

2008 年第 122 号

关于批准对容城绿芦笋、婺源绿茶、大方天麻、连南无核柠檬、张溪香芋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容城绿芦笋、婺源绿茶、大方天麻、连南无核柠檬、张溪香芋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对容城绿芦笋、婺源绿茶、大方天麻、连南无核柠檬、张溪香芋实施地理标志产品保护。

一、容城绿芦笋

(一) 保护范围。

容城绿芦笋地理标志产品保护范围以河北省容城县人民政府《关于将容城绿芦笋划定为地理标志保护产品的请示》(〔2007〕8号)提出的范围为准，为河北省容城县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

容城绿芦笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向河北省容城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。

(三) 质量技术要求(见附件1)。

二、婺源绿茶

(一) 保护范围。

婺源绿茶地理标志产品保护范围以江西省婺源县人民政府《关于要求划定婺源绿茶为地理标志产品保护的请示》(婺府字〔2007〕134号)提出的范围为准，为江西省婺源县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

婺源绿茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省婺源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。

(三) 质量技术要求(见附件2)。

三、大方天麻

(一) 保护范围。

大方天麻地理标志产品保护范围以贵州省大方县人民政府《关于请求划定大方天麻地理标志产品范围的报告》(方府报〔2007〕41号)提出的范围为准，为贵州省大方县大方镇、羊场镇、黄泥塘镇、理化乡、鸡场乡、六龙镇、凤山乡、安乐乡、百纳乡、三元乡、雨冲乡、沙厂乡、大山乡、普底乡、星宿乡、黄泥乡、大水乡、双山镇、竹园乡、响水乡、东关乡、核桃乡、达溪镇、八堡乡、兴隆乡、长石镇、果瓦乡、绿塘乡、马场镇、牛场镇、猫场镇、鼎新乡、文阁乡、飘井镇、高店乡、小屯乡等36个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大方天麻地理标志产品保护范围内的生产者，可向贵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，由国家质检总局公告批准。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、连南无核柠檬

（一）保护范围。

连南无核柠檬地理标志产品保护范围以广东省连南瑶族自治县人民政府《关于要求划定连南无核柠檬产地范围的函》（南府函〔2007〕16号）提出的范围为准，为广东省连南瑶族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

连南无核柠檬地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省连南瑶族自治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。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、张溪香芋

（一）保护范围。

张溪香芋地理标志产品保护范围以广东省乐昌市人民政府《关于划定张溪香芋产地范围有关建议的函》（乐府函〔2007〕50号）提出的范围为准，为广东省乐昌市乐城镇、廊田镇、长来镇、北乡镇等 4 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

张溪香芋地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省乐昌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，由国家质检总局公告批准。

（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容城绿芦笋、婺源绿茶、大方天麻、连南无核柠檬、张溪香芋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件： 1. 容城绿芦笋质量技术要求

2. 婺源绿茶质量技术要求

3. 大方天麻质量技术要求

4. 连南无核柠檬质量技术要求

5. 张溪香芋质量技术要求

二〇〇八年十月三十一日

附件 1:

容城绿芦笋质量技术要求

(一) 品种。

阿波罗、冠军等一代杂交品种。

(二) 立地条件。

土壤为壤土，土层深厚，耕作层 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤 pH 值在 6.8 至 7.8 之间，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 种子质量要求：净度 $\geq 95\%$ ，纯度 $\geq 97\%$ ，发芽率 $\geq 80\%$ ，水分 $< 8\%$ 。

2. 育苗方式：浸泡、消毒和催芽后，采用营养钵或者大田直播育苗。

3. 定植：行距 1.5m，株距 0.3m，密度 1500 株/ 667m^2 （亩），定植深度为 10 cm 至 15cm。

4. 肥水管理：年每 667 m^2 （亩）施有机腐熟肥 5m³ 以上，适时浇水。

5. 采收：4 月上旬至 6 月中旬，当嫩茎高度达到 20cm 以上时及时采收。当嫩茎明显变细（直径小于 1cm）时，要立即停采留母茎，田间采收到商品化处理控制在 4 小时内。

