

2010 年第 52 号

关于批准对惠明茶、里叶白莲、胶河土豆、

长坝沙田柚、西山茶实施地理标志

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惠明茶、里叶白莲、胶河土豆、长坝沙田柚、西山茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对惠明茶、里叶白莲、胶河土豆、长坝沙田柚、西山茶实施地理标志产品保护。

一、惠明茶

(一) 保护范围。

惠明茶地理标志产品保护范围为浙江省景宁畲族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

惠明茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省景宁畲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，经浙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。惠明茶的法定检测机构由浙江省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、里叶白莲

(一) 保护范围。

里叶白莲地理标志产品保护范围为浙江省建德市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

里叶白莲地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省建德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，经浙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。里叶白莲的法定检测机构由浙江省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、胶河土豆

(一) 保护范围。

胶河土豆地理标志产品保护范围为山东省高密市柏城镇柏城社区、李家营社区和王吴社区等 3 个社区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

胶河土豆地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省高密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，经山东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。胶河土豆的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、长坝沙田柚

(一) 保护范围。

长坝沙田柚地理标志产品保护范围为广东省仁化县大桥镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

长坝沙田柚地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省仁化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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。长坝沙田柚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 4）。

五、西山茶

(一) 保护范围。

西山茶地理标志产品保护范围为广西壮族自治区桂平市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西山茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂平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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西山茶的法定检测机构由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

(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惠明茶、里叶白莲、胶河土豆、长坝沙田柚、西山茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 惠明茶质量技术要求

2. 里叶白莲质量技术要求
3. 胶河土豆质量技术要求
4. 长坝沙田柚质量技术要求
5. 西山茶质量技术要求

二〇一〇年五月二十四日

附件 1:

惠明茶质量技术要求

(一) 品种。

适制惠明茶的当地群体种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 300 至 1100 米，黄泥壤土，pH 值 4.5 至 6.5，土层深度在 0.5 米以上，有机质 1.5% 以上。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：每年 8 至 11 月份以无性繁殖的方式育苗。

2. 定植：定植时间分别为 2 月上旬至 3 月下旬和 10 月下旬至 12 月中旬进行。单条种植每公顷苗数≤4.5 万株；双条种植每公顷植苗数≤6 万株。

3. 施肥：每年施有机肥不少于 2500kg/公顷，化肥≤750kg/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：2 月下旬至 5 月底。

2. 采摘标准：嫩度在一芽二叶初展以上的芽叶。

(五) 加工工艺。

1. 螺形惠明茶：摊放→杀青→捻揉→做形→提香→成品。鲜叶摊放厚度 2cm 以下，运用抓、搓、抖手法做形，至茶形卷曲匀整，含水量 6.0% 以下。

2. 扁形惠明茶：摊放→杀青→理条→辉锅→提香→成品。鲜叶摊放厚度 2cm 以下。以拉、提、推、压、理等手法辉锅，至茶叶条直、扁平，含水量 6.0% 以下。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 螺形惠明茶：外形条索紧细稍弯曲、色泽绿润，内质香气浓高、汤色明亮、滋味鲜醇回甘、叶底明亮。

(2) 扁形惠明茶：外形扁直，色泽绿润，内质香气浓高、汤色明亮、滋味鲜醇回甘、叶底明亮。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分（%）	≤7.0
水浸出物（%）	≥38
氨基酸（%）	≥2.5
茶多酚（%）	≥16

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:

里叶白莲质量技术要求

(一) 品种。

以十里荷 1 号、建选 17 号、太空 36 号等品种为主。

(二) 立地条件。

土壤为壤土和粘壤土，pH 值 5.5 至 7.0，土层深度 20cm 以上，有机质含量 \geq 2.0%。

(三) 栽培管理。

1. 种藕：选择长度 \geq 30 厘米，顶芽完整、无病斑、无损伤、具有 3 个节以上的主藕为种藕。

2. 移栽：每年 3 月 20 日至 4 月 20 日进行移栽，密度 \leq 200 支，顶芽种植深度 10 至 15 厘米。

3. 施肥：基肥每亩施有机肥 \geq 2000kg，碳铵 20 至 25kg、过磷酸钙 25kg，追肥每 667m² (亩) 尿素 50kg、氯化钾 25kg、硼砂 2.5kg，并按照“苗肥轻、花肥重、子肥全”的原则分 7 次施用。

