



# 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 $\leq 835$ 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：

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 <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	17.0	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				

**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667m<sup>2</sup> (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 $15^{\circ}\text{C}$ 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 )	$\geq 85.0$
蛋白质含量%	$\geq 7.5\%$
锌含量 ( mg/kg )	$\geq 10.50$

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。

