

2011 年第 33 号

关于批准对昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、 从化荔枝蜜、六堡茶实施地理标志 产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、从化荔枝蜜、六堡茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、从化荔枝蜜、六堡茶为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、昌平草莓

（一）产地范围。

昌平草莓产地范围为北京市昌平区兴寿镇、崔村镇、小汤山镇、百善镇、南邵镇、沙河镇 6 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

昌平草莓产地范围内的生产者，可向北京市昌平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，经北京市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。昌平草莓的法定检测机构由北京市质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、富岗苹果

（一）产地范围。

富岗苹果产地范围为河北省内丘县侯家庄乡、獐么乡、南赛乡 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富岗苹果产地范围内的生产者，可向河北省内丘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，报国家质检总局核准后予以公告。富岗苹果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 2）。

三、店子长红枣

（一）产地范围。

店子长红枣产地范围为山东省枣庄市山亭区店子镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

店子长红枣产地范围内的生产者，可向山东省枣庄市山亭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，经山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。店子长红枣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、从化荔枝蜜

（一）产地范围。

从化荔枝蜜产地范围为广东省从化市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

从化荔枝蜜产地范围内的生产者，可向广东省从化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。从化荔枝蜜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、六堡茶

(一) 产地范围。

六堡茶产地范围为广西壮族自治区梧州市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

六堡茶产地范围内的生产者，可向梧州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，经广西出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。六堡茶的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

附件：1. 昌平草莓质量技术要求

2. 富岗苹果质量技术要求

3. 店子长红枣质量技术要求

4. 从化荔枝蜜质量技术要求

5. 六堡茶质量技术要求

二〇一一年三月十六日

附件1：

昌平草莓质量技术要求

(一) 品种。

章姬、金中三姬、燕香等为主的香甜型品种和阿尔比（Ablion）、卡玛罗莎（CAMAROSA）等为主的酸甜型品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为褐土、褐潮土，土质沙壤和壤土，土壤pH值6.5至8.5，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 栽培方式：日光温室栽培。

2. 苗木繁育：采用无性繁殖育苗。

3. 定植：在8月下旬至9月下旬。

4. 栽培密度：定植株数每公顷≤15 万株。
5. 施肥：商品有机肥施用量每公顷 30 至 45 吨。
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。

采摘时间：从 12 月上旬至次年 5 月上旬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形端正、饱满，果面光泽亮丽，瘦果分布均匀，果肉质地细腻，口感纯正、香味浓郁，果实硬度较大，耐贮运。果实着色度≥90%。大果型品种单果重≥25g，中小果型单果重≥20g。

2. 理化指标：

类型	品种	项目	允许值
香甜型	章姬、金中三姬、燕香	可溶性固形物（%）	≥9.0
		总酸量（%）	≤1.0
酸甜型	阿尔比、卡玛罗莎	可溶性固形物（%）	≥7.0
		总酸量(%)	≤1.3

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：

富岗苹果质量技术要求

(一) 品种。

富士着色系品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 500 至 800m，土壤类型为棕土、褐土和草甸土，质地为沙质壤土；土壤 pH 值为 6.5 至 7.5。土壤有机质含量≥1.2%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以西府海棠为砧木，从着色系富士母株上采集接穗，进行嫁接育苗。

2. 定植：

(1) 栽植时间：春季土壤解冻后至苗木萌芽前（3 月上旬）。

(2) 栽植密度：每公顷≤1250 株。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥≥30000kg。

4. 整形修剪：采用冬季修剪与夏季修剪相结合，确保树体通风透光，通过修剪使每公顷总枝量保持在 90 至 120 万条。

5. 花果管理：留果量每公顷≤225000 个。

6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(四) 采收时期。

采收时间为 10 月 23 日之后开始采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果面新鲜亮洁，果肉淡黄色，肉质细，致密多汁，香气浓郁，酸甜适口。

2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 14.5\%$ ，果实着色面积 $\geq 85\%$ ，单果重 $\geq 200\text{g}$ 。

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：

店子长红枣质量技术要求

（一）品种。

长红枣。

（二）立地条件。

坡度 $\leq 30^\circ$ ，土壤 pH 值在 6.8 至 7.1，土壤类型为褐土，土壤质地为棕壤，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 苗木选择：应选择生长健壮、无病虫害，高 80cm、地径 1cm 以上，根系良好的生苗或嫁接苗。

2. 定植时间：春季枣苗将要萌芽时进行。

3. 栽植密度：40 至 55 株/667m²（亩）。

4. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施入 30000kg 以上。

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。

在果皮呈深紫红色，果面稍现皱缩时采收。干燥采用机械脱水或自然晾晒，水分 $\leq 25\%$ 。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果形饱满，果皮较薄，赭红色。果肉厚，黄白色，肉质致密。

2. 理化指标：单果重 $\geq 5.0\text{g}$ ，可食率 $\geq 90\%$ ，总糖 $\geq 78\%$ ，水份 $\leq 25\%$ 。

