

2011 年第 14 号

关于批准对淮土茶油、诸城绿茶、 虎嘍金针菜、简阳羊肉、贺兰山东麓葡萄酒 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》，国家质检总局组织了对淮土茶油、诸城绿茶、虎嘍金针菜、简阳羊肉、贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对淮土茶油、诸城绿茶、虎嘍金针菜、简阳羊肉、贺兰山东麓葡萄酒实施地理标志产品保护。

一、淮土茶油

（一）产地范围。

淮土茶油地理标志产品保护产地范围为福建省宁化县淮土乡、石壁镇、安远乡、水茜乡、济村乡、方田乡、曹坊乡、治平乡 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

淮土茶油地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向福建省宁化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，由国家质检总局公告批准。淮土茶油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、诸城绿茶

（一）产地范围。

诸城绿茶地理标志产品保护产地范围为山东省诸城市桃林乡、皇华镇、林家村镇 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

诸城绿茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向山东省诸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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。诸城绿茶的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 2)。

三、虎嘞金针菜

(一) 产地范围。

虎嘞金针菜地理标志产品保护产地范围为广东省海丰县虎嘞村、下寨村、石山村、松林村、双河村、双圳村、双新村 7 个村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

虎嘞金针菜地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广东省海丰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，由国家质检总局公告批准。虎嘞金针菜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、简阳羊肉

(一) 产地范围。

简阳羊肉地理标志产品保护产地范围为四川省简阳市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

简阳羊肉地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省简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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。简阳羊肉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、贺兰山东麓葡萄酒

(一) 产地范围。

贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护产地范围为宁夏回族自治区平罗县崇岗乡、下庙乡、前进农场；贺兰县金山乡、暖泉农场；银川市西夏区镇北堡镇、新泾镇，南梁农场、贺兰山农牧场、农垦研究所、平吉堡奶牛场；银川市金凤区兴源乡；永宁县望远镇、胜利乡、增岗乡、李俊镇、银川林场、黄羊滩农场、玉泉营农场；青铜峡市干城子乡、立新镇、大坝镇、广武乡、树新林场、连湖农场分场；中宁县渠口农场、白马乡；吴忠市红寺堡区

红寺堡镇、大河乡、南传乡 30 个乡镇、农场、林场、科研所现辖行政区域。2003 年国家质量监督检验检疫总局第 32 号公告废止。

(二) 专用标志使用。

贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向宁夏回族自治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，经宁夏回族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。贺兰山东麓葡萄酒的法定检测机构由宁夏回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准土茶油、诸城绿茶、虎嘍金针菜、简阳羊肉、贺兰山东麓葡萄酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 淮土茶油质量技术要求

2. 诸城绿茶质量技术要求

3. 虎嘍金针菜质量技术要求

4. 简阳羊肉质量技术要求

5. 贺兰山东麓葡萄酒质量技术要求

二〇一一年一月三十日

附件 1：

淮土茶油质量技术要求

(一) 品种。

龙眼茶。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔≤800m，阳坡或半阳坡，坡度≤25°，土壤 pH 值 5 至 6 的酸性红壤或酸性紫色土，土层厚度≥40cm，土壤有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

- 1. 育苗：油茶芽苗砧嫁接育苗。
- 2. 栽植：春季 1 月至 3 月选择阴雨天气或雨后栽植，栽植密度为≤1650 株/公顷。
- 3. 施肥：成林每年冬季采果后施肥 1 次，每公顷施优质有机肥≥7500kg。
- 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) 收获。

9 月下旬至 10 月下旬当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，呈现油光，果壳微裂，籽壳变黑发亮时采收。

(五) 加工工艺。

- 1. 原油加工：采收→堆沤→翻晒→脱壳→碾粉→热炒→蒸制→压榨→过滤→原油。
- 2. 精炼油加工：原油→脱酸→脱水→脱色→脱臭→冬化→过滤→精茶油。

(五) 质量特色。

- 1. 感官特色：
 - (1) 原油：油色澄黄通透，具有油茶籽原油固有的气味和滋味，香味浓郁。
 - (2) 精炼油：油色澄清，透明。具有油茶籽油固有的气味和滋味。

2. 理化指标：

项目		指标
饱和脂肪酸 %		8.0~11.0
不饱和脂肪酸	油酸 %	77.0~82.0
	亚油酸%	7.0~11.0

- 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 2：

诸城绿茶质量技术要求

(一) 品种。

选用大山绿 1 号、大山绿 2 号等以及适制诸城绿茶的品种。

(二) 立地条件。

要求地块背风向阳，棕壤或棕壤性土壤，土壤 pH 值 5.5 至 6.8，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度不低于 60cm，地下水位在 100cm 以下。

