

**关于批准对肖港小香葱、太子米、英山云雾茶、**

**清镇黄粑、黎平香禾糯实施地理标志**

**保护产品专用标志的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对肖港小香葱、太子米、英山云雾茶、清镇黄粑、黎平香禾糯地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对肖港小香葱、太子米、英山云雾茶、清镇黄粑、黎平香禾糯实施地理标志产品保护。

**一、肖港小香葱**

(一) 保护范围。

肖港小香葱地理标志产品保护范围为湖北省孝感市孝南区肖港镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

肖港小香葱地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省孝感市孝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，由国家质检总局公告批准。肖港小香葱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、太子米**

(一) 保护范围。

太子米地理标志产品保护范围为湖北省孝昌县邹岗镇、白沙镇、丰山镇、花西乡、周巷镇、陡山乡、花园镇、小悟乡、季店乡、卫店镇、王店镇、小河镇等 12 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

太子米地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省孝昌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，由国家质检总局公告批准。太子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 2）。

**三、英山云雾茶**

(一) 保护范围。

英山云雾茶地理标志产品保护范围为湖北省英山县南河镇、方家咀乡、温泉镇、红山镇、孔家坊乡、金家铺镇、石头咀镇、杨柳湾镇、雷家店镇、草盘地镇、陶家河乡等 11 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

英山云雾茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省英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，经湖北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。英山云雾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 3）。

#### **四、清镇黄粑**

(一) 保护范围。

清镇黄粑地理标志产品保护范围为贵州省清镇市青龙街道办事处、红枫湖镇、站街镇、卫城镇、新店镇、流长乡、犁倭乡、王庄乡、暗流乡、麦格乡、百花湖乡等 11 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清镇黄粑地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省清镇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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。清镇黄粑的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

#### **五、黎平香禾糯**

(一) 保护范围。

黎平香禾糯地理标志产品保护范围为贵州省黎平县岩洞镇、双江乡、口江乡、水口镇、雷洞乡、龙额乡、地坪乡、肇兴乡、永从乡、九潮镇、茅贡乡、坝寨乡、尚重镇、大稼乡、德化乡、平寨乡、罗里乡、孟彦镇等 18 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黎平香禾糯地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵州省黎平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，经贵州省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。黎平香禾糯的法定检测机构由贵州省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对肖港小香葱、太子米、英山云雾茶、清镇黄粑、黎平香禾糯实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 肖港小香葱质量技术要求  
2. 太子米质量技术要求  
3. 英山云雾茶质量技术要求  
4. 清镇黄粑质量技术要求  
5. 黎平香禾糯质量技术要求

二〇〇九年十二月二十八日

附件 1:

肖港小香葱质量技术要求

(一) 品种。

华香葱 1 号。

(二) 立地条件。

平原或光照充足的丘陵土，山坡地，河、湖滩地。肥力适中，质地疏松，保湿排水性好的沙壤土或轻壤土，pH 值在 6.5 至 7.0；土壤有机质介于 20 至 30g/kg；碱解氮 90 至 140mg/kg；有机磷 15 至 50mg/kg；速效钾 100 至 130mg/kg；有效硫含量 > 25.0 mg/kg。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：肖港小香葱为无性分株栽培。应选葱苗生长整齐，无病虫害的田块用作苗种田，按每公顷移栽田用种苗 7500 至 9000kg 的用量决定种苗田面积，培育壮苗。

2. 整地作畦：翻耕前每公顷施腐熟人、畜粪 30000 至 37500kg，饼肥 1200 至 1500 kg，复合肥 450 至 525 kg，翻耕后精细耙整，使肥料在全耕作层分布均匀。采用深沟窄厢种植，按畦宽 2 至 2.5m、沟宽 40cm、沟深 15 至 20cm 整好厢沟。

3. 移栽：早春茬 1 月移栽，秋茬 8 至 9 月移栽。从种苗田挖取种苗，先剔除老黄叶，剪去过长老须根，然后拨开株丛，拔开的分株应有茎盘和根须。移栽的株距 10 至 12cm，行距 13 至 15cm，每穴栽 4 至 5 株，深 2.5 至 3.0cm。栽后浇透定根活棵水。

4. 采收：移栽后达到采收标准即可采收，一般春茬在 3 至 4 月中下旬收获，秋茬在 9 月下旬至 11 月收获。采收前 1 天在田间浇适量水。采收后洗尽泥土，剔除黄叶、病叶，按产品长短、精细分等级捆扎成捆上市。

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) 质量特色。

1. 感官特色：叶片深绿色，饱满、挺实、有光泽。植株丛生直立，葱叶成细筒状，香味浓郁。

2. 理化指标：直径 0.2 cm 至 0.35 cm，葱白 5 cm 至 10 cm，葱叶高 20 cm 至 30 cm，植株高 35 至 40cm。二丙基二硫醚 120 至 160 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、二丙基三硫醚 6 至 46 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、甲基丙基二硫醚 3 至 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 2：