6. 病虫害防治：遵守预防为主、综合防治的原则，控制病虫害。

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) 速冻保鲜。

1. 清洗：清水漂洗，去除杂质。

2. 漂烫：95℃至 100℃的 1.5% 食盐水漂烫 45 至 120 秒。

3. 冷却：常温水降温后，冰水降温。

4. 速冻：-38℃以下速冻，-18℃以下贮存。

(五) 质量特色。

1. 感官特征：基部直径 $\geq 0.8\text{cm}$ ，长度 20cm 至 30cm，笋条顺直，色泽翠绿，肉质细腻，不散头、无白根。

2. 理化指标：每百克干笋含芦丁 2.2 g 至 3.0g，人参皂甙 1.51 g 至 1.63g，天门冬酰胺 6.8 g 至 7.2g，门冬氨酸 6.35g 至 7.27g，维生素 E 6.8mg 至 7.7mg，锌 0.078 mg 至 0.086mg。

3. 速冻保鲜品：必须保持容城绿芦笋鲜笋特色，加工过程按国家有关规程操作。

4. 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。

附件 2:

婺源绿茶质量技术要求

(一) 品种。

上梅洲、鄣科1号、婺茶1号、2号、34号、43号、上溪早等。

(二) 立地条件。

婺源绿茶产地海拔百米以上，pH值4.5至6.5之间，土层深度在0.3米以上，有机质含量在1.0%以上。

(三) 茶树栽培。

1. 建园：茶园基地要求土层深厚，坡度35度以下，周围植被保护良好，土壤肥沃，茶园开垦深度50厘米以上。

2. 育苗：选择规定品种为苗木，采用短穗扦插的方法培育无性系种苗。

3. 移植：无性系茶苗以一年生的合格壮苗。移植时间：春季2月中旬至3月上旬；秋季10月下旬至11月下旬。

4. 种植密度：单条种植每667m²(亩)植≤2500株；双条种植每667m²(亩)植≤5000株。

5. 耕作：婺源绿茶茶园耕作一般分为春锄春壅，夏锄夏壅，秋挖窖草施基肥的方法。

6. 施肥：根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量、制茶类型和气候等因素，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥，同时防止茶园过量乱施肥。

7. 茶树修剪：根据茶树的树龄、长势和树型要求分别采用定型修剪、轻修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化型树冠，复壮树势。

8. 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) 鲜叶采摘。

根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，按标准适时采摘一芽、一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶。

(五) 加工。

鲜叶→摊青→杀青→散热→揉捻→炒二青（炒坯、理条）→摊凉→炒三青(造型)→摊凉→烘(炒)足干→精选→包装

(六) 质量特色。

“婺源绿茶”产品分为：茗眉、特级、一级、珍眉。

1. 感官特色：

产 品	外 形	内 质
茗眉	条索紧细芽头肥壮；色泽嫩绿油润	香气高浓持久；滋味鲜爽回味甘醇；汤色嫩绿清澈明亮；叶底嫩绿匀整明亮。

特级	条索紧结重实显锋苗，色泽绿润	香气嫩香鲜爽持久；滋味鲜醇甘爽；汤色嫩绿清澈；叶底嫩匀肥厚明亮。
一级	条索紧结锋苗尚显，色泽翠绿润	香气清香；滋味鲜醇；汤色黄绿明亮；叶底黄绿明亮。
珍眉	条索紧细，色泽翠绿油润	香气嫩香；滋味鲜浓；汤色绿艳；叶底绿嫩明亮

2. 理化指标:

产品	水分(%)		总灰分(%)	粉末(%)	水浸出物(%)
	出厂	销售			
茗眉、特级、一级	≤6.5	≤7.0	≤7.0	≤1.0	≥36.0
珍眉	≤6.5	≤7.5	≤7.0	≤1.5	≥34.0

