

2009 年第 68 号
关于批准对东台发绣、内黄大枣、横县大头菜、
南山白毛茶、定边马铃薯实施地理标志
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东台发绣、内黄大枣、横县大头菜、南山白毛茶、定边马铃薯地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对东台发绣、内黄大枣、横县大头菜、南山白毛茶、定边马铃薯实施地理标志产品保护。

一、东台发绣

(一) 保护范围。

东台发绣地理标志产品保护范围为江苏省东台市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东台发绣地理标志产品保护范围内的生产者，可向江苏省东台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，经江苏省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。东台发绣的法定检测机构由江苏省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、内黄大枣

(一) 保护范围。

内黄大枣地理标志产品保护范围为河南省内黄县城关镇、张龙乡、马上乡、东庄镇、高堤乡、毫城乡、梁庄镇、

中召乡、后河镇、井店镇、二安乡、六村乡、楚旺镇、宋村乡、田氏乡、豆公乡、石盘屯乡等 17 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

内黄大枣地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省内黄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，经河南省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。内黄大枣的法定检测机构由河南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、横县大头菜

(一) 保护范围。

横县大头菜地理标志产品保护范围为广西壮族自治区横县横州镇、南乡镇、那阳镇、百合镇、马山乡、马岭镇、

云表镇、镇龙乡、校椅镇、石塘镇、六景镇、陶圩镇、莲塘镇、平马镇、峦城镇、平朗乡、新福镇等 17 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

横县大头菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区横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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。

横县大头菜的法定检测机构

由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、南山白毛茶

(一) 保护范围。

南山白毛茶地理标志产品保护范围为广西壮族自治区横县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南山白毛茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区横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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。

南山白毛茶的法定检测机构

由广西壮族自治区质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、定边马铃薯

(一) 保护范围。

定边马铃薯地理标志产品保护范围为陕西省定边县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

定边马铃薯地理标志产品保护范围内的生产者，可向陕西省定边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，经陕西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。定边马铃薯的法
定检测机构由陕西省质量技

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东台发绣、内黄大枣、横县大头菜、南山白毛茶、
定边马铃薯实施地

理标志产品保护措施。特此公告。

- 附件：1. 东台发绣质量技术要求
2. 内黄大枣质量技术要求
3. 横县大头菜质量技术要求
4. 南山白毛茶质量技术要求
5. 定边马铃薯质量技术要求

二〇〇九年七月九日

附件 1：

东台发绣质量技术要求

(一) 材料的要求。

东台发绣制作所用底料塔夫绸要求无跳丝、疵点，厚度为 0.11 至 0.13mm，密度经向 1cm79 梭，纬向 1cm45 梭。

装裱材料宋锦、花绫要图案清晰、质感好、丝路正，托背宣纸选用高档一等品。头发选用 16 至 30 周岁并在保护范围内

连续生活 10 年以上、身体健康女性的自然色发，发长 40cm 以上。

(二) 绣面构图要求。

发绣所用图案要根据特定工艺的要求做到造型准确、布局合理、色彩和谐、构思新颖、个性鲜明、适宜于发绣制作。

(三) 针法要求。

1. 针法中：参针，要求绣得平整、服贴；套针，要绣得有真实感；虚针，要针迹均匀。乱针，要层次分明；扣针，要工整平直；网针，要图形整齐；平针，要变化多、针路清晰；刁针，要虚实相应；纳针，要自然顺丝等。
2. 整个绣面要平整，针法要顺纹有序，不露底，色彩搭配自然，去除夹尾发迹。

(四) 装裱要求。

装裱时要去污、清洗，绣面绷平，镶嵌边料色彩花纹一致，无气泡，不脱壳，不断裂，角度准确，丝缕直，纹样正，通幅整齐。

(五) 质量特色。

不腐、不蛀、不褪色。将绘画与刺绣完美结合。充分以人发的特质来绘制出原画的精神面貌及创作构思的意图。

画面刺绣部分与幅面之比不得少于 70%。绣制人物画的线条，立体感强，凹凸分明；绣制花卉翎毛，层次分明，丝路和顺；绣制动物毛发特点明显、逼真；绣制山水楼阁，古朴典雅，衬光纹理清晰可辨。

