

2011年第33号

**关于批准对昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、
从化荔枝蜜、六堡茶实施地理标志
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昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、从化荔枝蜜、六堡茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，自即日起批准昌平草莓、富岗苹果、店子长红枣、从化荔枝蜜、六堡茶为地理标志保护产品，由各地质检机构实施保护。

一、昌平草莓

(一) 产地范围。

昌平草莓产地范围为北京市昌平区兴寿镇、崔村镇、小汤山镇、百善镇、南邵镇、沙河镇6个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

昌平草莓产地范围内的生产者，可向北京市昌平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，经北京市质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。昌平草莓的法定检测机构由北京市质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、富岗苹果

(一) 产地范围。

富岗苹果产地范围为河北省内丘县侯家庄乡、獐么乡、南赛乡3个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

富岗苹果产地范围内的生产者，可向河北省内丘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。富岗苹果的法定检测机构由河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、店子长红枣

(一) 产地范围。

店子长红枣产地范围为山东省枣庄市山亭区店子镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

店子长红枣产地范围内的生产者，可向山东省枣庄市山亭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，经山东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。店子长红枣的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、从化荔枝蜜

(一) 产地范围。

从化荔枝蜜产地范围为广东省从化市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

从化荔枝蜜产地范围内的生产者，可向广东省从化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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。从化荔枝蜜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4)。

五、六堡茶

(一) 产地范围。

六堡茶产地范围为广西壮族自治区梧州市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

六堡茶产地范围内的生产者，可向梧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，经广西出入境检验检疫局审核，报国家质检总局核准后予以公告。六堡茶的法定检测机构由广西出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件5)。

特此公告。

附件：1. 昌平草莓质量技术要求

2. 富岗苹果质量技术要求
3. 店子长红枣质量技术要求
4. 从化荔枝蜜质量技术要求
5. 六堡茶质量技术要求

二〇一一年三月十六日

附件1：

昌平草莓质量技术要求

(一) 品种。

章姬、金中三姬、燕香等为主的香甜型品种和阿尔比(Ablion)、卡玛罗莎(CAMAROSA)等为主的酸甜型品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为褐土、褐潮土，土质沙壤和壤土，土壤pH值6.5至8.5，土壤有机质含量≥1.0%。

(三) 栽培管理。

1. 栽培方式：日光温室栽培。
2. 苗木繁育：采用无性繁殖育苗。
3. 定植：在8月下旬至9月下旬。

4. 栽培密度：定植株数每公顷≤15万株。
5. 施肥：商品有机肥施用量每公顷30至45吨。
6. 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。

采摘时间：从12月上旬至次年5月上旬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形端正、饱满，果面光泽亮丽，瘦果分布均匀，果肉质地细腻，口感纯正、香味浓郁，果实硬度较大，耐贮运。果实着色度≥90%。大果型品种单果重≥25g，中小果型单果重≥20g。

2. 理化指标：

类型	品种	项目	允许值
香甜型	章姬、金中三姬、燕香	可溶性固形物（%）	≥9.0
		总酸量（%）	≤1.0
酸甜型	阿尔比、卡玛罗莎	可溶性固形物（%）	≥7.0
		总酸量（%）	≤1.3

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：

富岗苹果质量技术要求

(一) 品种。

富士着色系品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔500至800m，土壤类型为棕土、褐土和草甸土，质地为沙质壤土；土壤pH值为6.5至7.5。土壤有机质含量≥1.2%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：以西府海棠为砧木，从着色系富士母株上采集接穗，进行嫁接育苗。

2. 定植：

(1) 栽植时间：春季土壤解冻后至苗木萌芽前（3月上旬）。

(2) 栽植密度：每公顷≤1250株。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥≥30000kg。

4. 整形修剪：采用冬季修剪与夏季修剪相结合，确保树体通风透光，通过修剪使每公顷总枝量保持在90至120万条。

5. 花果管理：留果量每公顷≤225000个。

6. 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) 采收时期。

采收时间为10月23日之后开始采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果面新鲜亮洁，果肉淡黄色，肉质细，致密多汁，香气浓郁，酸甜适口。
2. 理化指标：可溶性固形物 \geq 14.5%，果实着色面积 \geq 85%，单果重 \geq 200g。
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：

店子长红枣质量技术要求

(一) 品种。

长红枣。

(二) 立地条件。

坡度 \leq 30°，土壤 pH 值在 6.8 至 7.1，土壤类型为褐土，土壤质地为棕壤，土壤有机质含量 \geq 1.0%。

(三) 栽培管理。

1. 苗木选择：应选择生长健壮、无病虫害，高 80cm、地径 1cm 以上，根系良好的生苗或嫁接苗。

2. 定植时间：春季枣苗将要萌芽时进行。

3. 栽植密度：40 至 55 株/667m² (亩)。

4. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施入 30000kg 以上。

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。

在果皮呈深紫红色，果面稍现皱缩时采收。干燥采用机械脱水或自然晾晒，水分 \leq 25%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果形饱满，果皮较薄，赭红色。果肉厚，黄白色，肉质致密。

