

关于批准对围场马铃薯、蕲春珍米、广济佛手

山药、福山咖啡、曲玛弄矿泉水实施地理

标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对围场马铃薯、蕲春珍米、广济佛手山药、福山咖啡、曲玛弄矿泉水地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对围场马铃薯、蕲春珍米、广济佛手山药、福山咖啡、曲玛弄矿泉水实施地理标志产品保护。

一、围场马铃薯

（一）保护范围。

围场马铃薯地理标志产品保护范围为河北省围场满族蒙古族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

围场马铃薯地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省围场满族蒙古族自治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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。围场马铃薯的法定检测机构由河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、蕲春珍米

（一）保护范围。

蕲春珍米地理标志产品保护范围为湖北省蕲春县横车镇、赤东镇、管窑镇、彭思镇、漕河镇、蕲州镇、八里湖办事处、株林镇、刘河镇等 9 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蕲春珍米地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省蕲春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，由国家质检总局公告批准。蕲春珍米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、广济佛手山药

（一）保护范围。

广济佛手山药地理标志产品保护范围为湖北省武穴市梅川镇、余川镇等 2 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

广济佛手山药地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省武穴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，由国家质检总局公告批准。广济佛手山药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 3）。

四、福山咖啡

（一）保护范围。

福山咖啡地理标志产品保护范围为海南省澄迈县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

福山咖啡地理标志产品保护范围内的生产者，可向海南出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经海南出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。福山咖啡的法定检测机构由海南出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、曲玛弄矿泉水

（一）保护范围。

曲玛弄矿泉水地理标志产品保护范围为西藏自治区拉萨市当雄县公塘乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

曲玛弄矿泉水地理标志产品保护范围内的生产者，可向西藏出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏出入境检验检疫局审核，由国家质检总局公告批准。曲玛弄矿泉水的法定检测机构由西藏出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对围场马铃薯、蕲春珍米、广济佛手山药、福山咖啡、曲玛弄矿泉水实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 围场马铃薯质量技术要求
2. 蕲春珍米质量技术要求
3. 广济佛手山药质量技术要求
4. 福山咖啡质量技术要求
5. 曲玛弄矿水量技术要求

二〇〇九年十一月十六日

附件 1:

围场马铃薯质量技术要求

(一) 品种。

克新一号、渭薯一号、夏坡蒂、大西洋、中薯 9 号、费乌瑞它。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 750 至 1300 米, pH 值 5.8 至 7.0, 选择平坦地块, 排灌方便, 结构适宜, 理化性状良好, 保肥、保水能力较强的耕地。土壤类型为棕壤, 质地为沙壤或壤土。土层厚度大于 40 厘米, 有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种薯选择: 选择脱毒种薯, 种薯单个重达 75 克以上, 剔除病、烂、杂畸型薯。
2. 种薯处理: 播种前选择晴天, 将选好的品种薯摊于地上晾晒 2 至 3 天, 在 15℃ 至 25℃ 条件下, 当芽长长至 0.5 至 2mm, 芽块重不小于 50 克时挖芽,
3. 播种: 4 月下旬至 5 月中旬播种, 密度每亩在 4000 株左右。
4. 施肥: 每 667m²(亩)施有机肥不少于 3000 千克, 每 667m²(亩)用含 N、P、K 各 15% 的马铃薯专用肥 35 公斤以上, 团均后结合中耕追施尿素 7.5 千克, 硫酸钾 7.5 千克。
5. 收获: 7 月下旬至 10 月上旬因品种茎叶枯黄收获。
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) 质量特色。

1. 感官特色: 表皮光滑、芽眼浅、薯块呈圆形或椭圆形。
2. 理化指标: 块茎单个重 150 至 500 克, 干物质含量 $\geq 17\%$, 淀粉含量 $\geq 14\%$ 。
3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