附件 2:

内黄大枣质量技术要求

(一) 品种。

扁核酸。

(二) 立地条件。

土层厚 0.5 米以上，土壤类型为潮土、风沙土，质地为沙壤土、沙土、粘土，pH 值 6.0 至 8.5，土壤有机质含量

$\geq 0.69\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用根蘖育苗和嫁接育苗。

2. 栽植时间：春栽和秋栽。

3. 栽植密度：枣粮间作栽植密度 ≤ 330 株/公顷；非间作栽植密度 ≤ 1665 株/公顷。

4. 施肥：盛果期枣树以产定肥，株产 25 千克枣施纯氮 ≥ 1.5 千克，纯磷 ≥ 1 千克，纯钾 ≥ 1.3 千克。

5. 果实采收：9 月下旬以后进入完熟期，开始采收。

6. 干制：自然晾干或烘干，至水份含量 25%以下。

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) 质量特色。

1. 感官特色：形状为短圆筒形，上端略粗，下端略细，果核为扁形，单果重 ≥ 4.2 克；外果皮紫红色，有光泽；果肉厚，呈浅黄色，酸甜适口，有弹性。

2. 理化指标：总糖含量 $\geq 42\%$ ，总酸含量 $\geq 1\%$ ，糖酸比为 42: 1，氨基酸总含量 $\geq 0.9\%$ ，果肉含水量 $\leq 25\%$ 。

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:

横县大头菜质量技术要求

(一) 品种。

本地佛手芥菜。

(二) 立地条件。

土层厚度 $\geq 39\text{cm}$, 土壤质地疏松、含沙砾多, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, pH 值 5.0 至 7.5 之间, 排灌条件良好。

(三) 栽培管理。

1. 播种育苗: 采用移栽法; 每 66.7m^2 (亩) 苗床用种 50 g 至 76g, 供 667m^2 (亩) 大田栽植之用; 播种时间为 9 月

中旬至 10 月中旬。

2. 定植密度: 每 667m^2 (亩)留苗 1600 至 2200 株。

3. 肥水管理:基肥以有机肥为主, 定植前每 667m^2 (亩)施腐熟有机肥不得少于 1500kg, 追肥以含有 N、P、K 速效复合肥为主, 收获前 30 天停止施肥。

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。

1. 采收时间: 12 月中旬至 2 月中旬。

2. 采收标准: 株重 1.0kg 以上, 块根粗大, 肥嫩, 不空心, 无或轻虫伤。

(五) 腌制工艺流程。

原料采收 →原地日晒 1 至 2 天 →清洗→入池加盐头踏 24 至 36 小时→起池自然沥水 →切片厚度 12 至 15mm, 每

片带有 2-3 片菜叶→换池

加盐二踏 36 至 48 小时→起池日晒 2 天→入缸盐封→咸坯制品→包装或不包装

(六) 质量特色。

1. 感官特色:表皮有盐霜, 切面呈均匀金黄色, 香气独特浓郁, 口感脆嫩, 无酸味、苦味等异味, 肉质细腻。

2. 理化指标: 蛋白质 $\leq 1.8\%$, 碳水化合物 $\leq 5.3\%$, 粗纤维 $\leq 1.2\%$, 有机酸 ≤ 6600 毫克/千克。

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:

南山白毛茶质量技术要求

(一) 栽培品种。

白毛茶。

(二) 立地条件。

茶区内土壤质地疏松、含沙砾多, 土层厚度 $\geq 39\text{cm}$, pH 值 4.0 至 6.5 之间, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, 海拔 $\geq 200\text{m}$, 排灌

