

2012 年第 135 号

质检总局关于批准对清流黄羊、铜官陶瓷、玲珑茶、萝岗甜橙、盘县火腿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清流黄羊、铜官陶瓷、玲珑茶、萝岗甜橙、盘县火腿地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准清流黄羊、铜官陶瓷、玲珑茶、萝岗甜橙、盘县火腿为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、清流黄羊

(一) 产地范围。

清流黄羊产地范围为福建省清流县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清流黄羊产地范围内的生产者，可向福建省清流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。清流黄羊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 1）。

二、铜官陶瓷

(一) 产地范围。

铜官陶瓷产地范围为湖南省望城县铜官镇高岭社区、铜官街社区、誓港社区、袁嘉湖社区、洪家洲社区、万星村、花实村、华城村、太丰村、郭亮村 10 个自然村和社区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

铜官陶瓷产地范围内的生产者，可向湖南省望城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。铜官陶瓷的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、玲珑茶

(一) 产地范围。

玲珑茶产地范围为湖南省桂东县的沙田镇、城关镇、清泉镇、桥头乡、寨口乡、黄洞乡、贝溪乡、增口乡、寨前乡、大塘乡、新坊乡、普乐乡、东洛乡、大水乡、青山乡、四都乡 16 个乡镇及八面山自然保护区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

玲珑茶产地范围内的生产者，可向湖南省桂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，经湖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。玲珑茶的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、萝岗甜橙

(一) 产地范围。

萝岗甜橙产地范围为广东省广州市萝岗区萝岗街道、永和街道、联和街道、九龙镇4个街道、乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

萝岗甜橙产地范围内的生产者，可向广东省广州市萝岗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。萝岗甜橙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、盘县火腿

(一) 产地范围。

盘县火腿产地范围为贵州省盘县红果镇、火铺镇、平关镇、西冲镇、刘官镇、城关镇、板桥镇、水塘镇、民主镇、大山镇、老厂镇、马依镇、石桥镇、乐民镇、断江镇、盘江镇、柏果镇、洒基镇、两河乡、英武乡、马场乡、滑石乡、鸡场坪乡、松河乡、坪地乡、四格乡、旧营乡、羊场乡、保基乡、淤泥乡、普古乡、珠东乡32个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

盘县火腿产地范围内的生产者，可向贵州省盘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，经贵州省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。盘县火腿的法定检测机构由贵州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. 清流黄羊质量技术要求
2. 铜官陶瓷质量技术要求
3. 玲珑茶质量技术要求
4. 萝岗甜橙质量技术要求
5. 盘县火腿质量技术要求

质检总局

2012年9月13日

附件1

清流黄羊质量技术要求

- 一、种源
本地土种羊。
二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养地位于产品产地保护范围内的山丘地形区，周边分布有成片林地和以芒草、黄菜、鹤鹑草、鸭咀草、马唐、益母草、夏枯草、青荷草等为优势种的天然草地，以九龙溪流域的山涧溪流为水源。

2. 饲养方式：以放牧和舍饲相结合方式饲养，在牧草生长季节以放牧为主；枯草季节以舍饲为主。年放牧时间不少于 275 天。在舍饲饲养期间，以产自当地天然植被的青干草以及当地农作物秸秆为主，同时补饲一定量的牧草干草和少量精饲料。饲料原料要求多样化和本土化。

3. 圈舍条件：羊舍（圈）建筑形式为楼式，舍高 3.5 米至 3.8 米，舍内设羊床，羊床离地大于 2 米。

4. 饲养期：商品羊出栏年龄为 12 至 24 月龄。

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。

三、屠宰加工

1. 羊源标准：来自保护区内，符合种源、年龄、体重要求的健康羊只。

2. 绝食待宰：在待宰室绝食 24 小时。

3. 浸烫褪毛：浸烫水温 63℃至 67℃，浸烫时间 3 分钟，手工褪毛。

4. 冷却保鲜：胴体在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时至 48 小时。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体羊：被毛以棕黄色为主，头部有部份黑色、褐色，富有光泽，自颈部至尻部沿背脊有一条黑色毛带，耳大长，下垂，胸部深广、肋骨开张，背腰平直，结构匀称，四肢发达，蹄质坚硬。出栏体重为 25 至 35 千克。

(2) 羊肉：肌肉呈红色有光泽，肉质细嫩、脂肪少而分布均匀，纹理清晰，膻味轻。

2. 理化指标：各部肌肉蛋白质含量 $\geq 18.0\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪 $\leq 2.5\%$ ，胆固醇 $\leq 58 \text{ mg/kg}$ ，氨基酸含量 $\geq 160 \text{ g/kg}$ 。

