

2008 年第 133 号

关于批准对天目山铁皮石斛、伍家台贡茶、 金玉三捻橄榄、普宁青梅、中江丹参 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天目山铁皮石斛、伍家台贡茶、金玉三捻橄榄、普宁青梅、中江丹参地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对天目山铁皮石斛、伍家台贡茶、金玉三捻橄榄、普宁青梅、中江丹参实施地理标志产品保护。

一、天目山铁皮石斛

（一）保护范围。

天目山铁皮石斛地理标志产品保护范围以浙江省临安市人民政府《关于划定天目山铁皮石斛地理标志产品保护区域的函》（临政发〔2007〕156号）提出的范围为准，为浙江省临安市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

天目山铁皮石斛地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省临安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1）。

二、伍家台贡茶

（一）保护范围。

伍家台贡茶地理标志产品保护范围以湖北省宣恩县人民政府《关于界定“伍家台贡茶”地理标志产品保护地域范围的函》（宣政函〔2007〕44号）提出的范围为准，为湖北省宣恩县万寨乡伍家台村、板场村、马鞍山村，椒园镇香树林村、红岩卡村，晓关侗族乡小溪村、覃家村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

伍家台贡茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省宣恩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、金玉三捻橄榄

（一）保护范围。

金玉三捻橄榄地理标志产品保护范围以广东省汕头市潮阳区人民政府《关于划定金玉三捻橄榄产地范围的函》（汕潮阳府函〔2007〕12号）提出的范围为准，为广东省汕头市潮阳区金灶镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金玉三捻橄榄地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省汕头市潮阳区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 3）。

四、普宁青梅

（一）保护范围。

普宁青梅地理标志产品保护范围以广东省普宁市人民政府《关于划定普宁青梅产地范围的函》（普府函〔2007〕19 号）提出的范围为准，为广东省普宁市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

普宁青梅地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省普宁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 4）。

五、中江丹参

（一）保护范围。

中江丹参地理标志产品保护范围以四川省中江县人民政府《关于“中江丹参”地理标志产品保护地域范围划定的建议》（江府函〔2007〕60 号）提出的范围为准，为四川省中江县石泉乡、集凤镇、古店乡、辑庆镇、兴隆镇、富兴镇、合兴乡、南华镇、南山镇、清河乡、玉兴镇、永安镇、悦来镇、回龙镇、瓦店乡、冯店镇、广福镇、万福镇等 18 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

中江丹参地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省中江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 5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对天目山铁皮石斛、伍家台贡茶、金玉三捻橄榄、普宁青梅、中江丹参实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件： 1. 天目山铁皮石斛质量技术要求
2. 伍家台贡茶质量技术要求
3. 金玉三捻橄榄质量技术要求
4. 普宁青梅质量技术要求
5. 中江丹参质量技术要求

二〇〇八年十二月十日

附件 1:

天目山铁皮石斛质量技术要求

(一) 种源。

铁皮石斛。

(二) 立地条件。

人工栽培铁皮石斛为保护地条件下的基质培，基质通透性好、不积水。生长期白天光照控制在 2000 lux 至 12000lux。极限低温不低于-4℃。设施具备遮阳、喷雾、通风和保温条件。

(三) 栽培管理。

1. 种苗获得：实生苗无菌培养或组织培养。组织培养的八代后必须进行复壮。
2. 移栽：移栽时间为 3 月下旬至 6 月中旬，9 月下旬至 10 月中旬。每公顷用苗量不多于 225 万株。
3. 施肥：每公顷年施用总 N：75 kg 至 100kg，P：120 kg 至 150 kg，K：150 kg 至 180 kg。
4. 喷水：生长期湿度保持在 70%以上，收获前半个月禁止喷水。
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) 收获。

生长 18 个月方可进行采收，采收前 3 个月禁止使用化学农药。采收分采旧留新和全株采收两种方式。全株采收的，宜在年底到次年 3 月中旬进行。采旧留新的全年均可。

(五) 采后处理及贮藏。

1. 采后处理：制成干品的，在温度 $60\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，烘至含水量 $\leq 10\%$ 。
2. 贮藏：鲜品贮藏库要求通风、阴凉，鲜品保存以不干枯为准；干品在药材常温库中保存，不得出现霉烂变质。

(六) 质量特色。

1. 感官特征：

(1) 鲜品：鲜茎具叶鞘不完全包被形成明显的环状间隙（黑节）；易折断，断口平整；口感微甜，咀嚼渣极少、粘液丰富。

(2) 干品：易折断，口感微清香，咀嚼渣极少、粘液丰富。

2. 理化指标：干品或鲜品烘干后多糖含量 $\geq 13\%$ （以葡萄糖计），粗纤维 $\leq 28\%$ 。

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:

