

## 2012 年第 13 号

### 关于批准对松萝茶、资溪白茶、汉南甜玉米、 灵山荔枝、宝鸡辣椒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松萝茶、资溪白茶、汉南甜玉米、灵山荔枝、宝鸡辣椒地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准松萝茶、资溪白茶、汉南甜玉米、灵山荔枝、宝鸡辣椒为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、松萝茶

##### （一）产地范围。

松萝茶产地范围为安徽省休宁县海阳镇、万安镇、齐云山镇、蓝田镇、渭桥乡、五城镇、山斗乡、岭南乡、商山镇、东临溪镇、源芳乡、榆树乡、璜尖乡、白际乡、龙田乡、溪口镇、陈霞乡、板桥乡、流口镇、汪村镇、鹤城乡 21 个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

松萝茶产地范围内的生产者，可向安徽省休宁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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。松萝茶的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、资溪白茶

##### （一）产地范围。

资溪白茶产地范围为江西省资溪县鹤城镇、马头山镇、高阜镇、嵩市镇、乌石镇、高田乡、石峡乡 7 个乡镇，高阜林场、马头山林场、石峡林场、陈坊林场、株溪林场 5 个林场现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

资溪白茶产地范围内的生产者，可向江西省资溪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，经江西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。资溪白茶的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

### 三、汉南甜玉米

（一）产地范围。

汉南甜玉米产地范围为湖北省武汉市汉南区邓南街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

汉南甜玉米产地范围内的生产者，可向湖北省武汉市汉南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，经湖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。汉南甜玉米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、灵山荔枝

（一）产地范围。

灵山荔枝产地范围为广西壮族自治区灵山县灵城镇、新圩镇、檀圩镇、那隆镇、三隆镇、陆屋镇、旧州镇、沙坪镇、太平镇、佛子镇、平山镇、石塘镇、丰塘镇、烟墩镇、平南镇、文利镇、武利镇、伯劳镇 18 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

灵山荔枝产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区灵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。灵山荔枝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、宝鸡辣椒

(一) 产地范围。

宝鸡辣椒产地范围为陕西省宝鸡市凤翔县城关镇、横水镇、彪角镇、郭店镇、糜杆桥乡、唐村乡、柳林镇、董家河乡、南指挥镇、田家庄镇、范家寨乡、陈村镇、汉封乡、尹家务乡、虢王镇 15 个乡镇，岐山县凤鸣镇、大营乡、故郡乡、益店镇、青化镇、京当乡、蒲村镇、祝家庄乡、枣林乡、雍川乡、蔡家坡镇、五丈原镇、曹家乡、安乐乡 14 个乡镇，眉县青化乡、横渠镇、槐芽镇、金渠镇、汤峪镇、营头镇、首善镇、齐镇、常兴镇、马家镇 10 个乡镇，扶风县召公镇、法门镇、天度镇、南阳镇、城关镇、降帐镇 6 个乡镇，千阳县崔家头镇、柿沟乡、水沟镇、草碧镇、寇家和乡、城关镇 6 个乡镇，陇县东风镇、杜阳镇、牙科乡、东南镇、八渡乡、城关镇 6 个乡镇，陈仓区天王镇、蟠溪镇、千河乡 3 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宝鸡辣椒产地范围内的生产者，可向陕西省宝鸡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，经陕西省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。宝鸡辣椒的法定检测机构由陕西省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. 松萝茶质量技术要求

附件：2. 资溪白茶质量技术要求

附件：3. 汉南甜玉米质量技术要求

附件：4. 灵山荔枝质量技术要求

附件：5. 宝鸡辣椒质量技术要求

二〇一二年一月十八日

附件 1:

### 松萝茶质量技术要求

#### (一) 品种。

当地群体品种及适制松萝茶的茶树良种。

#### (二) 立地条件。

保护区范围内海拔 600m 以上。土壤为黄棕或黄红的壤土，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度不低于 60cm，地下水位在 100cm 以下。

#### (三) 栽培管理。

1. 育苗：采用无性和有性繁殖技术。每年 3 至 4 月进行茶籽播种，9 至 10 月进行扦插育苗。

2. 移栽、定植：每年 3 月上中旬或 10 月下旬进行苗木移栽。每公顷苗木数要求 $\leq 4.5$  万株。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥 $\geq 3$  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) 采摘。

