

2013年第81号

质检总局关于批准对余姚皮蛋、余姚咸蛋、

封开油栗、西岩乌龙茶、吴川月饼

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余姚皮蛋、余姚咸蛋、封开油栗、西岩乌龙茶、吴川月饼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准余姚皮蛋、余姚咸蛋、封开油栗、西岩乌龙茶、吴川月饼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、余姚皮蛋

（一）产地范围。

余姚皮蛋产地范围为浙江省余姚市泗门镇、牟山镇、梁弄镇、河姆渡镇、鹿亭乡、黄家埠镇、小曹娥镇、三七市镇、陆埠镇、大岚镇、临山镇、丈亭镇、大隐镇、马渚镇共14个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

余姚皮蛋产地范围内的生产者，可向余姚出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经宁波出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。余姚皮蛋的法定检测机构由宁波出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件1)。

二、余姚咸蛋

(一) 产地范围。

余姚咸蛋产地范围为浙江省余姚市泗门镇、牟山镇、梁弄镇、河姆渡镇、鹿亭乡、黄家埠镇、小曹娥镇、三七市镇、陆埠镇、大岚镇、临山镇、丈亭镇、大隐镇、马渚镇共14个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

余姚咸蛋产地范围内的生产者，可向余姚出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经宁波出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。余姚咸蛋的法定检测机构由宁波出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件2)。

三、封开油栗

(一) 产地范围。

封开油栗产地范围为广东省封开县长岗镇、平凤镇、江川镇、江口镇、大洲镇、罗董镇、杏花镇、渔涝镇、河儿口镇、白垢镇、莲都镇共11个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

封开油栗产地范围内的生产者，可向广东省封开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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。封开油栗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、西岩乌龙茶

（一）产地范围。

西岩乌龙茶产地范围为广东省梅州市大埔县枫朗镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西岩乌龙茶产地范围内的生产者，可向广东省大埔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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。西岩乌龙茶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、吴川月饼

（一）产地范围。

吴川月饼产地范围为广东省吴川市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吴川月饼产地范围内的生产者，可向广东省吴川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，报国家质检总局核准后予以公告。吴川月饼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 5）。

