

2012 年第 88 号

**关于批准对嵊泗贻贝、靖安白茶、火烧坪
包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉实施
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嵊泗贻贝、靖安白茶、火
烧坪包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准嵊
泗贻贝、靖安白茶、火烧坪包儿菜、新兴排米粉、灵山凉粉为地理标志保护产品，自即日起
实施保护。

一、嵊泗贻贝

(一) 产地范围。

嵊泗贻贝产地范围为浙江省舟山市嵊泗县现辖行政区域内的海域，东经 121°30'至
123°25'，北纬 30°24'至 31°04'。

(二) 专用标志使用。

嵊泗贻贝产地范围内的生产者，可向嵊泗出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品
专用标志”的申请，经浙江出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。嵊泗
贻贝的法定检测机构由浙江出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、靖安白茶

(一) 产地范围。

靖安白茶产地范围为江西省靖安县中源乡、罗湾乡、璪都镇、三爪仑乡、宝峰镇 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖安白茶产地范围内的生产者，可向江西省靖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，经江西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。靖安白茶的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、火烧坪包儿菜

(一) 产地范围。

火烧坪包儿菜产地范围为湖北省长阳土家族自治县火烧坪乡、贺家坪镇、榔坪镇、资丘镇、渔峡口镇、都镇湾镇、鸭子口乡 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

火烧坪包儿菜产地范围内的生产者，可向湖北省长阳土家族自治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。火烧坪包儿菜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、新兴排米粉

(一) 产地范围。

新兴排米粉产地范围为广东省云浮市新兴县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新兴排米粉产地范围内的生产者，可向广东省云浮市新兴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，报国家质检总局核准后予以公告。新兴排米粉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、灵山凉粉

(一) 产地范围。

灵山凉粉产地范围为广西壮族自治区灵山县灵城镇、新圩镇、檀圩镇、那隆镇、三隆镇、陆屋镇、旧州镇、沙坪镇、太平镇、武利镇、伯劳镇、文利镇、佛子镇、平山镇、平南镇、烟墩镇、丰塘镇、石塘镇 18 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

灵山凉粉产地范围内的生产者，可向钦州出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。灵山凉粉的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 嵌泗贻贝质量技术要求

2. 靖安白茶质量技术要求

3. 火烧坪包儿菜质量技术要求

4. 新兴排米粉质量技术要求

5. 灵山凉粉质量技术要求

二〇一二年六月八日

附件 1:

嵊泗贻贝质量技术要求

一、种源

厚壳贻贝 (*Mytilus crassitesta*Lischke) 、紫贻贝 (*Mytilus edulis* Linné)

二、养殖海域环境条件

一类自然海域贝类生产区，海地平坦，地质为泥底，海流流速 $\geq 1.5\text{m/s}$ ，水温 5°C 至 28°C，盐度 22‰至 32‰，pH 值 7.8 至 8.3。水深在低潮线以下 5 米至 10 米。浮游生物量达到 400mg/m^3 。

三、养殖

1. 苗种：采集于产地范围内的自然海区。
2. 养殖方式：筏式养殖，浮筏依水深高、中、矮排列，与主潮流或主风力方向成 5°至 10°角，间距 3.5m 至 4m。
 - (1) 包苗：先铺上网片，从头到尾撒上一行贝苗，放上养殖绳后边缝边搁苗，包苗密度 700 个/m 至 1000 个/m。
 - (2) 海上挂养：吊绳间距 50cm 至 70cm。
 - (3) 放养管理：日常巡海，及时增加浮子，勤查勤换磨损断股吊绳。

3. 收获：

- (1) 收获时间：厚壳贻贝：全年；紫贻贝：5 至 8 月份。
- (2) 收获规格：厚壳贻贝：壳长 $\geq 8\text{cm}$ ；紫贻贝：壳长 $\geq 4\text{cm}$ 。

四、加工

1. 冻贻贝加工流程：贻贝摘取→壳体清洗→蒸煮 → 剥壳、去足丝→肉体清洗→单冻→速冻→包装→冷藏。
2. 干贻贝加工流程：贻贝摘取→壳体清洗→蒸煮 → 剥壳、去足丝→肉体清洗→干燥→包装→冷藏。