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

铜官陶瓷质量技术要求

一、原料要求

1. 坯用原料：产地坯用原料必须开采自湖南省长沙市望城区铜官镇产地范围内。

2. 主要原料质量要求：坯用原料包括料土、蠕虫状红土、枯土三种。

3. 坯用原料物理性能：

(1) 料土：该料土一般开采于地表面 30 米以下，软质泥，质地细腻并成块状，表面呈灰白色、浅青色，肉眼可见云母片，原矿一般含水率 20% 至 23% 范围，粘性好。手搓后有较强的滑感。

(2) 蠕虫状红土：该原料一般开采于地表面 10 米深左右，表面呈棕红色，疏散状，原矿一般含水率 12% 至 15% 范围，手搓后可成泥团。

(3) 枯土：该原料一般开采于地表面 20 米以下，表面呈灰色或桃红色，原矿较疏散，原矿一般含水率 15% 至 18% 范围，粘性好，手搓后有滑感。

(4) 坯体化学成分：

表 2 坯料化学组成范围

SiO ₂ (%)	Al ₂ O ₃ (%)	Fe ₂ O ₃ +TiO ₂ (%)	CaO+MgO(%)	K ₂ O+Na ₂ O	I.L(%)
6870	18~20	0.4~0.6	≥2	≥3.5	5~8

(5) 素料化学成分：

表 3 素料化学组成范围

SiO ₂ (%)	Al ₂ O ₃ (%)	Fe ₂ O ₃ +TiO ₂ (%)	CaO(%)	MgO(%)	K ₂ O+Na ₂ O(%)	I.L(%)
68~72	9~12	≤0.3	2~5	0.2~1	5~7	2~4

二、工艺流程及制作要点

1. 工艺流程：

坯料配置-球磨-过筛、除铁-滤泥-练泥-成型-干燥-休坯-施釉-烧成-彩烤-拣选-成品

釉料配置-球磨-除铁-施釉

泥浆调制-注浆成型-干燥

2. 制作要点：

(1) 制浆：要求泥浆细度为 200 目筛下；

(2) 制坯：日用陶瓷采用滚压成型、注浆成型，艺术陶瓷采用手拉坯；

(3) 彩绘：采用釉下彩或复色彩工艺；

(4) 施釉：以手工浇、灌、荡、喷为主，烧后出现花釉效果；

(5) 烧成：工艺陶瓷烧成温度在 1230℃ 至 1250℃ 之间，日用陶瓷烧成温度在 1250℃ 至 1270℃ 之间，保持氧化焰气氛烧成。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 日用陶瓷：胎质成米黄色，质硬、致密，能抵御外力冲击不易破碎，因使用钙质釉而釉面光亮，同时，在同一产品上可同时采用釉下彩和复色彩装饰，色彩丰富，另外，其产品外形有规则型，也有异形型。

(2) 工艺陶瓷：胎质一般呈黄浅红色或浅青色，较致密，其装饰因在同一件产品上同时采用 2 至 3 种色釉覆盖胎体，釉面光亮并呈自然流感状（俗称花釉）。

2. 理化指标：

(1) 艺术类产品吸水率控制在 10% 以内。

(2) 日用类产品主要技术要求如下：

① 釉面维氏显微硬度：产品釉面维氏显微硬度应不低于 6.0GPa。

- ②抗冲击强度：产品中心抗冲击强度应不低于 1.5J/cm^2 。
 - ③微波炉适应性：产品标明微波炉适用性时，按照国家标准规定的试验方法，一次循环不裂和无电弧发生。
 - ④吸水率：吸水率应不大于 1.0%。
 - ⑤抗热震性：餐具以中型盘、碗类为代表件，茶、咖啡具以杯、盅类为代表件， 180°C 投入 20°C 水中热交换一次不裂。大、特型以及非成套或异性产品 160°C 投入 20°C 水中热交换一次不裂。
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

玲珑茶质量技术要求

- 一、品种**
当地群体品种以及适制玲珑茶的良种。
- 二、立地条件**
产地范围内海拔 500m 至 1500m，土壤类型为红壤、黄壤、紫砂土，土层厚度 $\geq 50\text{ cm}$ ，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。
- 三、栽培管理**
 1. 育苗：采用扦插方法育苗。
 2. 栽植：栽植时间在春季 2 月至 3 月及秋季 10 至 11 月，每公顷栽植株数 ≤ 5.5 万株。
 3. 肥培管理：每公顷每年施有机肥 15 吨以上。
 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、采摘**
 1. 采摘时间：春茶 3 月下旬至 4 月中旬，秋茶 10 月中旬至 11 月上旬。
 2. 采摘方式：人工采摘。
 3. 采摘标准：特级原料只采芽头，一级原料为一芽一叶初展，二级原料为一芽一至二叶初展。
- 五、加工工艺**
 1. 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→清风→初揉→炒二青→复揉→初干→整形→提毫→摊凉→足干。
 2. 工艺要求：
 - (1) 鲜叶摊放：将鲜叶在阴凉处摊放，摊放厚度不超过 3cm，摊放 2 至 6 小时，至清香呈现。
 - (2) 杀青：温度 120°C 至 130°C ，至叶色变暗绿，香气显露，茶梗不易折断。

