

51. 含山大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

含山大米。

二、申请人

含山县粮油行业协会。

三、产地范围

运漕镇、环峰镇、陶厂镇、铜闸镇等 4 个镇，主要集中在裕溪河、牛屯河和得胜河流域。地理坐标：东经 $117^{\circ}53' \sim 118^{\circ}13'$ ，北纬 $31^{\circ}24' \sim 31^{\circ}43'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

中籼稻。

(二) 立地条件

土壤为血马肝田和沙泥田，土壤平均 pH 值 $6.5 \sim 7.0$ ，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，全氮含量为 $\geq 1.2\text{g/kg}$ 、有效磷平均含量 $\geq 15\text{mg/kg}$ 、速效钾平均含量为 $\geq 120\text{mg/kg}$ 。

(三) 种植管理

1. 播栽。采用旱育秧方式，实行规模化、标准化、工厂化育秧，精量播种，旱育旱管，秧龄 15-25 天。机插大田每亩基本苗 $6 \sim 8$ 万，宽行窄植栽插，并做到浅、匀、直、稳。

2. 肥水管理。每亩施纯氮 13~15kg，氮、磷、钾之比为 1:0.5:0.8。基肥占总施肥量的 50%，以腐熟的有机肥为主，推广秸秆还田和绿肥还田；分蘖肥占总施肥量的 30%；穗肥占总施肥量的 15%；粒肥占总施肥量的 5%。

3. 水浆管理。实行浅湿干“好气灌溉”，适时烤田，收割前 7 天左右断水。

4. 病虫草害防治。采用病虫害绿色防控技术，协调应用农业、生物、物理等综合防治措施。以农业防治为基础，重点应用抗（耐）稻瘟病、稻曲病品种，宽窄行栽插等措施。优先采用生物、物理防治措施，保护与利用天敌，使用生物农药，推广稻鸭（渔）共生模式。采用杀虫灯、性诱剂等诱杀害虫。辅以化学防治，重点选用高效低毒低残留化学农药品种，实行达标防治、适期防治、对症下药和统防统治。农药使用符合《农药合理使用准则（GB/T 8321~2000）》的规定。

（四）加工工艺

1. 烘干。采用低温循环式谷物烘干工艺。烘干后的稻谷水分在 14%~16%，爆腰率增值不超过 3%。实行单收、单贮，严禁不同品种混贮。

2. 加工。应用现代化稻米加工设备及先进加工工艺，加工机械具备二次色选和抛光功能。其工艺流程：稻谷清理（原粮→初清→除稗→去石→磁选→净谷）→砻谷（净谷→砻谷→

稻壳分离→谷糙分离→净糙)→碾米(净糙→碾米→抛光→白米分级→色选)→计量包装。

(五) 质量特色

1. 感官特色。米粒细长，长宽比 ≥ 3.0 ；晶莹剔透，洁白有光泽；垩白度 $\leq 2.5\%$ 。大米蒸煮后口感醇香，光泽度好，柔软爽滑，软而不粘；冷饭具有软韧性，色泽如常，不回生。

2. 理化指标。直链淀粉含量 $15\% \sim 17\%$ ，胶稠度 $\geq 65\text{mm}$ ，蛋白质含量 $\geq 7.5\%$ ，含有锌和硒等微量元素。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

含山大米产地范围内的生产者，可向安徽省马鞍山市含山县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。含山大米的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

52. 明光梅鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

明光梅鱼。

二、申请人

明光市水产技术推广站。

三、产地范围

池河马岗闸以下至女山湖上游湖口段，涉及明光街道办事处张湾村、赵府村、明西街道办事处马岗村、山许村、蔡岗村、王巷村、桥头镇查渡村、苏巷镇戴巷村等 4 个乡镇。地理坐标：东经 $117^{\circ}57'02'' \sim 118^{\circ}10'56''$ ，北纬 $32^{\circ}45'53'' \sim 32^{\circ}54'55''$ 。

四、质量要求

(一) 种源

明光梅鱼鱼种。

(二) 养殖条件

池河马岗闸以下至女山湖上游湖口段，底质为泥沙基底，软泥层 $\leq 10\text{cm}$ ，pH 值 $6.8 \sim 8.5$ ，溶解氧 6.0mg/L 以上。

(三) 养殖管理

1. 放养。

(1) 自然繁育。5 月中旬至 7 月中旬“梅雨”季节，明光梅鱼从下游女山湖溯游而上进入池河自然繁育。

(2) 增殖放流。每年3月-5月在池河进行增殖放流，放流规格6~12cm/尾。

2. 水质管理。加强日常管理工作，及时清除河内垃圾及漂浮物，保持生态环境。

(四) 捕捞

生长周期为2年以上，1.0kg以上，采用张网、围网等方式捕捞。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体型较大，侧扁，体长且丰满，头背面平直，口上位，略上翘，体两侧腹部银白色，背部淡黄色，鳞小，色泽光亮。