蕲春珍米质量技术要求

(一) 品种。

晚籼类型地方品种民科粘。

(二) 立地条件。

土壤为潴育型水稻土亚类, 耕层厚度 ≥ 25 cm, 土壤 pH 值为 5.5 至 7.0, 土壤有机质含量 $\geq 1.6\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育秧：秧田耕整前每公顷底施 25%水稻专用复合肥 450 kg 至 600kg。6 月中旬前，每公顷秧田播种 150 kg 至 180kg，将秧龄控制在 30 至 35 天。
2. 移栽：在 7 月 20 日以前移栽完毕，实行宽行窄株移栽，每公顷栽植 30 至 33 万穴，穴植 4 至 5 苗。
3. 水肥管理：秧苗移栽时要做到浅水插秧，寸水返青，薄水分蘖；晒田复水后，采取浅水勤灌；灌浆期至成熟期，保持浅水间隙灌溉，干干湿湿灌浆，收获前 5 天断水。大田耕整时每公顷底施 25%水稻专用复合肥 50kg，移栽 5 至 7 天，每公顷追施尿素 75 kg 至 100kg。
4. 收获：10 月中下旬水稻完熟后及时收获，自然晾晒，水分含量≤14.5%。
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）加工技术流程。

进料→初清→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→抛光→色选→白米分级→定量→检验→包装→入库

（五）质量特色。

1. 感官特色：米粒晶莹透亮，光泽度好；粒型瘦长；米饭味清香爽口，口感细腻，软而不粘，富有弹性。
2. 理化指标：长宽比≥3.0，垩白度≤3.0%，品尝评分值≥80，胶稠度≥60mm，直链淀粉含量 17% 至 22%，蛋白质含量 7.4 至 7.8。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 3：

广济佛手山药质量技术要求

（一）品种。

毛藤薯蓣品种当地佛手山药农家品种。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 40 m 至 650m，pH 值 5.5 至 7.0，土层厚度大于 100cm 的黄棕壤和沙质壤土，有机质含量≥2%。

（三）栽培管理。

1. 种薯选择：选用无病虫害、黏液多的山药块茎。
2. 备种：将选好的种薯切段，每段重 35g 左右，在切口沾上石灰粉或用 10% 多菌灵杀菌，放置在室内，待切口风干后下种。
3. 播种：耕作深度不低于 30cm，播种深度 6cm 至 8cm，播种密度每公顷≤120000 株，2 年轮作一次。
4. 田间管理：
 - （1）整枝：每株留主蔓 1 至 2 个。
 - （2）搭架：搭成“人”架，地面部分不少于 1.2m。

(3) 除草：人工除草，严禁使用除草剂。

(4) 施肥：每公顷施腐熟的有机肥 5000kg 至 8000kg 和三元复混肥（N: P: K 总含量 45%以上，且不含氯）500kg。

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。

10月中下旬至次年2月上旬均可采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：外形呈手掌状；皮薄，表皮呈土黄色；断面肉质凝白，气味清香，水分充足，淀粉含量丰富；煮熟后，口感滑爽，咀嚼无木质纤维渣。

2. 理化指标：水分含量 \leq 70%；淀粉含量(以干物质计) \geq 18.0%；还原糖含量 \geq 0.3%；粗蛋白含量 \geq 2.0%；单个块茎重量 \geq 150g。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 4：

福山咖啡质量技术要求

(一) 植物种源。

经过长期的引种驯化选育出适宜当地环境的优良中粒种咖啡(又称罗巴斯塔种 *Robusta Coffea L.*)，茜草科(*Rubiaceae*)。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 30m 至 320m，火山土壤、丘陵、坡地或林地之中，咖啡园四周建有防风林。火山土壤，pH 值 5.0 至 6.0；土层肥厚 \geq 0.8m；松软、水源充足、排水良好，地下水位为 1m 以下；土壤中水解氮、速效磷、速效钾、微量元素和有机质含量 \geq 1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 种、育苗、移栽：从健壮母树上选取优良种子，经育苗过程，移植到大田栽种。

2. 定植时间：每年春季或秋季。

3. 栽植密度：每公顷栽植株数密度 \leq 1200 株，主要以中粒种为主，间种少量小粒种和大粒种；株行距为小粒种 1.8m 至 2.5m、中粒种 2.5m 至 3m、大粒种 2.8m 至 3.3m。

