

2012年第183号

质检总局关于批准对三青山粉条、三江茶、

黄姚豆豉、西林沙糖桔、浦北香蕉实施

地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对三青山粉条、三江茶、黄姚豆豉、西林沙糖桔、浦北香蕉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准三青山粉条、三江茶、黄姚豆豉、西林沙糖桔、浦北香蕉为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、三青山粉条

（一）产地范围。

三青山粉条产地范围为吉林省长岭县三青山镇、太平山镇、巨宝山镇、光明乡等4个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

三青山粉条产地范围内的生产者，可向吉林省长岭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，经吉林省质量技术监督局审核，报质

检总局核准后予以公告。三青山粉条的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、三江茶

(一) 产地范围。

三江茶产地范围为广西壮族自治区三江县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三江茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区三江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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三江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 2）。

三、黄姚豆豉

(一) 产地范围。

黄姚豆豉产地范围为广西壮族自治区昭平县黄姚镇、樟木林乡、富罗镇 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄姚豆豉产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区昭平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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄姚豆豉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3）。

四、西林沙糖桔

（一）产地范围。

西林沙糖桔产地范围为广西壮族自治区西林县八达镇、古障镇、马蚌乡、普合苗族乡、那佐苗族乡、足别瑶族苗族乡、西平乡、那劳乡8个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西林沙糖桔产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区西林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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。西林沙糖桔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4）。

五、浦北香蕉

(一) 产地范围。

浦北香蕉产地范围为广西壮族自治区浦北县龙门镇、北通镇、白石水镇、大成镇、张黄镇、泉水镇、安石镇、小江镇、三合镇、福旺镇、寨圩镇、乐民镇、官垌镇、六硍镇、平睦镇、石埇镇 16 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

浦北香蕉产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区浦北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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。浦北香蕉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）。

特此公告。

附件：1. 三青山粉条质量技术要求

2. 三江茶质量技术要求

3. 黄姚豆豉质量技术要求

4. 西林沙糖桔质量技术要求

5. 浦北香蕉质量技术要求

质检总局

2012年11月22日

附件1

三青山粉条质量技术要求

一、原料

1. 产地范围：三青山粉条的生产原料必须为保护范围内生产的马铃薯。

2. 品种：荷兰7号、春薯4号、春薯5号、黄麻子等淀粉含量高、抗性强、产量高的优质马铃薯系列品种。

3. 立地条件：土壤类型为黑钙土、草甸土，质地为沙壤土，平均耕作层20cm，土壤pH值7至8.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

4. 栽培管理：

(1) 种薯处理：种薯一要催芽，二要切芽块，三要消毒。

(2) 播种时间、密度：每年4月下旬播种，每公顷 ≤ 8 万穴。

(3) 整地播种：秋季深翻，三犁成垄方法整地。

(4) 水肥管理：采用配方平衡施肥，以适量有机肥和化肥为底肥，化学配方追肥。遇旱天以自然降水和地下水喷灌方式灌溉。有机、绿色、无公害马铃薯可按相关规定执行。

(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。

5. 收获：每年 9 月至 10 月。

二、加工工艺

1. 主要工艺流程：原料→发酵→制芡糊→漏条成型→煮粉糊化→冷却→切断上挂→冷冻→干燥。

2. 主要技术要点：

(1) 水：生产用水为保护区范围内的地下水。

(2) 发酵：自然环境下酸浆发酵，生产过程控制好水温和时间：冬季水温 5°C 至 15°C，时间 30h 至 36h；夏季水温 25°C 至 30°C，时间 6h 至 10h。

(3) 煮粉糊化：95°C 至 100°C，30s 至 60s。

(4) 冷却：水温 5°C 至 8°C。

(5) 干燥：自然通风干燥，干燥至产品含水率 16% 以下。

三、质量特色

1. 感官特色：直条，粗细均匀无并条，洁白光泽半透明、色泽纯正耐煮炖、不粘不稠韧滑爽。

2. 理化指标：淀粉 ≥ 80.0%，断条率 ≤ 10.0%，直链淀粉（占样品干重）≥ 24.0%，铁 ≥ 5mg/100g。

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

三江茶质量技术要求

一、品种

当地群体种以及适宜制作三江茶的中、小叶茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔 300 m 至 1100 m，土壤类型为黄红壤土，pH 值 4.5 至 6.0，有机质含量 \geq 1%，土层厚度 \geq 60 cm。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插技术育苗。

