

## 2011 年第 38 号

### 关于批准对洪湖莲子、蕲山叠翠、碣滩茶、湘绣、 马水桔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洪湖莲子、蕲山叠翠、碣滩茶、湘绣（沙坪产区）、马水桔地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准洪湖莲子、蕲山叠翠、碣滩茶、湘绣（沙坪产区）、马水桔为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

#### 一、洪湖莲子

##### （一）产地范围。

洪湖莲子产地范围为湖北省洪湖市瞿家湾镇、沙口镇、戴家场镇、万全镇、峰口镇、汉河镇、黄家口镇、小港管理区、大同湖管理区、滨湖办事处、新堤办事处、螺山镇 12 个镇、办事处、管理区现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

洪湖莲子产地范围内的生产者，可向湖北省洪湖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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。洪湖莲子的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、蕲山叠翠

##### （一）产地范围。

蕲山叠翠产地范围为湖北省谷城县蕲山林场、紫金镇、南河镇、石花镇、赵湾乡现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

蕲山叠翠产地范围内的生产者，可向湖北省谷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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。蕲山叠翠的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 2）。

#### 三、碣滩茶

##### （一）产地范围。

碣滩茶产地范围为湖南省沅陵县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

碣滩茶产地范围内的生产者，可向湖南省沅陵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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。碣滩茶的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、湘绣（沙坪产区）

##### （一）产地范围。

湘绣（沙坪产区）产地范围为湖南省长沙市开福区沙坪社区、茶子山村、自安村、钟石村、金霞村、成功村、竹坡村、告塘村、海塘村、双湖村、汉回村、乌溪村、广胜村、大安村、板塘村、大明村、大星村、白霞村、中岭村、罗汉庄村、伍家岭村、高源村、高岭村、捞刀河村、凤羽村、捞刀河社区、彭家巷社区、太阳山社区、群力社区、霞凝社区、天井社区、新源社区 32 个自然村、社区镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

湘绣（沙坪产区）产地范围内的生产者，可向湖南省长沙市开福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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。湘绣（沙坪产区）的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、马水桔

（一）产地范围。

马水桔产地范围为广东省阳春市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

马水桔产地范围内的生产者，可向广东省阳春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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。马水桔的法定检测机构由广东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. 洪湖莲子质量技术要求

2. 蕤山叠翠质量技术要求

3. 碣滩茶质量技术要求

4. 湘绣（沙坪产区）质量技术要求

5. 马水桔质量技术要求

二〇一一年三月二十八日

附件 1：

洪湖莲子质量技术要求

（一）品种。

鄂籽莲 1 号、鄂籽莲 2 号。

(二) 种植条件。

土壤中沙土和沙壤土，土层在 20cm 至 45cm 之间，土壤有机质 $\geq 0.21\%$ ；水质要求透明度 $\geq 1.0\text{m}$ ，水 pH 值 7.5 至 8.0。

(三) 栽培管理

1. 种藕选择：种藕要在上一年选定的留种田内挖取，必须具备本品种的特征、特性，无破损，无病虫害，不少于 3 个节间。

2. 栽种：

(1) 时间：4 月中旬。

(2) 密度：小于 250 支/ 667m<sup>2</sup>。

3. 水面管理：种藕栽下时水深控制在 3cm 至 10cm，开花结实期水深保持 20cm 至 30cm，。

(四) 采收。

7 至 9 月莲蓬呈黑褐色时采摘。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 形态：颗粒饱满、肉质厚实。

(2) 色泽：带皮莲呈暗红色，磨皮后呈白色或黄白色。

(3) 香气和滋味：晒干后具香气。煮熟后粉而不散，糯而有嚼劲。

2. 理化指标：

项目	指标
水分(%) $\leq$	12
蛋白质(%) $\geq$	18
淀粉(%) $\geq$	45.5

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：

蕲山叠翠质量技术要求

(一) 品种。

当地群体品种。

(二) 立地条件。

海拔 800m 至 1000m，黄壤土，土层深度在 0.5m 以上，土壤 pH 值 5.2 至 6.5，土壤有机质 $\geq 2.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以无性繁殖方式育苗。
2. 定植：单条种植每公顷苗数 $\leq 4.5$  万株；双条种植每公顷苗数 $\leq 6$  万株。
3. 施肥：每年施饼肥或商品有机肥 $\geq 1500\text{kg/公顷}$ ；或经无害化处理的农家有机肥 $\geq 15000\text{kg/公顷}$ 。
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。

