



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石台富硒茶、自贡火边子牛肉、崇州牛尾笋、仪陇酱瓜、金口河川牛膝实施地理标志产品保护的公告（2012年第217号）

2012.12.31 来源：质检总局科技司

2012年第217号

质检总局关于批准对石台富硒茶、
 自贡火边子牛肉、崇州牛尾笋、仪陇酱瓜、
 金口河川牛膝实施地理标志
 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石台富硒茶、自贡火边子牛肉、崇州牛尾笋、仪陇酱瓜、金口河川牛膝地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准石台富硒茶、自贡火边子牛肉、崇州牛尾笋、仪陇酱瓜、金口河川牛膝为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、石台富硒茶

（一）产地范围。

石台富硒茶产地范围为安徽省石台县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石台富硒茶产地范围内的生产者，可向安徽省石台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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。石台富硒茶的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、自贡火边子牛肉

（一）产地范围。

自贡火边子牛肉产地范围为四川省自贡市大安区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

自贡火边子牛肉产地范围内的生产者，可向四川省自贡市大安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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。自贡火边子牛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2）。

三、崇州牛尾笋

(一) 产地范围。

崇州牛尾笋产地范围为四川省崇州市文井江镇、三郎镇、街子镇、鸡冠山乡4个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

崇州牛尾笋产地范围内的生产者，可向四川省崇州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，报国家质检总局核准后予以公告。崇州牛尾笋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3）。

四、仪陇酱瓜

(一) 产地范围。

仪陇酱瓜产地范围为四川省仪陇县新政镇、张公镇、观紫镇、三蛟镇、金城镇、双胜镇、立山镇7个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

仪陇酱瓜产地范围内的生产者，可向四川省仪陇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，报国家质检总局核准后予以公告。仪陇酱瓜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、金口河川牛膝

(一) 产地范围。

金口河川牛膝产地范围为四川省乐山市金口河区永胜乡、金河镇、共安乡、吉星乡4个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金口河川牛膝产地范围内的生产者，可向四川省乐山市金口河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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。金口河川牛膝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5）。

特此公告。

附件：1．石台富硒茶质量技术要求

2．自贡火边子牛肉质量技术要求

3．崇州牛尾笋质量技术要求

4．仪陇酱瓜质量技术要求

5．金口河川牛膝质量技术要求

质检总局

2012年12月26日

附件1

石台富硒茶质量技术要求

一、品种

祁门槠叶种、鸠坑种、迎霜种。

二、立地条件

产地范围内海拔200m至1000m，土壤类型为黄壤，质地为中壤和轻壤，pH值4.0至6.5，土层厚度≥60cm，有机质含量≥1.5%，含硒量0.4至4.4mg/kg。

三、栽培管理

- 1. 育苗：**采用扦插育苗。
- 2. 栽植：**每年10月至12月定植。定植密度，每公顷小于等于50000株。种植前每公顷应施足3吨饼肥或22.5吨秸秆等有机底肥。
- 3. 施肥：**年施腐熟有机肥≥20吨/公顷。
- 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

3月中旬至5月中旬，按照标准采摘单芽、一芽一叶、一芽二叶的鲜叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：摊青→杀青→冷却→理条→烘干→摊凉→包装。

2. 工艺要求：

(1) 摊青：鲜叶不可直接摊放于地面。摊放过程中避免因阳光直晒、高温而引起芽叶损伤。摊放鲜叶厚度不超过5cm,摊放时间不超过6小时，期间翻叶2至3次。鲜叶含水量控制在70%至75%。

(2) 杀青：在220℃至260℃下杀青至叶色暗绿，失去光泽，叶质柔软稍带卷缩，手握略有黏性，青草气消失，茶香显露。

(3) 冷却：杀青后冷却至室温。

(4) 理条：在110℃至120℃温度下，理条至含水量达30%至40%时，立即出锅摊凉1小时以上。

(5) 烘干：分毛火和足火两次干燥。

①毛火：温度90℃至120℃，料层厚度小于2cm。茶叶含水量达到20%至30%时，下机器摊凉2至3小时。

②足火：温度80℃至90℃，厚度3cm至5cm，达到足干前10分钟时，可提高温度5℃至10℃。干燥后成品茶含水量≤6.5%。

(6) 摊凉：足火后的产品，冷却至常温后，方可包装。

六、质量特色

1. **感官特色**：外形紧结，芽叶肥嫩、绿润；清香高长，略带野花香；汤色黄绿、明亮；滋味鲜醇。

2. **理化指标**：水分 $\leq 7\%$ ，水浸出物 $\geq 36\%$ ，硒0.25至4mg/Kg。

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

自贡火边子牛肉质量技术要求

一、品种

本地水牛与湘西黄牛的杂交后代。

二、产地条件

产地范围内海拔27m至451m的丘陵盐碱地区。土壤呈中性至微碱性富钙、镁等盐类物质，水质独特为中性、微硬淡温水。

三、饲料

以本地天然牧草、农作物秸秆以及玉米、麦类、豆类、薯类等农产品和“贵牧1号”、“皇竹草”为主要饲料来源。

四、饲养管理

1. **养殖方式**：放牧、圈养相结合。

2. **牛舍要求**：牛舍设有隔栏，成年牛床位宽0.8m至1.0m、长1.5m至1.8m，犊牛床位宽0.5m至0.7m、长1.0m至1.2m。不设隔栏时，以5至6头牛为一群，每头占地面积4m²以上。