2. 理化指标。明光梅鱼产在梅雨季节，此时是梅鱼独具鲜嫩，因其“色白如银，浆汁似奶，肉嫩味鲜，绝无仅有”而一直被列为席上珍品，蛋白质含量17.8~18.6g/100g，脂肪含量0.43~0.58g/100g，总氨基酸含量15.5~17.1g/100g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

明光梅鱼产地范围内的生产者，可向安徽省明光市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。明光梅鱼

的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

53. 汀溪兰香茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

汀溪兰香茶。

二、申请人

泾县茶业协会。

三、产地范围

安徽省泾县汀溪乡大南坑村、红星村、红岭村、高山村。

地理坐标：东经 $118^{\circ}33'51'' \sim 118^{\circ}40'12''$ ，北纬 $30^{\circ}28'40'' \sim 30^{\circ}38'19''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

“兰香一号”等优良品种茶树。

(二) 立地条件

土壤结构良好，质地偏砂性，通透性较强，表层腐殖质层较厚，有机质含量 $2\% \sim 6\%$ ，pH 值 $5.0 \sim 6.0$ 。

(三) 栽培管理

中耕松土和深耕松土时，施用经过腐熟的土杂肥、饼肥、厩肥等为主的有机肥。

(四) 采收加工

1. 采收。3月下旬至清明期间开采，采用提手采，采摘标准为一芽一叶初展。

2. 加工流程。鲜叶摊放→杀青→做形（理条和轻压）→初烘→摊凉→捡剔→复烘→包装。

（五）质量特色

1. 感官特色。干茶外形呈绣剪形，平直舒展，翠绿显毫；汤色清澈明亮；香气清高显兰花香；滋味鲜醇回甘；叶底肥嫩成朵绿亮。其典型品质特征：绣剪形，兰花香。

2. 理化指标。汀溪水分 $\leqslant 7.0\%$ ，粉末 $\leqslant 0.5\%$ ，总灰分 $\leqslant 6.5\%$ ，水浸出物 $\geqslant 37.0\%$ ，粗纤维 $\leqslant 14.0\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

汀溪兰香茶产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市泾县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。汀溪兰香茶的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

54. 白云春毫地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

白云春毫。

二、申请人

庐江县茶叶协会。

三、产地范围

安徽省合肥市庐江县大别山余脉的二姑尖、百花寨、老和尚、长冲、马店、虎洞、高尖等山，包括汤池镇的三冲村、果山村、马槽村、大塘村、百花村、金冲村、石桥村；万山镇的长冲村、水关村、廿埠村、三十埠村、长岗村、闸山村；柯坦镇的分水村、虎洞村、蒲岗村、葛庙村、柯坦社区；龙桥镇的安定村、凌安村、新建村、夹板村、盆形村；矾山镇的古塘村、新中村、刘墩村、徐榜村、钟山社区；冶父山镇的大岗村、铺岗村、魏岗村；泥河镇的八里村、月形村、盔头村；乐桥镇的詹庄村；罗河镇的望墩村、吉桥村；白湖镇的胡榜村；盛桥镇的牌楼村；东顾山街道的马店村；白山镇的五爱村；金牛镇的金牛村；郭河镇的三畈村；石头镇的芮岗社区、黄蜀山村，共计 16 个镇 45 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}01'12'' \sim 117^{\circ}33'18''$ ，北纬 $30^{\circ}58'06'' \sim 31^{\circ}33'17''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

龙井 43、中黄 3 号、谷雨春等。

(二) 立地条件

土壤有机质含量 1.2% ~ 2.2%，全氮含量 5% ~ 15%，有效磷含量 6 ~ 10mg/kg 左右，速效钾含量 60 ~ 100mg/kg，pH 值 4.5 ~ 6.5，有效养分丰富。

(三) 栽培管理

1. 土壤选择。酸性土壤，pH 值一般在 4.5 ~ 6.5 之间。土壤深度 60cm 以上，无硬盘层。海拔高度 1200m 以下，坡度 25° 以下。

2. 种植时间。每年 11 月至次年 3 月种植，南方地区 1 月底种植，北方或高山地区 3 月底种植。

3. 种植方法。茶树种植主要有单条栽和双条栽两种方式。单条栽每穴 2 株，双条栽每亩植苗 4000 株左右。种植时茶苗根部打新鲜黄泥浆，放入茶苗并让根系铺开，回填深层土壤覆盖。

4. 科学施肥。有机肥以发酵好的猪粪、鸡粪为主，每亩用量约 1500kg。无机肥以速效氮肥为主。

5. 修剪。茶苗高达 30cm 以上进行定型修剪，留 1 ~ 2 个较强分枝。春茶采摘前进行采摘修剪，可采用轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方式。

