

**关于批准对柳河山葡萄、西丰鹿茸、西丰鹿鞭、东坡泡菜、峨眉山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柳河山葡萄、西丰鹿茸、西丰鹿鞭、东坡泡菜、峨眉山茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对柳河山葡萄、西丰鹿茸、西丰鹿鞭、东坡泡菜、峨眉山茶实施地理标志产品保护。

**一、柳河山葡萄**

(一) 保护范围。

柳河山葡萄地理标志产品保护范围为吉林省柳河县柳河镇、三源浦朝鲜族镇、驼腰岭镇、向阳镇、安口镇、圣水镇、红石镇、亨通镇、孤山子镇、五道沟镇、凉水河子镇、时家店乡、柳南乡、姜家店朝鲜族乡、罗通山镇等 15 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

柳河山葡萄地理标志产品保护范围内的生产者，可向吉林省柳河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，经吉林省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。柳河山葡萄的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

**二、西丰鹿茸**

(一) 保护范围。

西丰鹿茸地理标志产品保护范围为辽宁省西丰县西丰镇、平岗镇、安民镇、郜家店镇、振兴镇、凉泉镇、房木镇、天德镇、更刻乡、陶然乡、金星乡、明德乡、钓鱼乡、德兴乡、柏榆乡、成平乡、和隆乡、营厂乡 18 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西丰鹿茸地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省西丰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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西丰鹿茸的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

**三、西丰鹿鞭**

(一) 保护范围。

西丰鹿鞭地理标志产品保护范围为辽宁省西丰县西丰镇、平岗镇、安民镇、郜家店镇、振兴镇、凉泉镇、房木镇、天德镇、更刻乡、陶然乡、金星乡、明德乡、钓鱼乡、德兴乡、柏榆乡、成平乡、和隆乡、营厂乡 18 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西丰鹿鞭地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省西丰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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西丰鹿鞭的法定检测机构由辽宁省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件3)。

#### **四、东坡泡菜**

(一) 保护范围。

东坡泡菜地理标志产品保护范围为四川省眉山市东坡区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东坡泡菜地理标志产品保护范围内的生产者,可向四川省眉山市东坡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。东坡泡菜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、峨眉山茶**

(一) 保护范围。

峨眉山茶地理标志产品保护范围为四川省乐山市市中区、五通桥区、沙湾区、金口河区、峨眉山市、犍为县、井研县、夹江县、沐川县、峨边彝族自治县、马边彝族自治县等11个县(市、区)现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

峨眉山茶地理标志产品保护范围内的生产者,可向四川省乐山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,经四川省质量技术监督局审核,由国家质检总局公告批准。峨眉山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5)。

自本公告发布之日起,各地质检部门开始对柳河山葡萄、西丰鹿茸、东坡泡菜、峨眉山茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件: 1. 柳河山葡萄质量技术要求

2. 西丰鹿茸质量技术要求

3. 西丰鹿鞭质量技术要求

4. 东坡泡菜质量技术要求

5. 峨眉山茶质量技术要求

二〇〇九年十二月三十一日

附件 1:

柳河山葡萄质量技术要求

(一) 品种。

“双优”、“双红”、“左优红”、“北冰红”、“公酿一号”以及经地理标志保护相关部门批准的其他山葡萄品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔高度 300 至 800 米，壤土或砂壤土，土层厚度不低于 60 厘米， $\text{pH}$  值为 5.5 至 7.0 之间，土壤有机质含量 3.0% 以上。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：采用嫁接或扦插育苗。

2. 定植：

(1) 定植时间：4 月下旬至 5 月上旬。

(2) 定植密度：每公顷栽植≤4950 株。

3. 架式：采用篱棚架形式。

4. 施肥：以有机肥为主。每公顷年施用量≥60m<sup>3</sup>。

5. 产量控制：每公顷产量≤22500 公斤。

6. 环境、安全要求：农药、化肥的使用必须符合国家的相关规定。

(四) 采收。

1. 采收前的要求：采收前 20 天禁用任何农药。采收前 10 天禁止对山葡萄进行浇灌。

2. 采收时间：9 月中、下旬柳河山葡萄达到以下指标时进行采收：左优红、北冰红可溶性固形物含量≥16%；双优、双红可溶性固形物含量≥15%；公酿一号可溶性固形物含量≥14%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果穗长圆锥形，果粒小，平均粒重 1.38g，着色浓、色素高、果粉厚，果实呈紫黑色或蓝黑色，果汁呈宝石红色，酸甜适口，有浓郁的山葡萄清香味。

