

2010年第30号

关于批准对奉贤黄桃、巴河莲藕、

凤凰单丛（枞）茶、火山粉葛、南盛沙糖桔

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》，国家质检总局组织了对**奉贤黄桃、巴河莲藕、凤凰单丛（枞）茶、火山粉葛、南盛沙糖桔**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**奉贤黄桃、巴河莲藕、凤凰单丛（枞）茶、火山粉葛、南盛沙糖桔**实施地理标志产品保护。

一、奉贤黄桃

（一）保护范围。

奉贤黄桃地理标志产品保护范围为上海市奉贤区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

奉贤黄桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向上海市奉贤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，经上海市质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。奉贤黄桃的法定检测机构由上海市质量技术监督局负责**指定**。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、巴河莲藕

（一）保护范围。

巴河莲藕地理标志产品保护范围为湖北省浠水县巴河镇芝麻湖水域高湖村、许咀村、万寿村、碧二村、江林村、碧峰村等6个村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

巴河莲藕地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省浠水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。巴河莲藕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、凤凰单丛（枞）茶

（一）保护范围。

凤凰单丛（枞）茶地理标志产品保护范围为广东省潮州市潮安县凤凰镇、铁铺镇、文祠镇、磷溪镇、官塘镇、登塘镇、赤凤镇、归湖镇、古巷镇、凤塘镇、万峰林场；饶平县浮滨镇、钱东镇、樟溪镇、浮山镇、汤溪镇、三饶镇、联饶镇、新圩镇、新丰镇、饶洋镇、上饶镇、建饶镇、高堂镇、新塘镇、东山镇；湘桥区的意溪镇、桥东街道茶区；枫溪区的云步草岗武、槐山岗茶等30个镇、茶区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

凤凰单丛（枞）茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省潮州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，由国家质检总局公告批准。凤凰单丛（枞）茶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 3）。

四、火山粉葛

（一）保护范围。

火山粉葛地理标志产品保护范围为广东省韶关市曲江区大塘镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

火山粉葛地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省韶关市曲江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，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。火山粉葛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、南盛沙糖桔

（一）保护范围。

南盛沙糖桔地理标志产品保护范围为广东省云安县现辖行政区域内的缓坡地。

（二）专用标志使用。

南盛沙糖桔地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省云安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，由国家质检总局公告批准。南盛沙糖桔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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对奉贤黄桃、凤凰单丛（枞）茶、巴河莲藕、火山粉葛、南盛沙糖桔实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 奉贤黄桃质量技术要求
2. 巴河莲藕质量技术要求
3. 凤凰单丛（枞）茶质量技术要求
4. 火山粉葛质量技术要求
5. 南盛沙糖桔质量技术要求

二〇一〇年四月六日

附件 1:

奉贤黄桃质量技术要求

(一) 品种。

锦园、锦绣、锦花。

(二) 立地条件。

土壤类型为黄泥土或粉黄泥土，质地为沙壤土。土壤有机质含量 ≥ 20.00 克/千克；土壤 pH 值 7.0 至 8.0，地下水位在 1.0 米以下。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以毛桃为砧木进行嫁接繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：12月上旬至2月下旬。

(2) 定植密度：主干形树形密度 ≤ 1245 株/公顷；开心形树形密度 ≤ 630 株/公顷。

3. 整形修剪：树形采用开心形或主干形。冬季修剪和夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。冬季修剪保留结果枝总量 ≤ 180000 条/公顷。

4. 施肥：以有机肥为主，每年施用腐熟有机肥量 ≥ 22.5 吨/公顷。

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。

当果面颜色呈黄绿色至金黄色、果表略显玫瑰红晕时采收。“锦园”的采收期为 8 月 1 日至 8 月 15 日，“锦绣”的采收期为 8 月 15 日至 8 月 31 日，“锦花”的采收期为 9 月 1 日至 9 月 15 日。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	指标
单果重(克/果)	≥ 200
果形	圆整，果顶圆平，缝合线浅，两侧较对称。
果皮	黄绿色至金黄色，有玫瑰红晕或红色细点，绒毛中等，皮厚韧，易剥离。
果肉	金黄色(色卡 5-7 级)，口味甜，肉柔韧，纤维少，汁液多，香气浓。

2. 理化指标：

项目	锦园	锦绣	锦花
可溶性固形物含量(%) \geq	13	13.5	14
总酸含量(以柠檬酸计，%) \leq	0.27	0.28	0.28
固酸比 \geq	48	48	50

