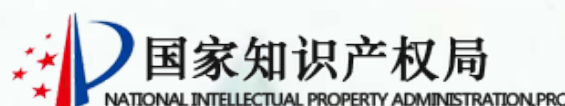




中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



- 首页
- 工作动态
- 公示公告
- 国内产品
- 国际产品
- 专用标志使用企业
- 美丽地标
- 保护制度
- 视频专栏
- 相关下载

首页 > 批准公告

质检总局关于批准对中江白芍、射洪野香猪、漆碑茶、乡城藏鸡、乡城藏鸡蛋实施地理标志产品保护的公告 (2013年第135号)

2013.09.29 来源：质检总局科技司

2013年第135号

质检总局关于批准对中江白芍、射洪野香猪、漆碑茶、乡城藏鸡、乡城藏鸡蛋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》，质检总局组织专家对中江白芍、射洪野香猪、漆碑茶、乡城藏鸡、乡城藏鸡蛋地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准中江白芍、射洪野香猪、漆碑茶、乡城藏鸡、乡城藏鸡蛋为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、中江白芍

(一) 产地范围。

中江白芍产地范围为四川省中江县龙泉山脉地区的集凤镇、富兴镇、古店乡、合兴乡、石泉乡、瓦店乡、南华镇、辑庆镇、兴隆镇、南山镇、清河乡、悦来镇、玉兴镇、永安镇、回龙镇、冯店镇、广福镇、万福镇共18个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

中江白芍产地范围内的生产者，可向四川省中江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，报质检总局核准后予以公告。中江白芍的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求 (见附件1)。

二、射洪野香猪

(一) 产地范围。

射洪野香猪产地范围为四川省射洪县大榆镇、太兴乡、伏河乡、瞿河乡、青堤乡、金鹤乡、万林乡、文升乡、玉太乡、双溪乡、东岳乡、香山镇、洋溪镇、仁和镇、官升镇、金华镇、陈古镇、天仙镇、曹碑镇、明星镇、复兴镇、凤来镇、潼射镇、涪西镇、广兴镇、太和镇、太乙镇、青岗镇、金家镇、沱牌镇共30个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

射洪野香猪产地范围内的生产者，可向四川省射洪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，报质检总局核准后予以公告。射洪野香猪的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求 (见附件2)。

三、漆碑茶

(一) 产地范围。

漆碑茶产地范围为四川省宣汉县土黄镇、樊哙镇、漆碑乡、石铁乡、渡口土家族乡、三墩土家族乡、漆树土家族乡、龙泉土家族乡共8个乡

镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

漆碑茶产地范围内的生产者，可向四川省宣汉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，报质检总局核准后予以公告。漆碑茶的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、乡城藏鸡

(一) 产地范围。

乡城藏鸡产地范围为四川省乡城县沙贡乡、水洼乡、尼斯乡、青德乡、青麦乡、然乌乡、洞松乡、正斗乡、定波乡、香巴拉镇共10个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

乡城藏鸡产地范围内的生产者，可向四川省乡城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，报质检总局核准后予以公告。乡城藏鸡的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、乡城藏鸡蛋

(一) 产地范围。

乡城藏鸡蛋产地范围为四川省乡城县沙贡乡、水洼乡、尼斯乡、青德乡、青麦乡、然乌乡、洞松乡、正斗乡、定波乡、香巴拉镇共10个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

乡城藏鸡蛋产地范围内的生产者，可向四川省乡城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，报质检总局核准后予以公告。乡城藏鸡蛋的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

附件：1．中江白芍质量技术要求

2．射洪野香猪质量技术要求

3．漆碑茶质量技术要求

4．乡城藏鸡质量技术要求

5．乡城藏鸡蛋质量技术要求

质检总局

2013年9月26日

中江白芍质量技术要求

一、原植物

芍药 (*Paeonia Lactiflora* Pall.)。

二、立地条件

产地范围内海拔400m至900m年平均温度16℃左右，年降水量880mm左右，年日照时数1200小时左右，年无霜期≥290天，土壤以沙质中壤土为主，耕作层厚度≥30 cm，有机质含量≥1.4%，pH值7.0至8.0。

三、栽培技术

- 1. 繁殖方法：**秋季采挖芍药根时，选择无病虫、无霉烂、无空心、无干缩的粗壮芍头（即红色芽头）作繁殖材料，按芍头其芽的大小、多少及自然生长形状、分切成块，每块需带有粗壮芽头2至3个，芍芽下留根3cm左右。
- 2. 种植规格：**在垄上按行株距35至40cm×33至37cm，三行错窝栽植，每667 m²(亩)≤5000株。
- 3. 肥水管理：**定植当年施有机肥每667 m²(亩)1000kg以上，每年施清粪水1500kg以上。
- 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、采收与加工

1. 采收：栽种后3至4年即可采收。采收期一般在8 至10月。选晴天进行，先割去茎叶，将芍根全部挖出，挑净抖掉泥土，将芍根从芍头着生处切下，然后将粗根上的侧根剪去，修平凸面，切去头尾，按大、中、小分成三档。在室内堆2至3天，每天翻堆两次，促使芍根水分蒸发，质地变得柔软，便于加工。

