

## 2012 年第 209 号

质检总局关于批准对恩施黄牛肉、恩施

黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟

绿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恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、恩施黄牛肉

#### （一）产地范围。

恩施黄牛肉产地范围为湖北省恩施土家族苗族自治州恩施市、利川市、建始县、巴东县、宣恩县、咸丰县、来凤县、鹤峰县 8 个县市现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

恩施黄牛肉产地范围内的生产者，可向湖北省恩施土家族苗族自治州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。恩施黄牛肉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 1）。

## 二、恩施黑猪肉

（一）产地范围。

恩施黑猪肉产地范围为湖北省恩施土家族苗族自治州恩施市、利川市、建始县、巴东县、宣恩县、咸丰县、来凤县、鹤峰县 8 个县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

恩施黑猪肉产地范围内的生产者，可向湖北省恩施土家族苗族自治州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。恩施黑猪肉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 2）。

## 三、谢河辣椒

（一）产地范围。

谢河辣椒产地范围为湖北省团风县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

谢河辣椒产地范围内的生产者，可向湖北省团风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，报国家质检总局核准后予以公告。谢河辣椒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、大悟花生

（一）产地范围。

大悟花生产地范围为湖北省大悟县城关镇、阳平镇、芳畈镇、新城镇、刘集镇、夏店镇、河口镇、吕王镇、黄站镇、宣化店镇、丰店镇、高店乡、大新镇、三里城镇、东新乡、彭店乡、四姑镇 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大悟花生产地范围内的生产者，可向湖北省大悟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，报国家质检总局核准后予以公告。大悟花生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、大悟绿茶

（一）产地范围。

大悟绿茶产地范围为湖北省大悟县城关镇、阳平镇、芳畈镇、新城镇、刘集镇、夏店镇、河口镇、吕王镇、黄站镇、宣化店镇、丰店镇、高店乡、大新镇、三里城镇、东新乡、彭店乡、四姑镇 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大悟绿茶产地范围内的生产者，可向湖北省大悟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，报国家质检总局核准后予以公告。大悟绿茶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5）。

特此公告。

附件：1. 恩施黄牛肉质量技术要求

2. 恩施黑猪肉质量技术要求

3. 谢河辣椒质量技术要求

4. 大悟花生质量技术要求

5. 大悟绿茶质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 18 日

附件 1

### 恩施黄牛肉质量技术要求

#### 一、种源

本土山地黄牛。

#### 二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养地位于产品产地范围内的武陵山山区地形，海拔 300 米至 2000 米，分布有成片的巴东红三叶、白三叶、山豆根、野豌豆、杂灌木等组成的天然植被。以清江水系的山涧溪流为饮水。

2. 饲料条件：以天然植被为主要饲料，补饲适量青贮料和青干草。

3. 饲养方式：放牧加补饲。

4. 圈舍条件：地势高燥、排水良好、背风向阳的平坦或缓坡地，水源充足，水质良好。牛舍具有良好的保温、隔热、通风换气和卫生条件。

5. 饲养管理：

(1) **去势**：公牛在 10 月龄前去势。

(2) **冷季饲养管理**：11 月至次年 3 月期间，平均每天放牧不少于 4 小时。

(3) **暖季饲养管理**：4 月至 10 月期间，平均每天放牧不少于 6 小时。

6. **出栏**：2 至 3 岁，体重 280kg 至 350kg。

7. **环境、安全要求**：饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

### 三、屠宰加工

宰后 1 小时内用水冲洗胴体后，在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时。在后续分割、流通和销售过程中始终保持 0℃至 4℃范围内。

### 四、质量特色

1. **感官特色**：肌肉有光泽，呈玫瑰红色，大理石花纹明显；脂肪呈乳白色；外表微干或有风干膜，不粘手；指压后的凹陷立即恢复；香味浓郁。

2. **理化指标**：肌间脂肪 $\geq 6\%$ ，硒含量 $\geq 0.05\text{mg/Kg}$ 。

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

## 一、种源

湖川山地猪。

## 二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养地位于产品产地范围内的武陵山山区地形，海拔 300 米至 2000 米，分布有成片的巴东红三叶、白三叶、山豆根、野豌豆、杂灌木等组成的天然植被。以清江水系的山涧溪流为饮水。

2. 饲料条件：以本土生产的玉米、杂豆、马铃薯、红苕等为补饲原料，允许在仔猪阶段补饲适量的蛋白质、矿物质饲料。

3. 饲养方式：放牧加舍饲。

4. 圈舍条件：猪舍具有良好的保温、隔热、通风换气和卫生条件。

5. 饲养管理：

(1) 去势：公猪 60 日龄前，母猪 90 日龄前。

(2) 育肥前期（50kg 前），平均每天放牧时间不低于 4 小时，回圈后再补喂精料。

(3) 育肥后期转入圈养催肥，育肥阶段用地产的天然饲料，不用任何饲料添加剂。

6. 出栏：8 至 10 月龄，体重 90kg 至 100kg。

7. 环境、安全要求：饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

### 三、屠宰加工

宰后 1 小时内用水冲洗胴体后，在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时。在后续分割、流通和销售过程中始终保持 0℃至 4℃范围内。