4. 管水：生长初期保持 3 至 6 厘米浅水，进入花果期水深 10 至 12 厘米，盛夏高温季节保持水层 20 厘米以上，莲子采收完毕，保持田面有浅水层。

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) 采摘加工。

1. 采收：每年 7 月 10 日至 8 月 30 日，当莲子与莲蓬孔格稍有分离，莲蓬出现褐色斑纹，莲子果皮带浅褐色时采摘。

2. 加工：

(1) 采后 12 小时内完成剥壳、去皮、通心工序；

(2) 将通心莲子用清水漂洗干净，放入烘筛中进行烘干（或边烘边晒），莲子烘烤初期温度在 80°C 至 90°C 之间；当莲子表面干燥时，温度降至 40°C 至 50°C，烘干直至含水量 11% 至 12% 为止。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：里叶白莲呈圆形或卵圆形，颗粒均匀饱满，肉色乳白略微黄有光泽，单粒重 \geq 1 克，容易煮烂、久煮不散、汤色清纯、食之绵糯清香。

2. 理化指标：淀粉 \geq 48%，其中直链淀粉 \leq 14%、支链淀粉 \geq 34%，蛋白质含量 \geq 20%，总氨基酸含量 \geq 18 %。

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：

胶河土豆质量技术要求

(一) 品种。

早熟品种选用“荷兰 7 号”，中熟品种选用“荷兰 15”号。

(二) 立地条件。

选择土壤类型为潮土、质地为沙壤土的胶河一带，土壤 pH 值为 5 至 7，排灌条件良好。

(三) 栽培技术。

1. 种薯：

应符合国家关于种薯的标准要求。

2. 播种前准备：

(1) 土豆种催芽：播种前 15 至 30 天将土豆种放在 15°C 至 20°C 的环境中催芽。

一般在细沙上平铺 2 至 3 层土豆种，土豆种上面覆细沙保持湿润。湿润程度以手握成团、松手散落为佳。芽长至 0.5 至 1 厘米时，将土豆种在散射光下壮芽。

(2) 切块：春季在播前 4 天切块，切块大小以 30 克左右为宜。每个切块带 1 至 2 个芽眼。切块后可用多菌灵等杀菌剂拌种。

(3) 施基肥：按照每生产 1000kg 块茎需：氮肥 (N) 5 至 6kg，磷肥 (P₂O₅) 1 至 3kg，钾肥 (K₂O) 12 至 13kg 施肥。以施用优质有机肥为主，结合耕翻整地施用，与耕层充分混匀。

3. 定植：

(1) 时间：大拱棚为 1 月上旬，小拱棚为 2 月上旬，露地栽培为 4 月上旬。

(2) 深度：地温低而含水量高的土壤宜浅播，播种深度约 5 厘米；地温高而干燥的土壤宜深播，播种深度约 10 厘米。

(3) 密度：播种密度随品种不同而改变。早熟品种每亩种植 5000 株左右，中熟品种每亩种植 4500 株左右。

(4) 方法：采取垄作方式，单垄双行种植。垄距 1 米，小行距 20 厘米，株距 20 至 25 厘米。春秋两季播种都采用地膜覆盖。

4. 培土：结合中耕除草培土 2 至 3 次。出齐苗后进行第一次浅培土，现蕾期高培土，封垄前最后一次培土，培成宽而高的大垄。

5. 灌溉和排水：出苗前不宜灌溉，在块茎形成期要及时适量浇水，块茎膨大期不能缺水。浇水时忌大水漫灌。在雨水较多的地区或季节，应及时排水，田间不能有积水。收获前 7 至 10 天停止灌水。

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) 采收与贮藏。

1. 采收：大拱棚采收时间为 4 月上旬，小拱棚为 5 月上旬，露地栽培一般在 6 月中旬。根据与市场需求和气候条件适时采收。收获后，块茎免暴晒、雨淋和长时间暴露在阳光下。

2. 贮藏：

(1) 预冷装袋（箱）：贮藏前将土豆放在 10 至 15°C 环境下预储 2 至 3 周，使块茎表皮老化。装袋（箱）15kg/袋，堆高 1.2 米左右。

(2) 贮期管理：温度指标：0 至 4°C，气体指标 O₂：5% 至 7%，CO₂：10% 至 12%，空气相对湿度 85% 至 90%。贮藏期不超过二个月。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	要 求
形状	椭圆形，个头均匀，芽眼浅。

颜色	皮薄光滑，呈淡黄色，肉质鲜亮。
----	-----------------

2. 理化指标:

项目	指 标
淀粉 (%)	9-13
水分 (%)	78-88
钙 (mg/kg)	≥ 3
锌 (mg/kg)	≥ 0.6

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:

长坝沙田柚质量技术要求

(一) 品种。

沙田柚。

(二) 立地条件。

土质为红壤（当地俗称“猪肝土”），土层深 80 厘米以上的山坡地，土壤结构良好，含氧 3% 至 4%，有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH 值 5.5 至 6.5，土层厚度 ≥ 80 厘米。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以本地酸柚作为砧木嫁接繁育。

2. 定植：种植时间为春梢前（1月）和春梢老熟后（4月）最好，栽培密度 ≤ 375 株 /公顷。

3. 施肥：结果树以有机肥为主，化肥为辅，根际施肥与根外施肥相结合，氮、磷、钾合理使用，注意施用适量微量元素肥料。一般每 $667m^2$ (亩) 产 2000 至 2500kg 沙田柚的果园化肥用量每株尿素 0.75 至 1kg、过磷酸钙 1.5kg、钾肥 0.5kg、有机肥大于 50kg、石灰 1kg。

4. 水分管理：采收前半个月禁止灌水。

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。

在立冬后，当柚果果面着色 $\geq 1/2$ 时方可采收。采收时要一果两剪，采摘 20 天后方可销售。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：单果质量 $\geq 900\text{g}$,果型端正，呈梨形或近梨形，果顶中心的微凹印似古金钱。果肉蜜黄色且有光泽。果皮洁净。口感质脆化渣、清甜爽口不溢汁，有香蜜味。

2. 理化指标：

项 目	指 标
可溶性固形物（%）	≥ 15
可滴定酸（%）	≤ 0.5
固酸比	≥ 30
可食率（%）	≥ 48

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：

西山茶质量技术要求

(一) 品种。

当地群体种。

(二) 立地条件。

茶区内土壤主要为砂质红、黄土壤及其变种，土质疏松、肥沃、微带酸性，pH4.5至 6.5，土层深大于等于 1 米，排灌条件良好。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖：有性繁殖实生苗和无性繁殖扦插苗。

2. 种植规格：种植采用双行双株方法种植，密度为 4000 至 5000 株/ 667m^2 (亩)。

3. 肥配管理：一般施饼肥或茶叶专用有机肥不低于 200kg 至 300kg/ 667m^2 (亩)，配合施用氮、磷、钾等化学肥料不超过 70 kg/ 667m^2 (亩)。

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：每年立夏之前和立秋之后的鲜叶。

2. 采摘要求：手工采摘，采茶要求保持芽叶完整、新鲜匀净，不夹鳞片、鱼叶，不宜捋采和抓采。

3. 采摘标准：

(1) 特级：要求采摘单芽至一芽一叶初展，单芽为主，一芽一叶初展在 20%以下。

(2) 一级：要求采摘一芽一叶初展至一芽一叶，一芽一叶在 30%以下。

(3) 二级：要求采摘一芽一叶至一芽二叶初展，一芽二叶在 30%以下。

(五) 加工工艺。

1. 鲜叶：保持鲜叶的新鲜，采下的鲜叶应及时运抵茶厂，采运过程中应避免重压。
 2. 摊凉：鲜叶薄摊在竹匾上，放在室内阴凉处。春季气温低，需要摊凉 7 至 8 个小时，使鲜叶失水减重 10%；夏、秋季需要摊凉 3 至 4 个小时，失水减重 10%，摊青就适度。
 3. 杀青：杀青筒温 200℃至 250℃，晴天杀青温度稍低，雨水天杀青温度稍高，历时 4 至 5 分钟。
 4. 揉捻：用名茶揉捻机进行，加压过程采用“轻—重—轻”原则，时间为 15 分钟。
 5. 初干：初干采用高温快烘，温度为 110℃至 120℃，烘至五、六成干。
 6. 整形：用手工炒，每锅投揉捻叶 0.6kg，锅温 50℃至 60℃，翻炒至叶热软时，进行滚撩炒条，时间为 5 至 10 分钟。
 7. 足干：足干采用低温慢烘原则，温度为 70℃至 100℃，烘至足干。
 8. 提香：提香温度从高到低，50℃至 70℃，前面稍高，后面逐渐把温度降低。
- (六) 质量特色。
1. 感官特色：外形：条索紧结匀称、苗峰显露。汤色：碧绿清澈、汤色明亮。香气：花果香气、幽香持久。滋味：滋味醇厚、耐泡。叶底：嫩绿明亮、芽叶完整。
 2. 理化指标：茶多酚≤28%，氨基酸 > 2%。
 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。