



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



国家知识产权局

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY ADMINISTRATION, P.R.C.

[首页](#) [工作动态](#) [公示公告](#) [国内产品](#) [国际产品](#) [专用标志使用企业](#) [美丽地标](#) [保护制度](#) [视频专栏](#) [相关下载](#)

[首页](#) > [批准公告](#)

质检总局关于批准对恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶实施地理标志产品保护的公告（2012年第209号）

2012.12.20 来源：质检总局科技司

2012年第209号

质检总局关于批准对恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶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恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准恩施黄牛肉、恩施黑猪肉、谢河辣椒、大悟花生、大悟绿茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、恩施黄牛肉

（一）产地范围。

恩施黄牛肉产地范围为湖北省恩施土家族苗族自治州恩施市、利川市、建始县、巴东县、宣恩县、咸丰县、来凤县、鹤峰县8个县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

恩施黄牛肉产地范围内的生产者，可向湖北省恩施土家族苗族自治州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。恩施黄牛肉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1）。

二、恩施黑猪肉

（一）产地范围。

恩施黑猪肉产地范围为湖北省恩施土家族苗族自治州恩施市、利川市、建始县、巴东县、宣恩县、咸丰县、来凤县、鹤峰县8个县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

恩施黑猪肉产地范围内的生产者，可向湖北省恩施土家族苗族自治州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。恩施黑猪肉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、谢河辣椒

(一) 产地范围。

谢河辣椒产地范围为湖北省团风县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

谢河辣椒产地范围内的生产者，可向湖北省团风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。谢河辣椒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、大悟花生

(一) 产地范围。

大悟花生产地范围为湖北省大悟县城关镇、阳平镇、芳畈镇、新城镇、刘集镇、夏店镇、河口镇、吕王镇、黄站镇、宣化店镇、丰店镇、高店乡、大新镇、三里城镇、东新乡、彭店乡、四姑镇17个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大悟花生产地范围内的生产者，可向湖北省大悟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。大悟花生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、大悟绿茶

(一) 产地范围。

大悟绿茶产地范围为湖北省大悟县城关镇、阳平镇、芳畈镇、新城镇、刘集镇、夏店镇、河口镇、吕王镇、黄站镇、宣化店镇、丰店镇、高店乡、大新镇、三里城镇、东新乡、彭店乡、四姑镇17个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大悟绿茶产地范围内的生产者，可向湖北省大悟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。大悟绿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5）。

特此公告。

附件：1．恩施黄牛肉质量技术要求

2．恩施黑猪肉质量技术要求

3．谢河辣椒质量技术要求

4．大悟花生质量技术要求

5．大悟绿茶质量技术要求

附件1

恩施黄牛肉质量技术要求

一、种源

本土山地黄牛。

二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养地位于产品产地范围内的武陵山山区地形，海拔300米至2000米，分布有成片的巴东红三叶、白三叶、山豆根、野豌豆、杂灌木等组成的天然植被。以清江水系的山涧溪流为饮水。

2. 饲料条件：以天然植被为主要饲料，补饲适量青贮料和青干草。

3. 饲养方式：放牧加补饲。

4. 圈舍条件：地势高燥、排水良好、背风向阳的平坦或缓坡地，水源充足，水质良好。牛舍具有良好的保温、隔热、通风换气和卫生条件。

5. 饲养管理：

(1) **去势：**公牛在10月龄前去势。

(2) **冷季饲养管理：**11月至次年3月期间，平均每天放牧不少于4小时。

(3) **暖季饲养管理：**4月至10月期间，平均每天放牧不少于6小时。

6. 出栏：2至3岁，体重280kg至350kg。

7. 环境、安全要求：饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

三、屠宰加工

宰后1小时内用水冲洗胴体后，在0℃至4℃环境下排酸24小时。在后续分割、流通和销售过程中始终保持0℃至4℃范围内。

四、质量特色

1. 感官特色：肌肉有光泽，呈玫瑰红色，大理石花纹明显；脂肪呈乳白色；外表微干或有风干膜，不粘手；指压后的凹陷立即恢复；香味浓郁。

2. 理化指标：肌间脂肪≥6%，硒含量≥0.05mg/Kg。

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

恩施黑猪肉质量技术要求

一、种源

湖川山地猪。

二、饲养条件

- 1. 饲养环境：**饲养地位于产品产地范围内的武陵山山区地形，海拔300米至2000米，分布有成片的巴东红三叶、白三叶、山豆根、野豌豆、杂灌木等组成的天然植被。以清江水系的山涧溪流为饮水。
- 2. 饲料条件：**以本土生产的玉米、杂豆、马铃薯、红苕等为补饲原料，允许在仔猪阶段补饲适量的蛋白质、矿物质饲料。
- 3. 饲养方式：**放牧加舍饲。
- 4. 圈舍条件：**猪舍具有良好的保温、隔热、通风换气和卫生条件。
- 5. 饲养管理：**
 - (1) 去势：公猪60日龄前，母猪90日龄前。
 - (2) 育肥前期（50kg前），平均每天放牧时间不低于4小时，回圈后再补喂精料。
 - (3) 育肥后期转入圈养催肥，育肥阶段用地产的天然饲料，不用任何饲料添加剂。
- 6. 出栏：**8至10月龄，体重90kg至100kg。
- 7. 环境、安全要求：**饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

三、屠宰加工

宰后1小时内用水冲洗胴体后，在0℃至4℃环境下排酸24小时。在后续分割、流通和销售过程中始终保持0℃至4℃范围内。

四、质量特色

- 1. 感官特色：**肌肉有光泽，呈樱桃红色，大理石花纹明显；脂肪呈乳白色；外表微干或有风干膜，不粘手；指压后的凹陷立即恢复；香味浓郁。
- 2. 理化指标：**瘦肉中蛋白质含量≥21%，肌间脂肪≥5%，硒含量≥0.08 mg/Kg。
- 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