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 3:

大方天麻质量技术要求

(一) 品种。

红天麻、乌天麻。

(二) 立地条件。

1. 红天麻: 海拔在 760m 至 2000m 的山地落叶阔叶林、阔针混交林、竹木混交林、灌木林, 荫蔽度 50%至 75%。土壤为山地黄棕壤、黄砂壤, 地表枯枝落叶层、腐殖质层 ≥1 cm。pH 值 4.5 至 6.5。环境质量达到国家二级标准以上。

2. 乌天麻: 海拔在 760m 至 2000m 的山地落叶阔叶林、阔针混交林、竹木混交林、灌木林, 荫蔽度 60%至 75%。土壤为山地黄棕壤、黄砂壤, 地表枯枝落叶层、腐殖质层 ≥3 cm。pH 值 4.5 至 6.5。环境质量达到国家二级标准以上。

(三) 种植管理。

1. 麻种培育与留种:

(1) 有性繁殖育种: 选用原产于大方境内的单个重 100g 以上、麻形粗短、无病虫害、无机械损伤、无腐烂斑点、顶芽健全无损伤无畸形的箭麻作种麻。

将种麻种下, 待开花后人工授粉, 朔果成熟后, 及时播种于菌床上。精心管理, 于次年栽培前取种, 保证麻种生长时间乌天麻不少于 16 个月, 红天麻不少于 6 个月。

(2) 无性繁殖留种：在栽培条件下无性繁殖的第1至3代白麻、米麻，作为麻种。

2. 密环菌、萌发菌准备：按微生物生产常规，进行一至三级菌种培养。第三级菌种直接用于生产。在5月下旬前培养好有性繁殖育种用密环菌床，按100:3的菌材和菌种比例接种；7月中旬至8月底按菌材和菌种比例100:2培养生产栽培用密环菌材、菌枝。

3. 种植：

(1) 种植时间：每年11月上旬至第二年3月上旬。

(2) 种植地准备：

红天麻选择郁闭度为50%至75%的山林；在林下每隔1.5m至2.5m挖1个种植穴，挖穴时不得毁坏林木。穴底部平铺一层3cm至5cm厚的落叶，或将穴底部土壤挖松；撒上一层细土或细腐殖土。每个穴的面积0.5m²至1m²，林下种植的总面积不得超过山林面积的8%。

乌天麻选择郁闭度为60%至75%的山林，在林下每隔1.5至2.5m挖1个种植穴，挖穴时不得毁坏林木。穴底部平铺一层5cm至7cm厚的落叶，压实；撒上一层细土或细腐殖土。每个穴的面积0.5m²至1m²，林下种植的总面积不得超过山林面积的8%。

(3) 下种：在种植穴内将新材与蜜环菌材混合摆放，或在新材旁均匀摆放三级菌种，穴的四周留5cm至8cm宽的空隙。麻种摆放时与蜜环菌材或三级菌种接触面尽可能大。摆种后用细土或细腐殖土将穴内空隙填实，上铺一层落叶，再用腐殖土覆盖，最后使用透气覆盖物遮荫保湿。

(4) 管理：应根据地势开排水沟，防止穴内积水；干旱时注意保湿，可加厚覆盖层等；防鼠害、虫害，防人畜践踏。

(5) 采收：每年10月下旬至次年3月上旬采挖箭麻，保证其生长时间不少于一年。

(6) 加工：将箭麻分级洗净、蒸至透心；干燥至天麻表面起皱，然后密闭发汗；再干燥，至天麻表面再次起皱，再发汗；最后干燥至全干。

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) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 红天麻呈长椭圆形或长条形，扁平，皱缩而稍弯曲，环纹多轮，点状密集，有时可见棕褐色菌索。体坚实，较沉重；顶芽较大，特异气味较浓。