伍家台贡茶质量技术要求

(一) 品种。

适制地方群体良种茶树。

(二) 立地条件。

茶园海拔 400m 至 900m，pH 值在 4.5 至 6.0，紫色土壤。

（三）栽培管理。

1. 育苗：采用无性繁殖，扦插方法培育茶苗。

2. 栽植：春季栽植时间为 2 月下旬至 4 月上旬,秋季栽培时间为 10 月中下旬至 11 月下旬。按照双条错位栽植方式种植，每 667m²(亩)植 4000 株至 5000 株。

3. 修剪：根据茶树树龄，长势和修剪目的分别采用适当的修剪方法。幼树 3 次定型修剪，生产树修剪则在头轮茶结束后及时进行修剪。成年茶树适当采用轻修剪、深修剪、重修剪和台刈修剪方法培养树冠，复壮树势。覆盖度大的茶园，每年进行茶行边缘修剪，保持茶行间 20cm 的空隙。

4. 施肥：基肥以有机肥为主，施肥深度 20cm 以上，饼肥施用量 200kg 至 400kg/667m²(亩)或者农家有机肥施用量 1000kg 至 2000kg/ 667m²(亩)。追肥在茶叶开采前 15 天至 30 天开沟施入，纯氮肥施用量每次不超过 15kg/ 667m²(亩)，年总用量小于 60kg/ 667m²(亩)。

5. 病虫害防治：严禁使用人工合成农药。采用农业防治，生物防治，物理防治相结合的综合性防治手段进行茶园病虫害防治。

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）采摘分级。

1. 采摘时间：采摘时间为三月中下旬至五月下旬。

2. 采摘规格：采摘要求茶叶鲜叶老嫩一致，大小匀齐，叶色浓绿，不得带蒂，无病叶、紫叶、鱼叶和红叶。具体规格如下表：

项目	分级		
	贡芽	绿针特级	绿针一级
芽叶组成	单芽≥90%，一芽一叶初展≤10%	单芽≥85%，一芽一叶初展≤15%	一芽一叶≥85%，一芽二叶初展≤15%

3. 采摘方法：鲜叶采摘根据各类茶叶对加工原料的要求，遵循采留结合，量质兼顾和因园制宜的原则，适时分级采摘，要求“提手采”。

（五）加工工艺。

1. 鲜叶摊放:鲜叶进厂验级后分别薄摊于干净的篾垫上，摊叶厚度不超过 5cm，根据各类茶加工原料要求而定，摊放时间为 5h 至 8h，每 2h 至 3h 要轻轻翻叶 1 次，摊放程度至芽含水量达 70%至 75%。

2. 杀青:

（1）手工杀青：用斜锅或电炒锅杀青，投叶时锅温掌握在 160℃至 170℃，每锅投叶量 200 g 至 250g。鲜叶下锅后，抛炒炒至热气上升时采用抖闷结合的手法，多抖少闷。当叶质含水量 50%至 60%时起锅，及时将杀青叶抖散冷却。

(2) 机械杀青：采用滚筒连续杀青机杀青，杀青温度 120℃至 140℃（筒内距锅口，锅底 5cm 处的温度），时间 35s 至 90s，杀青后叶含水量控制在 58%至 60%，投叶宜先多后少，以免开始投叶时温度过高烫焦叶芽。杀青叶出机后，摊凉至室温，簸去焦片，黄片，回潮时间 30min。

3. 揉捻:

(1) 手揉：双手握叶成团，顺时针方向旋转团揉，先轻后重，揉至叶卷成条。

(2) 机械揉捻：揉捻机揉捻，加压方式为空压 5 min 至 10min，重压 10 min 至 15min，最后松压，中途轻重交替进行，揉捻时间为 15 min 至 35min，至芽卷紧成条，且成条率在 90%以上。

4. 初干：揉捻叶在茶叶烘干机械上进行初干，直至初干叶含水量 45%至 55%，摊凉回潮。

5. 做形：可用手工或机器整形。手工整形：整形温度 90℃至 170℃，时间 15min 至 30min；机械做形：温度为 120℃至 150℃，每槽投叶量适宜，做形时间 20min 左右，在做形后期将做形叶在整形台上的加工整形，或做形结束后进行手中夹条，利用理条搓条的手法进一步理直茶叶，固定形状，确保做形叶含水量约 15%，做好后，迅速用方筛除去茶末。

6. 干燥：干燥温度 80℃至 100℃，直至茶叶含水量 6%至 7%。出机后摊凉回潮至茶叶中水分分布均匀。

7. 增香：温度 100℃至 110℃，时间为 10min 至 20min,或者温度 100℃至 120℃，时间为 5min 至 15min。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:

分级		贡芽	绿针特级	绿针一级
项目				
外形	紧直	紧细圆直	紧直	尚紧细，尚圆直
	翠绿	翠绿，白毫显露	翠绿	绿润，带白毫
	完整	完整	完整	尚完整
	匀净	匀净	匀净	尚匀
香气		清香高长	清香或栗香高长	清香或栗香较高长
汤色		嫩绿明亮	嫩绿明亮	绿明
滋味		鲜醇	鲜醇	浓醇较鲜
叶底		嫩绿明亮	嫩绿明亮	绿，明亮

2. 理化指标:

项目	理化指标
水浸出物 %	≥36.0
总灰分 %	≤6.5
水分 %	≤6.5
茶多酚 %	19—32
氨基酸 %	3—4.5

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。

附件 3:

金玉三捻橄榄质量技术要求

(一) 品种。

三捻橄榄。

(二) 立地条件。

土壤类型为赤红壤,土壤质地为沙壤土, pH 值 4.1 至 6.5,壤土厚度 0.8m 以上,有机质含量≥1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 以当地橄榄实生苗为砧木,从丰产、稳产、优质、无检疫对象、生长健壮的优良母树上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 栽植:

(1) 定植时间: 在 3 至 4 月或 10 月中下旬。

(2) 定植密度: 每公顷≤210 株。

3. 整形修剪: 冬季修剪与夏季修剪相结合,保证树冠通风透光。

4. 施肥: 以腐熟有机肥为主,辅以化肥。幼树每年每株施腐熟有机肥应≥15kg,成龄树每年每株施腐熟有机肥应≥30kg。

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。

1. 采摘时间: 12 月冬至前后,雨天不能采摘。

2. 采收方法: 人工采摘。

(五) 质量特色。

1. 感官特色: 果皮呈金黄色、腊质层薄,皮色光滑鲜艳,果肉淡黄白色;果基较平、钝圆,果身纵向呈三个棱面状;果肉酥脆化渣,榄香醇和淡雅,涩味适中,口感好,回味甘浓持久。

2. 理化指标：单果重 8g 至 12g，可食率≥80%，果肉中蛋白质含量≥1.2%，铁含量≥1.0mg/100g，还原糖含量≤2.2%。

3. 分级：果实按色泽、外形和单果重的特点可分为特级、一级。

等级	色泽	外形	单果重
特级	皮金黄色、光滑、无迹斑	呈倒卵形，基部较宽、平钝，果身略呈三棱状，整齐度好。	10-12 克
一级	皮青黄色、光滑、迹斑少而小	呈倒长卵形，基部稍宽、较平钝，果身略呈三棱状，整齐度中好。	8-10 克

4. 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:

普宁青梅质量技术要求

(一) 立地条件。

保护区范围内坡度 25°以下，光照充足的丘陵地、山地，土壤质地为砂壤土，pH 值 5.5 至 6.5。

(二) 栽培管理。

1. 育苗：

(1) 砧木选择：采用梅的实生苗作砧木。

(2) 种子选择及处理：选择青竹梅、黄梅等品种的果实，待充分成熟后，将种子取出，并将种子清洗干净、凉干、沙藏，11 月下旬至 12 月上旬进行播种。

(3) 播种移栽：播种后，当苗木高达 6cm 至 8cm 时，分床移栽。

(4) 嫁接管理：当砧木苗茎粗在 0.6cm 以上，于 12 月下旬至 1 月上旬进行嫁接，嫁接的接穗应从品种纯正、生长健壮良种母本树上，采集树冠外围中上部生长充实的营养枝，采用单芽切接法。

(5) 苗木出圃：出圃时间宜在 11 月中下旬至次年 2 月上旬出圃定植。

2. 开挖种植穴，施足基肥：按株行距 4m×5m 开挖种植穴，植穴规格 0.8m×0.8m×0.8m，埋压绿肥，施足基肥。

3. 选择良种、配搭授粉树：选择软枝大粒梅、大青梅为主栽品种，白粉梅、矮白梅为优良授粉品种。品种搭配是：主栽品种占 70%至 80%，授粉品种占 20%至 30%。