条件良好。

(三) 栽培管理。

1. 繁殖: 品种纯正的优质扦插苗或实生苗。

2. 种植:

(1) 栽植密度: 每公顷 4.5 至 7 万株。

(2) 定植时间: 每年春季或秋季。

3. 肥配管理: 有机肥 $\geq 1500\text{kg}/667\text{m}^2$ (亩), 化肥 $\leq 50\text{kg}/667\text{m}^2$ (亩)

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) 鲜叶采摘。

1. 采摘时间：春秋两季。

2. 区域限制及海拔：200 至 600 米。

3. 采摘标准：特级要求采摘一芽；一级要求一芽一叶占 90%以上、一芽二叶占 10%以下。

(五) 加工工艺。

鲜叶→摊青（3 小时以上）→杀青→揉捻→毛火→足火→毛茶→精制

(六) 质量特色。

1. 感官特色：外形：紧结微卷，有毫。色泽：绿尚润。香气：清香持久带有荷花香。滋味：浓厚甘醇尚爽。汤

色：绿黄尚明亮。叶底：嫩匀、绿明。

2. 理化指标：氨基酸 $\geq 4.0\%$ ，茶多酚 $\geq 25.0\%$ ，咖啡碱 $\geq 3.5\%$ ，儿茶素总量 $\geq 14.0\%$ ，果胶质含量高。

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：

定边马铃薯质量技术要求

(一) 品种。

紫花白（克新 1 号）。

(二) 立地条件。

主要土壤类型为沙壤土，黄绵土，土质疏松、土层厚度在 1 米以上，宜耕性好，pH 值为 6.5 值 8.5，有机质含量 $\geq 0.68\%$ 。

(三) 栽培技术。

1. 选地倒茬：选择地势高燥，土壤疏松，土层深厚，易于排灌的沙壤土，土壤透气性好。不宜连茬种植，不宜与茄子、番茄等茄科类作物以及甜菜、胡萝卜等喜钾作物轮作。适宜与谷子、麦类、玉米、豆类作物 3 至 5 年轮作。

2. 种子处理：选用萌动脱毒种薯，在适宜温度条件下催壮芽 1 cm 至 2cm，切块，每块重 $\geq 25g$ ，包括 1 至 2 个壮芽，切刀要消毒。

3. 播种：深翻 $\geq 25cm$ ，4 月 20 日至 5 月底均可播种。播种密度为每亩 2500 株至 4500 株，每公顷 37500 株至 67500 株。

4. 施足底肥：水地亩施农家肥 3000 kg 至 4000kg，纯 N 肥 10kg 至 12kg，纯 P2O5 肥 6kg 至 8kg，纯 K 肥 6kg 至 10 kg；旱地亩施农家肥 1000kg 至 1500kg，纯 N 肥 6kg 至 8kg，纯 P2O5 肥 2kg 至 4kg，纯 K 肥 6kg 至 8kg。

5. 田间管理：

(1) 中耕除草。齐苗后和现蕾期，进行两次中耕除草培土。

(2) 肥水管理。马铃薯一般在施足底肥情况下，重点结合中耕除草调节好水分供应。有灌水条件的水地一般在开花前、薯块膨大期各灌一次水。旱地主要是结合中耕除草搞好蓄水提墒保墒。

(四) 采收。

9 月下旬至 10 上旬收获，一般掌握在植株大部分茎叶变黄、块茎停止膨大、匍匐茎干缩易于块茎分离时收获。应在晴天，土壤干爽时进行。采收时要避免薯块损伤。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：薯形椭圆形，规整匀称，单薯重 100 克至 400 克，芽眼浅、少，表皮干爽白净、光滑，白皮白肉，熟食口感绵、香、甜，无麻辣感。

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分 g/100g)	≤79
淀粉 g/100g)	≥14
蛋白质 (g/100g)	≥2.20
维生素C (mg/100g)	≥14
还原糖 (g/100g)	≤0.6

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。