

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第195号 - - 关于批准对常山山茶油实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/312/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_312767.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/312/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_312767.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告(2006年第195号)关于批准对常山山茶油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》，我局组织了对常山山茶油地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对常山山茶油实施地理标志产品保护。

一、保护范围 常山山茶油地理标志产品保护范围以浙江省常山县人民政府《关于界定常山山茶油地理标志范围的报告》（常政[2005]5号）提出的范围为准，为浙江省常山县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。寒露籽、霜降籽、立冬籽。

（二）立地条件。选择海拔800米以下，坡度25度以下，坡乡宜阳坡和半阳坡，坡位宜下坡和中坡。土壤宜红壤，酸性至微酸性，pH4.5至5.5。土层厚度应在50至80厘米以上。

（三）栽培管理。

1. 垦复：油茶进入盛果期后，每年至少浅锄一次，3年深挖一次除草松土。
2. 高接换种：对于成林后部分劣株，经2年观察标定，用优树穗条，采用皮下枝接、嵌合枝接等方法加以改造。
3. 采收：红皮类型的果实成熟时果皮红中带黄，青皮类型青中带白。种壳呈现深黑色或黄褐色，有光泽，种仁白中带黄，呈现油亮。适宜的采收期是在果实成熟期前3天开始到后7天完成。严禁提早采摘。严禁折枝取果。
4. 果实处理：果实采回后，堆放时间不得超过5至6天，要及时日晒脱粒，除净杂物，进仓待榨。

（三）工艺流程。

1. 粗加工：采收 堆沤 翻晒 脱壳 热炒 碾

粉 蒸 压榨 过滤 毛茶油 2. 精加工：毛茶油 脱酸 水洗 脱水 脱色 过滤 脱臭 冬化 过滤 精茶油 罐装 压盖 封口 贴标 装箱 检验 出厂（四）质量特色。

1. 感官特色：油色清亮淡雅、具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味，澄清、透明。 2. 理化指标：折光指数：1.460至1.464，相对密度：0.912至0.922，碘值：83至89，皂化值193至196，不皂化物 15，100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)