

## 2010 年第 145 号

### 关于批准对顺平桃、龙潭绿豆粉丝、犍为茉莉花茶、 会理黑山羊、资中血橙实施地理标志 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顺平桃、龙潭绿豆粉丝、犍为茉莉花茶、会理黑山羊、资中血橙地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对顺平桃、龙潭绿豆粉丝、犍为茉莉花茶、会理黑山羊、资中血橙实施地理标志产品保护。

#### 一、顺平桃

##### (一) 产地范围。

顺平桃地理标志产品保护产地范围为河北省顺平县腰山镇、蒲上镇、台鱼乡、安阳乡、白云乡、河口乡、大悲乡、神南乡 8 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

顺平桃地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省顺平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，由国家质检总局公告批准。顺平桃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、龙潭绿豆粉丝

##### (一) 产地范围。

龙潭绿豆粉丝地理标志产品保护产地范围为辽宁省北票市现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

龙潭绿豆粉丝地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向辽宁省北票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，经辽宁省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。龙潭绿豆粉丝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、犍为茉莉花茶

#### （一）产地范围。

犍为茉莉花茶地理标志产品保护产地范围为四川省犍为县现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

犍为茉莉花茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省犍为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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。犍为茉莉花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3）。

### 四、会理黑山羊

#### （一）产地范围。

会理黑山羊地理标志产品保护产地范围为四川省会理县现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

会理黑山羊地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省会理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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。会理黑山羊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、资中血橙

#### （一）产地范围。

资中血橙地理标志产品保护产地范围为四川省内江市资中县现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

资中血橙地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省内江市资中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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。资中血橙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顺平桃、龙潭绿豆粉丝、犍为茉莉花茶、会理黑山羊、资中血橙实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 顺平桃质量技术要求
2. 龙潭绿豆粉丝质量技术要求
3. 犍为茉莉花茶质量技术要求
4. 会理黑山羊质量技术要求
5. 资中血橙质量技术要求

二〇一〇年十二月十五日

附件 1：

#### 顺平桃质量技术要求

（一）品种。

雨花露、大京红、大久保、绿化九、寒露蜜。

（二）立地条件。

海拔 50m 至 400m，土层厚 80cm 以上，土壤类型褐土质地壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.8，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，地下水位 1.0m 以下。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：以毛桃为砧木嫁接繁育苗木。
2. 栽植时间：3 月下旬至 4 月上旬，每公顷栽植 $\leq 675$  株。
3. 施肥：以腐熟的有机肥为主，盛果期桃树每公顷施农家肥 $\geq 45000\text{kg}$
4. 灌水：采收前 15 天禁止灌水。
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) 采收。

1. 雨花露：采收时间为 6 月下旬至 7 月上旬，按成熟度分批采收。
2. 大京红：采收时间为 7 月上旬至 7 月下旬，按成熟度分批采收。
3. 大久保：采收时间为 7 月中旬至 8 月上旬，按成熟度分批采收。
4. 绿化九：采收时间为 8 月中旬至 9 月上旬，按成熟度分批采收。
5. 寒露蜜：采收时间为 9 月上旬至 9 月下旬，按成熟度分批采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色。

项目 品种	雨花露	大京红	大久保	绿化九	寒露蜜
色泽	粉红	鲜红	粉红	鲜红	淡红
口感	脆甜	脆甜	脆甜	绵甜	绵甜
味道	甜香	甜香	甜香	香甜	甜香
果面	洁亮	洁亮	洁亮	洁亮	洁亮

2. 理化指标：

项目	指标				
	雨花露	大京红	大久保	绿化九	寒露蜜
可溶性固形物%	≥11	≥12	≥12	≥13	≥14
单果重 g	≥150	≥200	≥225	≥250	≥300
单果着色面积%	≥40	≥80	≥60	≥80	≥50

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:

### 龙潭绿豆粉丝质量技术要求

#### （一）原料。

1. 绿豆：选用北票市现辖行政区域生产的优质绿豆。
2. 水源：水质采用符合国家标准规定的保护范围内的山泉水。

#### （二）生产加工工艺。

龙潭绿豆粉丝采用传统的酸浆发酵法独特工艺，以绿豆为原料，提取高纯度的淀粉，经过打糊（打欠）、合面、漏粉、清洗、冷冻、砸条除冰、晾晒、烘干、计量包装精制而成，生产过程不使用任何添加剂和加工助剂。

#### （三）加工要点。

1. 浸泡：将经过过筛、水洗、除去泥砂杂质尘土的绿豆浸入 35℃至 40℃温泉水中进行浸泡，浸泡时间 24 小时，再将浸泡好的绿豆清洗、除杂。
2. 粉碎：将浸泡好的绿豆经石磨（水料比 1:1）粉碎后加入 1/4 至 1/5 酸浆水搅拌均匀，沉淀 40 至 50 分钟，去除上面的浆液和浮渣。
3. 发酵：提取淀粉液过 100 目筛，发酵 7 个小时后，第二次清除上面的浮液，提取淀粉过 200 目筛，搅拌均匀，沉淀 24 小时，进行发酵。
4. 脱水：第三次清除上面的杂质浮液，沉淀后的淀粉再吊包去水 12 个小时，将淀粉坨烘干，含水分在 20%以下，将粉坨 70 小时后粉碎。
5. 合面：取一定量的淀粉，用 90℃至 100℃的热水将取出的淀粉打成糊状，再用剩余的干淀粉揉和均匀，将面和好。