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：

从化荔枝蜜质量技术要求

（一）蜜源植物。

荔枝。

（二）蜜源植物要求。

在保护区范围内，同花期的其它蜜源植物不超过 15%。

（三）蜜蜂品种。

蜂种为中华蜜蜂。

(四) 原蜜生产。

1. 生产日期：三月中旬到四月下旬。
2. 生产要求：从化荔枝进入盛花期前，先取出蜂群内其它花种的存蜜，使蜂群内无其它蜜的残留。
3. 原蜜要求：必须是蜜蜂采自产自保护范围区域内荔枝蜜源的原蜜，其他花种蜂蜜不超过 20%。

(五) 加工。

原蜜经简单加工，未改变其固有的特色。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：呈浅琥珀色、有浓郁的荔枝花香味，味甘甜润，微带荔枝果酸味。
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：

六堡茶质量技术要求

(一) 品种。

采用苍梧县群体种、广西大叶种及其分离、选育出来的品种、品系。

(二) 立地条件。

保护区域范围内海拔 $\geq 100\text{m}$ 。丘陵地貌，土壤类型为红黄壤或赤红壤等，耕作层土壤 pH 值 4.2 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：采用无性繁殖或有性繁殖。
2. 茶树栽植：时间在初冬或早春进行，密度每公顷 45000 至 75000 株。
3. 施肥：采用沤熟有机质肥为主，配合适量的化肥，按每采收 100kg 干茶计算，有机质肥施用量 $\geq 500\text{kg}$ 。
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：鲜叶采摘一般从 3 月至 11 月。
2. 采摘标准：一芽一叶至一芽三、四叶及同等嫩度对夹叶。
3. 采摘方法：人工采摘或机械采摘。

(五) 加工工艺。

六堡茶的加工工艺包括初制、精制两个过程。

1. 初制加工工艺流程：鲜叶→杀青→初揉→堆闷→复揉→干燥→毛茶
2. 初制加工技术要求：

(1) 鲜叶：选用适制茶树品种芽叶为原料。

(2) 杀青：要均匀，杀青以叶质柔软，叶色转为暗绿色，青草气味基本消失为适度。

(3) 初揉：趁温揉捻至成条索。

(4) 堆闷：初揉结束后进行筑堆堆闷，当堆温达到 55°C 时，及时进行翻堆散热，当堆温降到 30°C 时再收拢筑堆，继续堆闷直到适度为止。

(5) 复揉：再次揉紧成条索。

(6) 干燥：干燥至茶叶含水分不超过 15%，成为毛茶。

3. 精制加工工艺流程：毛茶→筛选→拼配→渥堆→汽蒸→压制成型→陈化→成品。

4. 精制加工技术要求：

(1) 筛选：将毛茶通过筛分、风选、拣梗。

(2) 拼配：按品质和等级要求进行分级拼配。

(3) 渥堆：根据茶叶等级和气候条件，进行渥堆发酵，适时翻堆散热，待叶色变褐，发出醇香即可。

(4) 汽蒸：渥堆适度茶叶经蒸汽蒸软，形成散茶。

(5) 压制成型：趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

(6) 陈化：将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至 18%以下，先移至清洁、相对湿度在 75%至 90%、温度在 23℃至 28℃、无异杂味的环境（洞穴）中陈化，然后移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中陈化。陈化时间不少于 180 天。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：外形条索紧结、色泽黑褐，有光泽，汤色红浓明亮，香气纯陈，滋味

级 别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特 级	紧细、 圆直	匀整	黑褐， 黑，油润	净	陈香 纯正	陈，醇 厚	深红， 明亮	褐，黑褐， 细嫩柔软， 明亮
一 级	紧结、 尚圆直	匀整	黑褐， 黑，油润	净	陈香 纯正	陈， 尚醇 厚	深红， 明亮	褐，黑褐， 尚细嫩柔 软，明亮
二 级	尚紧 结，尚 圆	较匀整	黑褐， 黑，尚油 润	净， 稍含 嫩茎	陈香 纯正	陈， 浓醇	尚深 红，明 亮	褐，黑褐， 柔软，明亮
三 级	粗实、 紧卷	较匀整	黑褐， 黑，尚油 润	净， 有嫩 茎	陈香 纯正	陈， 尚浓 醇	红，明 亮	褐，黑褐， 尚柔软，明 亮
四 级	粗实	尚匀整	黑褐， 黑，尚润	净， 有茎	陈香 纯正	陈， 醇正	红，明 亮	褐，黑褐， 稍硬，明亮

浓醇甘爽，显槟榔香味，叶底红褐或黑褐色，简而言之具有“红、浓、醇、陈”等特点。

2. 理化指标:

(1) 特级至一级, 含梗 $\leq 3.0\%$, 水浸出物(干态) $\geq 33.5\%$ 。

(2) 二级至三级, 含梗 $\leq 6.5\%$, 水浸出物(干态) $\geq 30.0\%$ 。

(3) 四级, 含梗 $\leq 10.0\%$, 水浸出物(干态) $\geq 28.0\%$ 。

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。