(三) 栽培管理。

1. 播种：采用单行或双行种植，每穴播 5 至 6 粒种，出苗后定 3 至 4 株健壮苗。

2. 栽植：茶苗栽植的最佳时间为 3 月中、下旬和 10 月中、下旬，栽植密度每 667m² (亩) 在 6 至 7 万株。

3. 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：春茶采摘期在每年 3 月中旬至 6 月上旬。秋茶采摘期在 9 月上旬至 10 月上旬。

2. 采摘标准：

级别	要求
特级	一芽一叶初展至一芽一叶，一芽一叶初展为主，一芽一叶占 10% 以下。
一级	一芽一叶至一芽二叶初展为主，含一芽二叶占 15% 以下。
二级	一芽二叶至一芽三叶初展为主，含一芽三叶占 20% 以下。

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程：

(1) 卷曲形：摊青→杀青→揉捻→二青→做形烘干→提香→包装→入库。

(2) 扁形：摊青→杀青→理条→做形（压扁）→辉干→包装→入库。

2. 工艺要求：鲜叶必须进行摊晾，摊放厚度不超过 5cm，鲜叶失水率应控制在 15% 至 20% 之间。杀青温度控制在 350℃ 至 410℃ 之间。做形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。辉干温度控制在 120℃ 左右，时间在半小时内完成。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 卷曲形：外形：条索细紧、卷曲、匀整、叶片肥厚；不同级别茶叶色泽从翠绿到墨绿，但不得枯黄、破碎；内质：栗香浓郁而清爽，从鲜嫩到尚纯；汤色从嫩绿明亮到黄尚亮，但不得浑浊；滋味醇；叶底从明亮到尚亮，但不得花杂。

(2) 扁形：外形：外形扁平，叶片肥厚，不同级别茶叶从光滑到尚平；色泽从嫩绿到深绿；匀整洁净。内质：栗香浓郁而清爽，从栗香到清香；汤色从黄绿明亮到黄绿尚亮。

2. 理化指标：

项目	指标
水浸出物 %	≥38
粗纤维 %	≤12

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：

虎嘞金针菜质量技术要求

(一) 品种。

本地原生品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为砂质土，土壤 pH 值 5.0 至 6.0，土壤有机质含量≥1.5%，耕翻深度≥20cm。

(三) 栽培管理。

1. 种苗：繁殖为分株繁殖。

2. 栽植时间：在每年的 9 月至 10 月进行栽植，即当年花蕾采收完毕至秋苗萌芽前。

3. 栽植密度：单行定植，每公顷栽≤45000 株；双行定植，每公顷栽≤60000 株。

4. 施肥：以基肥为主，植前整地时，每 667m²（亩）施有机肥料（优质农家肥或商品有机肥）≥1000kg。追肥每 667m²（亩）施麸饼肥 50kg 至 100kg,以沤制腐熟的水肥淋施为佳，或施三元复合肥 25kg 至 50kg。

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) 收获。

于花蕾发育饱满，有光泽、呈深黄色，顶端紫绿色点褪去，蕾苞未开裂前采摘，在晴天上午 8 时前采摘完毕，阴雨天下午 4 时后采摘。

(五) 加工。

加工程序：花蕾采收（采收后 3 小时内蒸制）→蒸制（时间 5 至 7 分钟，厚度 5cm 至 7cm）→干燥(阳光晒干、热风烘干，烘干温度 70℃至 80℃) →包装。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：花瓣肉质肥厚，色泽浅黄或金黄，条身紧实粗壮，条色均匀，有光泽，无青条干菜。香味浓郁，无酸味。

2. 理化指标：

项目	指标（干品）
水份 %	≤15
粗纤维 %	≤6.5

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 4：

简阳羊肉质量技术要求

（一）品种。

保护区域内的地方品种山羊。

（二）种源要求。

由保护区地方品种种羊场提供的合格种源。

（三）放养环境要求。

在保护区范围内的丘陵地区，选择坡度为 3 度至 25 度的以黄竹草、黑麦草、扁穗牛鞭草为优势种的天然草地或人工草地作为放养草场，草地植被中应有野生黄姜分布。放牧地应有充足的泉水作为羊的饮水水源。