(四) 采收加工

1. 收获。3 月 -4 月份采摘、炒制。

2. 加工。鲜叶摊青→分级→杀青→摊放冷却→炒压做形→摊放→初烘→复烘→足烘→拣剔→包装。

(五) 质量特色

1. 感官特色。形似燕尾、清香带兰。干茶外形紧直挺秀微扁呈燕尾形，色泽绿润隐翠，汤色嫩绿明亮，清香持久显兰香，滋味鲜醇甘爽，叶底嫩黄绿明亮。

2. 理化指标。水分 $\leqslant 6.5\%$ ，总灰分 $\leqslant 6.5\%$ ，碎末茶 $\leqslant 1.5\%$ ，水浸出物 $\geqslant 34.0\%$

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

白云春毫产地范围内的生产者，可向安徽省合肥市庐江县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。白云春毫的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

55. 砀山酥梨地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

砀山酥梨。

二、申请机构

安徽省宿州市砀山县人民政府。

三、产地范围

安徽省宿州市砀山县的砀城镇、良梨镇、唐寨镇、李庄镇、玄庙镇、周寨镇、葛集镇、官庄镇、赵屯镇、曹庄镇、关帝庙镇、朱楼镇、程庄镇、安徽砀山果园场、砀山县园艺场、市力集园艺场、砀山县果树科学研究所等，共计 17 个镇、场（所）。

地理坐标：东经 $116^{\circ}09'56.74'' \sim 116^{\circ}38'21.37''$ ，北纬 $34^{\circ}16'6.81'' \sim 34^{\circ}39'13.2''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

砀山酥梨。

(二) 立地条件

土壤层厚度 $\geq 1m$ 、透气良好、有机质含量较高的沙壤土或沙土地，地下水位在 $1.0m$ 以下。

(三) 栽培管理

1. 苗木繁育。以嫁接为主，主要采取枝接、芽接、根接进行苗木繁育。嫁接口离地面 $10\sim15\text{cm}$ 且愈合良好、苗高 $\geq 1.2\text{m}$ 、粗度 $\geq 1.2\text{cm}$ 、主根长 $\geq 25\text{cm}$ 、侧根 5 条以上、整形带 有 8 个以上饱满芽的健壮苗木。

2. 栽培方式。可以秋栽或春栽。秋栽一般在 10 月下旬至 12 月初、苗木落叶后至土壤封冻前。春栽于土壤解冻后至苗木萌芽前，多为 2 月中下旬至 3 月上旬。

3. 定植。采用 $1\times1\text{m}$ 定植沟或 1m^2 的定植穴栽植。栽植时舒展根系，扶正苗木，纵横成行，边填土边提苗、踏实，埋土到根颈处。栽后及时浇水，覆膜保墒。

4. 整形修剪。整形采用基部多主枝中干圆柱形。

5. 授粉。授粉品种以马蹄黄、鸡爪黄、紫酥梨等授粉树为宜。

6. 灌溉施肥。3000kg/667m² 有机肥料为主，采取挖沟或穴状施肥。

(四) 质量特色

1. 感官特色。阔卵圆形，平均单果重 300g。成熟时果皮呈黄绿色，贮藏后转为金黄色，酥脆爽口，皮薄多汁。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，可溶性糖 $\geq 7\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.1\%$ ，维生素 C $\geq 2\text{mg}/100\text{g}$ ，果实硬度成熟期去皮硬度 $3.5\sim4.5\text{kg}/\text{cm}^2$ ，带皮硬度 $5\sim7\text{kg}/\text{cm}^2$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

砀山酥梨产地范围内的生产者，可向安徽省宿州市砀山县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。砀山酥梨的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

56. 豪丹皮地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

亳丹皮。

二、申请人

亳州市中药材种植协会。

三、产地范围

谯城区全境，辖 22 个乡镇。地理坐标：东经 $115^{\circ}33' \sim 116^{\circ}06'$ ，北纬 $33^{\circ}25' \sim 34^{\circ}05'$ 。

四、质量要求

(一) 种源

产地范围内毛茛科芍药属植物牡丹。

(二) 立地条件

土壤为潮土（黄潮土）和砂姜黑土，呈弱碱性，土壤有机质平均含量 16.41g/kg ，土壤 pH 值 7.9 左右。

(三) 栽培管理

1. 育苗。按行距 $15 \sim 20\text{cm}$ 开深 $5 \sim 8\text{cm}$ 浅沟，沟宽 5cm 。播种量 $30 \sim 35\text{ 公斤/亩}$ ，然后覆土 2cm ，一个月以后即可生根。

2. 整地。第一次翻地 $60 \sim 75\text{cm}$ 。第二次翻地深度和第一次一样，清除杂物。第三次要细翻，深度 $50 \sim 60\text{cm}$ ，做成沟宽 40cm 、沟深 30cm 的高畦，沟底平整，排水通畅。

3. 施肥。第一年可不施肥，从第二年开始，开春化冻、开花以后和入冬前各施一次。可施腐熟厩肥 500 公斤/亩，或饼肥 150~200 公斤/亩。肥料施在浅沟中，覆土，及时浇水。

4. 移栽。种密度 3000~4000 穴/亩。按株行距 40cm×50cm 打穴，穴深 15cm 左右，穴长 20cm 左右。每穴栽大苗 1 株或小苗 2 株。