特此公告。

- 附件：1. 余姚皮蛋质量技术要求
2. 余姚咸蛋质量技术要求
3. 封开油栗质量技术要求
4. 西岩乌龙茶质量技术要求
5. 吴川月饼质量技术要求

质检总局

2013年6月26日

附件 1

余姚皮蛋质量技术要求

一、原料及辅料要求

1. 鸭蛋：

(1) 品种：带圈白翼梢羽的本地麻鸭。

(2) 饲养要求：

①饲养环境：饲养场地位于余姚境内湖区，每 100 只鸭设置鸭滩和水围面积均不小于 50 m²。水围水深大于 1m。

②饲养管理：饲料由本地产酒糟、贝壳粉、玉米粉、面粉、鱼粉等自配料混合而成，日粮中不得添加任何人工色素。

③鸭子的饲养环境、饲养过程、饲料及饲料添加剂的使用、兽药的使用应符合国家有关规定。

(3) 原料蛋要求：不超过 7 天的本地产新鲜鸭蛋。蛋壳清洁、打开后蛋黄凸起，有韧性、蛋白澄清透明、无杂质、无异味、蛋内无血块及其他异物组织。

2. 辅料：

(1) 加工用水：应选自余姚四明山区水源，水质应符合国家关于生活饮用水的标准规定。

(2) 食用碱：应符合国家关于食用碱的标准规定。

(3) 食用盐：应符合国家关于食盐的标准规定。

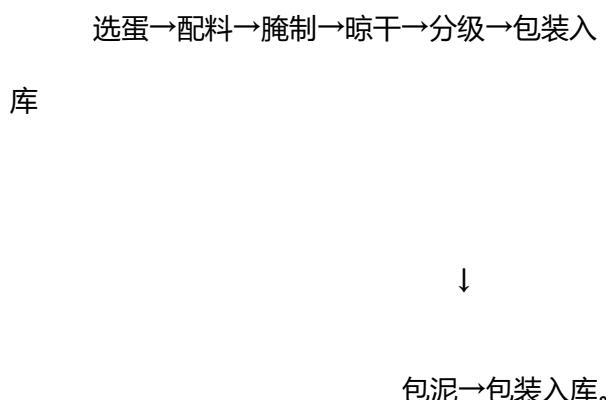
(4) 茶末：本地产茶末，质纯、干燥、无霉变。

(5) 黄泥：应选自浙东四明山区的山黄泥，泥土无异味、无污染、无杂质、黏性好，干燥。

(6) 稻谷壳：金黄色、清洁、干燥、无霉变，为当年收获。

二、加工工艺

1. 工艺流程：



2. 关键工艺：

(1) 选蛋：通过旋转轻照、灯光透视，剔除无毛孔、通透性差、沙壳蛋等不合格蛋。

(2) 配料：

①腌制液制备：将食用盐、食用碱、茶末和水按照一定比例混合搅拌均匀后，保持清洁，作为腌制液备用。

②料泥制备：将配制好的腌制液与山黄泥等按照一定比例混合均匀，制成料泥。

(3) 腌制：将挑选完后的新鲜鸭蛋逐层放入腌制液中腌制，在浸泡最初 2 周内，不得移动浸泡容器；腌制温度 20℃至 25℃，浸泡时间一般为 30 天；浸泡期间要勤观察、勤检查，防止碱伤蛋。

(4) 晾干：浸泡结束后应立即起缸、晾干。

(5) 分级：完好的皮蛋通过称重分成不同规格。

(6) 包泥：需包泥的产品在腌制后均匀黏满料泥并滚上一层稻谷壳。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 形态：蛋体完整，有光泽，有弹性，不粘壳，有松花或花纹，呈溏心，可有大溏心、小溏心、硬心。

(2) 色泽：蛋白呈半透明的青褐色，棕色或不透明的深褐色，透明的黄色。

(3) 香气滋味：具有皮蛋应有的滋味和气味，无异味。

2. 理化指标：水分 66%至 70%；脂肪大于 12%。

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

余姚咸蛋质量技术要求

一、原料及辅料要求。

1. 鸭蛋：

(1) 品种：带圈白翼梢羽的本地麻鸭。

(2) 饲养要求：

①饲养环境：饲养场地位于余姚境内湖区，每 100 只鸭设置鸭滩和水围面积均不小于 50 m²。水围水深大于 1m。

②饲养管理：饲料由本地产酒糟、贝壳粉、玉米粉、面粉、鱼粉等自配料混合而成，日粮中不得添加任何人工色素。

③鸭子的饲养环境、饲养过程、饲料及饲料添加剂的使用、兽药的使用应符合国家有关规定。

(3) 原料蛋要求：不超过 7 天的本地产新鲜鸭蛋。蛋壳清洁、打开后蛋黄凸起，有韧性、蛋白澄清透明、无杂质、无异味、蛋内无血块及其他异物组织。

2. 辅料：

(1) 加工用水：应选自余姚四明山区水源，水质应符合国家关于生活饮用水的标准规定。

(2) 黄泥：应选自浙东四明山区的山黄泥，泥土无异味、无污染、无杂质、黏性好，干燥。

(3) 食用盐：应符合国家关于食盐的标准规定。

二、加工工艺

1. 工艺流程：选蛋→配料→腌制→清洗→称重分级→真空包装→高温杀菌→冷却。

2. 关键工艺：

(1) 选蛋：通过旋转轻照、灯光透视，剔除无毛孔、通透性差、沙壳蛋等不合格蛋。

(2) 配料：

①腌制液制备：将食用盐和水按照一定配方混合搅拌均匀后，至浓度为 28%至 32%的盐水作为腌制液备用。

②料泥制备：将配制好的腌制液与山黄泥等按照一定比例混合均匀，制成料泥。

(3) 腌制：

①盐水腌制：将挑选完后的鲜鸭蛋逐层放入腌制液中腌制，当温度 $\geq 28^{\circ}\text{C}$ 时，腌制时间为 25 至 30 天；当温度 20°C 至 28°C 时，腌制时间为 35 至 40 天；当温度 10°C 至 20°C 时，腌制时间为 60 至 70 天；当温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 时，腌制时间为 80 天以上。

