

2007年第192号
关于批准对新店七星椒实施地理
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新店七星椒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对新店七星椒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

新店七星椒地理标志产品保护范围以四川省威远县人民政府《关于报送新店七星椒地理标志产品保护区域的函》（威府函〔2006〕9）提出的范围为准，为四川省威远县新店镇、向义镇、界牌镇、严陵镇、铺子湾镇、高石镇、龙会镇、东联镇、靖和镇等9个镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 品种。

地方七星椒优良品种。

(二) 产地条件。

海拔高度227m至500m；土壤类型：遂宁组红棕色土壤、沙溪庙组紫色土壤、灰棕紫泥土壤为主，土壤pH值7.0至8.4，粘沙适度，为沙壤至壤质土壤；土壤中有机质含量为0.87%至1.27%。

(三) 栽培管理。

1. 种子要求：于每年10月在无病田块中选择生长健壮、果实饱满、充分成熟、抗逆性强、分枝节位低、丰产性好、具有新店七星椒果实典型外观特性的新店七星椒留种；种子纯度≥95%，净度≥97%，发芽率≥80%，水分≤8%。

2. 育苗：冬育苗在上年10月下旬至11月上旬，春育苗在当年2月下旬，采用地膜覆盖保温育苗。

3. 定植壮苗早栽、地膜覆盖。选择雨后天晴或阴天下午定植。满土净作栽培的以行距0.93m至1m、窝距0.4m进行定植，每窝单株，亩植1700株左右。

4. 肥水管理：足施底肥（有机复合肥、三合粪、腐熟堆杂肥、过磷酸钙、钾肥）、早施提苗肥（20%清粪水、尿素）、追施促花肥（有机复合肥、油枯、三合粪）、再施促果肥（有机复合肥、三合粪）。

5. 病虫害防治：以农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅。禁止施用高毒、高残留农药及有机磷类农药。

(四) 采收。

6月下旬至11月下旬，在果实九成红熟时进行采摘。采后鲜椒应置于通风干燥处。长途运输的应用竹编箱装载，并加大通风。用于加工的要及时进行加工处理。

(五) 加工。

加工方式有两种，一种是自然晾干，一种是烘干。烘干是在50℃至68℃的烘房内进行人工干燥，至含水量≤14%，分级包装贮藏。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：干椒果实弯曲细长、个小尾尖，外表呈红色、光洁，干湿适度，手捏有弹性而不破碎，摇动有响声，形状色泽均匀、果面清洁。

2. 理化指标：

项 目	指 标 要 求
水分，%	≤ 14
总灰分，%	≤ 8

盐酸不溶性灰分（干态）， %	≤	1.25
不挥发乙醚提取物（干态）， %	>	12
粗纤维（干态）， %	<	28
辣椒素， %	>	0.8

三、专用标志使用

新店七星椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省威远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，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新店七星椒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月十三日