

**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