

**2011 年第 99 号**

**关于批准对白洋淀咸鸭蛋（安新产区）、  
白洋淀皮蛋（安新产区）、长白山蓝莓、  
老君眉茶、木子店老米酒实施  
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白洋淀咸鸭蛋（安新产区）、白洋淀皮蛋（安新产区）、长白山蓝莓、老君眉茶、木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准白洋淀咸鸭蛋（安新产区）、白洋淀皮蛋（安新产区）、长白山蓝莓、老君眉茶、木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

**一、白洋淀咸鸭蛋（安新产区）**

**（一）产地范围。**

白洋淀咸鸭蛋（安新产区）产地范围为河北省安新县端村镇、赵北口镇、同口镇、刘李庄镇、安新镇、大王镇、三台镇、老河头镇、寨里乡、圈头乡、安州镇 11 个乡镇现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。**

白洋淀咸鸭蛋（安新产区）产地范围内的生产者，可向河北省安新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。白洋淀咸鸭蛋（安新产区）的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

**（三）质量技术要求（见附件 1）。**

**二、白洋淀皮蛋（安新产区）**

**（一）产地范围。**

白洋淀皮蛋（安新产区）产地范围为河北省安新县端村镇、赵北口镇、同口镇、刘李庄镇、安新镇、大王镇、三台镇、老河头镇、寨里乡、圈头乡、安州镇 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

白洋淀皮蛋（安新产区）产地范围内的生产者，可向河北省安新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。白洋淀皮蛋（安新产区）的法定检测机构由河北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

### 三、长白山蓝莓

（一）产地范围。

长白山蓝莓产地范围为吉林省长白县、靖宇县、抚松县、临江市、白山市江源区、白山市八道江区、安图县、汪清县、珲春市、和龙市、敦化市、通化县、梅河口市及长白山保护开发区管理委员会池北区、池西区、池南区 16 个市区县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长白山蓝莓产地范围内的生产者，可向吉林省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，报国家质检总局核准后予以公告。长白山蓝莓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 3）。

### 四、老君眉茶

（一）产地范围。

老君眉茶产地范围为湖北省红安县华家河镇老君山、金牛山、阳台山，七里坪镇天台山、大斛山、光宇山、杨尘山、紫云寨，杏花乡游仙山现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

老君眉茶产地范围内的生产者，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，报国家质检总局核准后予以公告。老君眉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4)。

五、木子店老米酒(东山老米酒、东木老米酒)

(一) 产地范围。

木子店老米酒(东山老米酒、东木老米酒)产地范围为湖北省麻城市木子店镇、张家畈镇2个镇现辖行政区域

(二) 专用标志使用。

木子店老米酒(东山老米酒、东木老米酒)产地范围内的生产者，可向湖北省麻城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。木子店老米酒(东山老米酒、东木老米酒)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. 白洋淀咸鸭蛋(安新产区)质量技术要求

2. 白洋淀皮蛋(安新产区)质量技术要求

3. 长白山蓝莓质量技术要求

4. 老君眉茶质量技术要求

5. 木子店老米酒(东山老米酒、东木老米酒)质量技术要求

二〇一一年七月五日

附件1：

## 白洋淀咸鸭蛋（安新产区）质量技术要求

### （一）原料要求。

1. 品种：本地麻鸭。
2. 饲养环境：饲养场地位于白洋淀湖区，每 100 只鸭设置鸭滩和水围面积均不小于 50m<sup>2</sup>。水围水深大于 1m。
3. 饲养管理：在产蛋期间，饲料由配合饲料与青绿饲料混合而成，日粮中白洋淀多菹草的使用比例不低于 20%，日粮中不得添加任何人工色素。
4. 原料蛋要求：每 10 枚蛋重量不小于 700g，常温下储存不超过 5 天。
5. 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。