谢河辣椒质量技术要求

一、品种

淋山河辣椒。

二、立地条件

土壤类型为灰潮泥沙壤，pH值6.5至7.5，耕作层20cm至30cm，有机质含量≥1.8%。

三、栽培管理

- 1. 育苗：**3月上中旬播种，大棚或小拱棚育苗。播种密度5g/ m²。
- 2. 定植：**4月下旬。选择苗龄在40d至50d、8片至10片真叶、根系发达、无病虫害的壮苗，每667 m²（亩）栽苗2500至2800株。
- 3. 施肥：**每公顷施腐熟的农家肥30000kg至45000kg。
- 4. 排灌：**在7月至8月遇天干旱每周浇水1次至2次。遇连雨天气，及时清沟排渍。

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

9月下旬至11月底，果实红熟时采收。

五、质量特色

1. **感官特色**：鲜果单重25g至35g，呈长圆锥形，果色鲜红，果面光滑、硬实。皮薄肉厚籽少，肉质脆嫩。辣中带甜。

2. **理化指标**：可溶性糖≥4.0%，干物质≥10.0%，粗纤维≤2.5%。

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4

大悟花生质量技术要求

一、品种

1. **旱地**：天府11号、中花6号、中花2号、远杂9102。

2. **水田**：中花5号、中花8号、中花21号。

二、立地条件

土壤为黄棕土，质地为砂壤，土层厚度≥15cm，土壤pH值5.6至6.5，有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. **整地**：播种前，每667平方米（亩）施有机肥≥1400kg，根据需要配合施用其他无机肥。开沟起垄（畦）栽培。

2. **种子要求**：播前晒种2至3天，剥壳并粒选，除去瘪仁，净度≥99.0%，发芽率≥80%。

3. 播种：

（1）**播种时间**：3月20日至4月5日播种，播种期日平均气温10℃以上。

（2）**播种方式**：地膜覆盖。

（3）**播种密度**：每穴2至3粒，每公顷不超过300000株。

（4）**穴深**：3cm至5cm。

4. **田间管理**：子叶平展破膜放苗；缺苗地段及时补种；适时叶面追肥。

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、收获与后处理

8月上中旬，当荚果果壳变硬，网纹清晰，种仁饱满时抢晴收获。收获后就地摊晒或摘果摊晒，荚果含水量≤10%入库贮存。

五、质量特色

1. **感官特色**：果壳薄，网纹清晰；籽实饱满，果仁粒小，大小均匀，口感具有香、酥、脆、甜。

2. 理化指标：

指标

项目

果仁

荚果

百仁/果重, g	70~75	110~160
水分及挥发物, %	≤8.0	≤10.0
粗蛋白, %	≥28.0	
含油率, %	≥50.0	

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5

大悟绿茶质量技术要求

一、品种

鄂茶1号、福鼎大白茶等适制大悟绿茶的茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔300m以上，土壤pH值4.5至6.5，土壤有机质含量≥1.5%，土层厚度≥80cm，土质疏松，通透性良好，不积水。

三、栽培管理

1. 种植：大行距1.5m，小行距0.40m，株距0.33m，双行双株种植，每公顷种植8至9万株。种植时间2至3月。

2. 施肥：10至11月根据土壤肥力和茶树长势合理以重施腐熟有机肥，配施N、P、K肥。

3. 修剪：根据树龄、长势和树型要求分别采用定剪、轻修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化高产树冠。

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至5月。

2. 采摘标准：一芽一叶达5%至6%时开园采摘。

3. 采摘方法：按标准分批提手采，不应捋采和抓采，保持芽叶完整，新鲜、匀净。

五、加工

1. 工艺流程：

(1) 扁形茶：摊青→杀青→造形→辉锅→精选→包装→入库。

(2) 毛尖茶：摊青→杀青→揉捻→初烘→理条→干燥 - 提香→包装→入库。

(3) 寿眉茶：摊青→杀青→搓揉→辉锅→烘焙→拣剔→包装→入库。

2. 工艺要求：摊叶厚度2cm至5cm，摊放时间5h至6h（小时），减重率为10%至15%。

六、质量特色

大悟绿茶按加工工艺不同分为扁形茶、毛尖茶、寿眉茶。

1. 感官特色：

(1) **特级**：扁形茶扁平光滑，挺直尖削；毛尖茶条索紧细微曲；寿眉茶，略扁直显锋苗。香气嫩香持久，滋味鲜嫩爽口，汤色嫩绿明亮，叶底软亮、匀整。


(2) **一级**：扁形茶扁平光滑，挺直；毛尖茶条索紧细，光直；寿眉茶，紧结。香气清香持久，滋味鲜醇爽口，汤色嫩绿尚亮，叶底明亮、匀整。

(3) **二级**：扁形茶扁平挺直尚润；毛尖茶条索紧，稍曲；寿眉茶尚紧实。香气清香，滋味鲜醇尚爽，汤色绿亮，叶底尚明亮、尚匀整。

2. **理化指标**：水分 \leq 6.0%，总灰分 \leq 6.5%，碎茶 \leq 2.0%，粗纤维 \leq 14.0%，水浸出物 \geq 38.0%。

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。

网站导航

 中国政府网 国家市场监督管理总局 国家知识产权局

版权所有：国家知识产权局

ICP备案编号：京ICP备05071365号 技术支持：中国标准化研究院信息办

