

2012 年第 112 号

**国家质检总局关于批准对洪泽湖大闸蟹、茶口粉干、
建宁黄花梨、仰韶小米（坻坞小米）、鹤峰茶
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》，国家质检总局组织专家对洪泽湖大闸蟹、茶口粉干、建宁黄花梨、仰韶小米（坻坞小米）、鹤峰茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准洪泽湖大闸蟹、茶口粉干、建宁黄花梨、仰韶小米（坻坞小米）、鹤峰茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、洪泽湖大闸蟹

（一）产地范围。

洪泽湖大闸蟹产地范围为江苏省洪泽县仁和镇、岔河镇、老子山镇、西顺河镇、东双沟镇、万集镇、三河镇、共和镇、蒋坝镇、高良涧镇、黄集镇 11 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

洪泽湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向江苏省洪泽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，报国家质检总局核准后予以公告。洪泽湖大闸蟹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、茶口粉干

（一）产地范围。

茶口粉干产地范围为福建省闽清县塔庄镇、省璜镇、坂东镇、三溪乡 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

茶口粉干产地范围内的生产者，可向福建省闽清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，报国家质检总局核准后予以公告。茶口粉干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、建宁黄花梨

（一）产地范围。

建宁黄花梨产地范围为福建省建宁县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

建宁黄花梨产地范围内的生产者，可向福建省建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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。建宁黄花梨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 3）。

四、仰韶小米（坻坞小米）

（一）产地范围。

仰韶小米（坻坞小米）产地范围为河南省渑池县仁村乡、段村乡、南村乡、洪阳镇、城关镇、张村镇、英豪镇、天池镇、仰韶乡、陈村乡、果园乡、坡头乡 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

仰韶小米（坻坞小米）产地范围内的生产者，可向河南省渑池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，经河南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。仰韶小米（坻坞小米）的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、鹤峰茶

（一）产地范围。

鹤峰茶产地范围为湖北省鹤峰县铁炉白族乡、走马镇、五里乡、燕子乡、中营乡、下坪乡、邬阳乡、太平乡、容美镇 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鹤峰茶产地范围内的生产者，可向湖北省鹤峰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。鹤峰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 5）。

特此公告。

- 附件：1. 洪泽湖大闸蟹质量技术要求
2. 茶口粉干质量技术要求
3. 建宁黄花梨质量技术要求
4. 仰韶小米（坻坞小米）质量技术要求
5. 鹤峰茶质量技术要求

质检总局

2012 年 7 月 31 日

附件 1

洪泽湖大闸蟹质量技术要求

一、种源

长江水系中华绒螯蟹(Eriocheir sinensis)。

二、养殖条件

水质清新无污染，符合国家养殖水质标准，养殖水体，水深 1.2m 至 1.5m，水体透明度≥30cm，pH 值 7.0 至 8.5，底泥厚度≤15cm。溶解氧≥5mg/L。

三、养殖技术

1. 蟹种放养：每年 2 月底前投放规格为 100 只/kg 至 120 只/kg 的蟹种，放养密度为 500 至 600 只/667m²（亩）。

2. 饲喂：整个养殖周期每 667m²（亩）投喂螺蛳 400kg，全年动物性饲料占 40% 左右，植物性饲料占 60% 左右。

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。

四、捕捞

捕捞时间从 9 月下旬开始；捕捞规格雄蟹≥175g/只，雌螃蟹≥150g/只。

五、质量特色

1. 感官特色：青壳、白肚、金爪、黄毛、个大、体肥，肉甜味鲜。
2. 理化指标：粗蛋白质含量雄蟹≥17%，雌蟹≥19%；粗脂肪含量雄蟹≥7.5%，雌蟹≥9.5%。
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