(四) 田间管理

1. 中耕除草。牡丹生长期问，应经常松土除草，尤其是雨后初晴要及时中耕除草，保持表土不板结。中耕时切忌伤及根部。入冬时，对外露的牡丹根部要加强培土，防止冻伤。

2. 灌溉排水。对刚植一年的苗地，也可覆盖秸秆防止水分蒸发。牡丹怕涝，积水时间长容易烂根，要做好排涝防渍工作。

(五) 采收加工

1. 采收。亳丹皮一般在移栽后 3-5 年即可采收，考虑年生物量和有效成分含量，以枝叶枯萎期即 9 月-10 月采收较佳。

2. 加工。亳丹皮加工分为“原丹皮”和“刮丹”两种。原丹皮就是将收获的牡丹根放置 1-2 天，待失水变软后，去掉根须，抽取中间木心（俗称抽筋），晒干既得。若趁鲜用竹刀或碗片刮去外表栓皮、抽掉木心晒干则称为刮丹皮。在晒干过程中不能淋雨或接触水分。

(六) 质量特色

1. 感官特色。亳丹皮呈筒状或半圆状块片，一般长 5~25cm，筒径 0.5~1.2cm，皮较厚，厚度 2~5mm。外表面灰褐色，内表面灰色，有明显的细纵纹理，可见无色丹皮酚结晶。质脆硬，折断面较平坦，粉性。灰白色至淡粉红色。气芳香，味苦而涩，有麻舌感。

2. 理化指标。亳丹皮水分不超过 13%，总灰分不超过 5%；醇浸出物不少于 15%，按干燥品计算，含丹皮酚（C₉H₁₀O₃）不少于 1.2%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

亳丹皮产地范围内的生产者，可向安徽省亳州市谯城区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。亳丹皮的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

57. 九华黃精地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

九华黃精。

二、申请人

安徽省池州市青阳县人民政府。

三、产地范围

安徽省青阳县九华山风景区、陵阳镇、庙前镇、蓉城镇、木镇镇、新河镇、丁桥镇、朱备镇、杨田镇、乔木乡、酉华镇、杜村乡等现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

多花黃精（姜形黃精）（*Polygonatum cyrtonema*）。

(二) 立地条件

土壤类型为石灰岩石砾土壤，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH值 $5.6\sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

- 1. 种苗繁殖。**采用播种繁殖或块茎繁殖育苗。
- 2. 移植密度。**每亩栽植株数 ≤ 3200 株。
- 3. 施肥。**每年施用有机肥 $\geq 90000\text{kg}/\text{公顷}$ 。

(四) 采收

春秋季节均可采挖；以12月至次年1月为最佳采收期。

（五）加工

1. 加工工艺流程。原料→清洗→清蒸→晒干或烘干→切片→成品。

2. 加工要点。

（1）原料。春秋季节适时采收、分批采挖；以表面泛黄、断面呈乳白或淡棕色、根茎饱满、肥厚、弹性足为佳。

（2）清蒸。蒸笼清蒸，蒸10-20分钟，达到透心、呈油润状。

（3）晒干或烘干。晒干时要边晒边揉，直至全干。（同时清蒸与晒干工序可重复）

（六）质量特色

1. 感官特色。干制品节处较膨大，其色黄色及淡黄色，质地微柔软；经九蒸九晒工艺制成的蜜饯成品，其色如深黑，甜香浓郁、肉质细腻、嚼之无渣。

2. 理化指标。黄精多糖 $\geq 10\%$ ，浸出物 $\geq 50\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

九华黄精产地范围内的生产者，可向安徽省池州市青阳县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。九

华黄精的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

58. 滁州鲫地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

滁州鲫。

二、申请人

安徽省滁州市农业科学院。

三、产地范围

安徽省滁州市琅琊区西涧街道办事处辖区内 7 个行政村（城西村、关山村、山林村、胡桥村、太平村、石马村、陈湾村）和 3 个社区（城郊社区、西涧社区、城关社区）。地理坐标：东经 $118^{\circ}14' \sim 118^{\circ}17'$ ，北纬 $32^{\circ}18' \sim 32^{\circ}21'$ 。

四、质量要求

(一) 种源

滁州鲫。

(二) 养殖条件

池塘面积要求 $3000 \sim 7000m^2$ ，水深 $2 \sim 2.5m$ ，淤泥厚度 $5 \sim 10cm$ ，池水透明度 $25 \sim 30cm$ 。

