



# 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（2012年第220号）

2012.12.31 来源：质检总局科技司

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自治乡、下营镇2个乡镇现辖行政区域。

#### （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 $\geq 34\text{mm}$ ，单果重 $\geq 12\text{g}$ ，壳厚 $\leq 1.5\text{mm}$ ，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15 cm，每袋装干料重0.4 kg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℃至12℃、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≥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≥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≥85%。

**2. 理化指标：**可溶性固形物≥9.0%，可滴定酸≤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

楮叶、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℃至160℃，持续2至3分钟，杀透杀匀，以杀青叶叶质柔软，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（辉干）**：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。

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

