

**2011 年第 138 号**

**关于批准对杭州丝绸、仰韶大杏、仰韶柿饼、  
防城金花茶、定边荞麦实施地理标志  
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杭州丝绸、仰韶大杏、仰韶柿饼、防城金花茶、定边荞麦地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准杭州丝绸、仰韶大杏、仰韶柿饼、防城金花茶、定边荞麦为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

**一、杭州丝绸**

**(一) 产地范围。**

杭州丝绸产地范围为浙江省杭州市现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

杭州丝绸产地范围内的生产者，可向杭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，经浙江出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。杭州丝绸的法定检测机构由浙江出入境检验检疫局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

**二、仰韶大杏**

**(一) 产地范围。**

仰韶大杏产地范围为河南省渑池县果园乡、城关镇、张村镇、英豪镇、洪阳镇、天池镇、仰韶乡、陈村乡、仁村乡、坡头乡、段村乡、南村乡 12 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

仰韶大杏产地范围内的生产者，可向河南省渑池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，经河南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。仰韶大杏的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件2)。

### 三、仰韶柿饼

(一) 产地范围。

仰韶柿饼产地范围为河南省渑池县段村乡、南村乡、城关镇、张村镇、英豪镇、洪阳镇、天池镇、仰韶乡、陈村乡、仁村乡、果园乡、坡头乡12个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

仰韶柿饼产地范围内的生产者，可向河南省渑池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，经河南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。仰韶柿饼的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件3)。

### 四、防城金花茶

(一) 产地范围。

防城金花茶产地范围为广西壮族自治区防城港市防城区防城镇、茅岭乡、滩营乡、大菉镇、扶隆乡、峒中镇、那良镇、那梭镇、华石镇、江山乡10个乡镇现辖行政区域，十万山华侨林场、峒中林场、潭汉林场、峒美林场、那梭林场、荣光农场、小峰经济作物场7个管辖区域，上思县思阳镇、叫安乡、华兰乡、南屏乡、平福乡、在妙镇、那琴乡、公正乡8个乡镇现辖行政区域，东兴市东兴镇、马路镇、江平镇3个镇现辖行政区域，广西十万大山国家级自然保护区、广西防城金花茶国家级自然保护区管辖区域。

(二) 专用标志使用。

防城金花茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区防城港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。防城金花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 4）。

## 五、定边荞麦

(一) 产地范围。

定边荞麦产地范围为陕西省定边县贺圈镇、砖井镇、安边镇、白湾子镇、姬塬镇、堆子梁镇、杨井镇、红柳沟镇、新安边镇、纪畔乡、石洞沟乡、郝滩乡、黄湾乡、学庄乡、张崾先乡、樊学乡、武峁子乡、王盘山乡、油房庄乡、冯地坑乡、白马崾先乡、白泥井镇、周台子乡、盐场堡乡、定边镇 25 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

定边荞麦产地范围内的生产者，可向陕西省定边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。定边荞麦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. 杭州丝绸质量技术要求

2. 仰韶大杏质量技术要求

3. 仰韶柿饼质量技术要求

4. 防城金花茶质量技术要求

## 5. 定边荞麦质量技术要求

二〇一一年九月十九日

附件 1：

### 杭州丝绸质量技术要求

#### (一) 桑叶生产。

1. 桑园立地条件：土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 6.5 至 7.5。
2. 育苗：嫁接育苗 2 至 4 月份栽植，苗圃密度 1200 至 1600 株/ $667m^2$ (亩)。
3. 桑树品种：平地种植强桑 1 号、金 10；山坡地种植荷叶白、璜桑 14 号等优良品种。同一地块的桑树品种一致。
4. 栽植：桑树落叶后至次年春季发芽前栽植。栽植深度 5cm 至 6cm。平地每公顷栽植 $\leq 10500$  株；山坡地每公顷栽植 $\leq 12000$  株。
5. 肥料管理：每公顷施优质农家有机肥 $\geq 30000kg$ 。
6. 整枝：每公顷桑园留拳大于 45000 个，有效条大于 120000 根，总条长大于 150000m。
7. 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。

