

2010 年第 17 号

**关于批准对天津板栗（天津产区）、开鲁红干椒、
竹山绿松石、武当蜜桔、三华李实施
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[天津板栗（天津产区）](#)、[开鲁红干椒](#)、[竹山绿松石](#)、[武当蜜桔](#)、[三华李](#)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[天津板栗（天津产区）](#)、[竹山绿松石](#)、[开鲁红干椒](#)、[武当蜜桔](#)、[三华李](#)实施地理标志产品保护。

一、天津板栗（天津产区）

（一）保护范围。

天津板栗（天津产区）地理标志产品保护范围为天津市蓟县下营镇、罗庄子镇、孙各庄乡等 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

天津板栗（天津产区）地理标志产品保护范围内的生产者，可向天津市蓟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，经天津市质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。天津板栗（天津产区）的法定检测机构由天津市质量技术监督局负责[指定](#)。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、开鲁红干椒

（一）保护范围。

开鲁红干椒地理标志产品保护范围为内蒙古自治区通辽市开鲁县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

开鲁红干椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向内蒙古自治区开鲁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，经内蒙古自治区质量技术监督局审

核，由国家质检总局公告批准。开鲁红干椒的法定检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、竹山绿松石

（一）保护范围。

竹山绿松石地理标志产品保护范围为湖北省竹山县城关镇、潘口乡、溢水镇、麻家渡镇、宝丰镇、秦古镇、竹坪乡、得胜镇、大庙乡、双台乡、楼台乡、文峰乡、田家坝镇 13 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

竹山绿松石地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省竹山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，由国家质检总局公告批准。竹山绿松石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、武当蜜桔

（一）保护范围。

武当蜜桔地理标志产品保护范围为湖北省丹江口市武当山特区、土台乡、均县镇、习家店镇、凉水河镇、六里坪镇、土关垭镇、浪河镇、丁家营镇、石鼓镇、官山镇、牛河林业开发管理区、大沟林业开发管理区、白杨坪林业开发管理区、新港经济开发管理处、三官殿办事处、丹赵路办事处等 17 个乡镇、办事处、特区、管理区、开发管理处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

武当蜜桔地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省丹江口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，由国家质检总局公告批准。武当蜜桔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、三华李

（一）保护范围。

三华李地理标志产品保护范围为广东省翁源县龙仙镇、坝仔镇、江尾镇等3个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

三华李地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省翁源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。三华李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）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对天津板栗（天津产区）、竹山绿松石、开鲁红干椒、武当蜜桔、三华李实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 天津板栗（天津产区）质量技术要求

2. 开鲁红干椒质量技术要求
3. 竹山绿松石质量技术要求
4. 武当蜜桔质量技术要求
5. 三华李质量技术要求

二〇一〇年二月二十四日

附件1:

天津板栗（天津产区）质量技术要求

（一）品种。

燕红、燕魁、早丰、短丰。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔≤400米，土壤是以砂岩、伊利砂页岩、白云岩等为成土母岩风化形成的淋溶褐土，土层厚度≥30厘米，pH值6.2至7.4，有机质含量≥1.0%。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以当地板栗实生苗为砧木，采用嫁接繁殖。

2. 栽植：

（1）栽植时间：秋栽10月下旬至11月中旬；春栽4月上旬。

（2）栽植密度：平地每公顷≤840株；山地每公顷≤1665株。

3. 授粉树配置：主栽品种与授粉品种比例不低于6:1。

4. 施肥：以施有机肥为主，化肥为辅。盛果期树每公顷施腐熟有机肥≥15吨。花期喷施0.3%硼砂两次。

5. 整形修剪：树形采用自然开心形、延迟开心形。冬季进行精细控量修剪（8至12/m²个结果母枝）与生长季修剪相结合，保持树体健壮、通风透光。

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）采摘和贮藏。

1. 采摘：当50%总苞开裂后方可采摘，严禁采青，提倡捡拾自然落粒。

2. 贮藏：

（1）冷库贮藏：要求入库前对每批货严格检验，按等级批次分别码垛。贮藏期间库内要求如下：

①温度0℃至3℃；

②相对湿度90%左右；

③二氧化碳浓度不超过3%。

（2）沙藏：选用无土的河沙（保持含水量10%左右），在背阴冷凉库房内，一层沙一层栗（2份沙，1份栗）沙藏。沙藏堆高出地面40cm，宽1m，长度依栗的数量而定。沙藏堆应间隔3至4天翻到1次，放热防霉烂。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

