

**2012 年第 220 号**

质检总局关于批准对黄花山核桃、

泉盛河酒、灌南金针菇、黄川草莓、金坛雀舌茶

**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黄花山核桃、泉盛河酒、灌南金针菇、黄川草莓、金坛雀舌茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准黄花山核桃、泉盛河酒、灌南金针菇、黄川草莓、金坛雀舌茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

**一、黄花山核桃**

**(一) 产地范围。**

黄花山核桃产地范围为天津市蓟县孙各庄满族乡、下营镇 2 个乡镇现辖行政区城。

**(二) 专用标志使用。**

黄花山核桃产地范围内的生产者，可向天津市蓟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，经天津市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。黄花山核桃的法定检测机构由天津市质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

## **二、泉盛河酒**

### **(一) 产地范围。**

泉盛河酒产地范围为辽宁省朝阳市龙城区现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

泉盛河酒产地范围内的生产者，可向辽宁省朝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，经辽宁省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。泉盛河酒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、灌南金针菇**

### **(一) 产地范围。**

灌南金针菇产地范围为江苏省灌南县现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

灌南金针菇产地范围内的生产者，可向江苏省灌南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，经江苏省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。灌南金针菇的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

### **(三) 质量技术要求（见附件 3）。**

## **四、黄川草莓**

### **(一) 产地范围。**

黄川草莓产地范围为江苏省东海县黄川镇、石梁河镇、白塔埠镇、石榴镇、安峰镇、双店镇、桃林镇、横沟乡、驼峰乡 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄川草莓产地范围内的生产者，可向江苏省东海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，经江苏省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。黄川草莓的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、金坛雀舌茶

（一）产地范围。

金坛雀舌茶产地范围为江苏省金坛市薛埠镇、指前镇、朱林镇、直溪镇 4 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金坛雀舌茶产地范围内的生产者，可向江苏省金坛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，经江苏省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。金坛雀舌茶的法定检测机构由江苏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. 黄花山核桃质量技术要求
2. 泉盛河酒质量技术要求
3. 灌南金针菇质量技术要求
4. 黄川草莓质量技术要求
5. 金坛雀舌茶质量技术要求

质检总局

2012年12月26日

附件 1

黄花山核桃质量技术要求

## 一、品种

辽核 1 号、辽核 4 号、中林 1 号及当地传统品种优系。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 200 米以下、相对高度 50 至 100 米，土壤类型为石灰岩类淋溶褐土，土壤 pH 值 6.2 至 8.0，土层厚度 1 米以上，有机质含量 $\geq 1.4\%$ 。

## 三、栽培管理

1. 育苗：以当地核桃实生苗为砧木进行嫁接优良品系繁殖。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：3 月下旬至 4 月上旬。

(2) 栽植密度：每公顷栽植株数 $\leq 750$  株。

(3) 施肥：每年每公顷使用有机肥 50 吨。

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、采收

1. 采收时间：在 9 月上旬至 9 月中旬。

2. 脱青：人工或机器去青皮。

3. 干燥：自然晾晒，含水量 $\leq 6\%$ 。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色:

(1) 果型: 坚果圆形, 壳面光滑, 色浅, 壳较薄。

(2) 果仁: 饱满、黄白色、口感圆润清香、涩味淡。

2. 理化指标: 横径 $\geq$ 34mm, 单果重 $\geq$ 12g, 壳厚 $\leq$ 1.5mm, 出仁率 $\geq$ 50%, 含水量 $\leq$ 6.0%, 脂肪含量 58.5%至 64.5%。

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 2

### 泉盛河酒质量技术要求

#### 一、原辅料要求

1. 酿造用水: 产地范围内地下水, 水质符合国家饮用水相关标准。

2. 高粱: 产地范围内生产的红高粱, 质量符合国家高粱相关标准规定。

3. 小麦: 产地范围内生产的小麦, 质量符合国家小麦相关标准规定。

#### 二、制曲工艺

1. 大曲：以大麦，豌豆为主要原料，粉碎细度通过 20 目筛孔的细粉占 35%，曲料加水搅拌均匀，水份控制在 35% 至 40%，踩曲，入房培养，顶火温度为 47℃，培养 27 天，水份≤15%，糖化力≥500mg/g·h。成品曲入库贮存 3 个月以上方可投入使用。