2. 理化指标：

(1) 总酸含量：左优红≥0.74%、双优≥1.74%、双红≥1.43%、公酿一号≥1.48%。

(2) 白藜芦醇：左优红≥0.62 mg/kg、双优≥0.38mg/kg、双红≥8.26 mg/kg、公酿一号≥1.67mg/kg。

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:

西丰鹿茸质量技术要求

(一) 品种。

梅花鹿 (*Cervus nippon*)。

(二) 环境要求。

森林覆盖率≥55%，其中柞树占 50%；水质无污染，符合饮用水标准。

(三) 饲养管理。

1. 鹿舍要求：地势平坦，避风向阳，通风良好，鹿舍地面坡度 $\leq 5^\circ$ 。圈棚 $\geq 2.1\text{ m}^2/\text{只}$ ，运动场 $\geq 10\text{ m}^2/\text{只}$ 。

2. 饲养要求：以青粗饲料为主，精饲料为辅。粗饲料中柞树叶占50%，生茸期每只每天精饲料量 $\geq 2\text{kg}$ ，其中蛋白质类 $\geq 40\%$ ，冬季饮温水。

3. 管理要求：按性别、年龄分群分圈喂养，冬季每天强制运动2至3次，每次 $\geq 5\text{min}$ 。

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。

#### (四) 收获及加工。

1. 收获：二杠生长40至45天锯茸，三杈生长60至65天锯茸。

2. 加工方法：锯茸→编号、称重、测尺、登记→排血或封锯口→刷洗→第一次煮炸（第一排水、第二排水）、烘烤( $65^\circ\text{C}$ 至 $75^\circ\text{C}$ 、2至3h)、风干→反复三次煮炸、烘烤、风干→煮头、烘烤、风干→质检→贮藏。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 二杠鹿茸（干品）：

①一等：茸毛短稀，杏黄色，质地红黄；分枝正常，比例协调，主干及嘴头粗圆嫩壮。

②二等：茸毛短稀，杏黄色，质地红黄；分枝正常，比例欠协调，主干及嘴头粗圆。

(2) 三杈鹿茸（干品）：

①一等：茸毛短稀，杏黄色，质地红黄；主干粗圆嫩壮、向内侧弯曲，嘴头肥大上冲，眉枝尖端上弯或向前平伸。

②二等：茸毛短稀，杏黄色，质地红黄；主干粗圆、向内侧弯曲，嘴头略肥大上冲，眉枝尖端上弯或向前平伸。

(3) 鹿茸切片（干品）：

①腊片：白色、浅棕色或棕色，茸角尖部分的切片，半透明圆形薄片，油润如脂，在薄片周边的外皮有红棕色或棕色的茸毛。气味微腥，有轻微的咸味。

②粉片：白色、浅棕色或棕色，鹿茸中上部的切片，起粉，片面光滑，有细孔，周皮紫黑色，有腥气。

③沙片：灰白色或棕色，鹿茸下部的切片，片面粗糙，有蜂窝状细孔，有腥气。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	一级品	二级品
重量/ (g/支)	二杠鹿茸 $\geq$	85.0
	三杈鹿茸 $\geq$	300.0
水分/ (g/100g) $\leq$		18.0

灰分/ (g/100g)	≤	45.0
钙/ (g/100g)	≤	8.0
氨基酸总量/ (g/100g)	≥	48.0
注：农药最高残留限量和其他有毒有害物质限量应符合国家相关规定。		

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：

### 西丰鹿鞭质量技术要求

#### (一) 品种。

梅花鹿 (*Cervus nippon*)。

#### (二) 环境要求。

森林覆盖率≥55%，其中柞树占 50%；水质无污染，符合饮用水标准。

#### (三) 饲养管理。

1. 鹿舍要求：地势平坦，避风向阳，通风良好。鹿舍地面坡度≤5°,圈棚≥2.1 m<sup>2</sup>/只，运动场≥10 m<sup>2</sup>/只。

2. 饲养要求：以青粗饲料为主，精饲料为辅。粗饲料中柞树叶占 50%。

3. 管理要求：冬季每天强制运动 2 至 3 次，每次≥5min。

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。

#### (四) 收获及加工。

雄性鹿被屠宰后，在剥皮时自坐骨弓处取出阴茎，破阴囊取出睾丸（带 7cm 至 10cm 精索，带包皮皮肤 1cm 至 3cm），用清水洗净，将阴茎拉长，连同附着阴茎基部的睾丸钉在木版上，放到通风良好处自然风干，炎热夏天也可用沸水烧烫一下后入烤箱烘干。