4. 施肥：以有机肥为主，加强定植后和结果期的施肥。主要施以氮钾磷肥，以及沤制腐熟并加水稀释后的畜粪尿和绿叶沤肥。

5. 整形修剪：采用多冠型树型进行整形，保持通风透光。

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。

人工采摘。果实转红色或红紫色后开始分批采收，采收期为8月至次年4月；其中中粒种咖啡的采收期为9月至次年2月。

（五）加工工艺。

1. 生咖啡的初加工：采摘成熟咖啡后，可采用两种方法进行初加工，即：

（1）机械湿法加工：鲜果→脱皮脱胶→日晒→除杂→脱壳→分选分级→装袋入库；

（2）干法加工：日晒→干透后贮存→使用时再脱皮脱壳。

2. 产品加工：以精选中粒种咖啡为主，按一定比例添加优质的大粒种和小粒种咖啡，合理配比，精制而成。

传统焙炒工艺流程为：

（1）咖啡豆：挑选→清理→人工焙炒→添加配料→再次焙炒→立即风冷→咖啡豆→包装

（2）咖啡粉：挑选→清理→人工焙炒→添加配料→再次焙炒→立即风冷→研磨→咖啡粉→包装

（六）质量特色。

1. 感官特色：

（1）咖啡豆：

项 目	指 标
色 泽	脱皮后豆粒呈深褐色或棕褐色，色泽均匀。
形 态	颗粒饱满、均匀完整，含丰富营养，无炭化发黑现象。
气 味 及 香 味	具有本品固有的浓郁芳香气味，无异味。
滋 味	具福山咖啡特有的风味，味道浓厚，无涩味。
杂 质	无杂质。

（2）咖啡粉：

项 目	指 标
色 泽	深褐色或棕褐色，色泽均匀一致
形 态	粒状或粉末状，无炭化黑渍颗粒。
气 味 及 香 味	具有固有的浓郁芳香气味
滋 味	味道微苦而香，兼具甘、醇、香、苦、酸等滋味，饮后回味无穷，余香绵长。
杂 质	无杂质。

2. 理化指标：

（1）咖啡豆：水分≤4.5%、咖啡因≥0.9%。

（2）咖啡粉：水分≤4.5%、灰分≤5.0%、咖啡因≥0.85%。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 5:

曲玛弄矿泉水质量技术要求

（一）水源。

来自于西藏自治区当雄县公塘乡现行政辖区冲嘎村以北曲玛弄谷中“曲玛弄泉”，现有七个泉眼，该泉水源补给高度海拔 5000 米以上。

（二）水源保护。

1. 在引水的三个泉眼点建立封闭的混凝土房，以所有泉眼为中心点，在半径 20 米的范围内建立一级保护区（开采区），设监视器和 24 小时看守人员。
2. 以所有泉眼为中心点，在半径 800 米的范围内建立二级保护区（内保区），严格控制人、畜进入内保区。
3. 在曲玛弄泉水资源补给和形成的整个区域“曲玛弄谷”建立三级保护区（外保护区），禁止一切对水源有危害的经济、工程活动。

（三）开采条件。

曲玛弄矿泉水日开采量不超过 3000 立方米。

（四）生产工艺。

1. 工艺流程：水源水→源水罐→过滤器组→泉水罐/箱→精滤器（钛滤）→自动灌装、封盖→成品检验→贴标、标注→成品

2. 主要环节技术要求：

主要环节	技术要求
水源水	严格建立三级保护区
源水罐	采用曝气、沉淀处理 4-16 小时，菌落总数<5cfu/ml
过滤器组	多介质：砂+碳+精、细滤
泉水罐/箱	混浊度≤5NTU；色度≤13 度
精滤器（钛滤）	菌落总数<10cfu/ml
成品	菌落总数<100cfu/ml

3. 工艺特点：海拔 4300 米以上采用曝气法使总硬度达到饮用健康水的标准；采用物理过滤法，不添加任何添加剂在产品保护范围内灌装。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：矿泉水为无色、无味、无臭、无沉淀、透明纯净、口感纯正、易吸收。

2. 理化指标：

项目	特色指标	备注
锂	0.30-0.85 mg/L	
锶	0.25-0.50 mg/L	
偏硅酸	25.0-55.0 mg/L	
170-NMR 谱峰半高宽	< 80 Hz	小分子水

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。