五、质量特色

1. 感官特色：

品种	产品形态	外观	口感
厚壳贻贝	活体	肉质部分呈洁白、杏黄或桔红，体形饱满，色泽诱人，个体长度：8 cm～12cm。	肉质紧密厚实，具嚼劲。
	冻品	冰衣良好无干耗，具有冻品特殊色泽，个体长度：5 cm～9cm。	肉质致密，水煮后有弹性，不松散，仍带有贻贝固有的鲜味和口感。
	干品	肉质部分呈桔红或褐红色，体型饱满，个体长度：3 cm～4cm。	肉质极为紧密，极具嚼劲。
紫贻贝	活体	肉质部分以洁白、杏黄居多，体形饱满，色泽明亮，个体长度：4 cm～8cm。	肉质细密，口感滑嫩。
	冻品	冰衣良好无干耗，具有冻品特殊色泽，个体长度：2 cm～4cm。	肉质紧密，水煮后口感滑嫩有弹性。
	干品	肉质部分呈桔红或褐红色，体型饱满，个体长度：1.5 cm～3cm。	肉质紧密，有嚼劲。

2. 理化指标:

品种	产品形态	蛋白质	脂肪
厚壳贻贝	活体	≥10%	≤2.5%
	冻品	≥11%	≤5%
	干品	≥45%	≤10%
紫贻贝	活体	≥9%	≤2.5%
	冻品	≥10%	≤5%
	干品	≥40%	≤10%

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:

靖安白茶质量技术要求

一、品种

适宜制作靖安白茶的当地群体种以及其它茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔≥400m 的山地。土壤类型为红壤、黄壤、紫色土以及冲积土，土壤质地为壤土或砂壤土。土层厚度≥1m，地下水位小于 1m，pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量≥2%。

三、栽培管理。

1. 繁殖：采用扦插繁殖技术育苗。

2. 定植：春季定植时间为 2 月中旬至 3 月上旬，秋季定植时间为 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度为≤60000 株/公顷。

3. 茶园施肥：每年施用经无害化处理后的有机肥≥15000kg/公顷，施肥深度≥20cm。

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、鲜叶采摘

每年3月中下旬至4月中旬，按照标准采摘一芽至一芽二叶初展的新鲜芽叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：鲜叶采摘→摊青→杀青→理条→烘干。

2. 工艺要求：

(1) 摊青：室温控制在20℃至25℃，时间4至8小时。当叶片柔软，散发青气，含水率60%至65%时停止摊青。

(2) 杀青：锅温控制在200℃至230℃，杀青时间4分钟至6分钟。当叶子颜色变深，萎蔫，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香散出，失重率约15%至20%时停杀青。

(3) 理条：锅温控制在90℃至110℃，时间7分钟至9分钟。当95%以上茶条圆直，手摸有触手感（约7成干）时，即停止理条。

(4) 烘干：温度85℃至95℃，时间30分钟至60分钟，当手捏茶条成粉末，含水率低于6.5%时，立即摊凉至室温。最后包装存放。

六、质量特色

1. 感官特色：外形条索紧直，形如凤羽，色如玉霜，油润光亮。内质香气馥郁，滋味鲜爽甘醇，汤色鹅黄，清澈明亮。叶底细嫩成朵，叶面玉白，叶脉翠绿。

2. 理化指标：水浸出物含量≥36%，氨基酸含量≥5%。

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：

火烧坪包儿菜质量技术要求

一、品种

当地原生地方品种和京丰一号。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 1200 米至 1800 米，坡度≤25 度的地块，土壤类型为山地黄棕壤，质地为中壤，有机质含量≥1.5%，pH 值 5.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 播种育苗：3 月下旬至 7 月上旬播种，密度为每平方米用种 7.5g；当幼苗长到 3 叶 1 心时间苗定苗，每平方留苗≤600 株。
2. 定植：定植时间为 4 月中旬至 8 月上旬，每公顷定植密度≤49500 株。
3. 施肥：每公顷施优质有机肥≥45000kg。
4. 收获：定植后 80 至 90 天产品成熟时采收，收获时间为 7 月至 11 月。采收标准为手捏有紧实感，叶球成扁平状。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合多家的相关规定，不得污染环境。

四、质量特色

1. 感官特色：叶球扁平状，紧实，味微甜，口感脆嫩。
2. 理化指标：单球重量为 1.5 kg 至 2.0kg，每 100 克鲜菜含水份≥94.8g，可溶性糖≥3.5g，粗纤维≤0.9g。
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：