茶口粉干质量技术要求

一、原辅材料

1. 大米：
 - (1) 品种：产自产地范围内的籼稻品种。
 - (2) 种植时间：4 月中旬开始播种，秧龄 20 至 23 天，6 月中旬抽穗，7 月上旬收获。
 - (3) 生长期：稻谷生长期为 110 至 130 天。
 - (4) 处理：收获后陈化 3 个月至 12 个月，淀粉含量为 72% 至 78%。
2. 生产用水：保护区内的山泉水，水质符合国家饮用水标准。

二、生产加工工艺

加工工艺流程：大米→浸泡→磨浆→压干→炼生丸→煮丸→炼熟丸→制粉→煮粉→漂洗批粉→晾晒干燥→成品。

三、加工要点

1. 浸泡：采用常温浸泡。春夏季节浸泡时间 4 至 8 小时，秋冬季浸泡时间 8 至 12 小时，浸泡到大米手捻碎且无硬心。
2. 压干：将磨浆后料液装入过滤袋中压干，压干时间 3 至 4 小时。压浆后干浆料与过滤袋分离干净、不粘手。
3. 炼生丸：将干浆料放入搅龙炼制机，炼制时间≥30min。炼制成团状或枕形的粉丸，每丸重约 1000g。

4. 煮丸：采用铁锅水煮，时间为 30min 至 40min，煮至半熟后捞起。
5. 炼熟丸：炼制时间 \geq 30min，炼制至粉料生熟混合均匀，质地紧密，富有弹性。
6. 制粉：采用挤压成型，挤压后粉丝直径为 1.2mm 至 1.5mm。
7. 煮粉：锅水处于沸腾状态，煮粉时间为 3min 至 5min。
8. 漂洗批粉：用常温水翻动搓洗粉丝，使粉丝松散、不粘连。在竹匾上批成粉条片。
9. 晾晒干燥：采用自然晾晒干燥，干燥时间 \geq 5 小时，干燥后粉丝含水量 \leq 14%。晾晒干燥过程应进行 5 至 6 次松粉。

四、质量特色

1. 感官特色：

- (1) 色泽：粉干润而半透明，表面有光泽。
- (2) 组织形态：粉条粗细均匀，有弹性。
- (3) 口感：煮后米香味浓郁，口感爽滑，不粘牙，有韧性。

2. 理化指标：

项目（单位）	指标
断条率（%）	\leq 10%
水分含量（%）	\leq 14%

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

建宁黄花梨质量技术要求

一、品种

黄花梨。

二、立地条件

土壤类型为红壤、黄壤或紫色土，质地为中壤土，有机质含量 \geq 2.0%，土层厚度 \geq 1m，排水良好，土壤 pH 值为 5.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以豆梨为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. 栽植时间：落叶后至 2 月中旬进行栽植。
3. 栽植密度：每公顷 \leq 600 株。
4. 施肥管理：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥 \geq 30 吨。
5. 整形修剪：以冬剪为主，夏剪为辅，确保树体通风透光。
6. 产量控制：每公顷产量 \leq 40 吨。
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、采摘

7月上中旬至八月中旬，果实可溶性固形物含量 $\geq 11.5\%$ 后开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈圆锥形或近圆形，果形端正，肉质洁白，质地脆嫩，汁多味爽，石细胞少，含有微香。
2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 11.5\%$ ，总酸含量 $\leq 0.15\%$ ，单果重 ≥ 225 克。
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

仰韶小米（坻坞小米）质量技术要求

一、品种

张杂 5 号、张杂 10 号、郑谷 1 号、豫谷 5 号、冀谷 31 等春夏播中早熟品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 200 至 600 米，土壤类型为红壤土，土壤质地为褐土，土壤 pH 值为 6.1 至 7.8，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 选种：种子纯度要求 $\geq 96\%$ ，净度 $\geq 97\%$ ，发芽率 $\geq 92\%$ ，含水量 $\leq 9\%$ 。
2. 播种：
 - (1) 播种前准备：施优质有机肥在 1 至 2 吨/ 667m^2 (亩)，深耕 20cm 以上，耙细整平。
 - (2) 播种时间：4 月 10 日至 5 月 30 日。
 - (3) 留苗密度：每公顷留苗密度在 60 万至 75 万株。
3. 灌水：灌浆期如遇干旱需灌水。
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、收获

