

## 2010 年第 29 号

### 关于批准对陈化店矿泉水、黄梅青虾、麻城茶油、

### 安化黑茶、八渡笋实施地理标志

### 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陈化店矿泉水、黄梅青虾、麻城茶油、安化黑茶、八渡笋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对陈化店矿泉水、黄梅青虾、麻城茶油、安化黑茶、八渡笋实施地理标志产品保护。

#### 一、陈化店矿泉水

##### (一) 保护范围。

陈化店矿泉水地理标志产品保护范围为河南省鄢陵县陈化店镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

陈化店矿泉水地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省鄢陵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，经河南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。陈化店矿泉水的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

##### (三) 质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、黄梅青虾

##### (一) 保护范围。

黄梅青虾地理标志产品保护范围为湖北省黄梅县境内源感湖及源感湖周边的下新镇、独山镇、黄梅镇、刘佐乡、小池镇、孔垅镇、分路镇、濯港镇等 8 个乡镇现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

黄梅青虾地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省黄梅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。黄梅青虾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 2）。

#### 三、麻城茶油

##### (一) 保护范围。

麻城茶油地理标志产品保护范围为湖北省麻城市现辖行政区域。

##### (二) 专用标志使用。

麻城茶油地理标志产品保护范围内的生产者，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，由国家质检总局公告批准。麻城茶油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 3）。

#### 四、安化黑茶

##### (一) 保护范围。

安化黑茶地理标志产品保护范围为湖南省益阳市安化县清塘铺镇、梅城镇、乐安镇、仙溪镇、长塘镇、大福镇、羊角塘镇、冷市镇、龙塘乡、小淹镇、滔溪镇、江南镇、田庄乡、东坪镇、柘溪镇、马路镇、奎溪镇、烟溪镇、平口镇、渠江镇、南金乡、古楼乡，桃江县的桃花镇、石牛江镇、浮邱山乡、鸬鹚渡镇、大栗港镇、马迹塘镇，赫山区的新市渡镇、泥江口镇、沧水铺镇，资阳区的新桥河镇共 32 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

安化黑茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省益阳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，经湖南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。安化黑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 4）。

## **五、八渡笋**

(一) 保护范围。

八渡笋地理标志产品保护范围为广西壮族自治区田林县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

八渡笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区田林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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。八渡笋的法定检测机构由广西壮族自治区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陈化店矿泉水、麻城茶油、黄梅青虾、安化黑茶、八渡笋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 陈化店矿泉水质量技术要求

2. 黄梅青虾质量技术要求

3. 麻城茶油质量技术要求

4. 安化黑茶质量技术要求

5. 八渡笋质量技术要求

二〇一〇年四月六日

附件 1：

陈化店矿泉水质量技术要求

(一) 开采条件。

开采于保护地域范围内，地下 100 至 300 米的第四系中、下更新统下部冲积、湖积含水层，水化学成分类型为  $\text{Na}\cdot\text{Mg} \sim \text{HCO}_3\text{-SO}_4\text{-Cl}$  型水，开采限量 2000 立方米/日。

(二) 水源地保护。

1. 严格保护区:在矿泉水水源井外围半径 15 米范围内设立防护网，严禁无关人员进入。

2. 限制区:在矿泉水水源井取水点周边 30 米范围内设立防护栏，禁止进行有可能引起含水层受污染和破坏的各项活动。

3. 监察区:在矿泉水水源井外围影响半径 2 倍， $2R=1000m$  范围内，不得勘查新的水源井，避免井群干扰，影响水源井开采量，保护水源井水质，不受污染。

4. 水源补给区：在矿泉水主要补给区双泊河上游基岩山区及水系流域加强生态保护，严禁建设污染企业。

(三) 开采和加工。

1. 应在保证天然矿泉水卫生安全和符合国家有关标准规定的条件下进行开采、加工与灌装。

2. 在不改变矿泉水基本特征和主要成分的条件下，允许过滤、杀菌处理。

3. 不得用容器将矿泉水原水运至异地灌装。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色度/度 $\leq 10$  并不得呈现其他异色，浑浊度/NTU $\leq 2$ ，常温条件下水中不得有矿物质沉淀。

2. 理化指标：

项 目	指 标
锶（以 sr 计） ， mg/L $\geq$	0.60
偏硅酸 $H_2SiO_3$ ， mg/L $\geq$	26.0
溶解性总固体， mg/L $\geq$	600
砷， mg/L $\leq$	0.005
铜， mg/L $\leq$	0.05
氟化物（以 F 计）， mg/L $\leq$	0.5
亚硝酸盐（以 $NO_2$ 计）， mg/L $\leq$	0.01