4. 施肥：

(1) 幼年树施肥：幼年树于新芽萌动及叶片转绿期各施肥一次，以有机肥为主，新梢萌发前株施土杂肥 25kg、或豆饼 0.25 kg，配合磷、钾、钙、镁肥施用。

(2) 结果树施肥：结果树施肥，重点施好花前肥、壮果肥、采果肥，壮梢保叶促花芽分化肥。

(3) 保叶保花芽分化肥：6 月至 9 月每月施一次，每株施复合肥 0.1kg 至 0.2kg。

5. 整形修剪：幼年树经 2 年或 3 年整成自然开心形树冠。结果树修剪实行“一年二剪”，夏剪在采完果 15 天内完成，冬剪在 11 月至 12 月中旬现蕾前进行，对超过 30cm 的徒长枝剪去 1/4 或 1/3，以促吐中、短果枝，剪去枯枝、病虫枝，疏删过份密集枝群，保证梅树通风透光。

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。

(三) 采收。

采收期在 4 月中下旬至 5 月上旬。应分期分批采果，做到足熟采收，先熟先采，轻采轻放。

(四) 加工。

1. 腌制：

(1) 鲜果采摘后，要当天腌制处理。

(2) 经分级机分级，分为特大级（LL）、大级（L）、中级（M）、小级（S），然后按不同级别分池腌制。

(3) 经清洗分级后的梅果分别不同的规格，送至腌渍池，边加入梅果，边均匀加入食盐，加食盐标准：100kg 梅果加食盐 26kg 至 28kg。

(4) 腌制时间：60 天以上。

2. 晒制：

(1) 将腌制好的梅果捞起，放在温室晒棚晒 3 至 5 天。

(2) 翻果。用手将梅果轻翻，确保梅果受晒均匀，上、下午各翻果一次，当梅果晒至含水量为 60%至 62%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	级别	A 级品	B 级品
色泽		肉厚皮薄，鲜艳、有光泽，均匀良好,呈淡黄色	肉厚皮薄，有光泽，尚均匀，呈淡黄色或棕黄色,允许少量淡褐色。
形态		果形圆整、饱满	果形较圆整、饱满
果面		无梅胶果和破裂果，无明显斑点	梅胶果和破裂果不超过 3%，斑点面积不超过果皮面积的 1/6

2. 理化指标：

项目 级别	规 格		缺陷果 (%)	水分 (%)
	果实 (粒/ kg)	级差 (%)		
A 级 LLLL	≤50	≤5	≤10	60—62
A 级 LLL	≤51-65	≤5	≤10	
A 级 LL	66—90	≤5	≤10	
A 级 L	91—140	≤5	≤10	
A 级 M	141—220	≤5	≤10	
A 级 S	221-400	≤5	≤10	
B 级	统庄 (果面允许带有斑点)		≤10	
C 级	除了 A 级、B 级以外的果			

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:

中江丹参质量技术要求

(一) 种源。

为唇形科植物丹参（*Salvia. miltiorrhiza* Bge.）。

(二) 立地条件。

以海拔 400m 至 900m，红紫泥土属半沙半泥土种，耕作土层≥40cm，有机质含量为 14.9g/kg，CaCO₃ 为 6.90%至 8.0%，pH 值 6.3 至 8.8 的丘陵和低山区为宜。忌选丹参重茬地、菜园地、豆茬地。丹参大田应选择远离农舍和生活区。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：

(1) 选种：选择根条较直、色泽紫红、无畸形、无破裂、无根结线虫和根腐病、直径 5mm 至 10mm 的一年生健壮子根，每公顷的种根用量为 300kg 至 450kg。

(2) 育苗：在 12 月至翌年 2 月中旬进行。将消毒处理后的种根按 2.0cm 至 2.5cm 左右折断成根节，现断现插。

2. 栽种：

(1) 栽播时间：分直播和育苗移栽两种方式。直播为 12 月至翌年 2 月；育苗移栽为 3 月至 5 月底。

(2) 施肥：每公顷施腐熟有机肥≥15000kg。

(3) 栽植密度：每公顷≤90000 株。

3. 田间管理：

(1) 雨季及时排涝。

(2) 摘除花苔：初花期及时摘除花苔。时间宜选晴天午前进行，勿伤叶片。

4. 采收与加工：

(1) 采收：选择 11 月下旬至次年 1 月中旬，应在无雨、无霜天进行，采挖时忌伤根、折根。

(2) 加工：将根条置阴凉通风处晾至五成干时，去芦头、尾根、须根和泥土，堆放 5d 至 7d 进行“发汗”处理，再摊晾至全干。

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) 质量特色。

1. 感官特色：呈圆柱形，根茎 $\geq 1.0\text{cm}$ ，根长 $\geq 7\text{cm}$ ，表皮红棕色，质地坚实，折断面平整，皮部呈紫红色，木心细，略呈角质样。

2. 理化指标：丹参酮 II A $\geq 0.20\%$ ，丹参酚酸 B $\geq 5.0\%$ ，水分含量 $\leq 13\%$ 。

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。