项目品种	描述
燕魁	果皮棕褐色，有光泽，茸毛中等。果肉质地细腻，味香甜，糯性强。
早丰	果皮褐色，有光泽，茸毛少。果肉黄色，质地细腻，味香甜，有糯性。
短丰	果皮深褐色，光亮，茸毛少。果肉黄色，味香甜，有糯性。
燕红	果皮深红棕色，有光泽，茸毛少。果肉黄色，味甜，糯性强。

2. 理化指标:

指标品种	单粒重	含糖量	含淀粉	蛋白质
燕魁	9.2-10.7g	20.49-21.18%	50.42-51.9%	3.71-3.83%
早丰	7.6—8.2g	19.66-19.98%	49.81-52.88%	4.29-4.56%
短丰	8.0—8.8g	19.95-21.18%	49.32-52.37%	5.71-6.06%
燕红	8.3-8.9g	19.64-20.85%	49.32-52.37%	6.85-7.28%

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 2:

开鲁红干椒质量技术要求

(一) 品种。

鲁红一号、道德红。

(二) 立地条件。

土壤类型为黑五花土，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。土壤质地疏松通透性强；土层厚度达40cm 以上，保水保肥、有利于排水；土壤 pH 值 7 至 8。

(三) 栽培管理。

1. 种子选择：选择提纯复壮繁育的鲁红一号或道德红辣椒种子，种子质量应符合国家的有关要求。

2. 轮作：与茄科蔬菜之间实行 3 至 4 年轮作。

3. 播种：塑料大棚冷床育苗于 4 月上旬播种。播种量每公顷栽培面积用种子 0.75 至 1.05kg。每平方米苗床播种 5 至 7g。

4. 分苗：当幼苗生长到 3 至 4 片真叶时，采取单间单株分苗法，按株行距 10cm×10cm 于棚内分苗。

5. 苗期管理：幼苗出土前应保持棚内温度 28℃，幼苗出土后保持棚内温度 18℃至 22℃；苗期管理前期主要是加强保温，防止冻害；后期主要是通风降温，防止秧苗徒长；当秧苗长到 8 至 10 片真叶、子叶部位茎粗达到 0.3cm 至 0.4cm 时，可准备定植；定植前 7 至 10 天对幼苗进行通风锻炼，到定植时应能够适应外界环境；苗期管理大约需要 45 天。

6. 定植：5 月 20 日左右定植，定植本田前茬应是非茄科作物生产地块。定植密度为 6.75 至 7.5 万株/公顷，即做底宽 70cm，上宽 55cm，高 10 至 15cm 的高平畦覆地膜定植。

7. 水肥管理：定植前有机肥施入量为每公顷 \geq 7 万公斤；开花前磷肥的施用量为每公顷 \geq 150 公斤专用肥并浇水。

8. 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。

1. 采收时间：下霜前，当椒果着色量 \geq 80%以上，带根采收。

2. 晾晒和烘干：

（1）本田晾晒：先头朝上根朝下晒 3 至 5 天，再根朝上头朝下晒 3 至 5 天，反复晾晒至椒果干至七成后上垛，先头朝外根朝内垛 1.5 米高，8 至 10 天翻捣一次垛，改为头朝内根朝外垛 10 天左右，最后散晒 3 至 5 天，达到握不出气手捻不打滑即可出售。

（2）人工烘干：采收后摘下椒果利用烘干塔对椒果进行烘干，烘干标准为椒果的含水量为 18% 至 22%。

（五）质量特色。

1. 感官特色：椒果为羊角形，香辣味，颜色紫红色。

2. 理化指标:

项目	指 标
果长	13-16cm
直径	1.7-2.0cm
水分 (%)	18—22
红色素(色价)	E-14
辣椒素(mg/kg)	≥658.8
钾(mg/kg)	≥34700
维生素C (mg/100g)	≥88.00

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:

竹山绿松石质量技术要求

(一) 开采与加工。

1. 开采: 竹山绿松石赋存于寒武纪含碳或含泥硅质板岩中, 主要发育在断层、层间破碎带、裂隙、节理、褶皱以及层间挤压带, 呈鸡窝状产出, 开采时注意矿脉走向, 禁止使用爆破等破坏性开采方式, 合理保护资源和人员生命安全。

2. 加工: 竹山绿松石原石以块状、结核状、斑点状产出。剥皮(采用人工、机械磨去碳硅质围岩)时应注意原石结构, 减少加工损耗。剥皮、切割、打磨、钻孔等过程应避免受热, 同时采用清水防止粉尘污染。抛光严禁使用有色抛光剂, 清洗避免酸性物质。