6. 漏粉：将和好的面倒入漏粉器中，经手工操作将形粉漏入沸水中，水温在 95℃至 100℃（刚开锅，不能起大翻花），用火来控制水温。

7. 冷却：将熟条拨入冷水中搓洗，分段上杆放入冷冻窖，自然冷冻 70 至 75 小时，温度-5℃以下。

8. 干燥：待粉条冻实取出砸去表面冰后，转入烘干室烘干，烘干温度 50℃至 70℃，水分达到 14%以下时入包装车间。

（四）质量特色。

1. 感官特色：

项目	要求
色泽	洁白、有光亮、呈半透明状
形态	丝条粗细均匀、无并丝
手感	柔韧、有弹性
口感	复水后柔软、滑爽、有韧性

2. 理化指标：

项目	要求
淀粉/% ≥	70
水分/% ≤	14
粉丝（直径）/mm ≤	1.0
宽粉/mm	宽 4.0-7.0
	厚 1.0-2.0
长度/mm	150-200
断条率/% ≤	5.0

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 3：

犍为茉莉花茶质量技术要求

（一）茉莉花栽培技术。

1. 品种：双瓣茉花清溪种。

2. 立地条件：岷江、马边河冲积（洪积）形成的平坝和台地。土层厚度≥40cm，pH 值 6.0 至 7.5，有机质含量≥1.5%。

3. 种苗繁育：采用扦插育苗。春插在3月中、下旬至4月上、中旬，秋插在9月中下旬至10月初，每公顷扦插育苗150万株至200万株。

4. 移栽定植：春季移栽定植在3月上中旬至4月上旬，秋季移栽在9月中下旬至10月中旬。每公顷种植6万株至12万株。

5. 肥培管理：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ ，每次花讯结束追施叶面肥1次，每公顷用量以纯氮计60kg至100kg。

6. 鲜花采摘：采7月至9月的花，每天上午10时后采摘，采摘含苞待放、外观饱满、无病虫害、朵大洁白的花朵。要求具有花萼、花柄，不夹带茎梗，不采“白花”、“青蕾”及“雨水花”。

7. 鲜花处理：茉莉鲜花采后3小时内送达工厂应及时摊晾散热，摊放厚度 $\leq 10\text{cm}$ ，堆温 $\leq 40^{\circ}\text{C}$ ，促鲜花开放。

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) 白兰花栽培及质量要求。

1. 品种：白兰花。

2. 立地条件：土壤类型为壤土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，pH值5.5至7.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

3. 育苗：采用紫玉兰为砧木，选用健壮、无病虫害白兰枝条嫁接繁殖。也可采用压条繁殖。

4. 栽植：在3月上旬或9月下旬至10月上旬移栽，每公顷定植密度 $\leq 400$ 株。

5. 管理：施足基肥，每公顷施腐熟有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ ，氮肥 $\leq 750\text{kg}$ 。

6. 采摘：每年6月至9月，每日午后采摘。

7. 质量要求：要求外观饱满，淡黄白色、含苞待放或半开放，不采青蕾、虫花、病花。

8. 鲜花处理：采摘后应在3小时内送达工厂，并应及时摊晾散热，摊放厚度 $\leq 10\text{cm}$ ，摊晾至鲜花失重 $\geq 8\%$ 时，应及时进入打底工序。

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) 茶树栽培技术。

1. 品种：名山131、名山311、福选9号及四川中、小叶群体种等适制犍为茉莉花茶茶坯的树种。

2. 立地条件：壤土，pH值4.5至6.5，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。海拔高度500m至1000m。

3. 育苗：采用无性系扦插繁育。每年3月或9月中下旬至10月上旬扦插繁育，每公顷育苗密度210万株至270万株。

4. 移植：每年3月或9月中下旬至10月上旬进行移栽。栽植密度为每公顷4.5万株至9万株。

5. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ ，施肥深度 $\geq 20\text{cm}$ 。

6. 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。

7. 采摘：根据茶树生长特性和犍为茉莉花茶对加工原料的要求，每年3月初至5月底采摘。采摘芽头、一芽一叶、一芽二叶。

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。

(四) 绿茶茶坯加工工艺。

工艺流程：鲜叶→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→干燥。

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程：茶坯处理→鲜花维护→窨花→通花→收堆续窨→起花→复火→转窨→择花、炒花→匀堆装箱。

2. 工艺要求：

(1) 茶坯处理：窨花前的茶坯经复火处理使含水率达到 $\leq 4.5\%$ 。待茶坯自然冷却至不高于室温 $3^{\circ}\text{C}$ 时即可进行窨花，配以 $\leq 1\%$ 的白玉兰鲜花打底。

