

2013 年第 128 号

质检总局关于批准对陆河木瓜、利州香菇、

利州红栗、先市酱油、文县绿茶实施

地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对陆河木瓜、利州红栗、利州香菇、先市酱油、文县绿茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准陆河木瓜、利州红栗、利州香菇、先市酱油、文县绿茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、陆河木瓜

（一）产地范围。

陆河木瓜产地范围为广东省陆河县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

陆河木瓜产地范围内的生产者，可向广东省陆河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，报质检总局核准后予以公告。陆河木瓜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 1）。

二、利州红栗

（一）产地范围。

利州红栗产地范围为四川省广元市利州区金洞乡、三堆镇、白朝乡、宝轮镇、大石镇、赤化镇、荣山镇、龙潭乡 8 个现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

利州红栗产地范围内的生产者，可向四川省广元市利州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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。利州红栗的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、利州香菇

（一）产地范围。

利州香菇产地范围为四川省广元市利州区金洞乡、宝轮镇、盘龙镇、大石镇、荣山镇、白朝乡 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

利州香菇产地范围内的生产者，可向四川省广元市利州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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。利州香菇的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、先市酱油

（一）产地范围。

先市酱油产地范围为四川省合江县现辖行政区域内赤水河沿岸 5 公里以内区域。

（二）专用标志使用。

先市酱油产地范围内的生产者，可向四川省合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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。先市酱油的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、文县绿茶

（一）产地范围。

文县绿茶产地范围为甘肃省文县碧口镇、中庙乡、范坝乡、刘家坪乡共 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

文县绿茶产地范围内的生产者，可向甘肃省文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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。文县绿茶的法定检测机构由甘肃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. 陆河木瓜质量技术要求

2. 利州红粟质量技术要求

3. 利州香菇质量技术要求

4. 先市酱油质量技术要求

5. 文县绿茶质量技术要求

附件 1

陆河木瓜质量技术要求

一、品种

索罗、日升、穗中红等适宜当地种植的非转基因木瓜品种。

二、立地条件

赤红沙壤土，耕作层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值为 6.0 至 7.0。

三、栽培技术

1. 育苗：

（1）育苗时间：育苗分春、秋两季进行。春季苗于 10 月至 11 月开始培育，来年 2 月至 3 月前移栽大田。秋季苗于 5 月至 6 月开始培育，9 月移栽大田。

（2）育苗方法：

①种子育苗：选发育良好，充分成熟的木瓜果实，取种子清洗晾干，育苗袋育苗。

②组培育苗：选择健壮的一年生木瓜树为母株，在组培苗生产中心培养幼苗，当木瓜苗长至 8 至 10 片真叶时定植。

2. 定植：单行单株种植，株行距 $2\text{m} \times 3\text{m}$ ，每 667 m^2 (亩)种植 100 株至 120 株。

3. 田间管理：

（1）摘除腋芽：幼龄树叶腋间长出的侧芽应在晴天时及早摘除。

（2）拉枝矮化：在木瓜苗长高至 50cm 至 60cm，开始现花蕾时进行拉枝。

（3）疏果：每叶保留一只最佳形状果，健壮的植株叶腋有空间时可以保留 2 个大小均匀的果。

（4）灌溉：灌溉后土壤含水量为田间最大持水量 60%至 80%为宜。

(5) 施肥：以腐熟有机肥为基肥，有机水肥为追肥，叶面肥为补肥的施肥方法，每年每 667 m²(亩)施腐熟有机肥 2000kg。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收、包装及贮存

1. 采收：当木瓜表皮出现黄色条斑时，开始采收。

2. 包装：采收后产品应按质量等级分级、包装。

3. 贮存：保鲜处理后，转运到 12℃至 14℃的贮库中贮存。

五、质量特色

1. 感官特色：果实长圆形，个头适中，果型端正，表皮光滑，洁净新鲜，皮黄肉红，果肉厚，肉质细嫩，气味芳香，具有木瓜特有的浓郁香气。

2. 理化指标：单果重 500g 至 900g，总糖（以葡萄糖计）含量≥10.0%，维生素 C 含量 ≥60mg/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

利州红栗质量技术要求

一、品种

浅刺大板栗。

二、立地条件

海拔 700 至 900m 的平缓坡地，土壤质地为黄砂壤，pH 值 6.0 至 6.5，土层厚度≥60cm，土壤有机质含量≥1.5%，地势背风向阳，光照充足。

三、栽培管理

1. 苗木：选用品种纯正、无检疫性病虫害的当地野生板栗幼树为砧木进行嫁接繁殖。技改应在品种纯正、无病虫害的母树上采集树冠外围或上部健壮一年生枝条作接穗。

2. 整地：打窝规格为 80cm×80cm×60cm，回填时将表土与施入的基肥拌匀填入窝内待栽。

3. 定植：栽植时间 11 月中旬或翌年 3 月上旬。栽植株行距为 4m×4m，栽植密度≤630 株/公顷。

4. 土肥管理：

(1) 土壤管理：春初、秋冬各一次，深翻树冠以内土壤，深挖扩穴，树冠外围清除杂草。

(2) 施肥管理：每 667 m²(亩)年施有机肥≥420kg。

5. 栽植要求：按“三埋、两踩、一提苗”的栽植技术要点栽植。

6. 嫁接技术：

(1) 嫁接前准备：一是严格选接穗，选择已木质化、芽饱满、无病虫害的优良枝条作接穗。直径 0.6cm 至 0.8cm，保留芽 2 至 4 个，进行蜡封沙藏。二是嫁接改造前的秋冬季，选留树高 2 至 4m 生长健壮的野生板栗作砧木，砍除过密植株以及其他杂树，过稀时合理补植，每亩密度控制在 44 株。