②料泥腌制：将新鲜鸭蛋均匀粘满料泥，表面撒一层草木灰或稻壳等进行腌制，腌制过程时间约同盐水腌制。

(4) 清洗：清洁蛋壳表面，晾干。

(5) 高温杀菌：咸蛋真空包装后进行高温灭菌，灭菌中心温度 120°C 至 126°C，时间 20 至 30 分钟。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 形态：剥壳后蛋白完整、不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，蛋黄与蛋白间具有一层灰黑色膜。

(2) 色泽：蛋白清白，蛋黄红润或黄润。

(3) 香气滋味：有余姚咸蛋特有的香气，咸淡适中，香味浓郁，蛋黄松沙可口，蛋白细腻、无异味。

2. 理化指标：食盐（以氯化钠计）2%至 6%；水分 60%至 68%；脂肪≥12%；挥发性盐基氮≤10mg/100g，铁≥37g/100g。

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

封开油栗质量技术要求

一、品种

本地板栗。

二、立地条件

园地应选海拔 30 米至 300 米的丘陵山地，pH 值在 5.5 至 6.5 之间，土质为沙质红壤土，土层厚度 \geq 80cm，土壤有机质含量 \geq 1.2%。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：选择优质高产的板栗早、中熟品种应用嫁接方法培育种苗，用板栗实生苗做砧木，嫁接成活 1 年后方可出圃定植。
2. 栽植：春植为 1 月下旬至 2 月底，秋植为 10 月至 11 月。每公顷栽植株数 240 至 330 株，搭配 10% 至 20% 的授粉树。
3. 肥水管理：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥 \geq 2t。
4. 修剪：采用短截、疏枝等方法修剪，培育开心形和主干疏层形的树冠，保证通风透光。
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、果实采收

采收期为 8 月下旬至 10 月上旬，宜在非雨天露水干后采果。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果呈深褐色或红褐色，皮薄油亮光滑，极少茸毛，肉色蛋黄，肉质细糯，风味香甜；生食脆甜，熟食芳香。单粒重 11 至 15 克。

2. 理化指标：

项 目	指 标
淀粉	31.0% ~ 40.0%
蛋白质	> 3.0%
脂肪	> 5.0%
水分	< 45.0%

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

西岩乌龙茶质量技术要求

一、品种

中小叶乌龙茶品种及当地群体种。

二、立地条件

土壤类型为黄壤、红土壤、赤红壤和水稻土四大类。黄壤、红壤主要分布在海拔500至1000米以上，西岩山以黄红土壤为主，土壤疏松、湿润、肥沃、植被生长良好。土壤pH值为3.9至4.7，有机质含量2.3至4.0。

三、栽培管理

1. **育苗：**采用无性系繁育茶苗。
2. **采摘期：**每年只采春茶一季，时间为每年3月初至5月中旬。
3. **采摘标准：**驻芽两叶或驻芽三叶的鲜叶。
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、加工工艺

1. **工艺流程：**采摘→晒青→做青(摇青)→杀青(炒茶)→揉捻→干燥。
2. **工艺要求：**
 - (1) **采摘：**新梢要求适度成熟，新梢生长达到中开面(形成对夹叶即驻芽两叶)最适宜。茶青不损伤，不晒伤，不带鸡臂蕾、不带表面水。

(2) 晒青：薄摊轻晒，以晴天上午9至11时，下午4至5时最适宜，茶青失水率15%左右，叶色变暗，端叶下垂为适度。

(3) 做青：包括碰青(摇青)及静置多次互为交替，是形成西岩乌龙茶特有香味品质特点的关键环节。每一轮碰青（摇青）次数由少渐多，力度由轻渐重，静置时间由短渐长，摊叶厚度由薄渐厚。

(4) 杀青：高温快速，杀熟、杀透、杀匀。

(5) 揉捻：松压结合，促使条索紧结，叶细胞破碎率适中。

(6) 干燥：分为初烘、复烘二个环节，初烘温度150°C，焙时20至30分钟尽快蒸发茶胚水，毛茶失水率≤7%；复烘温度100°C，焙时延长，采用“文火薄焙”做法。烘焙过程要对茶胚适时翻拌，使茶胚受热及失水均匀。

3. 精制：毛茶规堆、投料、筛分、风选、拣剔复焙、包装等环节。

四、质量特色

1. 感官特色：

项目	特征
外 形	条索肥壮紧结，饱满光滑匀整、色泽黄褐油润
香 气	花蜜香味，清香天然，香浓持久
汤 色	橙黄明亮、略显金黄
滋 味	醇厚甘润、浓醇鲜爽、回甘性好
叶 底	嫩绿，匀齐柔亮