2. 麸曲：以麸皮和稻壳为主要原料，以黑曲霉为菌种，在 35℃ 至 38℃ 温度之间培养 48 小时而成。成品麸曲须在 5 日内使用完。

### 三、工艺要求

1. 工艺流程图：（略）

2. 关键控制环节：

**(1) 配曲：**选用大曲、麸曲按照一定比例进行配曲。

**(2) 入窖条件：**醅料入窖温度应根据不同季节的气温控制。冬季 15℃ 至 17℃，夏季 13℃ 至 15℃。

**(3) 摘酒：**掐头去尾，分级贮存。

**(4) 勾调：**头锅酒 60%，二锅酒 40%。

**(5) 贮存：**采用洞藏贮存方式，原酒入陶坛贮存一年，导入木酒海一年后再导入白钢罐中再贮存一年。

### 四、质量特色（清香型）

1. 感官特色：

项 目	指 标	
	高 度 酒	低 度 酒
色 泽 及 外 观	无色（或微黄）、清亮透明、无悬浮物，无沉淀杂质	

香 气	具有明显的高粱酒陈 香香气	具有较明显的高粱酒陈 香香气
口 味	酒体协调、陈香明 显、余味悠长	酒体较协调、陈香较为 明显、余味较悠长
风 格	具有本品典型的风格	
注：当温度低于 10℃时，允许有白色絮状沉淀或失光；高于 10℃时，白色絮状沉淀 自然消失。		

## 2. 理化指标：

项 目	指 标	
酒精度, %vol	41 ~ 65	36 ~ 40
总酸(以乙酸计), g/L ≥	0.45	0.30
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	1.40~3.40	1.30~3.00
乙酸乙酯, g/L	0.80~2.60	0.70~2.20
固形物, g/L ≤	0.40	0.50
注：酒精度允许误差±1.0%vol		

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

### 灌南金针菇质量技术要求

#### 一、品种

选用白色金针菇 FD—1 品种。

## 二、原辅料要求

产地范围内的杨树木加工成的木屑（杨木屑），杨木屑要堆积3至6月，玉米芯、豆秸秆、麸皮等要求新鲜，无霉变、结块、异味。

## 三、生产季节

9月和1月制袋。

## 四、拌料与装袋

按照确定的配方比例称取各原料混合、拌匀，含水量调节至60%至63%，pH值7至8。手工或机械装袋，锥形棒打预留孔穴，装料要松紧适中，高度约15cm，每袋装干料重0.4kg左右。

## 五、灭菌与接种

采用常压或高压灭菌。常压灭菌，温度达到100℃，保持16h；高压灭菌，温度达到121℃，保持2.5至3h。采用接种箱按常规无菌操作规程接种或洁净室流水线接种。接种时栽培袋表面必须布满菌种，且要让部分菌种落入孔穴中，每瓶菌种接20至25袋。

## 六、管理

1. 菌丝培养管理：培养室内温度控制在18℃至20℃，空气湿度60%至70%，暗光培养并适当通风。

2. 出菇管理：采用“再生法”出菇管理。菌袋生理成熟后在培养室内降温刺激（温度12℃至14℃），诱导菇蕾形成。袋内形成密集的针尖菇蕾后用小刀割除栽培袋口上的塑料膜，移入出菇房进行出菇管理。针尖菇倒伏后长出再生的整齐新菇蕾，新菇蕾形

成馒头形进行套袋。出菇房温度控制在 6°C至 12°C、湿度 85%至 92%，CO<sub>2</sub>浓度控制在 5000 ppm 至 15000ppm (不同的发育阶段控制不同的浓度)。