1. 采摘时间：
  - (1) 春茶：每年立夏之前。
  - (2) 秋茶：立秋之后至 10 月中旬。
2. 采摘要求：嫩度在一芽两叶初展以上的芽叶。

(五) 加工工艺。

摊放→杀青→风选→揉捻做形→初烘→摊凉回潮→整形→回潮→二烘→足干→整理成品

(六) 质量特色。

1. 感官特色：
  - (1) 外形：条索紧细显锋苗、色泽翠绿油润。
  - (2) 汤色：嫩绿明亮。香气：栗香持久。
  - (3) 滋味：鲜醇爽口。
  - (4) 叶底：嫩绿明亮匀整。
2. 理化指标：水浸出物 $\geq 38.0\%$ 。
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。

附件 3：

碣滩茶质量技术要求

(一) 品种。

当地群体品种以及适制碣滩茶的良种。

(二) 立地条件。

海拔 50m 以上，土壤为红壤、黄壤或紫砂土，土层厚度 $\geq 60\text{ cm}$ ，土壤 pH 值 4.5 至 5.5，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用扦插方法培育苗，扦插时间在 7 月下旬至 8 月中旬。
2. 栽植：栽植时间在春季 2 月至 3 月或秋季 10 至 11 月。采用单丛栽植，每公顷栽植株数控制在 6 万至 8 万株。
3. 修剪：幼龄茶树分年度进行 3 次定型修剪，成年茶树每年春末、秋末轻修剪，15 年进行一次重修剪，25 年进行一次台刈。

4. 肥培管理：每公顷每年施优质有机肥 5 吨以上。每隔 3 年至 5 年对茶园土壤进行一次深耕压绿填埋山青、农家肥、饼肥等有机肥改良土壤。

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) 采摘。

采摘期为春季 3 月下旬至 5 月。

采摘标准：银针原料只采单芽头，一号毛尖原料为芽头及一芽一叶，二号毛尖原料为一芽一至二叶。

(五) 加工工艺。

1. 毛尖工艺流程：鲜叶摊放→杀青→初揉→初烘→复揉→复烘→整形提毫→足干

(1) 鲜叶摊放：鲜叶在阴凉处摊放 3 至 4 小时至清香呈现。

(2) 杀青：温度 180℃至 220℃时杀青约 2 至 3 分钟，至叶色变暗，叶质柔软，发出清香，即可快速摊凉。

(3) 初揉：摊凉后进行初揉，用力要轻，中途解块 2 至 3 次，约经 3 至 4 分钟，茶叶初步成条即可。

(4) 初烘：温度 90℃时进行，约 4 至 5 分钟后摊凉。

(5) 复揉：用力较初揉重，中途解块 1 至 2 次，反复揉 4 至 5 分钟至茶条紧结。

(6) 复烘：温度 70℃至 75℃，迅速翻炒至茶条不粘手。

(7) 整形提毫：温度 60℃至 80℃，先高后低。先轻轻翻炒，待茶条受热回软均匀时，再反复揉搓。使茶叶外形紧细、光润、白毫显露、香气发挥。

(8) 足干：温度 60℃至 65℃低温慢烘，水分达 5%至 7%冷却。

2. 银针工艺流程：鲜叶摊放→杀青→清风→初烘→摊凉→复烘→摊凉→足干

(1) 鲜叶摊放：鲜叶厚度不超过 5 cm，摊放 4 至 6 小时，散发香气为宜。

(2) 杀青：温度达 180℃至 220℃时杀青 2 至 3 分钟，至叶色变暗，叶质柔软，发出清香，即可快速摊凉。

(3) 清风：杀青完毕，将杀青叶均匀摊放，厚度不超过 2 cm，风凉 2 至 3 分钟。

(4) 初烘：烘干温度 85℃至 90℃，感觉适度时出锅。

(5) 摊凉：将初烘叶均匀放在竹簸箕中，置风扇下摊凉。

(6) 复烘：烘干温度 70℃至 80℃，适时出锅。

(7) 摊凉：将初烘叶均匀放在竹簸箕中摊凉。

(8) 足干：温度 60℃至 65℃低温慢烘，水分达 5%至 7%冷却。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

等级	鲜叶标准	外形	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
银针	单芽头	挺直匀齐	墨绿 有毫	有毫香	鲜爽	杏绿 明亮	嫩绿 明亮

一号毛尖	单芽头及一芽一叶	紧秀匀齐 略卷曲	翠绿 显毫	栗香 高长	鲜爽 回甘	嫩绿 明亮	嫩绿 匀亮
二号毛尖	一芽二叶	条索紧结 微曲	墨绿 有毫	栗香 较长	醇和	尚绿 明净	黄绿 尚亮

