

## 2012 年第 224 号

质检总局关于批准对塔山石榴、龟山

岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴

竹编实施地理标志产品

保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对塔山石榴、龟山岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴竹编地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准塔山石榴、龟山岩绿、黄梅禅茶、纪山龙米、武穴竹编为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、塔山石榴

#### （一）产地范围。

塔山石榴产地范围为安徽省淮北市烈山区烈山镇、宋疃镇、古饶镇 3 个镇现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

塔山石榴产地范围内的生产者，可向安徽省淮北市烈山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，经安徽省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。塔山石榴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1）。

## 二、龟山岩绿

（一）产地范围。

龟山岩绿产地范围为湖北省麻城市龟山茶场及龟山镇、三河口镇、木子店镇、张家畈镇4个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龟山岩绿产地范围内的生产者，可向湖北省麻城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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。龟山岩绿的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

## 三、黄梅禅茶

（一）产地范围。

黄梅禅茶产地范围为湖北省黄梅县五祖镇、大河镇、停前镇、柳林乡、杉木乡、苦竹乡、挪步园管理处等7个乡镇管理处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄梅禅茶产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。黄梅禅茶的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、纪山龙米

（一）产地范围。

纪山龙米产地范围为湖北省沙阳县纪山镇、十里镇、拾回桥镇、后港镇、毛李镇、官当镇、曾集镇、沈集镇、五里镇、高阳镇、沙洋镇 11 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

纪山龙米产地范围内的生产者，可向湖北省沙阳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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。纪山龙米的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

#### 五、武穴竹编

（一）产地范围。

武穴竹编产地范围为湖北省武穴市武穴街道办事处、刊江街道办事处、田镇街道办事处、万丈湖街道办事处、梅川镇、余川镇、花桥镇、大金镇、四望镇、石佛寺镇、大法寺镇、龙坪镇 12 个镇、街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

武穴竹编产地范围内的生产者，可向湖北省武穴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，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。武穴竹编的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 塔山石榴质量技术要求

2. 龟山岩绿质量技术要求

3. 黄梅禅茶质量技术要求

4. 纪山龙米质量技术要求

5. 武穴竹编质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 27 日

## 附件 1

### 塔山石榴质量技术要求

#### 一、品种

软籽 1 号、软籽 2 号、软籽 3 号、青皮甜、塔仙红、大红软、青皮软籽及其优系。

#### 二、立地条件

土壤类型为石灰岩或紫红色页岩，土壤质地为砂壤，pH 值为 7.0 至 7.8，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 繁殖：从规定品种的优良母株上采取一年生健壮枝条，扦插繁殖。
2. 栽植：栽植时间为每年 3 至 4 月份。
3. 栽植密度：平地每公顷栽植株数 $\leq 835$  株；山地每公顷栽植株数 $\leq 1250$  株。
4. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施充分腐熟有机肥 $\geq 37.5$  吨。
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、果实采收

9月中旬至10月上旬，石榴籽粒饱满，呈白色或红色时开始采收。不同品种开始采收的具体时间为：

- 1. 软籽3号：9月中旬。
- 2. 软籽1号、软籽2号：9月下旬。
- 3. 青皮甜、塔仙红、大红软、青皮软籽：9月下旬至10月上旬。

五、质量特色

1. 感官特色：

| 品种名称 | 感官指标 | 果 皮                      | 籽 粒            | 口 感              |
|------|------|--------------------------|----------------|------------------|
| 软籽1号 |      | 皮薄，成熟后阳面古铜色              | 包色有红色针状晶体      | 种核软、可食、品质上等。     |
| 软籽2号 |      | 较厚光洁青绿，红晕明显。             | 籽粒红色，针状晶体明显。   | 种核软、可食、品质上等。     |
| 软籽3号 |      | 果皮较薄青黄色。                 | 籽粒绿白色，可见辐射状晶体。 | 种核绵软、品质佳。        |
| 青皮甜  |      | 果皮厚、果面光滑、表面青绿色，向阳面捎带红褐色。 | 籽粒鲜红或粉红色、透明。   | 味浓、味甜微酸，汁多。核半软籽。 |