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：

黄梅青虾质量技术要求

(一) 种苗。

增殖放流苗种来自国家级原种场所生产的青虾苗种。

(二) 环境条件。

源感湖水域内，水体透明度在 30 cm 至 60cm，pH 值 6.5 至 8.5，溶氧量在 5mg/L 以上，水草面积占总水面的 20%至 60%。

(三) 捕捞。

捕捞保护区范围内野生及人工增殖放流的青虾。

1. 捕捞时间：在禁渔期以外的时间均可捕捞。
2. 捕捞规格：体长不得小于 4.5 cm。
3. 捕捞方法：用虾笼或抄网捕捞，捕大留小。
4. 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。

#### （四）质量特色。

1. 感官特色：体长 $\geq 4.5\text{cm}$ 。青虾活体呈淡青色，光泽鲜亮，抱卵虾两侧刚毛间间距稍宽、怀卵量大，雄虾体形粗壮，螯足粗长、行动有力。活虾煮熟后色泽彤红鲜亮，口感“鲜、嫩”。

2. 理化指标：水分 $\leq 80\%$ ，粗蛋白含量 $\geq 12\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 0.6\%$ ，锌含量 105 至 120mg/kg，铁含量 190 至 220 mg/kg，钙含量 210 至 240mg/kg。

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：

#### 麻城茶油质量技术要求

##### （一）品种。

鄂林油茶 36 号、鄂林油茶 54 号、鄂林油茶 465 号。

##### （二）立地条件。

选择保护区范围内海拔 200 至 600 米，坡度 25 度以下，坡向以阳坡和半阳坡为宜，坡位宜中下坡。土壤为黄棕壤，微酸性，pH 值 5.5 至 6.5。土层厚度应在 50 厘米以上。

##### （三）栽培管理。

1. 垦复：油茶进入盛果期后，每年浅锄一次，进行除草松土，隔年结合追肥深挖一次。
2. 修剪：合理修剪，改善通风透光条件。
3. 高接换种：对于成林后部分劣株，经 2 年观察标定，用优树穗条，采用皮下枝接、嵌合枝接等方法加以改造。
4. 冬季刷白，防治病虫害。
5. 采收：茶果色泽鲜艳，发红或发黄，呈现油光，果皮茸毛脱尽，果基毛硬而粗，果壳微裂，籽壳变黑发亮，籽仁现油为成熟标准，霜降前 3 至 4 天开始采摘，霜降后 7 至 8 天采摘结束，严禁提前采摘。

6. 果实处理：果实采回后，堆放时间不得超过 5 至 6 天，要及时脱粒，除净杂物，晒干进仓待榨。

7. 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) 工艺流程。

1. 粗加工：油茶籽→粉碎→压榨→过滤→毛茶油

2. 精加工：毛茶油→水洗→脱酸→脱色→脱臭→过滤→精炼茶油→检验→灌装→压盖→封口→贴标→装箱→出厂

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：油色清澈黄亮、具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味，澄清、透明。

2. 理化指标：折光指数：1.460 至 1.464，相对密度：0.912 至 0.922，碘值：83 至 89，皂化值 193 至 196，不皂化物≤15，主要脂肪酸组成：饱和酸 7 至 11，油酸 75 至 87，亚油酸 8.8 至 14。

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：

### 安化黑茶质量技术要求

#### (一) 品种。

云台山大叶种、楮叶齐等。

#### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 150 米以上。土壤类型为成土母质以板页岩风化物为主的红黄壤，土壤 pH 值在 4.3 至 6.0 之间。土壤有机质含量大于 2.0%。

