

2012 年第 224 号

质检总局关于批准对塔山石榴、龟山

岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴

竹编实施地理标志产品

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塔山石榴、龟山岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴竹编地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准塔山石榴、龟山岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴竹编为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、塔山石榴

(一) 产地范围。

塔山石榴产地范围为安徽省淮北市烈山区烈山镇、宋疃镇、古饶镇 3 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

塔山石榴产地范围内的生产者，可向安徽省淮北市烈山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。塔山石榴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、龟山岩绿

（一）产地范围。

龟山岩绿产地范围为湖北省麻城市龟山茶场及龟山镇、三河口镇、木子店镇、张家畈镇 4 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龟山岩绿产地范围内的生产者，可向湖北省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。龟山岩绿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、黄梅禅茶

（一）产地范围。

黄梅禅茶产地范围为湖北省黄梅县五祖镇、大河镇、停前镇、柳林乡、杉木乡、苦竹乡、挪步园管理处等 7 个乡镇管理处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄梅禅茶产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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。黄梅禅茶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、纪山龙米

（一）产地范围。

纪山龙米产地范围为湖北省沙洋县纪山镇、十里镇、拾回桥镇、后港镇、毛李镇、官当镇、曾集镇、沈集镇、五里镇、高阳镇、沙洋镇11个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

纪山龙米产地范围内的生产者，可向湖北省沙洋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。纪山龙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4）。

五、武穴竹编

（一）产地范围。

武穴竹编产地范围为湖北省武穴市武穴街道办事处、刊江街道办事处、田镇街道办事处、万丈湖街道办事处、梅川镇、余川镇、花桥镇、大金镇、四望镇、石佛寺镇、大法寺镇、龙坪镇12个镇、街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武穴竹编产地范围内的生产者，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，报国家质检总局核准后予以公告。武穴竹编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 5）。

特此公告。

附件：1. 塔山石榴质量技术要求

2. 龟山岩绿质量技术要求

3. 黄梅禅茶质量技术要求

4. 纪山龙米质量技术要求

5. 武穴竹编质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 27 日

附件 1

塔山石榴质量技术要求

一、品种

软籽 1 号、软籽 2 号、软籽 3 号、青皮甜、塔仙红、大红软、青皮软籽及其优系。

二、立地条件

土壤类型为石灰岩或紫红色页岩，土壤质地为砂壤，pH 值为 7.0 至 7.8，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 繁殖：从规定品种的优良母株上采取一年生健壮枝条，扦插繁殖。
2. 栽植：栽植时间为每年 3 至 4 月份。
3. 栽植密度：平地每公顷栽植株数 ≤ 835 株;山地每公顷栽植株数 ≤ 1250 株。
4. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施充分腐熟有机肥 ≥ 37.5 吨。
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、果实采收

9月中旬至10月上旬，石榴籽粒饱满，呈白色或红色时开始采收。不同品种开始采收的具体时间为：

1. 软籽3号：9月中旬。
2. 软籽1号、软籽2号：9月下旬。
3. 青皮甜、塔仙红、大红软、青皮软籽：9月下旬至10月上旬。

五、质量特色

1. 感官特色：

品种名称	感官指标	果 皮	籽 粒	口 感
软籽1号	皮薄，成熟后阳面古铜色	包色有红色针状晶体	种核软、可食、品质上等。	
软籽2号	较厚光洁青绿，红晕明显。	籽粒红色，针状晶体明显。	种核软、可食、品质上等。	
软籽3号	果皮较薄青黄色。	籽粒绿白色，可见辐射状晶体。	种核绵软、品质佳。	
青皮甜	果皮厚、果面光滑、表面青绿色，向阳面捎带红褐色。	籽粒鲜红或粉红色、透明。	味浓、味甜微酸，汁多。核半软籽。	

塔仙红	表面光亮、果皮呈鲜红色，向阳面棕红色，较软，并有纵向红线，条纹明显。	籽粒呈水红色、透明。	汁多、味酸甜，初熟时有涩味，存放几天后涩味消失。
大红软	果皮粉红色，阳面紫红色，有星状果锈。	籽粒淡红色，核半软。	味酸甜，无涩味，口感好，风味佳，品质上等。
青皮软籽	果皮青黄色，阳面红色或淡红色，皮薄。	籽粒马齿状，籽粒大，红白色，核小而软。	果汁多，甜味浓，品质上等。

2. 理化指标:

品种 项目指标	软籽 1 号	软籽 2 号	软 籽 3 号	大红 软	青皮 软籽	塔仙 红	青皮 甜
百粒重 (\geq 克)	72.	60. 5	63. 5	45.0	55.0	51.0	45.0
单果重 (\geq 克)	300	265	240	360	243	378	369
出汁率 (\geq %)	77	77. 2	75. 7	65.9	77.5	76.9	77
籽粒硬度 (\leq kg/cm ²))	3.5	3.5	3.6	3.6	3.8	3.8	3.8
可溶性固形物	14.0	17.	14.	12.3	13.8	12.4	12.8

(≥%)		0	1					
总酸 (%)		0.6 0.60 ~ 0.82	0.6 1 ~ 0.7	0.5 5 ~ 0.6	0.50 - 0.64	0.36 ~ 0.47	0.48 ~ 0.61	0.47 ~ 0.56
		5	2					

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

龟山岩绿质量技术要求

一、品种

龟茶一号、龟茶二号及其他适宜加工龟山岩绿的中小叶优良茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 600 至 1000 米，土壤类型为黄棕壤，pH 值为 4.0 至 6.5。土壤有机质≥1%，土层厚度≥60cm。

三、栽培技术

1. 育苗：无性繁殖茶苗或有性繁殖茶苗。

2. 种植时间：2至3月，密度≤4.5万株/公顷。
3. 施肥管理：施肥深度≥20cm，每公顷施有机肥≥3吨，配施化肥≤200kg。
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、采摘

1. 采摘时间：3月底至4月中旬。
2. 采摘标准：单芽至一芽二叶初展。
3. 采摘要求：严格做到“三不采”，即：不采紫芽、病虫叶、雨水叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：摊青→杀青→摊凉回潮→揉捻→初烘→理条→干燥→成品茶。
2. 工艺要求：

鲜叶分级存放，摊放3至4小时，摊放厚度不超过5cm，适时翻动，摊青适度即可杀青。

(1) 摊青：室温控制在20°C至25°C，时间2至3小时。当叶片柔软，散发青气，含水率60%至65%是停止摊青。

(2) 杀青：温度控制在 120°C 至 150°C。杀青时间 6 至 10 分钟。当叶子颜色变深，萎蔫，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香散出，失重率约 15% 至 20% 时停止杀青。

(3) 摊凉回潮：杀青后及时摊凉回潮。

(4) 揉捻：揉捻加压采用轻-重-轻的原则，揉至条索紧结，茶汁溢出，叶细胞破碎率达到 45%，成条率达到 90% 以上即为揉捻适度。

(5) 初烘：初烘温度控制在 80°C 至 120°C 左右，时间约 5 至 6 分钟。

(6) 理条：初烘后进行理条，到条索圆润紧直，茶毫显露，有刺手感即可。

(7) 干燥：理条后，均匀薄摊在烘干机内，温度控制在 80°C 至 100°C 左右，时间为 40 至 60 分钟即可下机摊凉回潮，复烘一次，含水量达到 5% 至 6% 即可下机摊凉。

(8) 成品茶：水分烘至 5% 至 6% 即可包装入库。

六、质量特色

- 1. 感官特色：**龟山岩绿为条形绿茶，其品质特色为：芽叶肥壮重实，条索紧实绿润，有锋苗，白毫显露，叶底嫩匀，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽醇厚，栗香持久，耐冲泡。
- 2. 理化指标：**水浸出物 $\geq 39\%$ ，水分 $\leq 6.5\%$ 。
- 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 3

黄梅禅茶质量技术要求

一、品种

黄梅地方群体种等适宜加工黄梅禅茶的中小叶茶树良种。

二、立地条件

产地范围在海拔 300 至 1200 米；土壤类型为黄棕壤、砂质壤，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.0 至 6.8。

三、栽培管理

1. 育苗：无性繁殖。
2. 种植：栽植时间为 2 月至 3 月或 10 月至 11 月，栽培密度控制在 6 至 9 万株/公顷。
3. 施肥管理：以有机物为主，每 667m^2 (亩)施有机肥 500kg 以上。
4. 修剪：幼龄茶园分年度在早春进行 3 次定型修剪，成年茶园每年 1 次轻修剪。
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

1. 采摘时间：4至6月；8至9月。

2. 采摘标准：

(1) **特级茶**：采摘标准为100%单芽。

(2) **一级茶**：采摘标准为100%一芽一叶初展。

(3) **二级茶**：采摘标准为一芽一叶初展≥50%。一芽二叶初展≥50%。

3. 采摘方法：手工采摘。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

(1) **特级茶加工工艺**：由杀青→炒二青→炒三青→烘干→精选五道制作程序组成。

(2) **一级茶加工工艺**：由杀青→揉捻→炒二青→炒三青→烘干→精选六道制作程序组成。

(3) **二级茶加工工艺**：由杀青→捻揉→炒二青→烘干→精选五道制作程序组成。

2. 工艺要求：鲜叶必须进行摊晾，摊放厚度不超过5cm，鲜叶失水率应控制在15%至20%之间，杀青时投叶量150g至200g，锅温100℃至120℃，按照“嫩叶老杀、老叶嫩杀”的原则选择不同的杀青温度和时间。造形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。烘干后干茶合格率≤6.0%。