3. **幼畜繁育**：犊牛出生后2小时要吃到初乳，2月后放牧，哺乳期不低于3个月。

4. **放牧**：18月龄前以放牧为主，适量补饲人工种植的牧草、农作物秸秆以及玉米、麦类、豆类、薯类等农产品，并加以2%左右的盐。

5. 育肥:

(1) **育肥牛选择**：体重不低于200kg的健康公牛或阉牛。

(2) **育肥时间**：3至6个月。

(3) **育肥草料**：以人工种植的牧草为主，适当补充农作物秸秆、玉米、麦类、豆类、薯类等农产品，同时每天补饲精饲料6至10公斤，并加以2%左右的盐。

(4) **出栏标准**：体重不低于300kg。

6. **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、加工技术要求

1. 原料选择：

(1) **牛肉**：来自产地范围内，符合种源、饲养要求、年龄要求、体重要求的健康牛的后腿肉。

(2) **食用盐**：产地范围内内燻海井黑卤水熬制且采用豆浆除杂法生产的粒状优质食用井盐。

(3) **卤水**：采用产地范围内的地下水以20余种天然香辛料秘制而成的卤水，地下水符合国家生活饮用水标准的规定。

(4) **辣椒**：产地范围内种植七星椒。

2. **工艺流程**：原料解冻→制胚（走水醒肉）→切片→烘烤→回味卤制→晾干→装袋→蒸煮→冷却→包装。

3. 工艺要点：

(1) **走水醒肉**：排除血水、清除腥味，使牛肉纤维重新吸水变粗，时间为5个小时。

(2) **滚刀切片**：采用滚刀法将牛肉切片，肉片厚度均匀保持在1.8至2.0mm。

(3) **变温烘烤**：前0.5小时先用70℃高温烘烤，后6.5小时再用40至50℃恒温烘烤。

(4) **回味卤制**：薄片牛肉卤制约25至30分钟，充分接触卤水，完全回味。

六、质量特色

1. **感官特色**：薄而透明，肉质坚实，无筋膜、无筋腱，鲜香化渣，绵软可口，回味悠长，咸度适中，其味厚重，其香特异。

2. **理化指标**：脂肪含量≥1.4%，氨酸含量≥1.8g/100g，谷氨酸含量≥3.0g/100g，钙含量≥120mg/kg。

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件3

崇州牛尾笋质量技术要求

一、源植物

刺黑竹（俗称牛尾竹）(*Chimonobambusa neopurpurea* Yi.)。

二、立地条件

产地范围内海拔800米至1500米，土层深厚、疏松肥沃的微酸性壤质土和山地黄壤，pH值4.5至7。

三、栽培管理

1. **育苗**：产地范围内成熟竹林就地采挖。选用两年生苗，苗木要求壮苗，色泽正常，无检疫对象病虫害，无机械损伤，规格为：高100厘米、地径2厘米。

2. **栽植**：移栽造林一般在9月下旬至翌年2月下旬，此期间冰雪未解冻时不得整地或造林。栽植密度小于等于1600株/公顷，种植点配置可依山势而定，一般是“梅花”形配置，造林技术要点为“穴大、鞭舒、浅栽、紧围”。

3. 竹林管理：

(1) **幼林管理**：松土除草、施肥，以有机肥为主，也可施绿肥，每年夏秋为宜；灌溉排涝；按照“去小留大、去老留嫩、去密留稀、去弱留强”的原则抚育间伐；在新造竹林1至3年内可以进行竹农间作，以耕代抚。

(2) **成林管理**：调整立竹密度，每667m² (亩)控制立竹度在3500至4500株；调整林分年龄结构，五年生以上立竹全伐掉。护笋养竹；保护林冠层，郁闭度是0.4至0.5。

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、采笋

8月上旬至9月下旬，竹笋出土4天左右采笋，取笋高度根据径粗和林分质量而定，高径比为10至15：1。

五、质量特征

1. **感官特色**：笋肉黄色或黄白色，新鲜清洁、笋肉丰腴、肉质脆嫩，笋箨有光泽不萎蔫，具有“鲜、香、嫩、脆”的特点。

2. 理化指标：

项目	指标

水份 %	90~92
蛋白质g/100g	2.0~3.0
总糖g/100g	0.8~1.5
脂肪 ≤	

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

仪陇酱瓜质量技术要求

一、原辅料要求

1. **花皮菜瓜**：选用保护区内种植的菜瓜，应符合国家有关标准。
2. **食用盐**：应符合国家有关标准的规定。
3. **白砂糖**：应符合国家有关标准的规定。
4. **红糖**：应符合国家有关标准的规定。
5. **生产用水**：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准的规定。