2. 栽植：10 月下旬至次年 3 月下旬进行苗木栽植。密度每公顷 35000 株至 55000 株。

3. 施肥：每公顷每年施经无害化处理后的有机肥 15000 至 30000 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、鲜叶采摘

1. 采摘时间：2 月上旬至 10 月下旬。

2. 采摘标准：采摘单芽至一芽二叶初展的芽叶。不采紫芽叶、病虫危害叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

(1) 绿茶：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→做形→干燥。

(2) 红茶：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→烘焙→成品。

2. 工艺要求：

(1) 绿茶：

①摊青：室温控制在 20 °C至 25 °C，摊青时间 4 h 至 6 h。当叶片柔软，失水率达 20%至 25%时停止摊青。

②杀青：温度控制在 220 °C至 260 °C。当叶色暗绿，失去光泽，叶质柔软，手握略有黏性，青草气消失，茶香显露时停止杀青。

③揉捻：时间控制在 25 min 至 35 min。当茶汁黏附茶条表面，手触有滑润黏手感。叶细胞破碎率在 50%至 60%，成条率达 80%以上时停止揉捻。

④干燥：在 120 °C至 130 °C温度下干燥 10 min 至 15 min 后，采用 80 °C至 90 °C干燥至成品茶含水量≤6.5%。

(2) 红茶：

①萎凋：采用自然萎凋或萎凋槽萎凋。当叶表光泽消失，叶色转暗绿，青草气减退，透发清香，折梗不断时停止萎凋。

②揉捻：采用人工揉捻或机器揉捻。当细胞损伤率在 80%以上，叶片 90%以上成条时停止揉捻。

③发酵：温度控制在 20 °C至 25 °C。当叶色呈红黄，发出清新鲜浓的花果香味时停止发酵。

④烘焙：用烘焙机进行烘焙，在 110 °C至 120 °C温度下烘焙至含水量为 20%至 25%时，采用 70 °C至 80 °C进行烘焙至成品茶，含水量≤6.5%。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 绿茶：条索紧结、银绿隐翠；汤色黄绿明亮；滋味鲜爽甘醇、栗香馥郁持久；叶底匀齐鲜活。

(2) 红茶：条索细紧、金毫显露、苗峰均直；蜜香浓强，滋味醇厚甘爽，汤色红亮；叶底肥嫩多芽红匀明亮。

2. 理化指标：

(1) 绿茶：水分≤6.5%；水浸出物≥34%。

(2) 红茶：水分≤6.5%；总灰分≤6.5%。

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 3

黄姚豆豉质量技术要求

一、原料

1. 黑豆：主要采用黄姚镇及周边范围所产黑豆，黑豆要求颗粒饱满均匀，经过风净晒干。

2. 水：水源取自黄姚镇地区的地下水，水质应符合国家关于饮用水的标准规定。

二、加工工艺

1. 工艺流程：选料→蒸豆（也叫“炊豆”）→发酵→洗霉→压白→干燥→保存。

2. 工艺要点：以优质黑豆为原料，经过二次蒸汽4至5小时煮制成熟豆，在控制好温度与湿度的发酵房中发酵5至6天，制成霉豆。霉豆经洗霉、压白5至7天，再经自然阳光晒晾干燥，密封保存进行后熟。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽鲜黑油润有光泽，颗粒完整均匀，质地韧软无核，香气浓郁醇厚，味道鲜美深长。

2. 理化指标：水分≤20.0 g/100g，蛋白质≥35.0g / 100g，氨基酸≥1.2g/100g，盐分（以氯化钠计）≤6.0g/100g。

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

西林沙糖桔质量技术要求

一、品种

沙糖桔。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 500m 至 1100m，土壤类型为黑壤土，土质疏松，
pH 值 5.0 至 7.0，土层厚度≥600mm，有机质含量≥2%，地下水位≤1m。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：以酸桔为砧木嫁接繁殖。种苗出圃标准：苗高 350mm 至 600mm，地径 10mm，三级分枝。