新兴排米粉质量技术要求

一、原辅材料

1. 大米：产地范围内生产的籼稻米，陈化期为3个月至9个月，直链淀粉含量≥25%。

2. 生产用水：产地范围内的山泉水，水质符合国家饮用水标准。

二、加工工艺流程

原料→清洗→浸泡→磨浆→脱水→蒸粉→挤压成型→冷却→复蒸→洗粉成型→干燥
→成品。

三、加工要点

1. 浸泡：采用常温浸泡。春夏季节浸泡时间2至4小时，秋冬季浸泡时间4至6小时，浸泡到大米手捻碎且无硬心。
2. 脱水：将米浆中的水分脱去，脱水后的米粉含水量在35%至40%。
3. 蒸粉：蒸粉后的粉料呈软性块状，熟度为75%至80%。
4. 挤压成型：采用二次压挤压成型，挤压后粉丝直径为0.5 mm至0.8mm。
5. 复蒸：复蒸温度为100°C至110°C，时间为25 min至35min。
6. 洗粉成型：用常温水翻动搓洗粉丝，使粉丝松散、不粘连。按一定重量要求，将粉丝梳理折叠长方体，摆放在长方形盘中。
7. 干燥：采用自然或用热风进行干燥，干燥温度≤60°C，干燥后粉丝含水量≤14%。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽：粉丝润而透明，表面有光泽，复水后半透明；组织形态：丝条粗细均匀，有弹性；口感：煮后口感软滑、柔韧、爽口、不粘牙。
2. 理化指标：水份含量≤14.0%，酸度≤5^{°T}，断条率≤15%，汤汁沉淀物≤1.0 ml/10g。
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：

灵山凉粉质量技术要求

一、原料

1. 凉粉草：仙草（Mesona chinensisBenth）。必须选用产地范围内生产的，提取浸膏量不少于 23% 的凉粉草。
2. 食用淀粉：必须选用支链淀粉含量 $\geq 80\%$ ，细度 ≥ 100 目的食用木薯淀粉。
3. 水：必须使用保护范围内符合国家生活饮用水标准的地表水,PH 值 6.5 至 7.4，总硬度 ≤ 13 德度，矿化度 ≤ 350 mg/L.

二、生产工艺

1. 粉状灵山凉粉：

(1) 工艺流程：

凉粉草→挑选→清洗→泡制→加水蒸煮→提取过滤→浓缩→加入食用木薯淀粉搅拌均匀→烘干→粉碎→分装。

(2) 技术要求：

- ①投料前处理：将凉粉草除杂、切段、洗净；
- ②水煮提：向切成段的凉粉草中加入适量的碳酸钠，按凉粉草与水的重量比为 1 : 20 加水，浸泡 30 分钟，煮沸提取两次，每次 2 至 2.5 小时，提取液过滤；
- ③合并两次提取液，浓缩至波美度为 8.0 左右的浸膏；
- ④根据测量的凝胶强度加入适量食用淀粉，在 55°C 至 65°C 下缓慢烘烤 48 小时，粉碎过 80 目筛并分装。

2. 凝胶状灵山凉粉：

(1) 工艺流程:

凉粉草→挑选→清洗→泡制→加水蒸煮→提取过滤→浓缩→蔗糖、蜂蜜、食用木薯淀粉、凉粉草提取液、水→搅拌加热至沸腾→灌装→封口→灭菌→冷却。

(2) 技术要求:

- ①投料前处理：将凉粉草除杂、切段、洗净；
- ②水煮提：向切成段的凉粉草中加入适量的碳酸钠，按凉粉草与水的重量比为 1 : 20 加水，浸泡 30 分钟，煮沸提取两次，每次 2 至 2.5 小时，提取液过滤；
- ③合并两次提取液，浓缩至波美度为 2.2 左右的浸膏；
- ④将浸膏、食用淀粉、水按 1 : 1 : 40 至 50 的比例混合，再加入适量蔗糖、蜂蜜，搅拌均匀，在蒸煮锅中煮沸 15 分钟；
- ⑤灌装，封口，在 121℃下杀菌，冷却后包装。

三、质量特色

1. 感官特色:

- (1) 粉状灵山凉粉：为固体粉末，经加热煮沸冲调即成半固体状凉粉膏体，热饮时呈现糊状，冷却至室温凝结成冻。滋味略甘醇，但食用后有回甘滋味流贯于口中，口感舒爽。
- (2) 凝胶状灵山凉粉：色泽呈均匀的棕黄色至黑褐色，晶莹剔透，为有弹性的半固体膏状物，伴有少量糖液，味微芳香而甘醇，品质滑嫩爽口，具有凉粉草特有气味。

2. 理化指标:

- (1) 粉状灵山凉粉：水分≤10%，细度不小于 100 目，pH 值 7.5 至 9.5，凝胶强度 0.08 至 0.12 kg/cm²。
- (2) 凝胶状灵山凉粉：固形物含量≥80%，pH 值 7.5 至 8.8，凝胶强度 0.22 至 0.35 kg/cm²，干燥物含量≥10%。

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。