二、工艺要求

1. **工艺流程**：酱瓜的生产工艺分为制酱与制酱瓜。

(1) **制作面酱**：优质面粉→和水→蒸熟→降温（至40℃）→拌曲混匀→发酵（34℃发酵24小时）→粉碎入缸→加料稀释（面粉、纯净水、食盐）→搓揉搅拌（每天搅拌）→晾晒（一年）。

(2) **制酱瓜**：菜瓜验收→原料预处理(清洗去污、剖瓜去瓢)→晾晒盐渍→入面酱坛酱渍6个月(咸酱瓜晾晒盐渍、面酱脱水；甜酱瓜晾晒去水、红糖脱水白糖腌制；麻辣酱瓜晾晒盐渍、豆瓣酱渍)→切割成形→计量装袋→杀菌→冷却→成品。

2. 生产工艺关键控制环节

(1) **制作面酱**：发酵室的温度控制在33℃以上。在加入酱缸稀释后的面粉有许多小面疙瘩，在每天的搅拌晾晒当中要揉搓、搅拌使其充分化开。每天的搅拌工作在早晨温度低时搅拌，面酱晾晒一年后方可使用。

(2) **剖瓜去瓢**：将清洗干净的菜瓜纵向剖成半，将瓜膛内的瓜瓢、瓜子去除干净。注意挖瓜的力度，在去瓢的同时要避免伤到瓜肉。当天收的菜瓜，当天必须做完。

(3) **晾晒盐渍**：将去瓢的瓜片切口向上摊开在晒场轻微的晾晒，使其切口表面结膜。将瓜片涂抹少许的盐放置在缸内压以重物，使其脱水一晚。

(4) 酱渍：将脱水后的瓜片摅入面酱中揉翻，要求每一片瓜都均匀抹上面酱腌制一天。将第一天腌制的瓜片理出再腌入第二缸酱中，每天一次重复5次。捋瓜必须在每天早晨温度低时进行，以防止温度高时翻动变酸。将整齐厚实的瓜片腌入精酱中，每半月翻瓜倒缸一次，酱渍时间6个月。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 色泽：呈金红、深红色或褐红色，有透明感，通体一色，无黑斑暗块。

(2) 香气：有酯香气和浓郁的酱香气。

(3) 滋味：咸甜适口，酱味鲜美厚长。

(4) 质地：脆、嫩。

2. 理化指标：

项 目	指 标		
	甜酱瓜	咸酱瓜	麻辣酱瓜
总酸（以乳酸计），% ≤	2.00	2.00	2.00
氨基酸态氮（以N计），% ≥	-	0.20	-
总糖（以葡萄糖计），%	15.0~30.0	-	-
食盐（以NaCl计），%	≤4.00	6.00~12.00	6.00~12.00

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。

金口河川牛膝质量技术要求

一、源植物

川牛膝 (*Cyathula officinalis* Kuan) 。

二、立地条件

产地范围内海拔1800m至2300m，土壤类型暗棕壤、土层厚度30至50cm，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH值在5.5至6.5之间。

三、栽培管理

1. 繁殖方式：采用种子繁殖。

2. 种子选择：选取播种后第三年生长健壮、无病虫害的植株作为采种母株，选花团球密集，雄蕊颜色近白色，籽粒饱满者作为种子。

3. 播种：

(1) **时间：**宜于3月25日至4月10日。

(2) **方式：**穴播或条播。在苗高5cm至6cm时间苗与补苗。

4. 施肥：每次中耕除草，宜结合追肥。每公顷施腐熟粪水 $\geq 8t$ ，或腐熟饼肥0.75t至1.5t。

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、采收与加工

1. 采收时间：播种后第3年或第4年的秋、冬两季，宜10月采收。

2. 加工方法：用长锄挖起，抖去泥土，将鲜根砍去芦头，剪去须根，用竹刀削掉侧根，使主根、侧根均成单支。烘干温度 $\leq 70^{\circ}C$ ，干制至水分 $\leq 15\%$ 为止。

五、质量特色

1. 感官特色：呈近圆柱形，微扭曲，向下略细或有少数分枝，长30cm至60cm，直径0.5cm至3cm；具纵皱纹、支根痕和多数横向突起的皮孔；断面有浅黄色小点排列成数轮同心环，质韧，不易折断，表面黄棕色或灰褐色；气微，味甜。

2. 理化指标：总灰分 $\leq 5.0\%$ ，水溶性浸出物 $\geq 65.0\%$ ，杯苋甾酮 $\geq 0.04\%$ 。

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。



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