2. 加工：

(1) 熟芍：

- ①煮芍：按芍根粗细，分别置沸水中煮，以煮透为度，水量以淹没芍根为宜。
- ②去皮：将煮好的芍根迅速从锅中捞出，立即浸入凉水中，使其内外受热不均，便于脱皮。
- ③用竹刀仔细刮去芍根外层栓皮，并把有虫眼处挖净。禁用铁制刀具刮皮，否则会使芍根变色，随即晾晒。
- ④干燥：煮好的芍根及时运送晒场，薄薄摊开，先暴晒1至2小时，渐渐地把芍根堆厚爆晒，使表皮慢慢收缩，含水量≤13%。

(2) 生芍：生白芍的加工以自然干燥为主。在加工晾晒过程中如遇久雨天气，为防止芍根发霉，每天可用文火将芍根烘烤1至2小时，到出太阳再晒。

五、质量特色

1. 感官特色：

- ①熟芍：干品根粗状结实，呈圆柱形；表面粉白色或类白色；质地坚实，不易折断，断面较平坦，类白色，形成层环明显，射线放射状；气微，味微苦、酸。
- ②生芍：干品根粗状结实，呈圆柱状；外皮棕褐色，有纵皱纹及细根痕；质地坚实，不易折断，断面较平坦，类白色，形成层环明显，射线放射状；气微，味微苦、酸。

2. 理化指标：水份≤13%，总灰份≤4.0%，芍药苷 (C₂₃H₂₈O₁₁) ≥2.5%。

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。

射洪野香猪质量技术要求

一、品种

野香猪。

二、产地条件

产地范围内相对高度为50至200米的丘区坡地，菊苣草、陈艾、紫苏、金银花等野生中草药丰富，山泉水作为主要饮水来源。

三、饲料

补料配方由20%新鲜水果、65%新鲜蔬菜和牧草及15%的麦麸组成。

四、饲养管理

1. **饲养方式**：全年放养，适当补饲。

2. **饲养条件**：

(1) **饲养密度**：饲养密度≤75头/公顷。

(2) **饲养期**：从仔猪出生到商品猪出栏大于450日龄。

(3) **出栏体重**：出栏体重≥70千克。

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、屠宰

1. **猪源标准**：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪只。

2. **静养待宰**：宰前空腹静养24小时，尽量减少应激。

3. **屠宰加工流程**：验收→宰前检查→候宰→淋浴→电麻→吊挂→放血→头部检验→烫毛→脱毛→清洗→燎毛→清洗→体表检验→检疫→宰后胴体检查→修整→分级→胴体二段冷却排酸→冷分割→真空包装→冷却→装箱→暂存→销售。

4. **冷却保鲜**：胴体在0至4℃环境下排酸12至24小时。

六、质量特色

1. **感官特色**：

(1) **活体猪**：个体矮、小、短、圆，两头黑、中间白，嘴长略尖，具有发达的犬齿，四肢结实紧凑，部分个体背腰部稍带黑斑，额头有白线或倒三角型白斑。母猪每胎产仔10至15头，平均初生重0.75 千克，成猪体重70千克以上。

(2) **猪肉**：皮薄肉厚，脂肪层薄，肉质纤维清晰，有韧性，肌肉大理石纹分布均匀。肌肉有光泽，肉色鲜红、均匀。

2. **理化指标**：鲜猪肉蛋白质含量≥19.2%、脂肪含量≤46%、谷氨酸≥3%、天门冬氨酸≥1.8%、丙氨酸≥1.3%、钙≥0.02%。

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。

漆碑茶质量技术要求

一、品种

福鼎大白茶、名山131茶等经审(认)定的适制漆碑茶的茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔600m以上，土壤pH值4.5至6.5，土层厚度≥80cm，土壤有机质含量≥1.5%，硒含量0.25 mg/kg至0.38 mg/kg。

三、栽培管理

- 1. 建园：**坡度15°以下的缓坡地，土壤肥沃，土层深厚，开垦深度在60cm以上。
- 2. 定植：**时间为11月上旬至翌年3月下旬。采用单行或双行条栽方式种植，每公顷栽植60000至65000株。
- 3. 施肥：**农家肥为主，有机肥为辅，根据土壤特点和茶树生长情况适时追肥。
- 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

- 1. 采摘时间：**春茶为3月上旬至5月下旬；秋茶为8月上旬至10月中旬。
- 2. 采摘方式：**人工采摘。
- 3. 采摘标准：**采摘单芽至一芽二叶，严禁采摘雨水露水芽叶、紫色芽叶、病虫芽叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

- (1) 烘青：**鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→烘二青→理条→筛分→烘三青→足干。
- (2) 炒青：**鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→炒二青→炒三青→足干。

2. 工艺要求：

- (1) 摊青：**在阴凉处摊放，摊放厚度1cm至4cm，摊放4小时至6小时，至叶片柔软，失水率达25%至35%。
- (2) 杀青：**温度150℃至180℃左右，至水分55%至65%。
- (3) 揉捻：**采用人工或揉捻机揉捻。
- (4) 足干：**温度60℃至80℃，1小时至1.5小时，烘干至水分≤6.5%。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 烘青茶：