3 月中下旬至 5 月中下旬，按要求采摘单芽至一芽三叶的芽叶。

#### (五) 加工工艺。

##### 1. 工艺流程：

(1) 条形：鲜叶摊放→杀青→揉捻→滚（炒）湿胚→分筛摊晾→滚（炒）毛胚→分筛摊晾→足干。

(2) 针形：鲜叶摊放→杀青→揉捻→整形→干燥→去杂→提香→贮藏。

(3) 卷曲形：鲜叶摊放→杀青→揉捻→初烘→做形→炒干→去杂→提香。

##### 2. 工艺要求：

(1) 摊放：条形茶摊放厚度为 25cm 至 30cm，摊放时间 6 至 8 小时。针形茶摊放厚度为 8cm 至 10cm，摊放时间不超过 10 小时。卷曲形茶摊放厚度为 3cm 至 5cm，时间为 4 至 6 小时，期间要轻翻 2 至 3 次。

当鲜叶变软，开始透发清香，含水量低于 70%时，立即停止摊放。

(2) 杀青：条形茶杀青温度为 220℃至 280℃，持续 5 至 8 分钟。针形茶杀青温度为 180℃至 200℃。卷曲形茶杀青温度为 170℃至 180℃。杀青适度标准为色泽变暗，青臭气挥发，清香显露，茶叶用手紧握成团，松手不易散开，略有粘性。

- (3) 揉捻：要求成条率达 90%以上，细胞破碎率达 45%至 55%。
- (4) 滚（炒）湿胚：锅温 120℃至 150℃，时间 15 至 25 分钟。炒至 5 至 6 成干。
- (5) 足干：锅温 100℃至 70℃。干茶含水量控制在 7%以内。
- (6) 整形：温度控制在 100℃左右，时间 6 至 8 分钟，茶条成形率在 90%以上。
- (7) 干燥：开始温度为 80℃至 90℃，后略低，时间 20 分钟左右，至九成干。
- (8) 提香：温度 110℃至 120℃，至白毫显露，高香显露为止。
- (9) 初烘：温度 110℃至 130℃，时间为 5 至 7 分钟，烘至四至五成干。
- (10) 做形：温度 80℃至 90℃，时间 10 至 15 分钟。茶条成形率在 90%以上。
- (11) 炒干：温度 80℃至 100℃，时间 10 至 20 分钟。干茶含水量控制在 7%以内。

#### （六）质量特色。

##### 1. 感官特色：

（1）条形茶：条索紧细、重实、匀壮，香气高爽持久，滋味浓厚甘醇，汤色翠绿微黄，叶底绿嫩明亮。

（2）针形茶：紧秀挺直、匀齐，锋苗、白毫显露，色泽绿润，滋味鲜爽，回味甘甜，兰花香持久，汤色翠绿，清澈明亮，叶底匀齐、肥壮，嫩绿鲜亮。

（3）卷曲形茶：紧结稍圆、匀壮显毫，色泽绿润，花香持久，滋味鲜爽，汤色鲜绿明亮，叶底匀齐、嫩绿明亮。

##### 2. 理化指标：水浸出物 $\geq 37.0\%$ 。

##### 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。

#### 附件 2：

#### 资溪白茶质量技术要求

##### （一）品种。

适宜制作资溪白茶的当地群种以及其它茶树良种。

##### （二）立地条件。

保护区范围内海拔 400m 的山地。土壤质地为略带砂性的红壤土，土壤 pH 值 4.5 至 5.6，土壤有机物质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

##### （三）栽培管理。

- 1. 繁殖：每年 9 月至 11 月采用扦插育苗。
- 2. 定植：春季定植时间为 2 月中旬至 3 月上旬，秋季定植时间为 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度 $\leq 7.5$  万株/公顷。
- 3. 施肥：施肥深度 $\geq 20\text{cm}$ ，每公顷施有机肥 $\geq 3$  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）鲜叶采摘。

每年 3 月中下旬至 4 月中旬按照标准采摘一芽至一芽二叶初展的新鲜芽叶。

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程：鲜叶采摘→摊青→杀青→理条→烘干。

2. 工艺要求：

(1) 摊青：室温控制在 20℃至 25℃，时间 2 小时至 3 小时。当叶片柔软，散发青气，含水率 60%至 65%时停止摊青。

(2) 杀青：温度控制在 120℃至 150℃。杀青时间 6 min 至 10min。当叶子颜色变深，萎蔫，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香散出，失重率约 15%至 20%时停止杀青。