#### (二) 家蚕养殖。

- 品种：春蚕、中秋蚕、晚秋蚕采用品种为雄蚕、菁松皓月、秋丰平 28；夏蚕、早秋蚕采用品种为薪杭白云等优良品种。
- 养殖起始时间：春蚕发种时间为 4 月下旬；夏蚕发种时间为 6 月下旬；早秋蚕发种时间为 7 月下旬；中秋蚕发种时间为 8 月下旬；晚秋蚕发种时间为 9 月下旬。具体根据实际情况，时间可提早或推迟 10 天。
- 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) 缫丝。

缫制生丝工艺流程为：混茧→剥茧→选茧→触蒸→机外渗透→煮茧→缫丝→复摇→偏检→绞丝→打包→配色→检验成件。  
经缫丝后的生丝其纤度偏差、均匀度变化、清洁与洁净度、断裂强度、断裂伸长率、抱合指标要达到优良以上。

缫制茧粒数配比：20/22D 生丝：春茧 7 至 8 粒，夏秋茧 8 至 9 粒；27/29D 生丝，春茧 9 至 10 粒，夏秋茧 10 至 11 粒；40/44D 生丝：春茧 15 至 16 粒，夏秋茧 16 至 17 粒。

### (四) 织造。

白坯丝织物的工艺流程为：原料检验→浸渍→络丝→并丝→捻丝→定型→倒筒→(整经→裝造) →织造→检整。  
严禁使用含有 APEO 等禁用物质的助剂浸渍，浸渍后适度脱水烘干，回潮率控制在弱捻 9%至 12%，强捻 11%至 13%；在产品制造过程中，生产车间常年要保持在 20°C至 30°C之间，相对湿度 70%至 80%。

真丝白坯织物的生丝含量达 90%以上，采用 9D 至 44D 生丝织造。

织锦类织物的经线采用 100% 的 20D 至 29D 生丝，纬线可采用人造丝及 3% 以下的金银丝线。其它交织物生丝含量要求 50% 以上。

#### (五) 色绸 (染色绸和印花绸) 。

1. 染色工艺流程为：准备（缀攀、上架）→ 精炼（浸泡、漂炼、70°C 至 75°C 热洗、65°C 热洗、40°C 至 50°C 温洗、冷洗）→ 整理 → 染色（平幅染色、绳状染色）→ 后整理（柔软整理、功能性后整理）→ 烘干（焙烘）。
2. 印花工艺流程为：制版、浆料准备 → 印花 → 蒸化 → 水洗 → 烘干。
3. 练白、染色和配制印花色浆使用软水，染料、助剂符合环保要求，不含有禁用物质。交织物的染色采用两种以上染料。印花根据图案不同采用多种染料。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：
  - (1) 生丝：色泽白、手感软、光泽明；纤度偏差小，均匀度、洁净度好；无霉丝、丝把硬化等疵点。
  - (2) 白坯：丰满，织纹缜密，光泽自然，悬垂性佳。
  - (3) 色绸：手感柔和而富有弹性，光泽肥亮、鲜艳，质地丰满，织纹缜密，光泽自然，花型绚丽丰满，华丽高雅、艳而不俗，悬垂性佳。织锦类绸面经色均匀，用多种纬色分段交叉，色泽鲜艳，富有艺术效果。

## 2. 质量指标:

### (1) 生丝:

名义纤度	纤度偏差 Den <	纤度最大偏差 den <	均匀二度变化 (条) <	清洁, 分 >	洁净, 分 >
15den 以下	1.25	3.30	15	95.0	90.0
16~22den	1.40	3.90	6		
23~29den	1.55	4.50	4		
30~49den	2.00	5.80	3		
50 以上	2.55	7.40	3		