|      |                                    |                     |                          |
|------|------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| 塔仙红  | 表面光亮、果皮呈鲜红色，向阳面棕红色，较软，并有纵向红线，条纹明显。 | 籽粒呈水红色、透明。          | 汁多、味酸甜，初熟时有涩味，存放几天后涩味消失。 |
| 大红软  | 果皮粉红色，阳面紫红色，有星状果锈。                 | 籽粒淡红色，核半软。          | 味酸甜，无涩味，口感好，风味佳，品质上等。    |
| 青皮软籽 | 果皮青黄色，阳面红色或淡红色，皮薄。                 | 籽粒马齿状，籽粒大，红白色，核小而软。 | 果汁多，甜味浓，品质上等。            |

## 2. 理化指标:

| 品种                             | 软籽 1 号 | 软籽 2 号 | 软籽 3 号 | 大红软  | 青皮软籽 | 塔仙红  | 青皮甜  |
|--------------------------------|--------|--------|--------|------|------|------|------|
| 项目指标                           |        |        |        |      |      |      |      |
| 百粒重 (≥克)                       | 72.    | 60.5   | 63.5   | 45.0 | 55.0 | 51.0 | 45.0 |
| 单果重 (≥克)                       | 300    | 265    | 240    | 360  | 243  | 378  | 369  |
| 出汁率 (≥%)                       | 77     | 77.2   | 75.7   | 65.9 | 77.5 | 76.9 | 77   |
| 籽粒硬度<br>(≤kg/cm <sup>2</sup> ) | 3.5    | 3.5    | 3.6    | 3.6  | 3.8  | 3.8  | 3.8  |
| 可溶性固形物                         | 14.0   | 17.    | 14.    | 12.3 | 13.8 | 12.4 | 12.8 |

| (≥%)   |      | 0   | 1   |      |      |      |      |
|--------|------|-----|-----|------|------|------|------|
| 总酸 (%) |      | 0.6 | 0.5 |      |      |      |      |
|        | 0.60 | 1   | 5   | 0.50 | 0.36 | 0.48 | 0.47 |
|        | ~    | ~   | ~   | -    | ~    | ~    | ~    |
|        |      |     |     | 0.64 |      |      |      |
|        | 0.82 | 0.7 | 0.6 |      | 0.47 | 0.61 | 0.56 |
|        |      | 5   | 2   |      |      |      |      |

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 2

龟山岩绿质量技术要求

一、品种

龟茶一号、龟茶二号及其他适宜加工龟山岩绿的中小叶优良茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 600 至 1000 米，土壤类型为黄棕壤，pH 值为 4.0 至 6.5。土壤有机质≥1%，土层厚度≥60cm。

三、栽培技术

1. 育苗：无性繁殖茶苗或有性繁殖茶苗。



2. 种植时间：2 至 3 月，密度 $\leq 4.5$  万株/公顷。
3. 施肥管理：施肥深度 $\geq 20\text{cm}$ ，每公顷施有机肥 $\geq 3$  吨，配施化肥 $\leq 200\text{kg}$ 。
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、采摘

1. 采摘时间：3 月底至 4 月中旬。
2. 采摘标准：单芽至一芽二叶初展。
3. 采摘要求：严格做到“三不采”，即：不采紫芽、病虫叶、雨水叶。

#### 五、加工工艺

1. 工艺流程：摊青→杀青→摊凉回潮→揉捻→初烘→理条→干燥→成品茶。
2. 工艺要求：

鲜叶分级存放，摊放 3 至 4 小时，摊放厚度不超过 5cm，适时翻动，摊青适度即可杀青。

**(1) 摊青：**室温控制在 20℃至 25℃，时间 2 至 3 小时。当叶片柔软，散发青气，含水率 60%至 65%是停止摊青。

**(2) 杀青：**温度控制在 120℃至 150℃。杀青时间 6 至 10 分钟。当叶子颜色变深，萎蔫，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香散出，失重率约 15%至 20%时停止杀青。

