花蒂，待开放率在 80% 以上即可付寄。

3. 窨花拌和：窨花拌和按照相应配花量、堆温、堆厚度、时间来具体掌握，堆厚度在25cm至35cm，堆温达45°C至48°C（头窨）通花，窨制时间10h至12h即行起花。

4. 通花：通花根据在窨堆温和时间来进行。当堆温达到40°C至48°C（视不同窨次和配花量而不同）、时间在5h至6h进行通花，把堆摊开散热，散热时间在0.5h至1.0h。

5. 收堆复窨：当通花摊凉堆温达到比室温高1°C至3°C左右，即可收堆复窨，堆高在20cm至30cm，再经过5h至6h窨制，茶堆温度达到40°C左右，花已呈萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香即可起花。

6. 起花：在窨时间达10h至12h，花失去生机，应立即进行起花，将茶和花分开，茶叶含水率要求：头窨17%至18%，二窨13%至14%，三窨11%至12%，四窨10%至11%。

7. 烘焙：烘焙要求快速，又要最大限度防止花香散失，掌握好温度和烘后水分含量，烘干温度在90°C至110°C，水分按转窨、提花或装箱要求掌握。为保持花茶香气鲜浓度，烘干后茶叶应进行摊凉。摊凉后茶堆温度最高不得超过40°C。

8. 提花：操作同窨花工序，用朵大洁白香气鲜郁的优质花，配花量在5%至10%，时间6h至8h，起花后花茶含水率在8%以内，应及时匀堆装箱。

9. 匀堆装箱：成箱前应抽样试拼小样，对质量进行全面检验，合格后进行匀堆装箱。匀堆要求均匀，上下品质一致。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

项目 分级	外 形				内 质				窨 次
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
银毫 级	紧 结、 芽 壮、 毫显	匀 整、 平伏	洁净	绿润	鲜灵、 浓郁持 久	鲜浓醇 厚	黄、 绿、清 澈、明 亮	肥嫩匀 亮毫芽 显	六窨一 提
春毫 级	紧结 细 嫩、 显毫	匀 整、 平伏	洁净	绿润	鲜灵、 浓郁	鲜浓醇 厚	黄绿明 亮	细嫩匀 亮显毫	五窨一 提
香毫 级 (超 特 级)	紧结 锋 苗、 显毫	匀 齐、 平伏	洁净	绿润	鲜灵尚 浓郁	鲜浓尚 醇	黄绿明 亮	嫩绿明 亮显毫	五窨一 提

特级	紧结 多毫	匀 齐、 平伏	净略 含嫩 筋	黄绿尚润	鲜浓	鲜浓	淡黄明 亮	嫩绿匀 亮	四窖一 提
----	----------	---------------	---------------	------	----	----	----------	----------	----------

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分, %	≤8.0
总灰分, %	≤5.0
碎茶, %	≤5.0
粉末, %	≤0.5

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 4:

红安苕质量技术要求

(一) 品种。

当地红心苕。

(二) 立地条件。

土质疏松, 土壤类型为黄棕壤土或潮土土类, 有机质含量≥0.5%, pH 值 5.0 至 6.5, 土壤盐分含量 < 0.2%, 地下水位低于 50cm。

(三) 栽培管理。

1. 种苕选择: 选取薯形长纺锤形、无破损、品种特征明显、无病虫害、鲜薯块单重≥200 至 400 克的完整薯块作种。

2. 培养种苗: 保持 5cm 以下地温在 14°C以上的条件下培育种苗, 芽苗长至 15cm 至 20cm 高, 经过炼苗后通过假植扩繁, 剪取生长至 20cm 至 25cm 的壮苗用于大田插植。

3. 插植: 6 月上中旬, 密度: 4950 株/公倾至 52500 株/公倾。

4. 田间管理:

(1) 施肥: 以有机肥为主, 公倾年有机肥施用量达到 15 吨以上。

(2) 藤蔓管理: 以提蔓为主。

5. 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) 收获与贮藏。

1. 收获: 在 10 月上旬初霜期前开始分批挖收。

2. 贮藏: 储存设施通风良好, 无虫害和鼠害。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 皮薄肉红、少粉多糖, 生吃甜而脆, 熟食则温软而醇香。

2. 理化指标: 鲜薯块单重 150 克至 700 克, 干物质 25%至 29%, 可溶性糖≥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:

湟源陈醋质量技术要求

(一) 原料要求。

1. 青稞：青藏高原特产，成熟良好，籽粒饱满，无虫，无霉变。并应符合国家相关标准要求。

2. 麸皮：无杂质、无虫、无霉变，并应符合国家标准的规定。

3. 水：取自湟源县保护范围内的地下水，符合国家标准的规定。

(二) 原料处理及醋头发酵。

青稞粉碎要均匀，粉末控制不高于 30%。浸泡时间不少于 14 小时，蒸煮时间不少于 2 小时，接种量不少于 10%，温度不高于 35℃。

(三) 混合发酵。

醋头成熟后加入经筛选的麸皮，搅拌机混合均匀醋醅含水量控制在 50%至 55%之间，温度升至 42℃时予以翻搅，春、夏 40 至 45 天，秋、冬 50 至 60 天，至醋醅不再升温，酸度不升高时加盐歇醋。

(四) 淋醋。

将成熟醋醅在淋池内浸泡 16 至 24 小时，均匀淋出即为生醋。

(五) 灭菌。

将淋出的生醋用灭菌器进行灭菌，放入晒缸内进行天然晒制，晒制时间为每年的 3 至 11 月（夏季 2 个月，春秋 3 个月），放置于陶制容器中贮藏一年以上，经过滤灭菌，即为陈醋成品。

(六) 质量指标。

1. 感官特色：

项目	要 求
色泽	琥珀色或红棕色。
香气	具有本品特有气味，有浓郁酸味，略带青稞麦香气。
滋味	酸味柔和，绵，微甜，不发涩，无异味。
体态	澄清，允许有少量沉淀，无霉花，浮膜。

2. 理化指标：

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
总酸(以乙酸计)，g/100ml ≥	5.0	4.0	3.5
不发挥酸(以乳酸计)，g/100ml ≥	1.4	1.2	1.0
可溶性无盐固体物，g/100ml ≥	15	13	10
氨基酸态氮(以氮计)，g/100ml ≥	0.5	0.4	0.3
还原糖(以葡萄糖计)，g/100ml ≥	1.2	1.0	0.8

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。