(三) 养殖管理

1. 放养前准备。清塘、干塘暴晒、生石灰消毒。

2. 放养。

(1) 主养。每 $667m^2$ 放养冬片鱼种 1000~1500 尾。搭养规格为 100g/尾的鲢鱼种 100 尾、鳙鱼种 50 尾。

(2) 套养。在其他主养品种塘中每 $667m^2$ 可套养冬片鱼种 100~150 尾。

3. 饲养。定时、定点、定质、定量投喂，每日投喂 2 次，分别在上午 9:00 和下午 16:00。日饲料投喂量以存塘鲫鱼重量、天气、水温等确定。

4. 水质管理。每 7-10 天换水一次，每次换水量 20cm 以上。每 10-15 天用 $20\sim30mg/L$ 生石灰化浆全池泼洒以调节水质。

(四) 捕捞

常规捕捞方式，捕捞规格 $\geq 0.2kg$ 。

(五) 质量特色

1. 感官特色。侧线鳞 28~30 枚，背鳍 18~19，体高、体长比 0.43~0.47。背部青灰色，腹部银白色，体长型、侧扁，头短小，口端位，无须，吻钝，呈弧形，唇较厚，眼中等大；头后背部隆起明显，下颌底部至胸鳍底部有内凹。

2. 理化指标。蛋白质含量 $\geq 17.1\%$ ，脂肪含量 $\leq 0.60\%$ ，谷氨酸 $\geq 2.2\%$ ，总氨基酸含量 $\geq 14.5\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

滁州鲫产地范围内的生产者，可向安徽省滁州市琅琊区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。滁州鲫的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

59. 都督翠茗地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

都督翠茗。

二、申请人

巢湖市坝镇都督山茶叶产业协会。

三、产地范围

安徽省合肥市巢湖市督坝镇夏店村委会、石塘村委会、联河村委会、泉水村委员会、青山村委会、姥山村委会、湖东村委会、街道社区 8 个村（居）委会的丘陵岗地及低山。地理坐标：东经 $117^{\circ}32' \sim 117^{\circ}39'$ ，北纬 $31^{\circ}17' \sim 31^{\circ}20'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适宜引进优良品种。

(二) 立地条件

地势高燥、土壤含水量较低、土层深厚疏松地块。土质为黄红壤、黄壤、沙壤，pH 值在 $5.5 \sim 6.0$ ，有机质 1.5% 上下。背风向阳，坡度 $\leq 25^{\circ}$ 。

(三) 栽培管理

1. 种植。单行条栽，行距 $1.5m \times 0.3m$ ；双行密植，行距 $1.5m$ ，小行距 $0.33 \sim 0.4m$ ，株距 $0.2 \sim 0.3m$ 。

2. 施肥。种植沟内每亩施菜籽饼肥 200kg、有机肥 1500 ~ 2000kg。肥料深施离地面深约 30cm，覆盖新土。

3. 茶苗移栽。晚秋或早春为移栽茶苗的最佳时期。移栽宜选择雨后阴天或晴天无风时进行。每穴 1 ~ 2 株茶苗，穴深 5 ~ 10cm，茶苗移栽前必须消毒。

(四) 采收

分批多次及时采摘。幼龄茶树贯彻以养为主，以采为辅的原则。三足龄茶以春留二叶，春尾留一叶采。壮年茶树贯彻以采为主，以养为辅的原则。春茶留鱼叶，春尾留一叶采。

(五) 加工工艺

1. 工艺流程。摊青 → 鲜叶分级 → 杀青 → 摊凉去杂 → 炒压做形 → 摆放拣剔 → 烘焙 → 提香 → 低温贮存。

2. 加工要点。

(1) 摊青。摊青厚度在 3cm 左右，时间 3-5 小时，轻翻 1 ~ 2 次，待鲜叶失水 15% ~ 20%，含水率 70% 左右即可杀青。

(2) 鲜叶分级。使用分级机分出 1 芽 1 叶初展、1 芽 1 叶开展、1 芽 2 叶初展、1 芽 2 叶开展四个等级。

(3) 杀青。锅温控制在 180 ~ 220°C 之间，每锅投叶量 250g 左右，时间 6-8 分钟。先抓闷炒，清香透发时改用搭、抖、捺的手法进行初步造型。

(4) 摆凉去杂。杀青叶后，快速冷却，于阴凉处薄摊回潮 15-30 分钟，待叶芽顶部回软后，筛去茶末、簸去碎片。

(5) 炒压做形。锅温 90~60°C，时间 15-20 分钟，炒压做形结合翻、抖、理、捺、搭等手法，使茶条形成直、圆、平的笋状。

(6) 摊放拣剔。做形后的茶薄摊回潮 40-60 分钟。人工拣除不合标准的茶条、茶梗、老片和茶果等，后用篾筛去除碎末。

(7) 烘焙。分初烘、复烘、足烘，每千克 80°C 左右初烘 8-10 分钟，60°C 左右复烘 10-15 分钟，50°C 左右足烘 20-30 分钟，至足干，叶色翠绿、香气阵发，用手碾茶梗成粉末状。

