

2010 年第 170 号

**关于批准对茂县花椒、西充二荆条辣椒、
达县乌梅、北川花魔芋、筠连苦丁茶
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茂县花椒、西充二荆条辣椒、达县乌梅、北川花魔芋、筠连苦丁茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对茂县花椒、西充二荆条辣椒、达县乌梅、北川花魔芋、筠连苦丁茶实施地理标志产品保护。

一、茂县花椒

(一) 产地范围。

茂县花椒地理标志产品保护产地范围为四川省茂县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

茂县花椒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省茂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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。茂县花椒的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、西充二荆条辣椒

(一) 产地范围。

西充二荆条辣椒地理标志产品保护产地范围为四川省西充县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西充二荆条辣椒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省西充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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。西充二荆条辣椒的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、达县乌梅

(一) 产地范围。

达县乌梅地理标志产品保护产地范围为四川省达县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

达县乌梅地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省达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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。达县乌梅的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、北川花魔芋

(一) 产地范围。

北川花魔芋地理标志产品保护产地范围为四川省北川羌族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

北川花魔芋地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省北川羌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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。北川花魔芋的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

五、筠连苦丁茶

(一) 产地范围。

筠连苦丁茶地理标志产品保护产地范围为四川省筠连县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

筠连苦丁茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向四川省筠连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，经四川省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。筠连苦丁茶的法定检测机构由四川省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茂县花椒、西充二荆条辣椒、达县乌梅、北川花魔芋、筠连苦丁茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 茂县花椒质量技术要求

2. 西充二荆条辣椒质量技术要求

3. 达县乌梅质量技术要求

4. 北川花魔芋质量技术要求

5. 筠连苦丁茶质量技术要求

二〇一〇年十二月三十一日

附件1：

茂县花椒质量技术要求

(一) 品种。

大红袍。

(二) 立地条件。

海拔1300m至2650m，土壤类型为褐土、棕壤，土质为砂壤土，土壤pH值6至8，土壤有机质含量≥1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：采用实生繁殖。
2. 种植：秋播时间在9月中下旬至10月上旬，春播在3月下旬。栽植密度≤80株/667m²(亩)。
3. 施肥：以施有机肥为主，成龄树每年每株施入腐熟有机肥≥15kg。

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) 采收及晾晒。

1. 采收：采收时间为每年 7 月中旬至 8 月底，当果实变红，果皮上的油囊凸起呈半透明状态后进行人工采摘。

2. 晾晒：采用自然晾晒，晾晒至含水量 $\leq 10\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果型粒大而均匀；果皮色泽鲜红，油囊密生，鼓实；开口大，内果皮光滑呈淡黄色；香气浓郁持久，麻味纯正。

2. 理化指标：水份含量 $\leq 10\%$ ；挥发油含量（存放 1 个月） $\geq 7\%$ ，存放 1 年 $\geq 5.6\%$ 。

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 2：

西充二荆条辣椒质量技术要求

(一) 品种。

二荆条。

(二) 立地条件。

土壤类型为紫色土，土壤质地为壤土或者砂壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5；有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：露地冷床育苗。每年 1 月中、下旬至 2 月上旬播种。每平方米苗床播种 6g 至 8g。

2. 定植：

(1) 轮作。与茄科蔬菜之间实行 3 至 4 年轮作。

(2) 时间。3 月下旬至 4 月中旬定植。

(3) 密度。每穴栽 2 株，每 $667m^2$ (亩) 株数 ≤ 7100 株。

3. 施肥。每 $667 m^2$ (亩) 施入腐熟有机肥 $\geq 3000kg$ ，其中 2/3 作基肥，1/3 作追肥。

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。

7 月中旬至 9 月下旬，果实全红完全达到生理成熟时采收；干椒为鲜红椒自然或人工干制至含水量 $\leq 14\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：鲜红椒果细长，果长 15cm 至 18cm，横茎 1.0cm 至 1.2cm，单果重 5g 至 10g，肉质脆嫩，辣味适中；干椒红亮，皮薄籽少，味香醇。