太子米质量技术要求

(一) 品种。

常规优质籼稻品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为水稻土、黄棕壤土、潮土、紫色土。耕层厚度 18cm 至 35cm，有机质含量 ≥ 2.1% 至 3.0%，pH 值 5.1 至 6.1。空气、土壤、灌溉用水洁净、无污染。

(三) 栽培管理。

1. 育秧：6 月 10 日至 6 月 15 日播种，每公顷大田用种量 75 kg 至 90kg，秧龄 35 至 40 天，育秧期间浅水管理，看苗追肥。

2. 大田移栽：每公顷栽插 30 万穴，每穴 5 至 7 苗。

3. 大田管理：每公顷大田施腐熟的农家肥 15 至 20 吨，高含量复合肥 300 kg 至 340kg，移栽 5 至 7 天每公顷施尿素 75 kg 至 90 kg。

4. 灌溉：深水活棵返青，浅水促蘖，移栽后 25 至 30 天排水晒田，有水孕穗，后期干湿交替，收获前 7 天断水。

5. 收获：10 月 20 至 25 日收割，单脱、单晒、单贮。

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）加工流程。

稻谷→原料检验→清理工序（筛选、风选、磁选、去石）→砻谷→选糙→碾米→白米抛光→色选→白米分级→检验→分级包装→入库。

#### （五）质量特色。

1. 感官特色：米粒呈半透明、有光泽，外形呈短圆或椭圆形，长度 5.7 至 6.7mm，长宽比 2.4 至 2.6。米饭有油光、饭香浓郁、入口柔软滑顺、黏而不粘口，适口性好。

2. 理化指标：直链淀粉含量 17% 至 22%，胶稠度 65 mm 至 70mm，垩白粒率 10% 至 15%，蛋白质含量 6% 至 8%。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 3：

### 英山云雾茶质量技术要求

#### （一）品种。

鄂茶 1 号、鄂茶 5 号、白毫早等适宜加工英山云雾茶的中小叶无性系茶树良种。

#### （二）立地条件。

保护区海拔 300 米以上；土壤类型为黄棕壤，土壤 pH 值 4.0 至 6.5。

#### （三）栽培管理。

1. 育苗：选择有性繁殖和无性繁殖方式。

2. 茶园种植：栽植时间在早春期 2 月至 3 月或秋季 10 月至 11 月，栽培密度控制在 6 万株/公顷至 9 万株/公顷。

3. 肥培管理：以有机肥为主，每 667m<sup>2</sup>（亩）施有机肥 500kg 以上。

4. 树冠培养：整形修剪，幼龄茶园分年度在早春进行 3 次定型修剪，成年茶园每年 1 次轻修剪。

5. 采摘：根据英山云雾茶不同等级按标准采摘。

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）加工工艺。

英山云雾茶有春笋、春蕊、春茗三个等级。

1. 春笋：由茶树新梢的单芽制作而成的呈笋状的名优绿茶。春笋制作工艺由杀青→炒二青→炒三青→烘干→精选组成。

（1）杀青：用制茶专用锅杀青。每锅投叶量 150g 至 200g，先抖炒，后闷炒，抖闷结合。杀青温度先高后低，投叶锅温 100℃ 至 110℃，杀青叶出锅时温度 60℃ 至 70℃。全程时间约为 7min。

(2) 炒二青：杀青叶摊凉后炒二青，投叶量为两锅杀青叶。投叶时锅温90℃。以抖炒为主，茶条无粘手感时搓条，搓条反复数次，至茶条略有刺手感时起锅摊凉。全程时间约为8 min。

(3) 炒三青：每锅投叶量为两锅二青叶。投叶时锅温70℃，先闷炒后抖炒。其间应理直茶条。当茶条完全失去粘性时，锅温保持50℃，开始提毫，至白毫显露时起锅摊凉。全程时间约为8 min。

(4) 烘干：用专用烘笼或烘干机烘干。分初烘、复烘、足干三次完成。烘干后茶叶含水量不得超过6.5%。

(5) 精选：进行风选，除去灰、片、末。

2. 春蕊：由茶树新梢的一芽一叶初展制作而成的卷曲形名优绿茶。春蕊制作工艺由杀青→揉捻→炒二青→炒三青→烘干→精选组成。

(1) 杀青：可选用机械杀青。手工杀青用制茶专用锅杀青，每锅投叶量200g至300g，投叶时锅温为120℃。先闷炒后抖炒，抖闷结合，全程时间约为7min。

(2) 揉捻：揉捻在簸箕上或揉捻机上进行。手工揉捻方法是用单把推揉或用双把转揉。单把推揉的方法：一手握住茶叶沿着簸箕向前滚动，另一只手（手势同上）将茶叶沿着簸箕向胸前带回，再向前滚动，如此，两手交替进行；双手转揉手法：两手的四指并拢，拇指分开，再双手握住茶叶呈顺时针方向，来回转动。