(二) 质量特色。

1. 外观特征: 竹山绿松石是隐晶质集合体矿物, 基质颜色极具特征性, 多为天蓝色、蔚蓝色、蓝绿色、绿色、黄绿色等, 伴生矿物颜色多为黑、白、绿、黄色等。2. 理化指标:

- (1) 化学成分: 含水铜铝磷酸盐类, 化学式为 $\text{CuAl}_6(\text{PO}_4)_4(\text{OH})_8 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ 。
- (2) 折射率: 1.61 至 1.65, 点测法通常为 1.61。
- (3) 光泽: 玻璃光泽至蜡状光泽。
- (4) 摩氏硬度: 3.5 至 6.0。
- (5) 密度: 2.76g/cm³ (+0.14,-0.46)。
- (6) 紫外荧光: 长波下无至弱, 绿黄色; 短波下无。
- (7) 吸收光谱: 偶见 420nm, 432nm, 460nm 中至弱吸收带。
- (8) 红外光谱: 有 3510cm⁻¹、3465cm⁻¹、3292cm⁻¹、3080cm⁻¹ 等特征吸收峰。

3. 质量等级:

项目	等级		
	一级品	二级品	三级品
颜色	纯正天蓝色或蔚蓝色，无杂色	蓝绿色、绿色，可有杂色	浅蓝色、黄绿色等，杂色较多
光泽	玻璃光泽	蜡状至油脂光泽	蜡状光泽
透明度	微透明	微透明至不透明	不透明
质地	致密、细腻	较致密、较细腻	较疏松

4. 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:

武当蜜桔质量技术要求

（一）品种。

温州蜜柑品系的品种，早熟品系龟井、兴津、宫川，中熟品系尾张。

（二）立地条件。

由泥质岩、基性结晶岩、红砂岩风化而成的黄棕壤或黄褐土，土壤风化比较完全，质地砂壤至中壤，通气透水性好，经改良后活土层厚度 80cm 以上，地下水位在 80cm 以下，土壤 pH 值 6.0 至 7.5，土壤有机质含量 0.6% 至 1.0%，核心产地有机质含量应>1%。选择坡度在 30 度以下背风向阳的坡地、缓坡地栽植。

（三）栽培管理。

1. 苗木繁育：以枳壳作砧木，通过嫁接繁育而成的苗木。
2. 苗木定植：苗木定植时间春季 2 月中旬至 3 月中旬，秋季 9 月中旬至 10 月中旬。栽植密度未 55 至 66 株/667 m²。

3. 建园：平地及缓坡地采取起垄建园；坡地修筑水平梯地，梯面宽度 3 米以上，苗木栽于外沿 1/3 处。

4. 施肥：无机肥与有机肥配合施用，重视施用有机肥，每年每 667 m²（亩）不少于 1 吨腐熟农家肥。

5. 整形修剪：树形以自然开心形为主，春剪与夏剪相结合，达到通风透光、均衡结果。

6. 病虫害防治：推广以农业防治、生物防治为主，化学防治为辅，在果实采收前 20 天禁止使用农药。

7. 果实采收：按照果实成熟度和外观质量，实行分批分级采收。

8. 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）质量特色。

1. 感官特色：果形呈扁圆形或略显高桩形；果实色泽呈橙黄色或黄色，果面干净且光泽度好；甜酸适口，风味浓郁；汁多化渣。
2. 理化指标：果实横径 50mm 至 65mm，果汁率 55% 至 65%，可食率≥75%，可溶性固形物含量≥9%，总酸量 0.80 至 1.0 克/100 毫升。
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：

三华李质量技术要求

（一）品种。

鸡麻李，大蜜李。

（二）立地条件。

选择壤土、砂壤土，土层厚度≥60cm。pH 值 6 至 6.5，有机质含量≥2.0%。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以毛桃为砧木嫁接繁育苗。

2. 定植：

（1）时间：12 月 20 日至翌年 2 月 5 日。

（2）密度：每公顷园地种植总株数≤630 株。

3. 施肥：每公顷每年施入腐熟有机肥≥15 吨，豆饼肥≥2.5 吨，氮肥≤0.15 吨。

4. 整形修剪：以冬季修剪为主，保证树冠通风透光。

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。

6 月中旬，果面着色≥1/3 时，分批采收。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果圆形或近圆形，单果重≥40g，果粉厚，果皮紫红色。具芳香味，质地爽脆，有蜜味。

2. 理化指标：

（1）大蜜李：果实硬度 7.0kg 至 8.5kg/cm²，可溶性固形物≥13.0%，可滴定酸度≤0.90%。

（2）鸡麻李：果实硬度 7.5kg 至 9.0kg/cm²，可溶性固形物≥12.5%，可滴定酸度≤0.95%。

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。