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：

巴河莲藕质量技术要求

(一) 品种。

芝麻湖藕。

(二) 立地条件。

丘陵性湖沼平原的自然湖区，土壤为砂质壤土或粘壤土，耕作层厚 25cm 以上，有机质含量 $\geq 2.21\%$ ，pH 值 6.7 至 7.3。

(三) 栽培管理。

1. 施基肥：每 667m² 施优质有机肥 2000kg 以上。

2. 定植：定植期 3 月中旬至 4 月下旬。单支种藕至少具有 3 个节和 1 个顶芽。

种藕采挖后湿润保存，10 天内定植。每 667 m² 用种 300Kg 以下，均匀下种，定植深度 5cm 至 10cm。

3. 水深调节：定植期至萌发期水深 5cm 至 30cm，立叶出现后水深不超过 100cm。

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) 采收与贮存。

青荷藕 7 月中旬至 8 月上旬采收，老熟藕 8 月中旬至翌年 4 月采收。采挖后，可以产品带泥，用细潮砂层埋贮藏，保鲜期为 15 天。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 青荷藕：主藕长 75 cm 左右，3 至 4 节，节间长 13 至 18 cm，横径 6 至 8 cm，节间长圆筒形，略呈方形，面上有一平缓凹槽。子藕 2 至 3 支。藕皮白色、味甜、肉嫩质脆、化渣、水分足。

(2) 老熟藕：主藕长 90 cm 左右，4 至 5 节，节间长 13 cm 至 18 cm，横径 6 cm 至 8 cm，节间长圆筒形，略呈方形，面上有一平缓凹槽。子藕 3 至 4 支。藕皮色浅黄白色、味淡、肉质硬、咀嚼渣多、水分较少。

2. 理化指标：

类别	水分	可溶性糖	淀粉	粗蛋白
青荷藕	$\geq 92\%$	1-2.3%	$\leq 3\%$	0.5-2%
老熟藕	$\leq 92\%$	$\geq 2.3\%$	3-10%	$\geq 2\%$

注：老熟藕淀粉含量 8 月下旬开始迅速增加，9 月中旬接近最高值，至 10 月上旬达到最高值。

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：

凤凰单丛（枞）茶质量技术要求

(一) 品种。

国家级茶树良种凤凰水仙品种中分离、选育出来的品种、品系。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 $\geq 100\text{m}$ 。丘陵地貌。土壤有机质 $\geq 2.0\%$ 。耕作层土壤 pH 值 4.0 至 6.5。

（三）栽培管理。

1. 苗木选择：无性繁殖方式育苗。插穗为当年生半木质化枝条。
2. 茶树种植：定植密度每公顷 ≤ 31500 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 100 kg 干茶计算，有机质肥施用量 $\geq 500\text{kg}$ ，每年施纯氮 $\leq 15\text{kg}$ 。
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：春茶采摘最迟不超过 6 月中旬；秋、冬茶采摘在 9 月中旬之后。
2. 采摘方法：三年以上树龄开采。
3. 鲜叶要求：对夹形成 3 至 5 天，采一梢 2 至 4 叶，芽叶完整，匀净。

（五）加工工艺。

初制、精制工艺共 12 道工序。

1. 初制工艺流程：晒青→凉青→做青（浪菜）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥 6 道工序。
 - (1) 晒青：晒青失水率控制在 10% 至 15% 之间。
 - (2) 凉青：萎凋的鲜叶水分得以补充，叶细胞恢复生机，呈紧张状态。
 - (3) 做青：做青是由碰青、摇青和静置 3 个过程往返交替数次进行，次数不低于 4 次。
 - (4) 杀青：高温快速，杀熟、杀透、杀匀。
 - (5) 揉捻：条索成形紧结，叶细胞破碎率 50% 至 60%。
 - (6) 干燥：烘焙二次以上，茶胚失水率 90% 至 94%。
2. 精制工艺流程：归堆→拣剔筛末→拼堆（分级）→烘焙（提香）→摊凉→包装 6 个环节。
 - (1) 归堆：同香型归堆，翻拌均匀。
 - (2) 拣剔筛末：茶枝、未、黄片 $\leq 1.8\%$ 。
 - (3) 拼堆：按表 1 等级标准分级拼堆。
 - (4) 烘焙（提香）：烘焙两次以上，含水率 4% 至 5%。
 - (5) 摊凉：退热至室温，密封封存。
 - (6) 包装：符合食品卫生标准。