(3) 炒二青：在制茶专用锅上进行，每锅200g至300g揉捻叶，投叶时锅温为100℃。以抖炒为主，间而用闷炒加快叶温升高，至茶叶无粘手感时锅温保持70℃至80℃，进行紧条，至茶叶略有刺手感时起锅摊凉。全程时间约为8min。

(4) 炒三青：在制茶专用锅上进行，每锅投叶量为两锅二青叶。投叶时锅温90℃。先闷炒，后抖炒，至茶叶有刺手感时，锅温保持60至70℃，进行提毫，至白毫显露时起锅摊凉。全程时间约为7 min。

(5) 烘干：用专用烘笼或烘干机烘干。分初烘、复烘两次完成，烘干后茶叶含水量不得超过6.5%。

(6) 精选：进行风选，除去灰、片、末，人工拣去非茶杂物、茶梗。

3. 春茗：由茶树新梢的一芽一叶初展至一芽二叶初展制作而成的卷曲形的名优绿茶。春茗制作工艺由杀青→揉捻→炒二青→烘干→精选组成。

(1) 杀青：采用实用成型的茶叶专用杀青机械杀青。投叶量根据机型和鲜叶老嫩程度确定。炒至手握叶质如绵有弹性、清香初露为适宜。

(2) 揉捻：揉捻机装叶量平桶口。揉捻时间8 min至10 min，并掌握轻、重、轻的加压原则，使茶叶成条。

(3) 炒二青：用制茶专用锅。每锅投叶量300g至400g，投叶时锅温90℃。先闷炒，后抖炒，至茶叶有刺手感时，锅温保持60℃至70℃，进行提毫，至白毫显露时起锅摊凉。全程时间约为7 min。

(4) 烘干：烘干分初烘、复烘，烘干后茶叶含水量不得超过6.5%。

(5) 精选：进行风选，除去灰、片、末，人工拣去非茶杂物、茶梗。

(五) 质量特色

1. 感官特色:

项 目	等 级		
	春 筍	春 蕊	春 茗
原料要求	100%单芽	100%一芽一叶初展	一芽一叶初展不少于50%、一芽二叶初展不高于50%
外 形	条 索	挺直 显毫	细秀卷曲， 白毫显露 细紧卷曲，有白毫
	色 泽	翠绿尚润	翠绿尚润 绿 润
内 质	香 气	嫩香持久	香高持久 清香持久
	滋 味	鲜醇爽口	鲜浓爽口 浓 醇
	汤 色	清澈明亮	嫩绿明亮 绿 亮
	叶 底	翠绿明亮匀齐	芽叶细嫩 明亮 嫩绿明亮

2. 理化指标:

等级	理化指标含量				
	水分 %(m/m)	总灰 分%(m/m)	碎茶 %(m/m)	水浸出 物%(m/m)	粗纤 维%(m/m)
春 筍	≤6.5	≤6.5	≤1.0	≥40.0	≤14.0
春 蕊	≤6.5	≤6.5	≤2.0	≥38.0	≤14.0

春茗	$\leq 6.5$	$\leq 6.5$	$\leq 3.0$	$\geq 36.0$	$\leq 14.0$
----	------------	------------	------------	-------------	-------------

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

#### 附件4：

#### 清镇黄粑质量技术要求

##### (一) 原、辅料要求。

1. 糯米：选取保护区生产的红糯、矮子糯、白壳糯和黄壳糯。
2. 大豆：选用保护区生产的清镇黄大豆，其蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。
3. 包装叶：选取保护区内生产的金黄玉米苞叶或箬叶，要求完整清洁，无霉变。
4. 蔗糖添加量 $\leq 15\%$ ，禁止使用红糖。
5. 糯米添加量 $\geq 60\%$ ，粳米添加量 $\geq 10\%$ ，大豆添加量 $\geq 10\%$ 。

##### (二) 生产工艺要求。

1. 主要工艺流程：淘洗、浸泡→黄豆、粳米混合磨浆→加入蒸熟的糯米、白砂糖混合发汗→搓揉制坯→包叶捆扎→蒸制→保温汗焖→出锅冷却

##### 2. 生产操作要点：

- (1) 淘洗、浸泡：将除杂后的糯米、黄豆、粳米用清水淘洗干净，再用35℃左右的温水浸泡24小时待用（黄豆浸泡的时间稍长）。
- (2) 磨浆：把浸泡好的黄豆和粳米混合起来在石磨或打浆机上磨成稀稠适中的清浆备用。
- (3) 混合发汗：将蒸熟的糯米饭就直接倒入已磨好的米浆、豆浆内，加入适量的白砂糖调匀，加盖静置发汗约2小时。
- (4) 蒸制：将捆扎好的黄粑层层堆叠放在甑子内，用大火蒸6小时，将黄粑蒸熟透。
- (5) 保温汗焖：大火过后，文火保温汗焖15小时左右，至黄粑颜色变金黄色。