级别	外形				内质			
	形状	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	细嫩有毫	墨绿油润	匀整	净	清高	黄绿明亮	醇爽	黄绿细嫩有芽
一级	细紧带毫	墨绿油润	匀整	净	清香	黄绿明亮	尚醇爽	黄绿细嫩带芽
二级	紧细尚直	墨绿	匀整	尚净	清正	黄绿尚亮	尚醇爽	黄绿尚嫩

(2) 炒青茶：

2. 理化指标：水分≤6.5%，总灰分≤7.5%，碎茶≤2.0%，非茶类夹杂物≤1.0%，水浸出物≥38.0%。

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。

级别	外形				内质			

	形状	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧细显峰	灰绿油润	匀整	净	带栗香	黄绿明亮	浓爽	黄绿细嫩有芽
一级	紧细浑实	灰绿尚润	匀整	净	香高	黄绿尚亮	尚浓爽	黄绿细嫩带芽
二级	紧实	灰绿稍润	匀整	尚净	尚高	黄绿尚明	浓尚爽	黄绿嫩匀

附件4

乡城藏鸡质量技术要求

一、品种

当地藏鸡。

二、产地条件

产地范围内海拔2500至4100米之间的半高山地带，年均气温9至12℃，土壤中富含铁、钙、镁、锌、钾、硒等矿物质元素，土壤pH值6.5至7.5。

三、饲料

育雏期饲喂全价配合饲料，育成期饲喂青棵、玉米、燕麦、荞麦、马铃薯等饲料。

四、饲养管理

- 1. 饲养方式：**放养为主、补饲为辅的饲养管理模式。
- 2. 育雏期的饲养要求：**0至3天舍温为37℃，4至6天为34℃，之后每周降低3℃直至21℃。
- 3. 育成期的饲养要求：**以放牧和舍饲相结合方式饲养。5周龄时每天早晚饲喂过渡性饲料十天，其余时间放牧。
- 4. 出栏：**240至270日龄出栏，公鸡体重≥1.5kg，母鸡体重≥1.2kg。
- 5. 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、屠宰

- 1. 鸡源：**来自产地范围内，符合种源、日龄、体重要求的非疫区，检疫、检验合格的健康鸡只。
- 2. 屠宰：**屠宰前禁食12小时，保障自由饮水，减少应激。
- 3. 冷却保鲜：**胴体在0至4℃环境下排酸24至48小时。
- 4. 分割：**从活鸡放血至加工或分割产品到包装入冷库时间不得超过2小时。
- 5. 冷加工：**需冷冻的产品，应在-35℃以下环境中。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体鸡：具有体型小，匀称紧凑，头昂尾翘，尾羽发达的特征。体型呈船型，头部清秀，公鸡冠大直立，冠齿4至6个，冠为红色单冠，少数有毛冠，毛冠约占1%至3%。母鸡冠小，稍有扭曲。肉垂红色，喙多呈黑色、少数呈肉色或黄色。

(2) 白条鸡：皮肤浅黄，光滑滋润，肌肉丰满有弹性，背部和尾部脂肪分布均匀。表皮和肌肉切面有光泽，肉质鲜美，无异味。

2. 理化指标：

项目	指标
粗脂肪 (%) ≥	2.5
粗蛋白 (%) ≥	23.0
氨基酸总量 (%) ≥	20
镁 (mg/kg) ≥	240
锌 (mg/kg) ≥	8.5

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5

乡城藏鸡蛋质量技术要求

一、品种

本地藏鸡。

二、产地条件

产地范围内海拔2500至4100米之间的半高山地带，年均气温10.7℃，土壤中富含铁、钙、镁、锌、钾、硒等矿物质元素，土壤pH值6.5至7.5。

三、饲料

育雏期饲喂全价配合饲料，产蛋期以野外虫、草为主，辅以玉米、稻谷、青稞、黄豆（炒熟）、杂粮等饲料。

四、饲养管理

1. 饲养方式：白天放牧散养，晚上入舍，早晚补饲。

2. 饲养密度：产蛋散养区每667 m²（亩）饲养100至200只，舍内饲养密度≤5只/m²。

3. 产蛋期：母鸡210至240日龄开产，年产蛋60至80枚。

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、质量特色

1. 感官特色：蛋壳颜色以黄色和白色为主，蛋壳较厚；蛋形较小，呈椭圆形；鸡蛋蛋白清澈粘稠、有弹性。蛋黄较大，呈橘黄色或橙红色。


2. 理化指标：

--	--

项目		指标
蛋重 (g/个)	≤	50
脂肪 (%)	≥	11
镁 (mg/kg)	≥	100
铁 (mg/kg)	≥	25
钙 (mg/kg)	≥	440

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。

网站导航

 中国政府网 国家市场监督管理总局 国家知识产权局

版权所有：国家知识产权局

ICP备案编号：京ICP备05071365号 技术支持：中国标准化研究院信息办