- (3) 清风：杀青后，立即快速冷却。
- (4) 揉捻：成团揉动，揉捻至细胞破碎率至 30% 至 40%。
- (5) 整形提毫：采用搓条、打圈搓的方法，形成卷曲带钩的形状。待茶达八成干，有刺手感时转为提毫，方法是双手握茶，缓缓搓动，以供茶条相互间摩擦，白毫逐渐显露。
- (6) 足干：温度控制 50°C 至 60°C，3 至 4 小时，烘干至水分≤7%。

五、质量特色

1. 感官特色：外形紧曲，状若环钩，翠绿显毫，滋味醇爽回甘，嫩香持久，汤色清绿明亮。
2. 理化指标：水浸出物含量为≥39.0%。
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

萝岗甜橙质量技术要求

一、品种

暗柳橙。

二、立地条件

土壤类型为红壤，土壤质地为沙壤土。pH 值为 5.5 至 6.5，土层厚度≥50 厘米，有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1. 种苗培育：选择红柠檬、红桔或酸桔为砧木，嫁接繁殖苗木。
2. 栽植：春季栽植时间为 2 至 4 月，秋季为 9 至 10 月；每公顷栽植株数≤1150 株。
3. 肥水管理：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥≥9 吨，采摘前 10 天内禁止灌水。
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、果实采收

采收期为 11 月下旬至 12 月中旬，在非雨天露水干后采果。

五、质量特色

1. 感官特色：果实椭圆形或近圆球形，果皮橙红至橙黄色、较薄、有光泽；果顶具有圆形印圈；果肉爽脆、较化渣，风味清甜，有桂花香味。
2. 理化指标：

项 目	指 标
果实横径（毫米）	55~72
可溶性固形物（%）	≥12.0
总酸含量（%）	≤0.70
可食率（%）	≥62

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

盘县火腿质量技术要求

一、猪种

选用坪地猪及含有坪地猪血统的杂交商品猪。

二、原辅料要求

1. 鲜腿要求：保护区内养殖的规定猪种的公猪后腿，重量为 6kg 至 12kg；养殖方式为放养与舍饲结合，养殖时间为 12 至 18 个月。

2. 食盐：符合国家一级食用盐规定。

三、生产工艺流程

选料→修割整形→腌制→堆码翻压→洗晒整形→上挂风干→发酵→精整→成品。

四、加工要点

1. 修割整形：6 至 9kg 修成柳叶形，9 至 12kg 修成琵琶形。

2. 腌制：从每年霜降到次年立春期间进行火腿腌制，腌制时间不少于 1 个月。用盐量为鲜腿重量的 6.5 至 7.5%，上盐 3 至 4 次，间隔 2 至 3 天。

3. 堆码翻压：室内自然堆码，大支堆 6 层，小支堆 8 至 12 层，每层 10 支。4 至 5 天翻压 1 次，共 3 次。

4. 洗晒整形：常温下入水浸泡，时间 1 至 2 小时。常温晾晒至皮层微干，肉面尚软。整形，小腿校直，皮面压平，挤压肌肉至腿心丰满。

5. 上挂发酵：在产地范围室内自然发酵。在室内用结实干净草绳，结成猪蹄扣捆住庶骨部位，分类上挂，腿间距≥30cm，发酵时间≥7 个月。

五、质量特色

1. 感官特色：

项目	要求
整腿外形	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉丰满，跨边、肥膘适中，腿脚粗细平整，无损伤。
分割腿外形	呈条形、方形或梯形，肉质丰满，无损伤。
色 泽	皮面腊黄或淡黄，肉面棕黄色，肌肉暗红色，脂肪切面白色或淡黄色，骨髓桃红色或蜡黄色。
组织状态	质地柔软，肉面无裂缝，皮肉不离，脂肪细嫩。
滋味	鲜咸适口，香而回甜。

2. 理化指标：

项目	要求
水份（以瘦肉计）%	≤ 50

食盐（以瘦肉中的氯化钠计）≤		10.5
瘦肉比率/%	≥	55

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。