

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 个县市区现辖行政区域。

(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粳糯等优质品种。
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：肥床早育，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 $\geq 3.5\text{kg}$, 脂肪含量 $\geq 1.2\%$, 蛋白质含量 $\geq 23\%$ 。

(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 $\geq 3.0\text{kg}$, 脂肪含量 $\geq 2.8\%$, 蛋白质含量 $\geq 22\%$ 。

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 667m² 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℃至 280℃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) 窈制。

1. 茶坯处理：窈花前的茶坯要经过干燥处理，烘焙温度在 100℃至 110℃、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℃至 3℃时，才能付窈。

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℃时必须把花堆高催温，堆高要求在 15cm 至 20cm，堆温达到 38℃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%以上即可付窈。

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℃至 48℃（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℃至 48℃（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 0.5 h 至 1.0h。

5. 收堆复窨：当通花摊凉堆温达到比室温高 1℃至 3℃左右，即可收堆复窨，堆高在 20 cm 至 30cm，再经过 5h 至 6 h 窨制，茶堆温度达到 40℃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 10 h 至 12 h，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℃至 110℃，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℃。

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 6 h 至 8 h，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	四喜一 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℃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/公顷至 52500 株/公顷。

4. 田间管理:

(1) 施肥: 以有机肥为主, 公顷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醅。

(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
不挥发酸（以乳酸计），g/100ml ≥	1.4	1.2	1.0
可溶性无盐固形物，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。