

2011年第38号

## 关于批准对洪湖莲子、薤山叠翠、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、薤山叠翠、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、薤山叠翠、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、汊河镇、黄家乡、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、薤山叠翠

#### （一）产地范围。

薤山叠翠产地范围为湖北省谷城县薤山林场、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。

薤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。薤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、涝刀河村、凤羽村、涝刀河社区、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. 萍乡莲花茶质量技术要求
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 $\geq$ 1.0m，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：

薤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≤4.5 万株；双条种植每公顷苗数≤6 万株。
3. 施肥：每年施饼肥或商品有机肥≥1500kg/公顷；或经无害化处理的农家有机肥≥15000kg/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≥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≥60 cm，土壤 pH 值 4.5 至 5.5，有机质含量≥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°C 至 220°C 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°C 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°C 至 75°C，迅速翻炒至茶条不粘手。

(7) 整形提毫：温度 60°C 至 80°C，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°C 至 65°C 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°C 至 220°C 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°C 至 90°C，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°C 至 80°C，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°C 至 65°C 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: 真丝线用当地的皂英仁溶液进行处理, 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 毫的真丝线。

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鬚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缎装裱，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 (mm)	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。