2. 理化指标：单果重 \geq 5.0g，可食率 \geq 90%，总糖 \geq 78%，水份 \leq 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。

附件 4：

从化荔枝蜜质量技术要求

(一) 蜜源植物。

荔枝。

(二) 蜜源植物要求。

在保护区范围内，同花期的其它蜜源植物不超过 15%。

(三) 蜜蜂品种。

蜂种为中华蜜蜂。

(四) 原蜜生产。

1. 生产日期：三月中旬到四月下旬。
2. 生产要求：从化荔枝花进入盛花期前，先取出蜂群内其它花种的存蜜，使蜂群内无其它蜜的残留。
3. 原蜜要求：必须是蜜蜂采自产自保护范围区域内荔枝蜜源的原蜜，其他花种蜂蜜不超过 20%。

(五) 加工。

原蜜经简单加工，未改变其固有的特色。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：呈浅琥珀色、有浓郁的荔枝花香味，味甘甜润，微带荔枝果酸味。
2. 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：

六堡茶质量技术要求

(一) 品种。

采用苍梧县群体种、广西大叶种及其分离、选育出来的品种、品系。

(二) 立地条件。

保护区域范围内海拔≥100m。丘陵地貌，土壤类型为红黄壤或赤红壤等，耕作层土壤 pH 值 4.2 至 6.5，土壤有机质含量≥1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：采用无性繁殖或有性繁殖。
2. 茶树栽植：时间在初冬或早春进行，密度每公顷 45000 至 75000 株。
3. 施肥：采用沤熟有机质肥为主，配合适量的化肥，按每采收 100kg 干茶计算，有机质肥施用量≥500kg。
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：鲜叶采摘一般从 3 月至 11 月。
2. 采摘标准：一芽一叶至一芽三、四叶及同等嫩度对夹叶。
3. 采摘方法：人工采摘或机械采摘。

(五) 加工工艺。

六堡茶的加工工艺包括初制、精制两个过程。

1. 初制加工工艺流程：鲜叶→杀青→初揉→堆闷→复揉→干燥→毛茶
2. 初制加工技术要求：
 - (1) 鲜叶：选用适制茶树品种芽叶为原料。
 - (2) 杀青：要均匀，杀青以叶质柔软，叶色转为暗绿色，青草气味基本消失为适度。
 - (3) 初揉：趁温揉捻至成条索。
 - (4) 堆闷：初揉结束后进行筑堆堆闷，当堆温达到 55℃时，及时进行翻堆散热，当堆温降到 30℃时再收拢筑堆，继续堆闷直到适度为止。

(5) 复揉：再次揉紧成条索。

(6) 干燥：干燥至茶叶含水分不超过 15%，成为毛茶。

3. 精制加工工艺流程：毛茶→筛选→拼配→渥堆→汽蒸→压制成型→陈化→成品。

4. 精制加工技术要求：

(1) 筛选：将毛茶通过筛分、风选、拣梗。

(2) 拼配：按品质和等级要求进行分级拼配。

(3) 渥堆：根据茶叶等级和气候条件，进行渥堆发酵，适时翻堆散热，待叶色变褐，发出醇香即可。

(4) 汽蒸：渥堆适度茶叶经蒸汽蒸软，形成散茶。

(5) 压制成型：趁热将散茶压成篓、砖、饼、沱等形状。

(6) 陈化：将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至 18%以下，先移至清洁、相对湿度在 75%至 90%、温度在 23℃至 28℃、无异杂味的环境（洞穴）中陈化，然后移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中陈化。陈化时间不少于 180 天。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：外形条索紧结、色泽黑褐，有光泽，汤色红浓明亮，香气纯陈，滋味

级别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、圆直	匀整	黑褐，黑，油润	净	陈香 纯正	陈，醇厚	深红，明亮	褐，黑褐，细嫩柔软，明亮
一级	紧结、尚圆直	匀整	黑褐，黑，油润	净	陈香 纯正	陈，尚醇厚	深红，明亮	褐，黑褐，尚细嫩柔软，明亮
二级	尚紧结，尚圆	较匀整	黑褐，黑，尚油润	净，稍含嫩茎	陈香 纯正	陈，浓醇	尚深红，明亮	褐，黑褐，柔软，明亮
三级	粗实、紧卷	较匀整	黑褐，黑，尚油润	净，有嫩茎	陈香 纯正	陈，尚浓醇	红，明亮	褐，黑褐，尚柔软，明亮
四级	粗实	尚匀整	黑褐，黑，尚润	净，有茎	陈香 纯正	陈，醇正	红，明亮	褐，黑褐，稍硬，明亮

浓郁甘爽，显槟榔香味，叶底红褐或黑褐色，简而言之具有“红、浓、醇、陈”等特点。

2. 理化指标：

- (1) 特级至一级，含梗≤3.0%，水浸出物(干态) ≥33.5%。
- (2) 二级至三级，含梗≤6.5%，水浸出物(干态) ≥30.0%。
- (3) 四级，含梗≤10.0%，水浸出物(干态) ≥28.0%。

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。