**(3) 摊凉回潮：**杀青后及时摊凉回潮。

**(4) 揉捻：**揉捻加压采用轻-重-轻的原则，揉至条索紧结，茶汁溢出，叶细胞破碎率达到 45%，成条率达到 90%以上即为揉捻适度。

**(5) 初烘：**初烘温度控制在 80℃至 120℃左右，时间约 5 至 6 分钟。

**(6) 理条：**初烘后进行理条，到条索圆润紧直，茶毫显露，有刺手感即可。

**(7) 干燥：**理条后，均匀薄摊在烘干机内，温度控制在 80℃至 100℃左右，时间为 40 至 60 分钟即可下机摊凉回潮，复烘一次，含水量达到 5%至 6%即可下机摊凉。

**(8) 成品茶：**水分烘至 5%至 6%即可包装入库。

## 六、质量特色

1. 感官特色：龟山岩绿为条形绿茶，其品质特色为：芽叶肥壮重实，条索紧实绿润，有锋苗，白毫显露，叶底嫩匀，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽醇厚，栗香持久，耐冲泡。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq 39\%$ ，水分 $\leq 6.5\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

## 附件 3

### 黄梅禅茶质量技术要求

#### 一、品种

黄梅地方群体种等适宜加工黄梅禅茶的中小叶茶树良种。

#### 二、立地条件

产地范围在海拔 300 至 1200 米；土壤类型为黄棕壤、砂质壤，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.0 至 6.8。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：无性繁殖。
2. 种植：栽植时间为 2 月至 3 月或 10 月至 11 月，栽培密度控制在 6 至 9 万株/公顷。
3. 施肥管理：以有机物为主，每  $667\text{m}^2$  (亩)施有机肥 500kg 以上。
4. 修剪：幼龄茶园分年度在早春进行 3 次定型修剪，成年茶园每年 1 次轻修剪。
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、采摘

1. 采摘时间：4 至 6 月；8 至 9 月。

2. 采摘标准：

(1) **特级茶**：采摘标准为 100%单芽。

(2) **一级茶**：采摘标准为 100%一芽一叶初展。

(3) **二级茶**：采摘标准为一芽一叶初展 $\geq 50\%$ 。一芽二叶初展 $\geq 50\%$ 。

3. 采摘方法：手工采摘。

## 五、加工工艺

1. 工艺流程：

(1) **特级茶加工工艺**：由杀青→炒二青→炒三青→烘干→精选五道制作程序组成。

(2) **一级茶加工工艺**：由杀青→揉捻→炒二青→炒三青→烘干→精选六道制作程序组成。

(3) **二级茶加工工艺**：由杀青→捻揉→炒二青→烘干→精选五道制作程序组成。

2. 工艺要求：鲜叶必须进行摊晾，摊放厚度不超过 5cm，鲜叶失水率应控制在 15%至 20%之间，杀青时投叶量 150g 至 200g，锅温 100℃至 120℃,按照“嫩叶老杀、老叶嫩杀”的原则选择不同的杀青温度和时间。造形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。烘干后干茶合格率 $\leq 6.0\%$ 。

六、质量特色

1. 感官特色：条索挺直、细秀、显毫。色泽翠绿尚润。嫩香持久，鲜醇爽口。汤色清澈明亮。叶底翠绿明亮匀整。

2. 理化指标：

| 品 级 | 理化指标含量 |      |      |       |       |
|-----|--------|------|------|-------|-------|
|     | 水分%    | 总灰分% | 碎茶%  | 水浸出物% | 粗纤维%  |
| 特级茶 | ≤6.0   | ≤6.5 | ≤1.0 | ≥38.0 | ≤13.0 |
| 一级茶 | ≤6.0   | ≤6.5 | ≤2.0 | ≥36.0 | ≤14.0 |
| 二级茶 | ≤6.0   | ≤6.5 | ≤3.0 | ≥34.0 | ≤14.0 |