### （二）加工工艺。

1. 腌制条件：
  - (1) 腌制料泥：由腌制液、黄泥、红泥等按一定比例混合配制而成。
  - (2) 腌制温度：18℃至 25℃。
  - (3) 腌制时间：40 天。
2. 贮存：贮存温度 2℃至 8℃，相对湿度 50%至 60%，通风良好。
3. 质量特色。
  1. 感官特色：生咸鸭蛋蛋白清晰透明，煮熟后蛋白细嫩洁白，富有弹性，蛋黄含油多，占比大，色泽深红或杏红，口感纯正，咸淡适中，具有独特的鲜味。
  2. 理化指标：水分：66%至 70%，含盐量≤7%。
  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：

## 白洋淀皮蛋（安新产区）质量技术要求

### （一）原料要求。

1. 品种：本地麻鸭。
2. 饲养环境：饲养场地位于白洋淀湖区，每 100 只鸭设置鸭滩和水围面积均不小于 50m<sup>2</sup>。水围水深大于 1m。
3. 饲养管理：在产蛋期间，饲料由配合饲料与青绿饲料混合而成，日粮中白洋淀多菹草的使用比例不低于 20%，日粮中不得添加任何人工色素。
4. 原料蛋要求：每 10 枚蛋重量不小于 700g，常温下储存不超过 5 天。
5. 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。

### （二）加工工艺。

1. 工艺流程：原料蛋→灯照筛选→清洗→入缸腌制→清洗→筛选→包装

## 2. 加工要求:

(1) 兑汤: 将食用碱、食用盐、茶叶、水等按一定比例熬成汤液, 晾至 20°C 至 25°C。

(2) 腌制: 腌制温度 20°C 至 25°C, 腌制 90 天。

(3) 洗蛋: 忌用生水洗蛋。

## (三) 质量特色。

1. 感官特色: 蛋白呈墨绿色或绿褐色, 馅糖状核心明显, 食之不腻, 清香扑鼻。

2. 理化指标: 水分: 66% 至 70%; 脂肪大于 11%。

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:

### 长白山蓝莓质量技术要求

#### (一) 品种。

笃斯越橘 (*Vaccinium uliginosum L.*)。

#### (二) 立地条件。

坡度 < 10°, 土壤 pH 值 4.0 至 5.5, 有机质含量 ≥ 5%, 土壤质地为壤土或砂壤土。

#### (三) 栽培管理。

1. 繁殖方法: 以优良单株为母本, 采用扦插繁殖法或植物组织培养繁殖法。

2. 栽植时间: 春栽时间为 4 月上旬至 5 月上旬; 秋栽时间为 10 月上旬至 10 月中旬。

3. 栽植密度: 为每公顷不超过 10000 株。

4. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

#### (四) 采收。

1. 采收时期: 果实完全成熟后方可采摘, 每年 7 月末至 8 月中旬采收。

2. 采收方式: 人工采收与机械采收相结合。鲜食用果采用人工采收, 加工用果可用机械采收。采收当日装箱入库冷藏。

#### (五) 质量特色。

##### 1. 感官特色:

项目	要求
色泽	果皮黑色, 被白色果粉, 呈蓝黑色或紫黑色
形状	近球形或椭圆形
口感风味	味酸甜, 微涩, 果肉有本品特有芳香气味, 皮薄, 汁多
均匀度与成熟度	果实大小较均匀, 充分成熟, 成熟度一致, 青果率不得超过 5%

##### 2. 理化指标:

项目	指标
可溶性固形物	≥12%
总酸	1.86%~2.20%

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：

### 老君眉茶质量技术要求

#### (一) 品种。

当地群体种以及适宜加工老君眉茶的中小叶无性系茶树良种。

#### (二) 立地条件。

海拔 500m 以上。土壤类型为黄棕壤，土壤 pH 值 4.0 至 6.5。有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。  
土壤厚度大于 50cm。