（四）饲养管理。

1. 舍饲饲养：哺乳阶段羔羊随母羊舍饲饲养，每只母羊的占栏面积不小于 3m²。羔羊从 15 日龄开始补饲优质青干草和混合精饲料。

2. 放牧饲养：羔羊 2 至 3 月龄断奶后，采用放牧方式。每只羔羊草场占有量不低于 1333m² (2 亩) 。

3. 羊只管理：每周梳洗羊体一次。

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。

（五）出栏要求。

8 月龄羊（羔羊）体重大于 24kg，2.5 岁羊（成年羊）体重大于 33kg。

（六）屠宰加工。

1. 屠宰环境要求：在符合国家相关要求的屠宰厂屠宰。

2. 胴体要求：8 月龄羔羊胴体重不小于 10kg，成年羊胴体重不小于 15kg。

（七）质量特色。

1. 感官特色：肉质鲜嫩、肥瘦相间、膻味小，熟肉具有清香之味

2. 理化指标:

项目	指标
挥发性盐基氮 mg/100g	≤15
胆固醇 mg/100g	≤58

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:

贺兰山东麓葡萄酒质量技术要求

(一) 品种。

1. 红色品种: 赤霞珠、梅鹿辄、蛇龙珠。
2. 白色品种: 霞多丽、雷司令、贵人香。

(二) 立地条件。

选择石灰质砂性土壤、砾石土壤, 沙壤土、壤土亦可。土壤盐碱总含量 $\leq 0.4\%$, pH 值 ≤ 8.5 。土层厚 $\geq 50\text{cm}$, 地下水位低于 1.5m, 坡降 $\leq 5\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 苗木: 要求无性繁殖苗木无检疫性病虫害。
2. 栽培: 株距 50cm, 行距 300cm, 6600 至 7000 株/公顷。1 年生苗在 4 月下旬至 5 月上旬定植, 营养袋苗在 5 月下旬至 6 月上旬定植, 定植后及时浇水, 并覆盖农用薄膜以保证成活率。
3. 整形修剪: 采取扇形、龙干形整形方式。
4. 施肥: 在建园时每公顷施用有机肥 90 吨, 作物秸秆 15 吨。以后每年秋天施用有机肥 60 吨/公顷。
5. 灌水: 按需灌水, 每年灌 5 至 7 次水。沙质土每次灌水 $40\text{m}^3/667\text{m}^2$ (亩), 壤质土每次灌水 $50\text{m}^3/667\text{m}^2$ (亩), 越冬水灌水 60 至 $80\text{m}^3/667\text{m}^2$ (亩)。在采收前 20 天内禁止灌水。
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) 葡萄产量及成熟度控制。

每公顷葡萄产量 $\leq 15000\text{kg}$ 。当白葡萄果实糖份含量达到 180g/L , 红葡萄果实糖份含量达到 190g/L , 并已表现出该品种特有品质、风味特征时即可采收。

(五) 采收。

在晴天早晨露水干后进行采收; 采收后 24 小时内必须运达葡萄酒厂进行加工处理。

(六) 加工。

1. 生产工艺基本流程:

(1) 干白葡萄酒: 原料→分选→除梗破碎→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→稳定→灌装。

(2) 干红葡萄酒：原料→分选→除梗破碎→酒精发酵→苹果酸-乳酸发酵→澄清→陈酿→稳定→灌装。

2. 工艺要求：

(1) 酒精发酵方式：

①红葡萄酒酒精发酵方式只允许使用传统浸提发酵法，即在葡萄破碎或除梗破碎后，为了更快地达到浸提的目的，可以使用各种机械手段：上下循环，冲洗皮渣的帽盖；使用自动浸提罐，在皮渣上进行再循环的装置。

②白葡萄酒发酵使用低温发酵，即葡萄汁经过澄清处理后，在 14℃至 18℃温度下进行发酵。

(2) 苹果酸-乳酸发酵：红葡萄酒必须完成苹果酸乳酸发酵。

(3) 陈酿条件及时间：可经过罐陈酿、橡木桶陈酿和瓶内陈酿，要求陈酿环境温度低于 18℃；白葡萄酒陈酿期，不低于 6 个月，红葡萄酒陈酿期不低于 18 个月。

(七) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 色泽：白葡萄酒呈近似无色、微黄带绿、浅禾杆黄、禾杆黄、金黄色泽。红葡萄酒呈深紫色、深红、深宝石红。

(2) 香气：香气浓郁、纯正，具有品种典型特点。

(3) 滋味：白葡萄酒口感圆润、协调；红葡萄酒醇厚、有较强的结构感、平衡协调。

2. 理化指标：

项目		要求
挥发酸（以乙酸计）， g/L		≤1.0
干浸出物 g/L	白葡萄酒	≥18.0
	红葡萄酒	≥20.0
酒精度（20℃） %（V/V）	白葡萄酒	≥11.0
	红葡萄酒	≥12.0

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。