六、质量特色

1. 感官特色：条索挺直、细秀、显毫。色泽翠绿尚润。嫩香持久，鲜醇爽口。汤色清澈明亮。叶底翠绿明亮匀整。

2. 理化指标：

品级	理化指标含量				
	水分%	总灰分%	碎茶%	水浸出物%	粗纤维%
特级茶	≤6.0	≤6.5	≤1.0	≥38.0	≤13.0
一级茶	≤6.0	≤6.5	≤2.0	≥36.0	≤14.0
二级茶	≤6.0	≤6.5	≤3.0	≥34.0	≤14.0

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

纪山龙米质量技术要求

一、品种

丰两优系列、扬两优系列、鄂香系列等适合当地气候的优质晚籼稻谷品种。

二、立地条件

土壤为玄武岩黄棕壤，土壤有机质含量 $\geq 3.7\%$ ，土壤 pH 值为 5.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 种子处理：晴天晒种 2 至 3 天后浸种，在水温 15°C 下浸种 24 小时。
2. 育苗：硬盘育秧、旱育秧、软盘育秧，5 月上中旬播种，每公顷用种量 22.5 至 30.0kg。
3. 插秧：插秧的时间 5 月中下旬，每公顷插（抛）秧 30 至 35 万穴。
4. 水肥管理：以有机肥为主，每公顷每年施腐熟有机肥 ≥15t。插秧时田间保持水层 3 至 5cm，分蘖期田间保持水层 5 至 8cm，分蘖末期排水晒田，孕穗期至收获前 7 天，田间采取湿润管理。根据测土配方结果确定追肥量。
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、收获

9 月上中旬，当 90% 左右的谷粒变黄或呈现品种固有的颜色，穗枝梗变黄时适期收获。

五、加工

稻谷→清理→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→四机碾白→凉米→抛光→色选→检验→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：粒型较长，米粒晶莹剔透。蒸煮后饭粒完整，浓香持久，冷却后不成团，不返生。

2. 理化指标：

项 目	指 标
垩白粒率%	≤10%
垩白度%	≤3%
直链淀粉含量%	≥19.5%
胶稠度 (mm)	≥85.0
蛋白质含量%	≥7.5%
锌含量 (mg/kg)	≥10.50

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

武穴竹编质量技术要求

一、原料种源

淡竹 (*Phyllostachys glauca* McClure)

二、原料栽培立地条件

产地范围内海拔 800m 以下，土壤类型为砂质壤土，有机质含量≥2%，pH 值 5.5 至 7.0。

三、原料要求

1. 竹材：产地范围内 2 至 3 年生优质淡竹，去头弃尾，选用竹节长 30cm 至 70cm 的中间节，颜色、粗细均匀，竹表面平整、光滑，没有发霉、病虫害、花斑现象。
2. 篦片（含水率 5%至 15%）

分 类		要 求
平面竹编	精编	选择表面 1~3 层，每层厚度小于等于 0.3mm
立体竹编	细编	选择表面 2~6 层，每层厚度小于等于 0.8mm
	精编	选择表面 1~2 层，每层厚度小于等于 0.5mm

四、关键技术要求

1. 去青、破竹：采后 48 小时内必须去青、破竹。去青深度不超过 0.1mm。
2. 晾晒：均匀摆放，避雨，阳光下晾晒至黄。使其含水率与当地空气含水率保持平衡，维持竹条原有形状。
3. 启篾：将破开后的竹条断面沿竹材的径向剖启。
4. 匀丝：将启篾剖制的篾丝均匀地拉过匀刀，使篾丝的宽度和厚度保持均匀一致，并去掉附在篾丝上的竹纤维丝，保持篾丝的光滑。

5. 煮染：篾片放入加有适量黄柏皮的水溶液（1: 200）中煮沸 2 小时，达到脱脂、除糖、防霉、防蛀、防裂的目的。根据色泽需要将染料（染料为纯天然中草药植物：红花、五倍子、黄柏）加入沸水中，篾片染透达到所需色泽为止，然后用清水洗净晾干备用。

6. 编织：平面编织按起头、编织、锁边三道工序进行；立体编织按起底、编织、锁口三道工序进行。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽柔和，编织紧密、均匀；平面光滑、手感无毛刺；经纬比例恰当、图案清晰完整，层次分明；首尾衔接紧密、修边光平。
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。