

2006 年第 219 号

关于批准对化橘红实施地理标志

产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对化橘红地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对化橘红实施地理标志产品保护。

一、保护范围

化橘红地理标志产品保护范围以广东省化州市人民政府《关于要求划定化橘红产地范围的函》（化府函[2006]25号）提出的范围为准，为广东省化州市河西街道、石湾街道、新安镇、官桥镇、中垌镇、丽岗镇、林尘镇、江湖镇、合江镇、那务镇、平定镇、文楼镇、播扬镇、宝圩镇 14 个镇、街道现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

芸香科植物化州柚 *Citrus grandis* ‘Tomentosa’。

（二）立地条件。

选择阳光、水源充足，坡度在 25°以下，土壤为含礫石的赤红壤，土层深厚，pH 值在 4.5 至 6.0 之间，土壤结构良好，有机质≥2%。

（三）栽培。

1. 育苗：采取压条育苗、嫁接育苗及实生育苗。压条育苗选择化州柚母树的健壮枝条进行压条培育，压条时间为 2 月至 4 月和 7 月至 8 月。

2. 种植密度：春季或秋季栽植，种植规格为每公顷 330 株以下。

3. 幼龄树管理：加强肥水管理，促进早生快长，进行幼树整形时，除整形所必要修剪的枝条外，一般只疏剪交叉重叠枝、病虫枝、短截生长旺盛徒长枝和直立霸王枝。

4. 结果树管理：

（1）施肥管理：每生产 100Kg 鲜果需纯氮 2.4Kg 至 7.0Kg，五氧化二磷 1.2Kg 至 3.0Kg，氧化钾 3.0Kg 至 5.6Kg，全年施肥分花前肥、壮果肥、促梢肥。

（2）花果疏理：花果疏理包括控梢促花、疏花、疏果三方面。

（3）防治病虫害：以加强栽培管理、冬季清园及生物防治为主。

（四）采收。

在幼果时采收。采收时间在 5 月初至 6 月中旬。

（五）加工。

1. 化橘红珠（胎果）的加工：将化橘红鲜果（幼果）经沸水汤漂后烘干或直接高温烘干，烘干温度为 80℃至 90℃（下同）。

2. 化橘红片（皮）的加工：化橘红鲜果经沸水汤漂或高温烘断青变软，再用切刀在化橘红果顶端开刀，往下行半径切至 3 / 4 收刀，共切 5 刀或 7 刀，削去果内瓤，烘干。

经加工处理的产品包装销售或贮存。

（六）质量特色。

1. 感官特色：果皮表面黄绿色或青褐色，密布茸毛，有小油室，气味芳香，味苦、微辛；

2. 理化指标：总黄酮含量 $\geq 5.50\%$ ，柚皮苷含量 $\geq 5.00\%$ ，野漆树苷含量 $\geq 0.20\%$ ，挥发油含量 $\geq 0.50\%$ 。

三、专用标志使用

化橘红地理标志产品保护范围内的生产者，可向化州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，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对化橘红实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月三十一日