(8) 提香。140°C 左右提香 30 分钟左右，出机摊凉。

(9) 低温贮存。茶叶放入铁桶内密封，低温 (4~12°C) 干燥保鲜。

(六) 质量特色

1. 感官特色。色翠味鲜形如笋。外形扁平似笋，色如翡翠；汤色绿明亮，滋味鲜爽，香气清香浓郁，叶底绿匀。

2. 理化指标。

特级 ~ 二级：水分 ≤ 7.0%、总灰分 ≤ 7.5%，粉末 ≤ 1.0%，水浸出物 ≥ 36.0%，粗纤维 ≤ 16.5%，酸不溶性灰分，占总灰分 ≥ 45%， $1.0^{\text{a}\%} \leq \text{水溶性灰分碱度(以 KOH 计)} \leq 3.0^{\text{a}\%}$ ；茶多酚 ≥ 13%，儿茶素 ≥ 8%。

三级 ~ 五级：水分 ≤ 7.0%，总灰分 ≤ 7.5%，粉末 ≤ 1.5%，水浸出物 ≥ 34.0%，粗纤维 ≤ 16.5%，酸不溶性灰分，占总灰

分 $\geq 45\%$ ， $1.0^{\text{a}0\%} \leq$ 水溶性灰分碱度（以 KOH 计） $\leq 3.0^{\text{a}0\%}$ ，茶多酚 $\geq 13\%$ ，儿茶素 $\geq 8\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

都督翠茗产地范围内的生产者，可向安徽省巢湖市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。都督翠茗的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

60. 旌德灵芝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

旌德灵芝。

二、申请人

旌德县农产品质量安全检验检测中心。

三、产地范围

安徽省宣城市旌德县云乐乡、庙首镇、旌阳镇、俞村镇、三溪镇、兴隆镇、白地镇。地理坐标：东经 $118^{\circ}15'11.14''$ ~ $118^{\circ}44'13.22''$ ，北纬 $30^{\circ}07'37.54''$ ~ $30^{\circ}29'28.28''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

赤芝、紫芝等品种。

(二) 立地条件

海拔 $150 \sim 700m$ 地带性土壤红壤和黄壤地区。

(三) 栽培管理

1. 林地准备。下地种植前一年下半年提前将林地平整做畦，畦床宽约 $1.3 \sim 1.6m$ ，高约 $30cm$ ，畦床间距约 $40cm$ 。

2. 搭棚整畦。搭建高 $2.5 \sim 2.8m$ 遮阳棚，棚顶覆盖遮阳材料，四周用遮光材料围严，棚架下做畦，畦上泥土预先深翻打细发白，畦床附近设置排水沟。

3. 菌棒排场。3月底至5月初，晴天下地排放。每畦横排3~5段，通风5-10天后脱去菌袋，依次排放在畦上，菌段间距5~10cm，行距20~25cm，菌段间填满泥土、覆盖菌段，覆土厚度1~2cm。覆土后对畦面喷重水，喷水后菌段表面外露及时覆土。每畦搭建拱形架覆膜罩住整个畦，架中间离畦面50~60cm，每亩菌段排放量约15000~30000kg。

(四) 采收

1. 子实体采收。芝盖边缘白色生长圈消失转为红褐色，菌盖表面色泽一致，不再增大增厚时即可采收子实体。

2. 孢子粉采收。在芝盖边缘的白色生长圈基本消失，菌盖下有少量孢子弹射时，采用单个套筒、整畦盖布、风机吸附、专用收集器等方式进行收集。基本停止弹射孢子后收起孢子粉，放置干净容器内。

(五) 质量特色

1. 感官特色。赤芝外形呈伞状，菌盖肾形、半圆形或近圆形，皮壳坚硬，黄褐色至红褐色，有光泽，具环状棱纹和辐射状皱纹，菌肉白色至淡棕色。菌柄圆柱形，侧生，少偏生，红褐色至紫褐色，光亮。气微香，味苦涩。紫芝菌盖与菌柄面呈紫黑色或黑色，有漆样光泽；菌肉锈褐色。

2. 理化指标。灵芝粗多糖≥0.9g/100g，三萜及甾醇≥0.5g/100g，浸出物≥3.0g/100g，水分≤14g/100g，灰分≤3.0g/100g。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

旌德灵芝产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市旌德县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。旌德灵芝的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

61. 水东蜜枣地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

水东蜜枣。

二、申请人

宣城市宣州区文化旅游产业发展协会。

三、产地范围

安徽省宣城市宣州区水东镇行政区域范围内龙泉社区、交通社区、枣乡社区、稽亭村、东胜村、祁梅村、碧山村、七岭村、南阳村、前进村，共计3个社区、7个村。地理坐标：东经 $118^{\circ}59'14.76''$ ~ $118^{\circ}55'38.83''$ ，北纬 $30^{\circ}43'03.20''$ ~ $30^{\circ}49'20.25''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

宣城尖枣、宣城团枣。

(二) 立地条件

以薄层粗骨扁石土、薄层黄壤性扁石土和砾质中层扁石黄红壤土种为主，土壤有机质和全钾含量较高，pH值 $5\sim6.5$ ，土体厚度一般100cm，具有良好的团粒结构。

(三) 栽培管理

1. 栽植密度。一般每公倾 825 株，即 $3 \times 4\text{m}$ ；矮化密植每公倾 1650 株，即 $2 \times 3\text{m}$ 。