(2) 嫁接时期：春季 3 月中旬到 4 月上旬。

(3) 嫁接方法：

①多头高接：在保留原有较好的树形骨架下，高接部位的枝粗不超过 5cm，接完后疏除没有嫁接的枝条。

②截干低接：树高 3m 以内的栗树，在距地面 0.7m 至 0.9m 左右处，将栗树锯断，削平断面，接上 1 至 2 个接穗。

(4) 嫁接后管理：当接穗发芽长到 30cm 以上时，解除绑带。

7. 整形修剪：可全年修剪，树型为自然开心形。

8. 花果管理：花期喷施 3 次叶面肥。

9. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

栗苞由绿转黄，自动开裂达 30%，栗实呈红褐色开始采收。全面成熟时择晴日一次打净栗苞。采收后进行挑选，剔除霉变、虫蛀、风干和开裂的果实，及时进行处理，地窖沙藏，沙含水率控制在 8%至 10%。

五、质量特色

1. 感官特色：果形整齐，长椭圆形，果壳红褐色，色泽明亮，茸毛稀少，果肉糯性强，香甜可口。
2. 理化指标：单粒重 15 克至 18 克，淀粉含量 $\leq 50\%$ ，蛋白质含量 $\geq 3\%$ ，脂肪含量 $\leq 1\%$ ，总糖含量 $\geq 14\%$ 。
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

利州香菇质量技术要求

一、菌种

森源 2 号等适宜保护区栽培的高产、优质香菇菌种。

二、立地条件

产地范围内海拔 800 至 1000m，背风向阳，靠近水源，相对平坦的半山腰，年日照时数 1500 小时以上，昼夜温差 $\geq 8^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度 $\geq 60\%$ ，空气清新，水质洁净，周围森林覆盖率 $\geq 50\%$ 。

三、原料要求

段木栽培香菇选择产区范围内树龄 7 至 8 年的壳斗科青冈属木材，段木直径 8 至 10cm。

四、栽培管理

1. 段木制备：冬至后至次年立春前砍伐原木，干燥 20 至 30 天，截成 0.8 至 1m 长的段木。

2. 接种：

（1）条件：制成段木后 14 天内，气温 10°C 至 15°C 无风晴天接种。

（2）密度：穴距 8 至 10cm，行距 4 至 6cm，穴深 1.5 至 2cm。

（3）方法：用木屑种或木粒种接种法。

（4）发菌：接种后的菇木，及时堆放在避风向阳的环境里，保温保湿，避免阳光直射，发菌时间 20 至 30 天。

3. 养菌：

（1）养菌：场地温度控制在 20°C 至 25°C ，堆高 $\leq 1.2\text{m}$ 。

(2) 浸水催菇：浸泡水温低于菇木温度 5℃至 10℃，时间 12 至 14 小时。

(3) 淋水催蕾：将浸水后的菇木呈“井”字形堆架 2 至 3 天后，以草席或塑料薄膜包盖，干燥法抑制菇木 15 至 16 天，将菇木架成“人”字形或覆瓦形，每天间隙淋喷 8 至 12 小时，持续 3 至 4 天，至菇蕾发生。

五、采收与加工

鲜香菇 10 月中旬至翌年 4 月采收。采收后置于烤筛或席片上，单层摊开。干香菇烘干脱水（含水量≤13%），加工、包装。

六、质量特色

1. 感官特色：柄短，菌盖圆整肥厚，卷边大，裂纹深，花纹自然，菌褶整齐，开伞度≤7，灰白色。

2. 理化指标：水分≤13.0%，总糖≥48%，粗蛋白≥14%，粗纤维≤3.0%，灰分≤5.0%。

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 4

先市酱油质量技术要求

一、原料

1. 大豆：蛋白质含量 40%至 52%，符合国家关于大豆的标准规定。

2. 水：产地范围内的赤水河水或赤水河边的井水，符合国家关于饮用水的标准规定。

3. 井盐：选用井盐，符合国家关于食用盐的标准规定。

二、生产工艺

1. 工艺流程：浸泡→蒸煮→冷却→拌粉→制曲→发酵→淋油→暴晒浓缩→调配→灭菌→灌装。

2. 关键控制环节：

(1) 浸泡清洗：黄豆经筛选、水洗后浸泡，夏季 3 小时，冬季 5 个小时，以豆粒胀起无皱纹为度。

(2) 蒸煮：将浸泡后的大豆入木甑内，90℃蒸煮 12 小时，焖 12 小时。

(3) 冷却摊凉：将蒸煮过的豆料摊放到料台冷却至 33℃至 35℃，手感不发烫。

(4) 拌粉：豆料与小麦粉按 10:3 拌匀，保持黄豆颗粒完整。

(5) 制曲：将拌和好的豆料放到竹扁内均匀铺开，利用曲室内天然菌群，33℃ 至 35℃ 培养 45 小时以上，至豆料上长出白色菌丝，继续保温 5 天，逐渐呈绿黄色成曲。

