

2007 年第 209 号

关于批准对兴隆咖啡  
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兴隆咖啡地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对兴隆咖啡实施地理标志产品保护。

一、保护范围

兴隆咖啡地理标志产品保护范围以海南省万宁市人民政府《关于界定兴隆咖啡地理标志产品保护范围的函》（万府函〔2005〕43 号）提出的范围为准，为海南省万宁市以兴隆华侨农场为中心及其周边的南桥镇、长丰镇、牛漏镇、三更罗镇、礼纪镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）种源。

中粒种咖啡（*coffea canephora* Pierre）。

（二）立地条件。

海拔 900 米以下，湿润、荫蔽的森林河谷地带，咖啡园须建防风林。pH 值 4.5 至 6.5 之间，土壤的水解氮、速效磷、速效钾、有机质含量分别高于 60mg/kg、15mg/kg、80mg/kg、25g/kg；并以水源方便、排水良好的红壤土及黄壤土为佳，其次为沙壤土和冲积土。

（三）栽培技术。

1. 育苗：从生长健壮的母树上选取枝条进行无性繁殖。
2. 定植时间：定植时间为每年的春季或秋季。
3. 栽植密度：每公顷栽植株数密度≥1500 株。
4. 施肥：以有机肥为主，配合施用无机肥，每公顷每年施用有机肥不低于 10 吨。
5. 整形修剪：采用多冠型树型进行整形，保持通风透光。
6. 采收：果实变红后开始分批采收，禁止采青。
7. 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。

1. 原料加工：晒干→脱皮→筛选→包装→自然存放 1 年。
2. 产品加工：咖啡原料清理→焙炒→添加配料→焙炒→

咖啡豆→包装

立即风冷→ 研磨→咖啡粉→包装。

（五）质量特色。

1. 咖啡豆：

（1）感官特色：

项目	指 标
色泽	深褐色或棕褐色
组织形态	颗粒饱满、均匀，完整
滋味及香味	具有该产品特有的咖啡香味，无异味
杂质	无肉眼可见的杂质

（2）理化指标：水分≤5.0%、咖啡因≥0.85%。

2. 咖啡粉：

（1）感官特色：

项目	指 标
色泽	深褐色或棕褐色，色泽均匀一致
组织形态	粉状，无结块现象
滋味及香味	具有该产品特有的咖啡香味，无异味
杂质	无肉眼可见的杂质

（2）理化指标：水分≤5.0%、灰分≤5.0%、咖啡因≥0.85%。

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。

三、专用标志使用

兴隆咖啡地理标志产品保护范围内的生产者，可向海南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，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对兴隆咖啡实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

二〇〇七年十二月二十六日