#### (三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：采用无性繁殖。

2. 栽植：时间在晚秋或早春进行，密度每公顷 60000 至 75000 株。

3. 施肥：每年每公顷至少施用饼肥 1500 公斤，化肥施用量不超过每年每公顷 180 公斤（以纯氮计）。

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。

鲜叶采摘般从 3 月下旬开始至 9 月底，标准为一芽一叶初展至一芽四、五叶和对夹叶驻稍及同等嫩度其它鲜叶。

#### (五) 加工工艺。

1. 黑毛茶加工：杀青→揉捻→渥堆→烘焙干燥。渥堆时间 18 至 24 小时，七星灶松柴明火干燥。

2. 湘尖加工：筛分→拣剔→高温气蒸→提包装茶→紧压→捆包→刷字→晾置。天尖原料以一级黑毛茶为主，贡尖原料以二级黑毛茶为主，生尖原料以三、四级黑毛茶为主。

3. 黑砖、花砖加工：筛茶→截茶→拼堆→蒸茶→压砖→退砖→干燥，干燥温度≤65℃。

4. 茯砖加工：毛茶筛拼→汽蒸→渥堆→称茶蒸压→发花→干燥。发花须在特制的烘房内进行。25℃ < 发花温度 < 45℃，75% < 发花湿度 < 90%，发花时间 15 至 22 天。

5. 安化千两茶加工：汽蒸→装篓→捆压→晾置。汽蒸温度 110℃左右，时间约 8 分钟。汽蒸变软后的茶叶装入特制蔑篓，篓内垫棕片和蓼叶，经滚、踩、压、绞、锤等技术手段使茶紧结成园柱形，摆放在晾置棚内经日晒夜露自然晾干，时间约 50 天。

#### (六) 质量特色。

##### 1. 感官特色：

(1) 天尖：外形条索紧结扁直，色泽黑润，内质香气纯正带松烟香，汤色橙黄，滋味浓厚，叶底黄褐或带棕褐，尚嫩匀。

(2) 贡尖：条索粗壮，色泽黑褐尚润，内质香气纯正带焦香或松烟香，汤色橙黄稍暗，滋味醇和，叶底黄褐或棕褐稍暗。

(3) 生尖：外形粗壮，呈泥鳅条，色泽黑褐显花杂，内质香气带焦香或松烟香，汤色黄暗，滋味尚浓微涩，叶底黑褐稍暗。

(4) 黑砖、花砖：外形表面平整，图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，内质香气纯正或带松烟香，汤色橙黄或橙红，滋味浓厚微涩，叶底黄褐，老嫩欠匀带梗。

(5) 茯砖：外形平整，棱角分明，厚薄一致，发花茂盛，无杂菌。内质香气纯正有菌香，汤色橙黄或橙红，滋味醇厚或纯和，叶底黄褐显梗。

(6) 安化千两茶：外形为篾篓捆箍包装成的圆柱体状，形态古朴自然，结构紧密坚实，干茶色泽黑褐，内质香气纯正或带有松烟香，汤色橙黄或橙红，滋味醇厚，叶底黑褐尚嫩匀。

##### 2. 理化指标：

(1) 湘尖：天尖，含梗≤5%。

(2) 贡尖，含梗≤8%。

(3) 生尖，含梗≤15%。

(4) 黑砖：含梗 8%至 18%。

(5) 花砖：含梗 8%至 18%。

(6) 茯砖：含梗 15%至 18%。

(7) 安化千两茶：含梗≤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：

#### 八渡笋质量技术要求

##### (一) 原料品种。

麻竹(Dendrocalamus latiflorus Munro CV.Ba-Dus)。

##### (二) 立地条件。

土壤类型为红壤、黄红壤和冲积土，土壤质地为沙壤土、壤土，土层厚度≥50 厘米，海拔 300 米至 900 米，pH 值 5 至 6.5，土壤有机质≥1.9%，排灌条件良好。

##### (三) 栽培管理。

##### 1. 育苗：分为插枝育苗及留蔸育苗两种。

2. 定植时间：2 月至 4 月。
3. 栽植密度：每公顷种植数 $\leq 625$  株。
4. 留母竹：盛产期每丛保留 $\leq 8$  株母竹，母竹竹龄以 1 年至 2 年生为主，三年生以上的母竹应予伐除。
5. 植后管理：加强土壤管理。
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）采笋。

种植后第三年开始,每年 6 至 10 月份为采笋季节，采用专用的切（取）笋刀，当竹笋生长绿褐色，箨叶已反折，高 100 至 160 厘米，已拔节，显出 2 个至 3 个青筒空心节前后取笋。

#### （五）加工工艺。

##### 1. 笋干加工工艺：

（1）工艺流程：原材料处理→煮笋→发酵→发酵→晒笋→分级包装

（2）工艺要求：

①原材料处理：将当天采收带壳的鲜笋集中去壳，不得破坏笋体。一般在上午收割，中午煮笋（采割的笋必须在 4 个小时内装锅煮）为宜。

②煮笋：在煮笋棚内，使用不锈钢锅，放入适量干净卫生的清水。将竹垫放入锅内，将切好的笋，按先装笋筒后装笋尾顺序叠放在竹垫上，装满后用干净的薄膜密封锅口。生火后，保持火猛，等密封口用的薄膜膨胀象气球一样后方可适当减退火势，约 30 分钟左右停火，也可等到煮有香味后再停火。