(6) 发酵：采用日晒夜露高盐稀态发酵法，盐水浓度控制在 18%至 20%，发酵周期为三年以上。

(7) 淋油：采用自然浸出法取油。酱坯成熟后，先在敞口陶缸中放入“秋子”（竹编的过滤器），再将成熟坯料放在秋子的四周，加盐水浸泡，然后将浸出的酱油反复浇提（楠竹制成的舀取工具）在秋子内舀取冲淋，经过 48 小时浸泡后便可取酱油。

(8) 晒露浓缩：将所取的生抽酱油，放入敞口大晒缸中，沉淀、暴晒 3 个月（一个三伏天）以上。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽棕红，体态澄清，浓郁清香，醇和爽口，咸甜适度，味道鲜美。

2. 理化指标：

项目	指标
全氮（以氮计）， g / 100ml ≥	1.5
氨基酸态氮（以氮计）， g/100ml ≥	0.8
可溶性无盐固形物， g/100ml ≥	15

3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 5

一、品种

无性系迎霜、福鼎大白茶；有性系品种有信阳种、鸠坑种、宜兴种等适合保护区内种植的品种。

二、立地条件

海拔 600m 至 1600m，土壤为黄棕壤，pH 值 4.5 至 5.5，有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培技术

1. 播种时间：采用双行种植，每穴 5 至 6 粒种，出苗后定 2 至 3 株健壮苗。
2. 茶苗栽植：茶苗栽植的最佳时间为 3 月中旬和 10 月中、下旬。
3. 栽植密度：每 667 m²(亩) ≤ 4500 株。
4. 定型修剪：轻修剪整平茶蓬，在每年春茶后或深秋进行。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采摘分级

1. 扁形绿茶采摘时间和标准：

（1）扁形绿茶特级：采摘时期为清明前初生单芽，要求芽头肥壮，长 1.5cm 至 2cm，色绿微黄，整齐均匀、新鲜。

（2）扁形绿茶一级：采摘时期为清明前后采摘的一芽一叶初展或开展，新鲜，长 2cm 至 2.5cm，叶质柔软，色绿微黄。

（3）扁形绿茶二级：采摘时期为谷雨前采摘的一芽一叶和一芽二叶初展，长度约 2.5cm 至 3cm 之间，色绿微黄。

2. 卷曲形绿茶采摘时间和标准（采摘时间同扁形绿茶）：

（1）卷曲形绿茶特级：为一芽一叶或一芽二叶初展，要求一芽一叶占总量 50%至 60%。芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致，色泽鲜绿，芽叶完整，不得带蒂。

（2）卷曲形绿茶一级：为一芽二叶或一芽三叶初展，要求一芽二叶占 40%至 50%，芽叶等长，大小基本一致，色泽鲜艳，芽叶完整。

（3）卷曲形绿茶二级：为一芽二叶、一芽三叶或对夹二、三叶，要求一芽二叶占 30%至 35%，色绿匀净。

3. 采摘方法：提手采，不应捋采或抓采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

（1）扁形绿茶：鲜叶分级→摊青→杀青→理条→做形（压扁）→烘干→包装→入库。

（2）卷曲绿茶：鲜叶分级→摊青→杀青→揉捻→解块→理条→做形→烘干→提香→包装→入库。

2. 工艺要求：鲜叶摊凉 6 至 8 小时，摊放厚度≤5cm，鲜叶失水率控制在 15%至 20%之间。杀青投叶要均匀，应遵守“高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则选择不同的杀青工具、温度和时间。做形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。扁茶炒干锅温为 70℃至 80℃，手法是抖、搭、推、磨相结合。卷曲茶机械揉捻时，投叶量以杀青叶占揉捻筒容积的 85%为宜，掌握的原则是：轻—重—轻原则，即嫩叶轻压轻揉，老叶重压长揉，嫩叶冷揉，老叶温揉。

六、质量特色

1. 感官特色：

（1）扁形茶：外形扁平挺直，色泽翠绿油润，汤色嫩绿明亮，香气清高，滋味甘醇、鲜爽，叶底细嫩明亮。

（2）卷曲茶：外形条索卷曲、细紧、匀整；不同级别茶叶色泽从翠绿到墨绿，；香气高，从嫩栗到尚纯；汤色从嫩绿明亮到黄绿，滋味醇；叶底从嫩绿明亮到黄绿。

2. 理化指标：

项 目	指 标（%）
水分 ≤	7.0
总灰分 ≤	6.5

水浸出物	≥	38.0
茶多酚	≥	22.0
粗纤维	≤	16.0
粉末	≤	2.0

3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。