#### (三) 栽培技术。

1. 育苗：采用有性繁殖和无性繁殖。每年 11 月至次年 4 月用茶籽进行有性繁殖，9 至 10 月进行扦插育苗。

2. 茶园种植：每年 2 月至 3 月或 10 月至 11 月栽植，每公顷栽培密度 $\leq 10000$  株。

3. 肥培管理：每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 9000\text{kg}$ 。

4. 采摘：采摘时间为 3 月中旬至 5 月下旬。采摘标准为单芽至一芽二叶初展。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

#### (四) 加工工艺。

加工工艺：杀青→揉捻→做形→干燥→增香

1. 杀青：杀青锅温度控制在 200℃ 至 300℃，杀青叶含水量 $\leq 60\%$ 。杀青后及时摊凉降温，当叶温降低至室温后收拢茶叶，摊凉回潮 30 分钟以上。

2. 揉捻：揉捻至成条率达到 90% 后，下机解块。

3. 做形：锅温控制在 90℃ 至 100℃，采用机械或手工理条。外形变直，手抓有刺手感，含水量达到 15% 时停止理条。

4. 干燥：温度控制在 80℃ 至 90℃，茶叶含水量低于 7% 时出机摊凉 30 分钟以上。

5. 增香：温度控制在 90℃ 至 100℃，烘至栗香显露。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：外形紧细圆直；色泽翠绿，白毫较显；内质栗香高长，汤色绿，明亮；滋味鲜醇；叶底嫩绿明亮。

#### 2. 理化指标：

项目	水分 (%)	水浸出物 (%)
指标	$\leq 6.5$	$\geq 40$

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：

木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）

质量技术要求

（一）原料要求。

1. 糯米：应采用产于保护范围内当年生产的新鲜糯米并符合国家优质糯米的要求。
2. 酿酒用水：应采用保护范围内巴河水系源头的泉水并符合国家饮用水标准的要求。
3. 酒曲：应采用产于保护范围内的酒曲，这种酒曲以当地生长的未完全开放的金银花为主要原料之一，经独特的传统加工工艺制成。

（二）生产工艺要求。

1. 生产工艺流程：优质糯米→吸水软化→滤干→水洗→蒸煮→摊凉、拌酒曲→装缸→取酒→沉淀→过滤→老米酒
2. 生产工艺要点：
  - (1) 浸泡：将糯米浸泡在干净的饮用水中 6 至 7 小时，使其软化，达到无硬心时即可。
  - (2) 滤水：将浸泡好的糯米取出盛于洁净卫生竹制器具中，让其原浸泡水滤出。
  - (3) 水洗：将滤水后的糯米用干净凉水冲洗。
  - (4) 蒸料：将冲洗干净的糯米进行蒸熟成糯米饭。
  - (5) 摊凉：将蒸熟的糯米饭取出置于洁净卫生竹制凉席上散开降温，并将其拌散。
  - (6) 拌酒曲：待糯米饭摊凉至 25℃左右时，将粉状酒曲均匀洒在糯米饭表面，搅拌均匀。
  - (7) 装缸：将完全吸附酒曲的糯米饭装入专用的泥制大缸中，并按一定的比例加水后密封发酵。

(8) 取酒：密封发酵 5 至 7 天，后发酵 15 至 20 天，开缸试酒，达到质量要求的即可取出酒液。

(9) 沉淀：将取出的酒液静置于洁净的容器中进行沉淀。

(10) 过滤：将沉淀 2 次以上的酒液再经过滤机过滤。

### (三) 质量特色。

1. 产品类别：半干型黄酒。

2. 感官特色：

项目	要求
外观	酒液呈淡黄色或琥珀色，清亮透明
香气	具有木子店老米酒特有的浓郁酒香，并含有蒸熟糯米和金银花的香气，无异香
口味	醇厚、鲜甜爽口、无异味
风味	酒体协调，具有老米酒的典型风格

3. 理化指标：

项目	指标
总糖（以葡萄糖计） g/L	15.1-40.0
总酸（以乳酸计） g/L	5-7
酒精度（20°C） %vol	≥10
非糖固形物 %	≥23

4. 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。