③发酵：煮熟的笋要马上揭开薄膜，出锅装笋发酵。发酵笋用干净薄膜围绕笋内两层，再将煮好的笋放入笋内，装满后薄膜密封好，20 天后出笋取晒。

④晒笋：晒笋前，破开已发酵好的笋筒，用手碾平，方可放到搭好的晒笋棚架上，边晒边翻，每天至少翻 3 至 4 次。每天收回未晒干的笋，必须平整叠好装在有薄膜密封的笋筐内。第二天晒时，按笋脱水的 50%至 60%的程度为准，把笋片放在木板上，用竹筒慢慢碾压，使之不形成皱纹或者重叠。该操作过程必须坚持到晒干为止。

⑤分级包装：晒干后的笋必须剪去老节，剔除黄黑、霉烂的笋，然后根据笋干个体的大小、长短、老嫩、颜色分成两个等级。用双层塑膜袋装好后机器封口，贮藏在干燥通风的仓库。

##### 2. 清水笋：

（1）工艺流程：选料→剥壳→分级切片→煮笋→冷却漂洗→装袋抽空→杀菌、冷却→贮存

（2）工艺要求：

①选料：选用笋体饱满完整，肉厚、无霉烂、无病虫害、纤维细嫩，无机械损伤的鲜笋作为原料。

②剥壳：剥除笋壳，切去笋根基部粗老部分，保留笋尖和嫩衣。

③分级切片：按笋头直径大小分为 100 毫米以上、80 至 100 毫米、80 毫米以下分切成大、中、小三级。根据包装不同品种的规格要求，切成笋片。

- ④煮笋：将笋片投入沸水中煮，沸腾后煮 10 至 20 分钟，以煮透为度。
- ⑤冷却漂洗：煮后把笋片捞起，投入漂洗池中，用流动水迅速冷却，直至水无浑浊为止。
- ⑥装袋抽空：称足净含量后装入包装袋，灌入经煮沸过滤后含有 0.05%至 0.07%柠檬酸、温度在 85℃ 以上的汤汁。采用真空封口，要求真空度达 0.095MPa。
- ⑦杀菌、冷却：将包装好的笋片放进杀菌锅杀菌，杀菌温度为 116℃，杀菌时间为 30 至 45 分钟。杀菌后及时冷却至 37℃左右。
- ⑧贮存：分级、装箱，保存于干燥、通风的仓库。

## (六) 质量特色。

### 1. 感官特色：

项 目		指 标	
笋干	色泽	一级	二级
		金黄色有光泽，色泽均匀一致，清水浸泡后切面有光泽	暗褐色，色泽均匀一致
	外形和组织状态	形态基本完整；表面干爽,无霉点或霉斑，无虫蚀	
	滋味和气味	滑嫩爽口，纤维少，无苦涩味等异味，有韧性，具有笋干特有的香气	
	杂质	无外来杂质	
清水笋	色泽	一级品	二级品
		笋肉呈乳白色,有光泽、汤汁清晰，允许有少量白色析出物	笋肉呈黄色或淡黄色，稍有光泽,汤汁较清，允许稍有笋衣碎屑和白色析出物
	外形和组织状态	形态近似长方形或梯形,笋鲜嫩，切面较光滑,切削较平整,同一袋内厚薄、大小较一致	形态近似长方形或梯形，笋较鲜嫩，切面基本光滑,切削基本平整,同一袋内厚薄、大小基本一致

### 2. 理化指标:

#### (1) 笋干:

项 目	指 标
水分 (%)	≤15.0
粗纤维 (g/kg)	≤10.0
灰 份 (%)	≤8.0



总 糖（%）	$\geq 2.5$
--------	------------

(2) 清水笋：

项 目	指 标
脂 肪（%）	$\leq 0.4$
总 糖（%）	$\leq 0.3$
灰 份（%）	$\geq 0.1$
粗纤维（g/kg）	$\leq 10.0$
钙(mg/kg)	$\geq 200$
磷(mg/kg)	$\geq 70$
铁(mg/kg)	$\geq 2.0$

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。