### (2) 白坯、色绸:

项目		等级					
		AA		A			
幅宽偏差%		$\pm 1.5$		$\pm 2.0$			
密度偏差%		$-2.0$		$-3.0$			
质量偏差%		$-3.0$		$-4.0$			
断裂强力 N $\geq$			220				
尺寸 变化率%	纺类织物	练白	经向	+2~-4.0	+2~-6.0		
			纬向	+2~-1.0	+2~-2.0		
		印染	经向	+2~-3.0	+2~-4.0		
			纬向	+1~-1.0	+1~-1.0		
	纬类织物	练白	经向	+2~-6.0	+2~-9.0		
			纬向	+1.5~-3.0	+2~-5.0		
		印染	经向	+2~-3.0			
			纬向	+2~-5.0			
	其他织物	练白	纬向	+2~-3.0	+2~-5.0		
			纬向	+2~-2.0	+2~-2.0		
		印染	经向	+2~-3.0	+2~-4.0		
			纬向	+1~-1.0	+1~-2.0		
染色牢度, 级	耐洗 耐水 耐汗渍	变色		4	3~4		
		沾色		4	3~4		
	耐干摩擦			4	3~4		
外观疵点, 分/m≤	幅宽 114cm 及以下			0.5	0.9		
	幅宽 114cm 以上			0.6	1		
pH 值			6.8~7.2		6.5~7.5		

项目	等级	
	AA	A
可分解芳香胺染料	禁用	禁用
异味	无	无
甲醛含量 (mg/kg) ≤	20	50
六价铬≤	0.5mg/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：

### 仰韶大杏质量技术要求

#### (一) 品种。

鸡蛋杏。

#### (二) 立地条件。

土壤类型为红壤土和黄黏土，土层厚度≥50cm，有机质含量≥0.8%，土壤 pH 值 6.05 至 7.00。

#### (三) 栽培管理。

1. 育苗：以山杏为砧木进行嫁接育苗。

2. 定植：在春季 3 至 5 月间进行栽植，栽植密度≤720 株/hm<sup>2</sup>。

3. 肥水管理：以施用有机肥为主，每年施有机肥 7.5t hm<sup>2</sup> 至 18t/hm<sup>2</sup>。在采收前一个月内禁止灌水。

4. 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。

5 月下旬至 6 月中旬果皮底色变为橙黄色，阳面着红晕后开始采收。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：果实个大，底色为橙黄色，阳面有红晕。肉质细腻，酸甜爽口，香味浓郁，汁多纤维少。

#### 2. 理化指标：

项目	要求
可溶性固形物/ (%) ≥	11.5
单果重/ (g) ≥	70
可食率/ (%) ≥	90
可滴定酸/ (%)	1.15-1.75

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：

### 仰韶柿饼质量技术要求

#### (一) 品种。

牛心柿。

#### (二) 立地条件。

土壤质地为沙壤土或轻粘土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ,有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

#### (三) 栽培管理。

1. 育苗：以君迁子为砧木进行嫁接育苗。

2. 定植：在春季 3 至 4 月间进行栽植，栽植密度 $\leq 660 \text{ 株}/\text{hm}^2$ 。

3. 肥水管理：每年每公顷施用有机肥 $\geq 15 \text{ 吨}$ 。

4. 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。

9月下旬至 10 月中旬果皮底色变为橙黄色后开始采收。

#### (五) 加工。

1. 加工工艺流程：鲜柿→清洗→削皮→晾晒→揉捏整形→定型捂霜。

#### 2. 加工要点：

(1) 清洗削皮：用机械或手工削皮，保持果肉光洁平滑。

(2) 晾晒：采用挂晒或摊晒，摊晒时萼盘朝下，摊晒在竹制晒垫，晒垫应距地面 60cm 以上，晾晒 10 至 12 天，进行第一次翻动，以后每隔 3 至 5 天翻动一次，晒至水分含量 55%至 60%时，即可停晒。

(3) 揉捏整形：晒制过程中，每隔 2 至 3 天，揉捏一遍。共揉捏 3 遍。

(4) 定型捂霜：将凉制后的柿饼装在当地土制的陶罐、缸等容器中，放一层干柿皮放一层柿饼，反复叠放至将缸满，然后封缸，每隔 2 至 3 天，移出晾至 10 至 12 小时，使其表面出现白霜即可。