谷穗 90% 的籽粒成熟或籽粒变硬后，及时收获。不同的品种要单打、单收、单贮。

五、加工

谷子→清选→砻谷→精选→定量→包装→成品。

整个加工过程不能破坏小米的营养成分，不使用食品添加剂。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒小而饱满，质地较硬，色黄如金，米油丰富，煮饭粘糊性强，可揭三层米纹，凉后与碗粘合，甜香味美，入口甘醇，清香宜人，回味悠长。
2. 理化指标：水分 $\leq 12.0\%$ ，直链淀粉含量 12% 至 21%，胶稠度 $\geq 90\%$ ，蛋白质 $\geq 9.3\%$ ，粗脂肪 $\geq 3.5\%$ 。
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

鹤峰茶质量技术要求

一、种源

当地群体种以及适宜加工鹤峰茶的其他中小叶树种。

二、立地条件

产地范围内海拔 500 至 1000 米, pH 值 4.0 至 6.0, 土壤类型为黄壤或黄棕壤土, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 育苗: 采用无性繁殖方式育苗。
2. 栽植: 春季栽植时间为 2 月下旬至 3 月下旬, 秋季栽植时间为 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度 ≤ 6 万株/公顷。
3. 茶园施肥: 每公顷每年施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。
4. 环境要求、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

3 月中旬至 4 月下旬按标准采摘单芽至一芽二叶鲜叶。不得采摘病虫叶、紫叶、鱼叶和红叶, 具体规格如下表:

级别	芽叶组成	具体比例
特级	单芽、一芽一叶初展为主	单芽、一芽一叶占 98%
一级	一芽一叶为主	一芽一叶占 90%
二级	一芽二叶为主	一芽二叶占 80%

五、加工工艺

1. 工艺流程:

摊放→杀青→揉捻→初干→整形提毫（烘青）→足干→提香。

2. 工艺要求:

- (1) 摊放: 叶层厚度不超过 5cm, 摊放时间为 5h 至 8h, 每 2h 至 3h 要翻叶 1 次。摊放至鲜叶含水量达 70% 至 75%。
- (2) 杀青: 杀青温度控制在 120°C 至 170°C, 杀青叶含水量控制在 58% 至 60%。杀青后及时摊凉。
- (3) 揉捻: 揉捻时间为 15min 至 35min, 揉捻至芽叶卷紧成条, 成条率在 90% 以上。
- (4) 初干: 采用烘干或炒干方式, 温度控制在 110°C 至 130°C, 烘至初干叶含水量 45% 至 55%。初干后及时摊凉回潮。
- (5) 整形提毫（烘青）: 整形温度 80°C 至 90°C, 采用理条、搓条、抽条方式交替进行, 至茶叶含水量 15% 至 20%。整形后及时摊凉。
- (6) 足干: 采用烘干或炒干方式, 温度 60°C 至 80°C, 时间 30min 至 45min, 足干至含水量 6% 至 7%。

(7) 提香：采用烘干或炒干方式，温度90℃至100℃，时间3min至5min，至含水量达6%以下。

五、质量特色

1. 感官特色：耐冲泡，香气浓，味道醇。

(1) 烘青：外形紧细匀整显毫，色泽翠绿油润，香气清香持久，滋味鲜醇，甘爽，汤色嫩绿明亮，叶底嫩绿明亮、匀齐。

(2) 炒青：外形紧秀显毫显锋苗，色泽墨绿油润，香气栗香持久，滋味鲜醇，甘爽，汤色嫩绿明亮，叶底嫩绿明亮、匀齐。

2. 理化指标：水分含量≤6.0%，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。