(3) 理条：温度控制在 80℃至 90℃，时间 25min 至 30min。当 95%以上茶条圆直，手摸有触手感（约 7 成干）时，即停止理条。

(4) 烘干：温度 60℃至 90℃，时间 1.5 小时至 2.5 小时，当手捏茶条成粉末，含水率低于 6.5%时，立即摊凉至室温。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：芽叶色如玉霜，形似玉兰。泡制后叶张玉白，茎脉翠绿，汤色鹅黄，清澈明亮。香气清香扑鼻。滋味进口鲜爽，回味甘甜。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq 36\%$ ，氨基酸 $\geq 5.5\%$ 。

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：

汉南甜玉米质量技术要求

(一) 品种。

华甜玉 3 号、华甜玉 4 号和鄂甜玉 5 号。

(二) 立地条件。

土壤类型为灰潮土，土壤质地为沙壤，土壤 pH 值 6.5 至 7.8，土壤有机质含量 $\geq 1.8\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 播种：

(1) 时间：采用塑料大棚或小拱棚时间在 2 月中旬；地膜覆盖大田移栽或地膜覆盖直播方式的播种时间在 3 月上旬；露地直播在 4 月上旬。

(2) 种植密度：每公顷种植株数 $\leq 52500$  株。

2. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

3. 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) 采收和贮藏。

1. 采收：5 月下旬至 6 月下旬，玉米吐丝后 20 至 25 天，花丝变黑时采收。采收时需带苞叶。

2. 贮藏：常温下存放时间不超过 24h。不得堆码。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

蒸煮后食用：甜、香、柔嫩，皮薄渣少，穗形美观，颜色鲜亮；直接生食：甜、鲜、脆、嫩，清香味绵，皮薄渣少，穗形美观，颜色鲜亮。

2. 理化指标：

项目	指标
水分含量（原籽）	70%~80%
可溶性糖含量（原籽）	≥12%
单穗重	≥180g

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：

灵山荔枝质量技术要求

(一) 品种。

三月红、妃子笑、黑叶、桂味、香荔。

(二) 立地条件。

土壤类型为赤红壤。土层厚度≥1m，地下水位≤1m，土壤 pH 值为 5.5 至 6.5，有机质含量≥1%。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：采用嫁接或圈枝育苗。嫁接育苗采用大造、禾荔等实生苗做砧木。
2. 定植时间：春植 2 月至 4 月或秋植 9 月至 10 月。
3. 种植密度：每公顷种植株数≤375 株。
4. 施肥：以有机肥为主，结果树每公顷每年施腐熟有机肥≥15 吨。
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。

应在晴天上午露水干后或阴天进行。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

- (1) 三月红：果形大，果皮鲜红，肉厚汁多，味甜带酸。
- (2) 妃子笑：果皮淡红色，肉厚核小，细嫩爽脆，清甜带微香。
- (3) 黑叶：果皮暗红色，果肉软滑、多汁，味甜带微香。
- (4) 桂味：果皮鲜红色，肉厚核小，果肉细嫩爽脆，清甜多汁，带有桂花香气。
- (5) 香荔：果皮深红略带紫色，肉厚核小，果肉爽脆多汁，味清甜，带浓香。

2. 理化指标：

品种	可溶性固形物%	可食率%	可滴定酸度 (苹果酸或柠檬酸) %
三月红	≥15	≥62	≤0.30
妃子笑	≥17	≥78	≤0.29
黑叶	≥16	≥63	≤0.38
桂味	≥19	≥78	≤0.21
香荔	≥18	≥73	≤0.30

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:

#### 宝鸡辣椒质量技术要求

(一) 品种。

8212、8819、陕椒 2001、陕研 168。

(二) 立地条件。

土壤类型以黄绵土、褐土为主,质地为重壤或中壤,土壤有机质含量≥1.4%,耕层厚度≥20cm,土壤 pH 值 7.0 至 8.0。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：3 月上、中旬播种，苗龄 50 至 60 天，每平米苗数≤1500 株。
2. 定植：4 月底至 5 月中旬。双株或三株定植，定植密度每公顷≤80000 穴。
3. 施肥：每公顷施入农家有机肥≥750000kg。
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) 采收与干制。

9 月下旬至 10 月上旬，果实全红时收获。自然干燥或人工烘干至含水量≤12%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：辣椒长度 14cm 至 20cm，果面皱纹均匀、色泽鲜红，油泼香味浓郁。
2. 理化指标：辣椒素含量≥0.8%，粗纤维(干态)含量≤20%。
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。