## 七、采收

菇柄长 12 至 15cm，菌盖边缘内卷，直径 1 cm 大小即可采收。

## 八、质量特色

1. 感官特色：子实体色泽白亮，菌柄细长，盖小质细，整齐均匀，外形感观好，口感脆嫩爽滑。

### 2. 理化指标：

项 目	指 标
水分(以鲜计)， % ≤	90.0
粗蛋白(以干计)， % ≥	18.0
粗纤维(以干计)， % ≤	12.0
灰分(以干计)， % ≤	8.0

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

黄川草莓质量技术要求

## 一、品种

明宝、红颜、章姬、宁玉。

## 二、立地条件

土壤类型为褐潮土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，土壤有机质含量  $\geq 1.0\%$ 。

## 三、栽培管理

1. 栽培方式：日光温室栽培。

2. 苗木繁育：采用无性繁殖方法育苗，苗重 35g 以上。

3. 定植：定植时间为 9 月上中旬，每年需要倒茬 1 次。

4. 栽培密度：每公顷定植株数  $< 15$  万株。

5. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施用腐熟有机肥  $\geq 30$  吨。

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

采摘时间：每年十二月份到第二年五月。

## 五、质量特色

1. 感官特色：果形饱满、端正，果粒大小均匀，果面新鲜洁净、光泽亮丽，果实肉质细软致密、鲜嫩多汁，香甜可口。果实着色度 $\geq 85\%$ 。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 9.0\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.8\%$ 。
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

### 金坛雀舌茶质量技术要求

#### 一、茶树品种

槠叶、鸠坑、浙农 113 等适宜加工金坛雀舌的树种为毫毛较少、芽头肥壮、叶形中等、氨基酸含量较高的中小叶茶树良种。

#### 二、立地条件

低山丘陵地带，土壤类型为红黄壤，土壤 pH 值 4.5 至 6，土层深度 1 米以上，底土无硬盘；地下水位在 1.5 米以下；土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 茶树栽植：春季 2 月下旬至 3 月中旬；秋季 10 月下旬至 11 月中旬。种植密度每公顷 35000 至 55000 株。

2. 施肥：实施茶园平衡施肥，防止茶园缺肥和过量施肥。肥料采用腐熟的有机肥为主，配合适量的化肥。基肥以有机肥为主，于每年秋季开沟深施，施肥深度 20 厘米以上，每公顷施饼肥或商品有机肥 1500 至 3000kg 或农家有机肥 15000kg 以上。

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、采制工艺

##### 1. 鲜叶采摘：

(1) 采摘时间：3 月下旬至 4 月中旬

(2) 采摘标准：按标准采摘单芽至一芽一叶初展的芽叶。不采紫芽叶、病虫危害叶。

##### 2. 工艺流程：鲜叶摊放 → 杀青 → 摊凉 → 理条、整形 → 干燥

##### 3. 工艺技术要求：

(1) **鲜叶摊放：**鲜叶进厂后，验收分级，并按级别、品种、地块分开摊放。

摊放过程中，鲜叶不得与地面直接接触。摊放场所应阴凉、洁净、干燥、通风。摊放厚度 3cm 至 5cm。摊放时间 4h 至 7h。以叶质柔软，叶色转暗绿，青草气消失、清香显露、略带花香，失重 15% 至 20%。

(2) **杀青：**杀青温度为 120°C 至 160°C，持续 2 至 3 分钟，杀透杀匀，以杀青叶片质柔软，手握成团并能慢慢松开，无红梗红叶，无焦边爆点，青草气消失，清香溢出为杀青适度。

**(3) 摊凉：**杀青叶要及时摊凉散热、散发水汽，并使叶内水分重新均匀分布，摊凉时间掌握 15 分钟至 25 分钟。

**(4) 理条、整形：**理条锅温 90℃至 100℃，理条程度要求茶条挺直，手捏不粘，起锅摊凉；整形锅温 70℃至 80℃，整形程度要求茶条扁直，基本定型，约七、八成干，起锅摊凉。

**(5) 干燥（燶干）：**锅温 65℃至 75℃，炒至茶条轻折即断，手捻成末、含水量在 5.5%至 6%时起锅摊凉。

## 五、质量特色

1. 感官特色：外形扁平挺秀、状如雀舌，茶条匀整、色泽绿润；内质香气清高、栗香明显持久、汤色明亮、滋味鲜爽、叶底嫩匀。
2. 理化指标：水分≤6.5%，水浸出物≥35.0%。
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。