### 四、质量特色

1. 感官特色：肌肉有光泽，呈樱桃红色，大理石花纹明显；脂肪呈乳白色；外表微干或有风干膜，不粘手；指压后的凹陷立即恢复；香味浓郁。

2. 理化指标：瘦肉中蛋白质含量 $\geq 21\%$ ，肌间脂肪 $\geq 5\%$ ，硒含量 $\geq 0.08\text{ mg/Kg}$ 。

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

### 谢河辣椒质量技术要求

#### 一、品种



淋山河辣椒。

## 二、立地条件

土壤类型为灰潮泥沙壤，pH 值 6.5 至 7.5，耕作层 20cm 至 30cm，有机质含量  $\geq 1.8\%$ 。

## 三、栽培管理

1. 育苗：3 月上中旬播种，大棚或小拱棚育苗。播种密度  $5\text{g}/\text{m}^2$ 。
2. 定植：4 月下旬。选择苗龄在 40d 至 50d、8 片至 10 片真叶、根系发达、无病虫害的壮苗，每  $667\text{ m}^2$ （亩）栽苗 2500 至 2800 株。
3. 施肥：每公顷施腐熟的农家肥 30000kg 至 45000kg。
4. 排灌：在 7 月至 8 月遇天干旱每周浇水 1 次至 2 次。遇连雨天气，及时清沟排渍。
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

9 月下旬至 11 月底，果实红熟时采收。

## 五、质量特色

1. 感官特色：鲜果单重 25g 至 35g，呈长圆锥形，果色鲜红，果面光滑、硬实。皮薄肉厚籽少，肉质脆嫩。辣中带甜。

2. 理化指标：可溶性糖 $\geq 4.0\%$ ，干物质 $\geq 10.0\%$ ，粗纤维 $\leq 2.5\%$ 。
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 4

### 大悟花生质量技术要求

#### 一、品种

1. 旱地：天府 11 号、中花 6 号、中花 2 号、远杂 9102。
2. 水田：中花 5 号、中花 8 号、中花 21 号。

#### 二、立地条件

土壤为黄棕土，质地为砂壤，土层厚度 $\geq 15\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.6 至 6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 整地：播种前，每 667 平方米（亩）施有机肥 $\geq 1400\text{kg}$ ，根据需要配合施用其他无机肥。开沟起垄（畦）栽培。
2. 种子要求：播前晒种 2 至 3 天，剥壳并粒选，除去瘪仁，净度 $\geq 99.0\%$ ，发芽率 $\geq 80\%$ 。

3. 播种：

(1) 播种时间：3 月 20 日至 4 月 5 日播种，播种期日平均气温 10℃以上。

(2) 播种方式：地膜覆盖。

(3) 播种密度：每穴 2 至 3 粒，每公顷不超过 300000 株。

(4) 穴深：3cm 至 5cm。

4. 田间管理：子叶平展破膜放苗；缺苗地段及时补种；适时叶面追肥。

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、收获与后处理

8 月上中旬，当荚果果壳变硬，网纹清晰，种仁饱满时抢晴收获。收获后就地摊晒或摘果摊晒，荚果含水量≤10%入库贮存。

五、质量特色

1. 感官特色：果壳薄，网纹清晰；籽实饱满，果仁粒小，大小均匀，口感具有香、酥、脆、甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	果仁	荚果
百仁/果重, g	70~75	110~160

水分及挥发物， %	≤8.0	≤10.0
粗蛋白， %	≥28.0	
含油率， %	≥50.0	

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 5

### 大悟绿茶质量技术要求

#### 一、品种

鄂茶 1 号、福鼎大白茶等适制大悟绿茶的茶树良种。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 300m 以上，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量≥1.5%，土层厚度≥80cm，土质疏松，通透性良好，不积水。

#### 三、栽培管理

1. 种植：大行距 1.5m，小行距 0.40m，株距 0.33m，双行双株种植，每公顷种植 8 至 9 万株。种植时间 2 至 3 月。

2. 施肥：10 至 11 月根据土壤肥力和茶树长势合理以重施腐熟有机肥，配施 N、P、K 肥。

3. 修剪：根据树龄、长势和树型要求分别采用定剪、轻修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化高产树冠。

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：3 至 5 月。

2. 采摘标准：一芽一叶达 5%至 6%时开园采摘。

3. 采摘方法：按标准分批提手采，不应捋采和抓采，保持芽叶完整，新鲜、均匀。

#### 五、加工

1. 工艺流程：

**(1) 扁形茶：**摊青→杀青→造形→辉锅→精选→包装→入库。

**(2) 毛尖茶：**摊青→杀青→揉捻→初烘→理条→干燥 - 提香→包装→入库。

**(3) 寿眉茶：**摊青→杀青→搓揉→辉锅→烘焙→拣剔→包装→入库。

2. 工艺要求：摊叶厚度 2cm 至 5cm，摊放时间 5h 至 6h（小时），减重率为 10%至 15%。

## 六、质量特色

大悟绿茶按加工工艺不同分为扁形茶、毛尖茶、寿眉茶。

### 1. 感官特色:

**(1) 特级:** 扁形茶扁平光润, 挺直尖削; 毛尖茶条索紧细微曲; 寿眉茶, 略扁直显锋苗。香气嫩香持久, 滋味鲜嫩爽口, 汤色嫩绿明亮, 叶底软亮、匀整。

**(2) 一级:** 扁形茶扁平光润, 挺直; 毛尖茶条索紧细, 光直; 寿眉茶, 紧结。香气清香持久, 滋味鲜醇爽口, 汤色嫩绿尚亮, 叶底明亮、匀整。

**(3) 二级:** 扁形茶扁平挺直尚润; 毛尖茶条索紧, 稍曲; 寿眉茶尚紧实。香气清香, 滋味鲜醇尚爽, 汤色绿亮, 叶底尚明亮、尚匀整。

2. 理化指标: 水分 $\leq 6.0\%$ , 总灰分 $\leq 6.5\%$ , 碎茶 $\leq 2.0\%$ , 粗纤维 $\leq 14.0\%$ , 水浸出物 $\geq 38.0\%$ 。

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。