2. 定植：栽植时间在 9 至 10 月份秋梢老熟后或 2 至 3 月份春梢萌芽期定植。每公顷种植≤1150 株。

3. 整形修剪：通过抹芽控梢、疏梢短裁(摘心)，以及适时放梢，采取整形修剪等措施，培育枝梢紧凑的圆头形丰产树冠。

4. 施肥：以有机肥为主，适当配合无机肥；每年每公顷施用腐熟有机肥≥15000kg，施用纯氮≥540kg、磷肥≥270kg、钾肥≥540kg。

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

鲜销果在果实正常成熟，果皮完全着色呈现淡桔红色至桔红色时采收。
贮藏果比鲜销果早 7 天至 10 天采收。采收时间范围：12 月 20 日至次年 2 月 20 日。采用复剪法采收：第一剪离果蒂 1cm 处剪下，再齐果蒂复剪平果蒂，萼片完整。

五、质量特色

1. 感官特色：果形扁平饱满；果色橙红鲜艳、着色均匀、起沙、有光泽；果肉风味清甜、爽脆化渣、柔嫩多汁。

2. 理化指标：

项目	指 标
----	-----

果实横径 (mm)	30 ~ 55
可溶性固形物含量 (%)	≥14.0
总酸含量 (%)	≤0.55
可食率 (%)	≥70
灰分 (%)	≤0.5
蛋白质含量 (%)	≥0.8

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 5

浦北香蕉质量技术要求

一、品种

威廉斯 B6 (Williams B6)、威廉斯 8818(Williams (VII)Dccc xvIII)、巴西蕉(Brazilian banana)、台湾 8 号(N. vlllin Taiwan)、中把蕉(In Musa Sapientum fixa)。

二、立地条件

产地范围内海拔 100m 至 250m，地下水位低于 0.7m。土壤类型为赤红壤，土层厚度≥1m，土壤有机质含量≥1%，pH 值 5.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：

(1) 组培苗：香蕉脱毒组培瓶苗分级假植于装有营养土的特定规格营养袋中，在隔离良好的条件下经精心管理培育而成的、可出圃供大田定植的香蕉组培苗。

(2) 香蕉组培苗的质量要求：

项 目	指标	
	一 级	二 级
假茎高 (cm)	25.0 ~ 30.0	18.0 ~ 20.0
茎粗 (cm)	≥0.95	≥0.75
新出叶片	14 ~ 16	10 ~ 13
变异率 (%)	≤3.0	3.0 ~ 5.0
病 虫	无病毒病和检疫性病虫	
品种纯度 (%)	≥99	≥96

2. 定植期与留芽期（1年宿根）：

(1) 新植蕉定植期：春季定植时间为3月下旬至4月中旬；秋季定植时间为9月中旬。

(2) 宿根蕉留芽期：春季宿根栽培的于上年 11 月份、秋季宿根栽培的于当年 6 至 8 月母株抽蕾后开始留芽。

3. 栽植密度：旱地、坡地蕉园，每公顷≤2250 株，水田蕉园每公顷≤1950 株。

4. 肥水管理：以有机质肥为主，每公顷每年施用腐熟有机质肥≥30t。采收前 30 天内停用叶面肥。

5. 科学轮作：新植香蕉后，每四年应轮作种植香蕉组培苗。

6. 病虫害防治：贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，优先采用农业、生物和物理防治措施严禁使用国家明令禁止的剧毒、高毒、高残留或具有“三致”毒性的农药。果穗采收前 30 天内停止喷药。

7. 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、果穗采收

在果实成熟适当、饱满度为 75% 至 80% 时采收为宜。

五、质量特色

1. 感官特色：果个适中、果形顺滑弯曲度较小、熟后果皮黄色、果实新鲜、清洁、无小斑点（炭疽病斑）、皮较薄；果肉黄白色，肉质爽滑细腻、无纤维芯、清甜可口、蜜香味浓郁。

2. 理化指标：

项 目	指 标
果实长度 (平均每只果指长 cm)	≥ 18
每千克只数 (只)	≤ 14
可食率 (%)	≥ 65
可溶性固体物含量 (%)	≥ 18
总酸含量 (%)	≤ 0.25

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。