#### (六) 质量特色。

1. 感官特色：外白如霜，柿饼拉开呈橙红色半透明状，软而不滞，甜而不腻。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
水份 / (g/100g)	25-30
总酸 / (g / L) ≤	6
总糖 / (以转化糖计) ≥	50

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：

防城金花茶质量技术要求

(一) 种源。

金花茶 (*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyama)。

(二) 立地条件。

海拔高度≤500m，土壤类型为赤红壤或砖红壤，土壤质地为砂壤，土层厚度≥1m，有机质含量≥1.5%，土壤 pH 值 4.5 至 5.6。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖：采用无性繁殖方法繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：11 月至翌年 3 月。

(2) 定植密度：每公顷种植株数 < 6700 株。

3. 遮荫栽培：荫蔽度为 70% 至 80%，树下栽培或搭建遮荫设施。

(四) 采摘。

1. 鲜花采摘：

(1) 采摘时间：2 月份到 3 月份晴天上午采摘。

(2) 采摘要求：手工采摘初开花朵。

2. 鲜叶采摘：

(1) 采摘时间：3 月至 4 月、10 月至 11 月晴天上午采摘。

(2) 采摘要求：手工采摘，一芽一叶或一芽二叶。

(五) 花朵茶加工。

1. 原料：必须全部采自保护范围内。

2. 加工工艺：鲜花→挑选→杀青→干燥。

3. 工艺要求：

(1) 采收后常温下 12 小时内必须加工完毕。

(2) 杀青温度 95℃ 至 100℃，杀青时间 5 分钟。

(3) 干燥后水分≤12.0%。

(六) 叶茶加工

1. 原料：必须全部采自保护范围内。

2. 加工工艺：鲜叶→挑选→杀青→揉捻→干燥。

3. 工艺要求：

(1) 采收后常温下 24 小时内必须加工完毕。

(2) 杀青温度 100℃ 至 110℃，杀青时间 5 分钟。

(3) 干燥温度 80℃ 至 85℃ 保持 24 小时以上，干燥后水分≤8.0%。

## (七) 质量特色。

### 1. 感官特色：

(1) 花朵茶：花形成朵、完整，色泽金黄或棕黄色；汤色金黄色，清澈明亮；清香，清醇甘爽。

(2) 叶茶：外形匀整，紧结；色泽乌润，香纯味浓，耐冲泡。

### 2. 理化指标：

(1) 花朵茶水浸出物 $\geq$ 22.0%。

(2) 叶茶水浸出物 $\geq$ 21.0%。

### 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：

### 定边荞麦质量技术要求

#### (一) 品种。

红花系列品种。

#### (二) 立地条件。

土壤类型为黄绵土、黑垆土，土壤质地为沙壤土，有机质含量 $\geq$ 0.6%，土壤 pH 值 6.5 至 8.8。

#### (三) 栽培管理。

1. 轮作倒茬，轮作年限三年以上。

2. 播种：六月中、下旬播种，播量 $\leq$ 45kg/hm<sup>2</sup>，基本苗数 $\leq$ 63 万株/hm<sup>2</sup>。播种深度 4cm 至 6cm。

3. 施肥：以有机肥为主，每公顷每年施优质农家腐熟肥 $\geq$ 1000kg。荞麦收获前 30 天禁止追施氮肥。

4. 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) 收获储存。

1. 收获：9月上、中旬，当田间 2 / 3 以上籽粒变黑时收获。

2. 储存：含水量 $\leq$ 13.5%，库存不超过两年。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：籽粒黑色，表皮光滑，棱小明显，粒大，皮薄、面白、出粉率高。

### 2. 理化指标：

项目	指标
千粒重 g	$\geq$ 35
黄酮 g/100g	$\geq$ 0.73
氨基酸 g/100g	$\geq$ 8.90

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。