2. 理化指标:

项目	指标
水浸出物, % (m/m) ≥	36
茶多酚, % (m/m) ≥	21
咖啡碱, % (m/m) ≥	25
水分, % (m/m) ≤	6.0
粉末, % (m/m) ≤	1.0
灰分, % (m/m) ≤	6.0

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

吴川月饼质量技术要求

一、原辅料要求

1. 原料:

(1) 晾肉: 选用产地范围内的土猪, 取猪后腿肉, 去皮去骨, 不夹肥肉, 经切片、腌制、日晒而制成的干肉。

(2) 糖肉：选用产地范围内的土猪，取厚度 $\geq 3\text{cm}$ 的脊膘肉，去表层皮，不夹瘦肉，经切粒后用白砂糖、酱油、酒、五香料腌制成。

(3) 糕粉：选用产地范围内的糯米，经炒熟后研磨制成糕粉。

(4) 芝麻仁：选用产地范围内的芝麻，经炒熟后使用。

(5) 瓜子仁、核桃仁、杏仁、榄仁：品质符合国家关于该类产品的标准规定。

(6) 水：水源为产地范围内鉴江流域的地下水，水质符合国家关于饮用水的标准规定。

(7) 白砂糖：品质符合国家相关标准规定。

2. 辅料：

(1) 调味油：选用产地范围内的香葱，去除叶、须和表皮后，用花生油炸香制。

(2) 其他：姜汁、酒、酱油、五香料、鸭蛋、小麦粉等各项品质符合国家相关标准要求。

二、加工工艺

1. 工艺流程：原料预处理→配料→手工搅拌成饼馅→制饼皮→称量分块→包饼→刷蛋液→烘烤→凉饼→包装→成品。

2. 主要工艺说明：

(1) 原料预处理：

①原料预处理（制晾肉）：取本地土猪猪后腿肉切片，用姜汁、酒、酱油、五香料等腌制后，白天置于户外阳光充足条件下曝晒，夜间置于干燥室内摊凉，连续三天四夜（即“三晒四凉”工艺）。将制作好的晾肉用花生油、五香料爆香，文火煲 3 个小时，制成丝备用。

②原料预处理（制糖肉）：将肥猪肉切粒，用白砂糖、酱油、酒、五香料等腌制，投入瓦缸内密封并置于一定温度和湿度条件下发酵 7 至 15 日后备用。

③原料预处理（制糕粉）：将糯米洗净晾干水，经炒熟后研磨制成糕粉备用。

④原料预处理（制糖浆）：按一定比例的白砂糖和纯净水混合拌匀后，煮 3 至 4 小时成糖浆，存放 20 天后转化成果糖浆备用。

⑤原料预处理（制调味油）：将香葱去除叶、须和表皮后，洗净晾干，用花生油炸香，去渣后取液体调味油备用。

（2）配料：将所需各种原料进行精确计量，按先后顺序放入投料罐内搅拌均匀后，手工搓成饼馅。

（3）制饼皮：按一定比例的小麦粉和糕粉混合后加入糖浆和花生油，手工揉搓成呈白色状的软性面团，置于常温下放置 1 个小时后使用制饼皮。

（4）包饼：用饼皮将称量好的馅料全部包裹住，把包好的饼坯收口处向下装入特制的饼模印内制饼。

（5）刷蛋液：取新鲜鸭蛋去壳及蛋清，将蛋黄充分搅拌后，均匀涂在饼面。

（6）烘烤：采取阶段性升温方式烘烤。

(7) 凉饼：在清洁卫生的环境下以自然摊凉方式将饼面温度降到 35 至 40℃范围内。

三、质量特色

1. 感官特色：个体饱满，色泽油润棕黄，皮薄且厚度均匀，饼皮松软，香甜可口，馅料丰富，味道香醇，食后颊齿留香。

2. 理化指标：

项目		指标
干燥失重/ (%)	≤	19.0
蛋白质/ (%)	≥	6.0
脂肪/ (%)	≤	22.0
总糖/ (%)	≤	35.0
馅料含量/ (%)	≥	73

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。