

2010 年第 162 号

关于批准对望都辣椒、枫桥香榧、漫水河百合、

当阳峪绞胎瓷、保山小粒咖啡实施

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望都辣椒、枫桥香榧、漫水河百合、当阳峪绞胎瓷、保山小粒咖啡地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对望都辣椒、枫桥香榧、漫水河百合、当阳峪绞胎瓷、保山小粒咖啡实施地理标志产品保护。

一、望都辣椒

(一) 产地范围。

望都辣椒地理标志产品保护产地范围为河北省望都县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

望都辣椒地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向河北省望都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，经河北省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。望都辣椒的法定检测机构由河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、枫桥香榧

(一) 产地范围。

枫桥香榧地理标志产品保护产地范围为浙江省诸暨市枫桥镇、赵家镇、东白湖镇、陈宅镇、璜山镇、岭北镇、东和乡 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

枫桥香榧地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向浙江省诸暨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，经浙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。枫桥香榧的法定检测机构由浙江省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 2)。

三、漫水河百合

(一) 产地范围。

漫水河百合地理标志产品保护产地范围为安徽省霍山县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

漫水河百合地理标志产品保护产地范围内的生产者, 可向安徽省霍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, 经安徽省质量技术监督局审核, 由国家质检总局公告批准。漫水河百合的法定检测机构由安徽省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 3)。

四、当阳峪绞胎瓷

(一) 产地范围。

当阳峪绞胎瓷地理标志产品保护产地范围为河南省修武县当阳峪村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

当阳峪绞胎瓷地理标志产品保护产地范围内的生产者, 可向焦作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, 经河南出入境检验检疫局审核, 由国家质检总局公告批准。当阳峪绞胎瓷的法定检测机构由河南出入境检验检疫局负责指定。

(三) 质量技术要求 (见附件 4)。

五、保山小粒咖啡

(一) 产地范围。

保山小粒咖啡地理标志产品保护产地范围为云南省保山市隆阳区、龙陵县、施甸县、昌宁县、腾冲县 5 个县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

保山小粒咖啡地理标志产品保护产地范围内的生产者, 可向云南省保山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, 经云南省质量技术监督局审核, 由国家质检总局公告批准。保山小粒咖啡的法定检测机构由云南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望都辣椒、枫桥香榧、漫水河百合、当阳峪绞胎瓷、保山小粒咖啡实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件: 1. 望都辣椒质量技术要求

2. 枫桥香榧质量技术要求

3. 漫水河百合质量技术要求

4. 当阳峪绞胎瓷质量技术要求

5. 保山小粒咖啡质量技术要求

二〇一〇年十二月二十四日

附件 1:

望都辣椒质量技术要求

(一) 品种。

选择传统地方品种及其选系。

(二) 立地条件。

土壤类型为潮褐土, 土壤耕层质地为轻壤、中壤, 土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土壤 pH 值 7.0 至 8.0。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 播种期在 3 月上旬至 4 月中旬。每平方米留苗密度 ≤ 625 株。
2. 定植: 选择排灌方便, 近三年没有种过茄科作物的地块。5 月 10 日至 6 月 15 日定植, 每穴单株, 每公顷定植密度 ≤ 67500 株。
3. 肥料管理: 每公顷施入有机肥 $\geq 60000\text{kg}$ 。
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) 采收。

10 月下旬采收, 把辣椒整株拔下, 摘掉青辣椒, 自然干燥至含水量 20%至 25%后分级采摘, 采摘后自然晾干至含水量 $\leq 14\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 干椒色泽紫红而光亮, 果面光滑, 肉质肥厚而富有油性, 辣香浓郁。

2. 理化指标：辣椒素 0.80g/kg 至 1.00g/kg，辣椒红素 3.0g/kg 至 4.0g/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：

枫桥香榧质量技术要求

（一）品种。

细榧。

（二）立地条件。

保护区范围内海拔 200m 至 800m，土壤类型为红壤、黄红壤，土种黄泥土、黄泥沙土、山黄泥土和山黄泥沙土，质地为沙壤土、壤土，土壤 pH 值 5.0 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 4.0\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