2. 土壤管理。林地每年入冬前后 1 次深翻，深度 15~25cm，注意勿伤大根。5 月-8 月中耕除草每年 2~3 次。

3. 肥水管理。以农家肥为主，初植时以腐熟的农家肥每穴 50kg，早秋或冬季结合深翻，每公顷 15~20 吨腐熟鸡粪或生物质有机肥。5 月底 7 月初两次雨前追肥（即花期和幼果期）每株 150g 复合肥。雨季、低洼枣园要及时排水。开花至果熟期枣及时浇水。

4. 修剪。修剪成自然纺锤形和疏散分层形。冬季修枝疏除过密枝，短截 1 年生枣头或 2 次枝。生长期修剪，抹芽、摘心，主枝生长角度较小偏冠重叠时进行人工拉摸枝。

5. 病虫害防治。病虫防治应以防为主，综合治理、采取技术管理与生物、化学防治相结合，做好病虫情测报。

(四) 采收

每年的 8 月 20 日后开始人工采摘。

传统的加工制作工艺流程：筛选 → 割枣 → 煮枣 → 烘枣 → 整形 → 回烘。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

宣城尖枣：果实长卵形，光滑，乳白色。

宣城团枣：果圆形，果面平整光滑，皮薄乳白色或赭红色。金黄锃亮，核肉分明，透明感强，外观扁平，个头匀称，清香扑鼻，酥软可口。

2. 理化指标。 可溶性固体物 20.7%，总酸（以苹果酸计）0.39g/100g，维生素 C 52.3mg/100g，钙 39.0mg/100g。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

水东蜜枣产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市宣州区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。水东蜜枣产地范围内生产者的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

62. 黄山黑鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

黄山黑鸡。

二、申请人

黟县黄山黑鸡产业协会。

三、产地范围

涵盖整个黟县。核心保护区范围包括全县 8 个乡镇，31 个行政村，具体为：柯村镇胡门村、江溪村、柯村村、东坑村、翠林村、宝溪村、三合村、胡田村，美溪乡的庙林村、黄姑村，宏潭乡的宏潭村、溪下村、竹溪村、余溪村、塘田村，洪星乡的同川村、红光村、长春村，碧阳镇的星火村、钟山村、古黄村，宏村镇的汤蜀村、丰登村、朱村、星光村、民主村，西递镇的艾丰村、潭口村，渔亭的楠玛村、汪村村、桃源村。地理坐标：东经 $117^{\circ}38'30'' \sim 118^{\circ}06'00''$ ，北纬 $29^{\circ}47'00'' \sim 30^{\circ}11'30''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

黄山黑鸡。

(二) 饲养环境

丘陵、山地等适合黄山黑鸡养殖的区域。

(三) 饲料

育雏期采用全价饲料，育成期、育肥期以玉米粒、碎米、稻谷等天然饲料为主，辅以山芋藤、萝卜菜等本地农作物，同时结合野外觅食。

（四）饲养管理

1. 雏鸡来源。来自省级以上畜牧主管部门认定的黄山黑鸡保种场。

2. 饲养方式。雏鸡（1-6 周龄）笼养或者平养。青年鸡（7 周龄-开产前）和产蛋鸡（产蛋-淘汰）放养或者笼养。

3. 饲养密度。

（1）1-8 周龄前。采用室内集中保温饲养， $12 \sim 35$ 只/ m^2 。

（2）8 周龄后。笼养控制在 $4 \sim 5$ 只/ m^2 ，山林环境放养控制在每亩饲养 30 只。

4. 出栏。公鸡 90 日龄以上，体重 $\geq 1.4kg$ ，母鸡 300 日龄以上，母鸡体重 $\geq 1.2kg$ 。

（五）屠宰加工

1. 鸡源。来自产地范围内符合出栏标准的健康鸡只。

2. 加工流程。产地检疫 → 屠宰场 → 静养 6 小时 → 申报屠宰 → 屠宰 → 清洗胴体 → 杀菌 → 沥干 → 包装 → 速冻 → 冷冻。

3. 储存。

（1）时间要求。从屠宰到包装入冷库的流程，时间不超过 3 小时。

（2）速冻。温度 $-35 \sim -40^{\circ}C$ ，时间 6-8 小时。

(3) 冷冻。温度-18°C，冷冻期≤1年。

(六) 质量特色

1. 感官特色。 黄山黑鸡体型偏小，头部短圆。喙呈黑色或者青色。单冠，冠齿5~7个。冠、肉垂和耳叶均呈红色，虹彩呈橙黄色，皮肤呈白色。胫呈黑色或青色，少数有黑色胫羽。颈羽黑色或麻黄色，鞍羽、背羽、肩羽、翼羽、胸羽、腹羽和尾羽均为黑色。

2. 理化指标。 不饱和脂肪酸（以脂肪计）58~72g/100g，谷氨酸 2.0~4.0g/100g，天门冬氨酸 1.5~2.5g/100g，肌间脂肪 0.8~3.0g/100g。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