(2) 鲜花维护：茉莉鲜花进厂后应及时薄摊散热，摊放厚度 $\leq 10\text{cm}$ ，待花温上升至 $38^{\circ}\text{C}$ 散热，经3至5次摊晾、收堆，待 $\geq 90\%$ 花蕾开放至虎爪状即可窨制。

(3) 窨花：将待窨的茶坯平铺，厚度 $\leq 25\text{cm}$ ，按照花茶比例，将维护好的鲜花均匀地撒放于茶坯上，将鲜花和茶坯均匀混合，高度 $\leq 35\text{cm}$ 。

(4) 通花：当堆温达到 $48^{\circ}\text{C}$ 时应及时通花散热，使茶堆温度快速降到 $35^{\circ}\text{C}$ 时再收堆续窨。

(5) 收堆续窨：收堆后续的堆温控制在 $48^{\circ}\text{C}$ 以下。

(6) 起花：续窨完成后，将茶、花分离，筛出的湿茶坯及时摊晾。

(7) 复火：复火要严格控制含水量。转窨窨次花茶含水率 $\leq 6.5\%$ 。窨次花茶转入“择花炒花”工序时，含水率 $\leq 7\%$ 。

(8) 转窨：各等级茶叶按品质要求进行第二次及更多次的窨制。

(9) 择花、炒花：为形成犍为茉莉花茶品质特色的关键工序，经养护的鲜花，当50%呈虎爪状，按工艺要求，用人工择去花蒂，将花瓣分散，在厚度 $\leq 8\text{cm}$ ，自然养护2小时待用。也可去除花蒂花冠不分散花瓣。将择花的花和茶，放入炒锅内炒花，锅中茶温 $80^{\circ}\text{C}$ 至 $100^{\circ}\text{C}$ ，含水率 $\leq 7.5\%$ 出锅摊晾。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

级别	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
银芽	芽形完整 紧实	匀整	匀净	嫩黄绿	熟香鲜灵 韵味幽长	鲜浓醇厚	清澈黄 亮	芽形饱满



银毫	紧细披毫 显峰苗	匀整	净	黄绿润	熟香味 浓， 韵味显露	鲜醇	淡黄明 亮	嫩匀
特级	紧细有峰 苗	较匀	较净	黄绿尚 润	浓尚鲜， 有熟香韵 味	尚鲜醇	淡黄尚 亮	绿黄明亮

2. 理化指标：

项 目	指 标		
	银芽	银毫	特级
含花量% ≤	1.0	1.0	1.0
茶多酚% ≥	20	20	22
水浸出物% ≥	37	37	36

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：

会理黑山羊质量技术要求

（一）种名。

建昌黑山羊。

（二）养殖场地的要求。

选择保护区范围内海拔 1000 至 2800 米，气温 10℃至 35℃之间。

（三）饲草饲料。

以天然牧草为主，辅以人工种植的优质牧草和农作物秸秆。

（四）饲养管理。

1. 高床养殖：所有羊只实施高床养殖,高床上设置翻转式食槽和饮水槽。

2. 分群饲养：按种公羊、产仔母羊、后备羊、育肥羊实行分群分栏饲养，分类管理。

3. 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）出栏。

商品羊 12 至 18 月龄，体重达 30 千克以上经检疫合格方可出栏销售。

（六）质量特色。

1. 感官特色：商品羊毛色纯黑，体型健壮、体质结实、结构匀称。羊肉肉质细嫩、膻味轻，肌肉呈红色，有光泽，脂肪白色或淡黄色，肌纤维致密。煮沸后肉汤汤清透明，脂肪团聚于表面。

2. 理化指标：

项 目	指 标
-----	-----

pH 值	7.2-7.6
粗蛋白（%）	≥18
粗脂肪（%）	≤2.5
蛋白质中氨基酸总量（%）	≥16

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:

### 资中血橙质量技术要求

（一）品种。

塔罗科（Tarocco）。

（二）立地条件。

土壤类型属紫色土类，土壤质地为壤土或沙质壤土，土层深度 60cm 以上，土壤 pH 值 5.5 至 7，有机质含量≥1.2%。地下水位低于 100cm。

（三）栽培管理。

1. 苗木：采用香橙为砧木，在优良母本树上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植：

（1）时间：春季在 2 月中下旬至秋季 10 月中旬，容器育苗和带土移栽不受季节限制。

（2）密度：每公顷栽植株数≤1600 株。

3. 花果管理：留果量≤45 吨/公顷。

4. 修剪：实行冬季修剪与夏、秋季修剪相结合，保证树冠通风透光。

5. 施肥：每年每公顷施入腐熟有机肥≥25 吨，每年每公顷施化肥纯氮量≤300kg。

6. 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）采收时期。

12 月下旬至次年 3 月。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果皮鲜亮，呈浅紫红色，皮脆、薄、光滑；果肉脆嫩、化渣，有紫红色血丝，有玫瑰香味。

2. 理化指标：

项 目	指 标
可溶性固形物	≥12.5
可食率， %	≥80.0
果实横径，（mm）	60-75

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。