



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



- 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(2012年第224号)

2012.12.31 来源：质检总局科技司

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洋县纪山镇、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，可向湖北省沙洋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

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 ≤ 835 株；山地每公顷栽植株数 ≤ 1250 株。
4. **施肥**：以有机肥为主，每年每公顷施充分腐熟有机肥 ≥ 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：

感官指标 品种名称	果皮	籽粒	口感
	皮薄，成熟后阳面古	包色有红色针状晶	种核软、可食、品

软籽1号	铜色	体	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 (≤ kg/cm ²)	3.5	3.5	3.6	3.6	3.8	3.8	3.8
可溶性固形物 (≥%)	14.0	17.0	14.1	12.3	13.8	12.4	12.8

总酸(%)	0.60~	0.61	0.55	0.50-	0.36~	0.48~	0.47~
	0.82	~	~				
		0.75	0.62	0.64	0.47	0.61	0.56

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≤4.5万株/公顷。
3. 施肥管理：施肥深度≥20cm，每公顷施有机肥≥3吨，配施化肥≤200kg。
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≥39%，水分≤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≥1%，土层厚度≥50cm，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667m² (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≥50%。一芽二叶初展≥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≤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°C 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
垩白粒率%	$\leq 10\%$
垩白度%	$\leq 3\%$
直链淀粉含量%	$\geq 19.5\%$
胶稠度 (mm)	≥ 85.0
蛋白质含量%	$\geq 7.5\%$
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。