#### (五) 质量特色。

##### 1. 感官特色：

项 目	要 求
色泽	表面呈棕黄色或黄褐色
形态	呈长圆柱形，略扁；有纵横纹，包皮外翻，有明显包皮毛，海绵体断面呈蝶型，无残肉、无脂肪、无虫蛀
气味	气微腥、味微咸，无臭味，无霉变

##### 2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 13.0
灰分/ (g/100g)	≤ 16.0
氨基酸总量 (g/100g)	≥ 73.0

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：

## 东坡泡菜质量技术要求

### (一) 原辅料。

1. 原料：蔬菜等应无腐烂、变质，组织紧密，除叶类蔬菜晒（晾）焉、生产工艺上需进行预处理的原料外，应在采收 48h 内入容器泡渍，夏季采收的原料应 24h 内入容器泡渍。

2. 生产加工用水：采用东坡泡菜地域保护范围内的水源，质量安全指标应符合生活饮用水卫生标准。

### (二) 工艺流程及关键质量控制工序。

#### 1. 即食类泡菜：

##### (1) 工艺流程：

原辅料验收→原料清整→泡渍发酵→清整切分→脱盐（脱水→脱盐）→真空封袋（盖）→

①包装→即食类产品冷链贮存销售

②杀菌→包装→即食类产品常温贮存

##### (2) 关键质量控制工序：

①泡渍发酵：原料在地域保护范围内泡渍发酵，泡渍用水来自地域保护范围内的水源，泡渍容器为池、坛、缸等，泡渍车间周边地面应硬化，无粉尘污染，无蚊蝇滋生。通过严格控制泡渍容器内食盐浓度（1%至 15%）和水封、沙封等隔离措施，在泡渍容器内自然形成了适应东坡泡菜天然乳酸菌发酵的隔氧、适度渗透压环境，蔬菜在缺氧条件下借助于天然附着在蔬菜表面的有益微生物（主要是乳酸菌），发酵产酸，将 pH 值降低至≤3.8，同时利用食盐的高渗透压，共同抑制其他有害微生物的生长。泡渍温度 2℃至 42℃，依据产品品种、发酵温度确定泡渍时间，不低于 2 天。

②脱盐：采用清水浸泡脱盐，生产加工用水应生活饮用水卫生标准要求。浸泡时间控制在 10min 至 24h 内，浸泡后的半成品盐度≤6%。脱盐设备、设施应在每日生产后清洗、消毒，确保不被杂菌污染。

③调味：根据需要可选择性添加相应辅料、香辛料、红油等进行调味拌和。

④杀菌：采用巴氏杀菌对已封袋（盖）的半成品杀菌，杀菌温度控制在 70℃至 98℃，杀菌时间控制在 10min 至 80min，具体温度和时间按照产品品种、规格及使用的设备、设施来确定，并验证杀菌效果。

常温贮存销售的产品应杀菌，冷链贮存销售的产品不需要杀菌。

#### 2. 非即食类泡菜：

##### (1) 工艺流程：

原辅料验收→原料清整→泡渍发酵→清整切分→调味（脱盐→调味）灌装→真空封袋（盖）→包装→非即食类产品常温销售。

##### (2) 关键质量控制工序：

①泡渍发酵：原料在地域保护范围内泡渍发酵，泡渍用水来自地域保护范围内的水源，泡渍容器为池、坛、缸等，泡渍车间周边地面应硬化，无粉尘污染，无蚊蝇滋生。通

过严格控制泡渍容器内食盐浓度（1%至15%）和水封、沙封等隔离措施，在泡渍容器内自然形成了适应东坡泡菜天然乳酸菌发酵的隔氧、适度渗透压环境，蔬菜在缺氧条件下借助于天然附着在蔬菜表面的有益微生物（主要是乳酸菌），发酵产酸，将pH值降低至≤3.8，同时利用食盐的高渗透压，共同抑制其他有害微生物的生长。泡渍温度2℃至42℃，依据产品品种、发酵温度确定泡渍时间，不低于3个月。

②脱盐：采用清水浸泡脱盐，生产加工用水应符合生活饮用水卫生标准要求，时间控制在10min至24h，浸泡后的半成品盐度≥6%。脱盐设备、设施应在每日生产后清洗、消毒，确保不被杂菌污染。根据产品品种、工艺、口味等要求确定是否进行脱盐。