（六）质量特色。

1. 感官特色：具有天然花香、清雅；浓醇、回甘力强；汤色金黄至棕黄。

项目 指标	外 形	内质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	紧结壮直，匀整，褐润有光	天然花香，清高细锐、持久	鲜爽回甘，有鲜明花香	金黄，清澈明亮	淡黄红边，柔软鲜亮
一级	紧结壮直，匀整，褐润	清高花香，持久	浓醇爽口，有明显花香	金黄清澈	淡黄、柔软、明亮
二级	尚紧结，匀齐，尚润	清香尚长	醇厚尚爽，有花香味	清黄	淡黄、尚软、尚亮
三级	尚紧结，匀净，乌褐	清香	浓醇	棕黄	尚软、尚亮

2. 理化指标：凤凰单丛（枞）茶水浸出物含量 $\geq 30\%$ ，茶多酚 $\geq 16\%$ 。

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:

火山粉葛质量技术要求

（一）种源。

当地粉葛地方品种。选择无病、粗壮、芽眼饱满的中部茎节做种苗。

（二）立地条件。

选择土壤类型为粘壤，排灌方便，土层疏松，质地均匀的块地。有机质含量 $\geq 2.84\%$ ， pH 值在 4.26 至 6.05，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ 。

（三）栽培管理。

1. 插条选择：在收获时，选择健壮、无病枝条作为种苗，在阴凉干燥凉棚内放好。

2. 育苗：2月1日至2月10日，把种苗的藤条中部在插植前剪切成2寸左右包含两个芽眼的芽条，以 $3\times 3\text{cm}$ 的密度插植在有机质 $\geq 4\%$ 、营养土厚度 $\geq 10\text{cm}$ 的苗床上。插后覆盖营养土 1cm 至 1.5cm ，覆盖营养土后洒水淋湿，覆盖稻草，幼苗长出后撤除稻草。

3. 定植：3月5日至3月10日，将幼苗直插入土，深度以葛芽刚好贴地面为准。每 667 m^2 （亩）定植1000至1100株，行距1.2m至1.6m，株距0.4m。

4. 施肥：增施腐熟家栏肥，每 667 m^2 （亩）施用 $\geq 500\text{kg}$ 。

5. 植株调整：4月5日至10日，在两株之间插一条篱，高度2m，每 667m^2 （亩）使用600至800条篱。选择一条壮苗留下，其余弱苗除去，并引葛蔓上篱。6月5日至10日左后，挖开植株基部地堆，露出葛根头部，让阳光照射，并选葛形好的壮葛、每科留葛1至2条。

（四）采收及贮藏。

12月上旬，当粉葛叶片大部分变黄时，选择晴天进行收获。贮藏采用泥土埋藏方法，把粉葛整齐排列于草棚下，用泥土覆盖10cm左右。在储藏过程中注意保持泥土湿度在35%至65%，贮藏期不超过6个月。

（五）质量特色。

1. 感官特色：形状长条形、无分叉，肉质乳白色，口感绵软细嫩，带糯(粘)性，味道甘甜，无渣，无异味。
2. 理化指标：以干基计，蛋白质 $\geq 2.49\%$ ，可溶性固形物 $\geq 8.8\%$ ，粗纤维 $\leq 1.07\%$ ，淀粉 $\geq 30.8\%$ ，水分 $\leq 58.4\%$ 。
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：

南盛沙糖桔质量技术要求

（一）品种。

沙糖桔。

（二）立地条件。

土壤类型为红壤，土质疏松，pH值5.5至6.5，土层厚度 $\geq 500\text{mm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

（三）栽培管理。

1. 种苗繁育：以红桔、酸桔或枳壳为砧木嫁接繁殖。
2. 栽植：栽植时间为3至4月，春梢老熟后或夏梢萌芽前种植。每公顷栽种 ≤ 1150 株。
3. 施肥：以有机肥为主，适当配合无机肥；每年每公顷施用腐熟有机肥 ≥ 10 吨，年施10至15千克纯氮/1000千克果，再配合适量的磷、钾肥。
4. 整形修剪：以冬季修剪为主，保证树体通风透光。

（四）果实采收。

果实采收时间从12月上旬开始，在果皮70%以上转色后分批采收；采收方法为一果两剪，采摘前10天以上停止灌水。

（五）质量特色。

1. 感官特色：果形扁平饱满；果色橙红鲜艳、着色均匀、有光泽；果肉风味清甜、爽脆化渣、柔嫩多汁、无核率达95%以上。
2. 理化指标：

项目	指标
果实横径 (mm)	30-55
可溶性固形物 (%)	$\geq 12.0\%$

总酸(%)	≤0.55
固酸比	≥21.8
可食率 (%)	≥65

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。