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

#### 附件 4

### 纪山龙米质量技术要求

#### 一、品种

丰两优系列、扬两优系列、鄂香系列等适合当地气候的优质晚籼稻谷品种。

#### 二、立地条件

土壤为玄武岩黄棕壤，土壤有机质含量 $\geq 3.7\%$ ，土壤 pH 值为 5.5 至 6.5。

### 三、栽培管理

1. 种子处理：晴天晒种 2 至 3 天后浸种，在水温 15℃下浸种 24 小时。
2. 育苗：硬盘育秧、旱育秧、软盘育秧，5 月上中旬播种，每公顷用种量 22.5 至 30.0kg。
3. 插秧：插秧的时间 5 月中下旬，每公顷插（抛）秧 30 至 35 万穴。
4. 水肥管理：以有机肥为主，每公顷每年施腐熟有机肥  $\geq 15\text{t}$ 。插秧时田间保持水层 3 至 5cm，分蘖期田间保持水层 5 至 8cm，分蘖末期排水晒田，孕穗期至收获前 7 天，田间采取湿润管理。根据测土配方结果确定追肥量。
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

9 月上中旬，当 90%左右的谷粒变黄或呈现品种固有的颜色，穗枝梗变黄时适期收获。

### 五、加工

稻谷→清理→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→四机碾白→凉米→抛光→色选→检验→包装。

### 六、质量特色

1. 感官特色：粒型较长，米粒晶莹剔透。蒸煮后饭粒完整，浓香持久，冷却后不成团，不返生。

2. 理化指标：

| 项 目        | 指 标    |
|------------|--------|
| 垳白粒率%      | ≤10%   |
| 垳白度%       | ≤3%    |
| 直链淀粉含量%    | ≥19.5% |
| 胶稠度（mm）    | ≥85.0  |
| 蛋白质含量%     | ≥7.5%  |
| 锌含量（mg/kg） | ≥10.50 |

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 5

武穴竹编质量技术要求

一、原料种源

淡竹（*Phyllostachys glauca* McClure）



二、原料栽培立地条件

产地范围内海拔 800m 以下，土壤类型为砂质壤土，有机质含量≥2%，pH 值 5.5 至 7.0。

三、原料要求

1. 竹材：产地范围内 2 至 3 年生优质淡竹，去头弃尾，选用竹节长 30cm 至 70cm 的中间节，颜色、粗细均匀，竹表面平整、光滑，没有发霉、病虫害、花斑现象。

2. 篾片（含水率 5%至 15%）

| 分 类  |    | 要 求                       |
|------|----|---------------------------|
| 平面竹编 | 精编 | 选择表面 1~3 层，每层厚度小于等于 0.3mm |
| 立体竹编 | 细编 | 选择表面 2~6 层，每层厚度小于等于 0.8mm |
|      | 精编 | 选择表面 1~2 层，每层厚度小于等于 0.5mm |

四、关键技术要求

- 1. 去青、破竹：采后 48 小时内必须去青、破竹。去青深度不超过 0.1mm。
- 2. 晾晒：均匀摆放，避雨，阳光下晾晒至黄。使其含水率与当地空气含水率保持平衡，维持竹条原有形状。
- 3. 启篾：将破开后的竹条断面沿竹材的径向剖启。
- 4. 匀丝：将启篾剖制的篾丝均匀地拉过匀刀，使篾丝的宽度和厚度保持均匀一致，并去掉附在篾丝上的竹纤维丝，保持篾丝的光滑。

5. 煮染：篾片放入加有适量黄柏皮的水溶液（1：200）中煮沸 2 小时，达到脱脂、除糖、防霉、防蛀、防裂的目的。根据色泽需要将染料（染料为纯天然中草药植物：红花、五蓓子、黄柏）加入沸水中，篾片染透达到所需色泽为止，然后用清水洗净晾干备用。

6. 编织：平面编织按起头、编织、锁边三道工序进行；立体编织按起底、编织、锁口三道工序进行。

## 五、质量特色

1. 感官特色：色泽柔和，编织紧密、均匀；平面光滑、手感无毛刺；经纬比例恰当、图案清晰完整，层次分明；首尾衔接紧密、修边光平。

2. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。