③调味：根据需要可选择性添加相应辅料、香辛料等进行调味。

### （三）质量特色。

1. 感官特色：东坡泡菜具有色泽红润光亮，麻、辣、酸、鲜、甜、香，质地脆嫩，咸淡适口，细韧耐嚼、入口香脆、回味悠长。

### 2. 理化指标：

项 目	指 标	
	即食性泡菜	非即食性泡菜
水 分 g/100g	≤92	—
食盐(以NaCl计) g/100g	≤6.0	5.0~15.0
总酸(以乳酸含量计) g/100g	≤2.0	≤2.0

### 3. 保质期：

(1) 未杀菌的即食性泡菜，采用冷链贮存销售。

(2) 除未杀菌冷链保存销售的泡菜外，其他即食性泡菜和非即食性泡菜应常温贮存，保质期不低于6个月。

### 4. 安全要求：产品安全指标应达到国家对同类产品的相关规定。

## 附件5：

### 峨眉山茶质量技术要求

#### （一）品种要求。

品种应适应当地的土壤和气候条件，具良好抗性，并经省级以上品种审定委员会审定或经区域试验适宜的四川中小叶种、福鼎大白茶、名山白毫131等品种。

#### （二）立地条件。

海拔高度500m至1500m，土壤类型为黄壤、黄棕壤、紫色土，土壤pH值4.5至6.5，有效土层不低于50cm，有机质含量大于1.5%。

#### （三）栽培管理。

1. 种苗：采用无性系良种苗。

2. 种植：种植时间每年春、秋两季。种植密度每666.7m<sup>2</sup>≤7000株。

3. 施肥：基肥以有机肥为主，每  $666.7\text{m}^2$  施商品有机肥料 $\geq 200\text{kg}$ ，或腐熟农家肥料 $\geq 1000\text{kg}$ 。

4. 病虫防治：采用绿色防控技术措施。

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) 鲜叶采摘。

1. 采摘时间：每年 2 月上旬至 5 月底为采摘期。

2. 采摘要求：鲜叶无病叶、紫叶、鱼叶和红叶。

(1) 特级：全芽 $\geq 90\%$ ，一芽一叶初展 $\leq 10\%$ ，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，不得带蒂。

(2) 一级：一芽一叶初展 $\geq 70\%$ ，一芽二叶初展 $\leq 30\%$ ，芽叶匀称，大小基本一致，色泽鲜绿，芽叶完整。

(3) 二级：一芽二叶 $\geq 90\%$ ，一芽三叶 $\leq 10\%$ ，色泽鲜绿。

#### (五) 加工工艺。

鲜叶→摊青→杀青→摊凉→理条→做形→提香→定量装箱入库。

(1) 摊青：摊青厚度 5cm 至 15cm，摊青时间 4h 至 8h，期间间隙式鼓风。

(2) 杀青：采用滚筒杀青、蒸热杀青及手工杀青等方式：

①滚筒机杀青待筒内温度升至  $120^\circ\text{C}$  投叶，杀青时间 1min 至 1.5 min，含水量 55%至 60%；

②蒸热杀青：蒸热温度达到  $130^\circ\text{C}$  至  $150^\circ\text{C}$  投叶，时间为 1min 至 1.5 min，含水量 60%至 65%；

③手工杀青：当锅温达到  $130^\circ\text{C}$  投叶，投叶量 200g 至 300g，杀青时间 4 min 至 6 min，含水量 55%至 60%

(3) 理条：达到条索紧结挺直。

(4) 做形：含水量 40%至 50%时进行，达到扁、平、直的效果。

(5) 提香：含水量 50%至 60%时进行，达到扁、平、直、滑，控制含水量在 5.5%以内。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：扁平直滑、嫩绿油润、清香高长、鲜醇甘爽。

级别	要    求							
	外    形				内    质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽头重 实饱 满、扁 平光 滑、挺 直	完整	匀净	嫩绿 油润	清香 高长	鲜醇 甘爽	嫩绿 明亮	嫩绿 匀亮

一级	扁平光滑、挺直	较完整	匀净	黄绿润	清香高长	鲜醇回甘	黄绿明亮	黄绿明亮
二级	扁平较直	尚完整	较匀净	黄绿较润	清香较高长	醇回甘	黄绿较亮	黄绿较亮

2. 2.理化指标:

项 目	指 标
氨基酸(质量分数)/%	≥ 3.0
茶多酚(质量分数) /%	≥ 17.0
咖啡碱(质量分数) /%	2.5 ~ 5.0
水浸出物(质量分数) /%	≥ 36.0

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。