(2) 乌天麻：呈椭圆形或仿锤形，略扁，个短肉厚，皱缩而稍弯曲，环纹多轮，点状稀疏，有时可见棕褐色菌索。体坚实，沉重；顶芽较小，特异气味浓。

2. 理化指标：

(1) 红天麻体长≥4cm，宽≥2cm，厚≥0.3cm；天麻素含量≥0.30%；水分≤15.0%。

(2) 乌天麻体长≥4cm，宽≥3cm，厚≥0.6cm；天麻素含量≥0.30%；水分≤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 4:

连南无核柠檬质量技术要求

(一) 品种。

里斯本柠檬及其优系。

(二) 立地条件。

土壤类型为红壤、黄壤土； pH 值为 5.0 至 6.5，有机质含量 $\geq 2\%$ ；山地、丘陵果园坡度在 25 度以下，平地果园地下水位在 0.6m 以下。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：选择酸桔或红桔为砧木，从无病毒的优良母树或采穗圃上选取接穗繁育嫁接苗木。

2. 栽植：山地、丘陵果园栽植前要深翻改土，平地果园栽植前要起畦或土墩；春梢萌芽前或春梢老熟后种植，栽植密度每 $667\text{m}^2(\text{亩}) \leq 55$ 株。

3. 施肥管理：施肥以农家肥（有机肥）为主，化肥为辅；成年树每 $667\text{m}^2(\text{亩})$ 肥 1.5 吨以上。

4. 整形修剪：通过抹芽、短截、疏枝等整形修剪方法，培养通风透光、开心的圆头形树冠。

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。

果实横径在 50mm 以上，总酸在 0.5% 以上，果色达到浅绿色至淡黄色时采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实呈长椭圆形，乳突较小；果皮新鲜光洁；香气较浓，无异味；无核率达 95 以上。

2. 理化指标：果实横径 50mm 至 75mm；可溶性固形物 $\geq 6.0\%$ ，总酸 $\geq 5.0\%$ ，维生素 C $\geq 20.0\text{mg}/100\text{g}$ 。

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:

张溪香芋质量技术要求

(一) 品种。

当地槟榔芋种。

(二) 立地条件。

海拔 80 米至 220 米，应选择阳光充足，近水源，排灌方便，土壤质地为沙壤土， $\text{pH} 6.0$ 至 7.5，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 3\%$ ，无污染的地方。

（三）栽培技术。

1. 种芋选择。利用上一年的子芋直接在茬地育苗。选主芽饱满、无病虫害、无霉烂、球径 $\geq 4\text{cm}$ 的种芋。

2. 种植。种植时间为 3 月下旬至 4 月上旬。种植密度每公顷 7500 株至 9000 株，行距 180cm，株距 62 cm 至 74cm。

3. 施肥。有机肥为主，化肥为辅。每公顷施腐熟有机肥 ≥ 75 吨。

4. 培土。不少于 4 次。累计培土高度 $\geq 50\text{cm}$ 。

5. 水分管理：6 月至 9 月灌水降温。

6. 割叶：6 月至 9 月保留 6 片至 8 片功能叶，10 月至 11 月保留 4 至 6 片功能叶。每株留健壮的子芋 3 至 4 个，其它的去除。

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）采收与贮藏。

1. 采收：11 月下旬至翌年 1 月底。

2. 贮藏：必须在通风、干爽、卫生的室内分层存放。自然条件下贮存期 ≤ 40 天。

（五）质量特色。

1. 感官特色：球茎重量 $\geq 2.5\text{kg}$ ，长度 $\geq 30\text{cm}$ ；芋形端正，呈纺锤形或圆柱形，表皮黄褐色，皮薄，光滑，肉质结构紧密，质粉，酥松无渣、芋香浓郁。

2. 理化指标：直链淀粉 $\geq 4.0\%$ ，支链淀粉 $\geq 15.0\%$ ，蛋白质 $\geq 2.0\%$ 。

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。