（三）栽培管理。

1. 育苗：用细榧或芝麻榧种子培育的实生苗作砧木，细榧作接穗嫁接。
2. 定植：
 - （1）时间：在 12 月至翌年 2 月，选用 2 年以上苗龄的优质嫁接壮苗定植。
 - （2）密度： ≤ 675 株/公顷。
 - （3）配植雄株：需配植花期相遇的雄株 3%至 5%。
3. 施肥：幼林期采用农榧套种，以耕代抚。盛果期后以农家有机肥为主或有机肥与三元复合肥交替使用。农家肥 45000kg/公顷·年，三元复合肥 10500kg/公顷·年。
4. 树形：自然开心形。
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）采收与加工。

1. 采收：在 9 月上中旬用手工单粒采摘法采收。
2. 后熟处理：采收后需经二次堆沤法后熟，待坚果内种皮由红转黑后选择晴天洗净晒干加工，或在阴凉通风处贮存。

3. 加工：以 1：1 的比例用粗食盐与香榧坚果（含水量 15%至 20%）合炒，先用旺火将粗盐炒到 80℃至 85℃，放入香榧，炒 20 分钟左右，此时香榧约八成熟（果仁色淡黄、软），出锅用 5%至 8%浓度的盐水浸泡枫桥香榧 20 至 30 分钟，沥干水后重返锅中用旺火 80℃至 100℃的温度炒 8 至 10 分钟，再用 50℃至 60℃的文火炒 10 至 15 分钟，至固有香气出现、种仁米黄色即可。

（五）质量特色。

1. 感官特色：均匀齐整，壳薄仁满，出仁率 60%至 65%。外壳呈米黄色，去衣容易，破壳时部分种衣自行脱落，具有枫桥香榧固有而独特的天然清香味，肉质细腻，酥松爽口，后味鲜浓而清口。

2. 理化指标：可食部分含脂肪 45%至 51%，其中不饱和脂肪酸占油脂的 80%以上。坚果含水量≤5.0%，过氧化值≤0.38%。

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：

漫水河百合质量技术要求

（一）种源。

当地卷丹百合变种。

（二）立地条件。

土壤类型黄棕壤或棕壤土，质地沙壤土，土壤有机质含量≥1.5%，土壤 pH 值 5.7 至 6.3。

（三）栽培管理。

1. 种球：鳞茎重量≥50g。
2. 栽种时间：9 月下旬至 11 月中旬。
3. 种植密度：每公顷≤15 万株。栽植深度 8cm 至 10cm。
4. 基肥：每公顷施有机肥≥37500kg。
5. 及时摘蕾：5 月下旬至 6 月上旬花蕾形成前期及时摘除花蕾，控制生殖生长，促进鳞茎迅速膨大。
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）采收。

生长期控制在 300 天内，于 6 月中旬至 8 月底，百合地上部分正常枯萎时采收。

（五）质量特色。

1. 感官特色：鳞茎圆整，鳞片肥厚，抱合紧密，色泽洁白，单个鳞茎重≥50g；食用苦味偏浓，香糯爽口，肉质脆嫩。

2. 理化指标：水份含量 $\leq 11\%$ ，可溶性糖 $\leq 7\%$ ，淀粉含量 $\geq 10\%$ ，粗纤维含量 $\leq 0.60\%$ 。

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:

当阳峪绞胎瓷质量技术要求

(一) 保护品种。

平面挂器类、实体类、空心容器类等。

(二) 制作工艺。

1. 原料的选择：

(1) 选用当地产高岭土和皂土，要求原料中杂质少，特别是铁含量要低于 0.5%。

(2) 用当地水源。

2. 原料的分类与加工：将各种色泥单独和成，后配合制坯成型。在原料加工步骤，除制作瓷泥外，还需制备白泥浆和色浆，白泥浆中的原料成分与瓷泥的原料成分相同，白泥浆的细度为 160 目筛全通过至 250 目筛筛余量 0.1%，白泥浆原料中铁钛杂质含量为 $\text{Fe}_2\text{O}_3 \leq 0.5\%$ ， $\text{TiO}_2 \leq 0.3\%$ ，白泥浆比重在 1.25 至 1.33g/cm³ 之间，色浆是将陶瓷颜料加入水中搅拌而成，色浆的细度为 160 目筛全通过至 250 目筛筛余量 0.1%，色浆原料中铁钛杂质含量为 $\text{Fe}_2\text{O}_3 \leq 0.3\%$ ， $\text{TiO}_2 \leq 0.1\%$ ，色浆比重在 1.12 至 1.21g/cm³ 之间。