##### (三) 质量特色。

##### 1. 感官特色：

项 目	要 求
外 形	粑角端正，捆扎松紧适当，黄粑无外露
色 泽	剥去黄粑叶，黄粑表面黄亮油润，有光泽
气味及滋味	甜味适中，具有糯米、大豆固有的香味及包裹叶的清香。
组织形态	糯而不烂，去除包裹叶后，不沾手、不稀皮；外形完整、光滑、无裂纹；切片后组织紧密、细腻，晶莹闪光的糯米粒夹在其中；黄粑内外无杂质，无霉变

2. 理化指标:

项 目	指 标
水 分	≤46.0%
总糖 (以蔗糖计)	≤15.0%

3. 安全要求: 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 5:

黎平香禾糯质量技术要求

(一) 品种。

榕禾(侗语 oux yongc), 笔须禾 (侗语 oux beens), 王禾(侗语 oux weenh), 蛙禾 (侗语 oux yeel), 雷株禾 (侗语 oux lix jus), 冷水禾 (侗语 oux naeml liagp)等。

(二) 立地条件。

选择保护区范围内海拔 300 m 至 800m, 水源条件好, 排灌方便的冷、阴、烂、锈稻田和坡梯田种植, 土壤主要为黄泥土、石灰土、潮土等。

(三) 栽培管理。

1. 水稻育秧、移栽:

(1) 水稻育秧: 一般在 3 月中旬至 4 月上旬。采取湿润育秧、旱育秧均可。将秋收时预留种阳子经晒种 1 至 2 天, 用泥水或盐水选种, 然后用浸种、催芽后, 即可播种。湿润育秧净播种量为 15 kg 至 20kg; 旱育秧的净播种量为每 667m<sup>2</sup> (亩) 60 kg 至 70kg.

(2) 水稻移栽: 旱育秧的移栽叶龄 4.5 至 6 叶; 湿润育秧的移栽叶龄 6.5 至 8 叶。栽插方式采取宽窄行或宽行窄株栽插, 每穴 2 至 3 本, 保证每 667m<sup>2</sup> (亩) 落田苗达 6 至 8 万以上。

2. 栽培模式: 采用稻鱼鸭共育生态模式, 在秧苗 3 叶期后进行放入 15 至 20 日龄雏鸭共育, 每 667m<sup>2</sup> (亩) 放养 10 至 12 只; 每 667m<sup>2</sup> (亩) 可放养 4cm 长鲤鱼苗 60 至 70 尾。

3. 水肥管理:

(1) 水浆管理采取 “浅水栽秧、深水活棵、薄水分蘖、湿润灌溉” 。总茎蘖苗达到适宜穗数的 80% 时, 分次断水搁田。孕穗期保持浅水层, 抽穗至成熟期采取湿润灌溉, 收割前 7 天断水。

(2) 施肥以底肥为主, 少施或不施追肥, 禁止施用化肥。翻耕前每亩稻田施用农家粪肥 2000kg 至 2500kg 作基肥, 追肥宜采用 “前重, 中轻, 后补” 的原则, 可用农家肥、饼粕、沼肥、饼粕和生物有机肥; 始穗期可用沼液喷施叶面肥。

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) 收获。

在 10 至 11 月适时收获, 将摘下的禾捆成禾把晾晒在禾晾上 1 个月左右, 使水分含量≤14.5%。按品种单收获、单脱粒、单加工。

(五) 加工技术流程。

稻谷→筛选→除杂→去石→磁选→打芒→砻谷→谷糙分离→碾米→白米分级→抛光  
→凉米→色选→检验→包装→贮存销售

#### (六) 质量特色。

##### 1. 感官特色:

项目	要    求
色泽	色泽洁白不透明，有光泽
气味	具有自然的清香味
口感	蒸煮时浓香四溢，口感绵软香甜、细腻，粘而不腻，回味甘纯。
组织形态	米粒椭圆形，圆润饱满；饭粒完整、洁白，弹性好，表面有油光，冷凉后仍保持良好口感和柔软度。

##### 2. 理化指标:

项    目	要    求
水份(%)	≤14.5
直链淀粉(干基), (%)	≤1.8
胶稠度(mm)	100
蛋白质(%)	7.0~9.5
白度(级)	≥3
阴糯米率(%)	≤2.0
碱消值(级)	≥7.0

##### 3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。