2. 理化指标：

项目	指标	
	鲜红椒	干椒
水份, % ≤	85	14
辣椒素, % ≥	0.03	0.15
粗纤维(干态), % ≤	30	28

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：

达县乌梅质量技术要求

(一) 品种。

蔷薇科樱桃属植物梅。

(二) 立地条件。

海拔 550m 至 1500m；土壤类型为紫色土，质地为壤土或粘土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

1. 栽植：11 月至 12 月或翌年 2 月完成栽植。

2. 施肥幼树每株每年施用有机肥 5kg 至 10kg。

3. 花果管理：

(1) 授粉：配栽 25% 授粉品种。

(2) 疏果：在 4 月上旬人工疏果，保持叶果比不少于 7:1。

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。

在乌梅七至八成熟时采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：乌梅鲜果，果实椭圆形，青中透黄。乌梅干果呈不规则的耳扁球形，气微，味极酸。

2. 理化指标：乌梅鲜果果肉率≥82%。乌梅干果枸橼酸含量≥27%。

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:

北川花魔芋质量技术要求

(一) 品种。

花魔芋。

(二) 立地条件。

海拔 800m 至 2500m, 土壤类型为黄壤、黄棕壤、暗棕壤、亚高山草甸土、高山草甸土; 土壤质地为沙壤土; 土壤耕层厚度 \geq 30cm, 有机质含量 \geq 3%, 土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖: 采用无性繁殖, 种芋重量 \geq 100g。

2. 种植: 在 3 月底至 4 月上旬, 开沟施以农家肥后放种芋, 覆土厚度 8cm 至 10cm, 种植密度 \leq 82000/公顷。

3. 施肥: 每年施农家肥 45000kg/公顷以上。

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。

在 3 月下旬至 4 月上旬, 选晴天或土壤干燥时收挖。

(五) 魔芋干片(条)工艺流程。

1. 机械加工流程: 鲜魔芋→凹坑清理→机械清洗去皮→精清理→提升→切片→干燥→干片分级→包装。

2. 土法加工流程: 鲜魔芋→凹坑清理→清洗去皮→精清理→切片→烘干→干片分级→包装。

3. 关键质量控制: 干燥烘干温度控制在 50°C 至 80°C 之间; 机械加工烘干时间控制在 110 至 120 分钟, 土法加工烘干时间控制在 48 至 50 小时。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

(1) 鲜芋: 颜色光鲜, 叶柄脱落处光滑, 球茎呈椭圆或圆球状。

(2) 干片(条): 色白、表皮手感细腻、质地致密。

2. 理化指标:

(1) 鲜芋。水份 $<$ 80%。球茎 \geq 500g, 葡甘聚糖 \geq 5.5%。

(2) 干制品。水份 \leq 15%, 葡甘聚糖 \geq 37%。

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:

筠连苦丁茶质量技术要求

(一) 种源。

木樨科紫荆女贞和序梗女贞。

(二) 立地条件。

保护范围内海拔 500m 至 1200m 的山地。黃壤类、黃棕壤类土壤，pH 值 4.5 至 6.5，土层厚度 \geq 55cm，有机质含量 \geq 2.0%。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育方法：采用无性繁殖的方式进行育苗。
2. 苗木定植：每年 2 月份或 11 月份定植；密度每公顷苗数 \leq 30000 株。
3. 肥水管理：每公顷每年施优质有机肥 \geq 2.5 吨。
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。

每年二月至四月，上午露水干后摘茶，嫩度要求在一芽二叶以内或初展。

(五) 工艺流程。

鲜叶→摊青→杀青→揉捻→毛火烘焙→二次揉捻→足火烘焙→包装→成品

(六) 质量特色。

1. 感官特色：外形条索紧细，色泽翠绿，汤色翠绿明亮，滋味微苦回甘，叶底嫩绿明亮，冲泡后，茶叶鲜活完整。
2. 理化指标：水浸出物 \geq 45%、黄酮 \geq 1.9%。
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。