2. 理化指标:

等级	水浸出物	游离氨基酸	茶多酚	咖啡碱
银针	≥40%	≥3%	≥30%	≥4%
一号毛尖	≥40%	≥3%	≥30%	≥4%
二号毛尖	≥38%	≥3%	≥25%	≥4%

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:

湘绣（沙坪产区）质量技术要求

（一）原料要求。

1. 丝线质量要求：真丝线用当地的皂荚仁溶液进行处理，再根据图案的不同需要把一根丝线劈成成 1/2、1/4、1/8、1/16 乃至更细，一根线劈丝份数不少于 16 丝，128 毛的真丝线。

2. 底料质量要求：优质库缎、软缎或软质白画布，并符合国家质量技术要求。

（二）画面要求。

1. 刺绣图案：健康并具有美感。
2. 刺绣图案：不得侵犯他人知识产权的合法图案。
3. 图案内容：以绘画类、摄影类、书法类及其他美术作品。

（三）工艺要求。

以湘绣纯手工传统工艺制稿、选料、配色、饰绷、绣制、拆绷、整烫、饰裱、检验等工艺程序进行生产。

（四）针法要求。

采用湘绣传统 72 种针法。分平面绣类、织绣类、网绣类、结绣类五大类还有后来不断发展完善的扇毛针以及乱针等针法。

1. 平绣类：以线平铺料面的绣法。

2. 织绣类：以线交织成一定形状的绣法。
3. 网绣类：是以各种色线相互牵连，结成网状。
4. 扭绣类：是以线扭结连环组成图案，适于绣小件日用品和服装上的图案。
5. 结绣类：是以线结成颗粒状或圈状，组成图形或局部纹样。

各种针法要根据画面要求应题施针，顺纹有序，不露底，绣面底料不得有针眼缝、色彩搭配自然，无线头。

#### （五）装裱要求。

1. 软裱：要将剪下的绣片用真丝锦绫装裱，图案清晰、质感好、无气泡，不脱壳，不断裂，角度准确，丝缕直，纹样正，通幅整齐。
2. 硬裱：要将剪下的绣片用胶水贴在三隔板或纤维板上，绣片四周用卡纸装裱。装裱时要去污、清晰，绣面绷平、整洁、无浆迹、无脏斑。镜框、镜架规格正确，油漆光亮、本质表层无伤痕、斑节。画面刺绣部分与装裱幅面之比不得少于 70%。

#### （六）质量特色。

1. 产品所用丝线光泽丰富细腻，颜色饱满持久，具有韧性。所用绣底真丝轻薄而不易变形，不易崩坏。绣品图案典雅、细致、有丝线的柔和光泽，所绣作品平齐、细密、匀、顺、和、光、有灵气、不呆板，区别于机绣。作品具有不腐，不蛀，不褪色的特点。
2. 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：

### 马水桔质量技术要求

#### （一）品种。

蜜桔。

#### （二）立地条件。

要求土壤质地为壤土、沙壤土，土壤 pH 值 6 至 7，有机质含量 $\geq 2\%$ ，土层厚度 $\geq 1\text{m}$ 。

#### （三）栽培管理。

1. 种苗繁育：用枳壳、软枝酸桔、江西红桔作砧木，嫁接，培育无病毒种苗。
  2. 定植：
    - （1）定植时间：每年 2 至 3 月春芽萌发前、或 4 至 5 月春梢老熟后和 9 至 10 月秋梢老熟后进行定植。
    - （2）定植密度：每公顷种植棵数 $\leq 1050$  棵。
  3. 施肥：每年每公顷需施 $\geq 9000\text{ kg}$ （含有机肥）。
  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）采收和贮运。
1. 采收：每年 1 月中旬至 2 月上中旬、果皮橙黄色、可溶性固形物含量 $\geq 11\%$ 时即可采收。
  2. 贮藏：产品应贮放在清洁、阴凉、干燥、通风的地方，不得与有毒有害、有腐蚀有异味的物品混存。常温下贮藏 $\leq 15$  天，冷藏 $\leq 30$  天。

3. 运输：装运时，要轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压、防潮防晒；不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味的物品混放。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果皮光滑较薄，皮色橙黄，无青果；果肉肉质细嫩，汁较多化渣，果肉口感清甜、稍带蜜味和清爽的桔香味。

2. 理化指标：

项目	指标
果实横径（m）	35-55
可溶性固形物 %	≥11.0
固酸比	≥34
可食率 %	≥80

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。