3. 成型步骤：

(1) 制作白泥和色泥，色泥中色浆的加入量为白泥浆的 2%至 40%。

(2) 多色泥的加工，将所需要的色泥按比例混合，混合方法按不同纹饰和色彩要求完成，完成泥料加工后必须在两天内制坯。

(3) 成型：纯手工制坯，成坯后在避雨通风处阴干，一般要求 4 至 5 天。

(4) 修胎：在坯胎阴干后要立即对胎体进行检查，修补，雕刻、加工。

(5) 施釉：当坯胎阴干修整后进行施釉，将釉浆按不同的要求进行喷淋。

4. 烧成温度为 1300℃至 1380℃，升温时间为 8 至 10 小时，1000℃以下用氧化焰，1000℃以上用还原焰烧至所需温度。在烧成步骤，烧成温度为 1340℃至 1360℃，升温时间为 8.5 至 9 小时，降温时间要 5 至 6 小时。

(三) 质量特色。

绞胎瓷的各种纹饰由胎而生，表里如一，内外相通，一胎一面，不可复制。以绞胎、绞釉、剔花综合装饰见长。

1. 感官特色：釉面光滑（无釉产品除外），颜色纯正；成套产品釉色、画面色泽应基本一致；放在平面上平稳，有盖产品的盖与主体结合处应基本吻合；创作作品没有裂穿、磕碰、渗漏、炸釉缺陷。

2. 理化指标：

(1) 吸水率小于 0.5%，气孔率小于 10%，经抗裂试验应无釉裂和坯裂；

(2) 表观密度大于 96%，容积密度大于 3.0g/cm³；

(3) 铅的溶出量小于 0.5mg/kg，镉的溶出量小于 0.05 mg/kg；

- (4) 内照射指数须满足 $IRa \leq 0.5$ ，外照射指数须满足 $Ir \leq 0.8$ 。
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 5:

保山小粒咖啡质量技术要求

(一) 品种。

卡蒂莫 (Catimor)、铁毕卡变种(Coffea arabica var. typica cramer)、波邦变种(Cofea arabica var. bourbon choussy)、卡杜拉变种(Cofea arabica var. caturra KMG)、蒙多诺沃(Mundo novo culti var)。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 1000 米至 1500 米；土壤为砖红壤、燥红壤、砂壤和黄壤等；土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，地下水位 1 米以下；土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

(三) 栽培管理。

1. 育苗与定植：保山小粒咖啡于 3 月至 7 月播种育苗，当苗高 ≥ 30 厘米时定植，定植密度每公顷 5000 至 6000 株。
2. 施肥：底肥、基肥以有机肥和矿物源肥料为主。每公顷施有机肥不少于 30t。
3. 鲜果采摘：4 月中旬前采摘，人工采摘植株上正常成熟的鲜红果实。
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) 加工。

1. 加工工序：采用湿法加工，工序为：鲜果→脱皮→发酵→清洗→干燥→脱壳→分级包装→入库。
2. 加工工艺：
 - (1) 鲜果：鲜果应为完全成熟的鲜红果实。
 - (2) 脱皮：在采摘的当天若不能及时脱皮，鲜果必须浸泡在水中保存。
 - (3) 发酵：将脱皮后的咖啡豆放入发酵池中进行发酵，温度 20°C 左右，发酵 20 至 24 小时即可，温度低时可适当延长时间，但发酵时间不得超过 72 小时。
 - (4) 干燥：晒干或烘干，在 24 小时内应使水分含量降到 45% 以下，最终咖啡豆水分降到 12%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项 目	要 求
外观	颗粒均匀饱满有光泽，无破损、干瘪；颜色为浅蓝色或浅绿色，气味清新无异味。
感官	香气浓郁，口感醇厚，具有浓而不烈，略带果酸味的特性。
粒径	$\geq 5.5\text{mm}$

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分（%）	≤ 12
水浸出物（%）	≥ 22.0
咖 啡 因（%）	≥ 0.8
总糖（%）	≥ 9.0
蛋白质（%）	≥ 11.5
粗脂肪（%）	≥ 5.5

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。