黄山黑鸡产地范围内的生产者，可向安徽省黄山市黟县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。黄山黑鸡产品的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

63. 秋浦花鳜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

秋浦花鳜。

二、申请人

池州市贵池区水产技术服务站。

三、产地范围

安徽省池州市贵池区涓桥、梅龙、墩上、马衙、江口、唐田、牛头山、秋江、乌沙、殷汇、里山、杏花村、池阳、秋浦、清风、梅街、梅村、牌楼、棠溪等共 19 个镇（街）现辖行政区域。地理坐标：东经 $117^{\circ}06'06'' \sim 117^{\circ}50'05''$ ，北纬 $30^{\circ}15'15'' \sim 30^{\circ}48'08''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

秋浦花鳜（翘嘴鳜）。

(二) 养殖环境

生态环境较好，无工业污染，河水自净能力强，固体悬浮颗粒少。

(三) 养殖管理

1. 本选育和人工繁殖。体质健壮、无病无伤、性状良好的健壮个体可作为人工繁殖用的亲本。人工催产季节为4月-8月。注射药物有HCG、LRH-A和鱼脑垂体，雌雄比例为1:1.5。

2. 大规格苗种培育。每667m²池塘投放规格为1.5~2cm的鳜鱼夏花3~5万尾。

3. 成鱼养殖。每667m²池塘投放3.3cm以上的鳜鱼大规格苗种1000~2000尾。饵料鱼宜选择鲮鱼、鲢鱼、鳙鱼和鲫鱼等。

(四) 收获

捕捞主要用旋网、刺网、干塘等方式进行。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体色较深，体前侧黑宽带不明显，腹小背厚。体较高而侧扁，背部隆起，口大，下颌明显长于上颌。体侧具有不规则的暗棕色斑点及斑块，自吻端穿过眼眶至背鳍前下方有一条狭长的黑色带纹。肉洁白、细嫩而鲜美，无肌间刺。

2. 理化指标。可食部分含蛋白质15.5~19.3g/100g，脂肪0.4~3.9g/100g，天门冬氨酸1.8~2.1g/100g，谷氨酸2.5~2.8g/100g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

秋浦花鳜产地范围内的生产者，可向安徽省池州市贵池区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安

徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。秋浦花鳜的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

64. 杨柳荸荠地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

杨柳荸荠。

二、申请人

庐江县白湖镇农业技术推广服务站。

三、产地范围

安徽省合肥市庐江县白湖镇行政区域内的 19 个村（社区），包括杨柳村、西城村、国安村、杭头村、青帘村、吴渡村、梅山村、白湖村、顺港村、胡榜村、六岗村、邓湖村、泉水村、陶冲村、毛咀村、孙咀村、白湖社区、金湾社区、裴岗社区。

地理坐标：东经 $117^{\circ}20'13'' \sim 117^{\circ}33'23''$ ，北纬 $31^{\circ}09'38'' \sim 31^{\circ}18'18''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

地方品种。

(二) 立地条件

海拔高度 6 ~ 10m，土壤类型为砂质壤土或腐殖质壤土，地势平坦，耕作层 18 ~ 20cm，有机质含量 2% ~ 3%，土壤 pH 值 5.5 ~ 6.5。

(三) 栽培管理

1. 育秧管理。4月育苗，精选种球，去顶芽，清水浸泡1-2昼夜后催芽，芽长3cm后育苗播种。

2. 定植。每亩栽植600~900穴，每穴一株，栽植深度3~5cm。

3. 施肥。以有机肥作基肥为主，追肥原则上前期重施氮肥，后期增施磷钾肥。

4. 病虫害防治。推行采取轮作换茬、合理密植、拔除病残体和种球消毒等物理措施，优先选用生物防治和高效低毒低风险农药。

(四) 采收贮藏

1. 采收。地上部分枯死后即可采收，人工采收。

2. 贮藏。通风干燥、防雨防晒、温度变化小的地方贮藏，贮藏不宜超过7天，也可采用冷库贮藏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。球茎扁圆球形，纵径1.5cm左右，横径4~5cm，脐平，具短鸟嘴状顶芽及侧芽，表皮红褐色，光滑有光泽，单个重20~40g。

2. 理化指标。可溶性糖4.20~5.50g/100g，膳食纤维1.50~2.20g/100g，脂肪0.10~0.15g/100g，淀粉3.70~4.50g/100g，干物质13.0~15.5g/100g，蛋白质1.50~1.90g/100g，维生素C4.5~5.2mg/100g，磷44.0~50.0mg/100g。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

杨柳荸荠产地范围内的生产者，可向安徽省合肥市庐江县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。杨柳荸荠的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

65. 桐城小花地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

桐城小花。

二、申请人

桐城市茶叶发展中心。

三、产地范围

桐城市大关镇、吕亭镇、黄甲镇、唐湾镇、青草镇和龙眠街道办事处、文昌街道办事处，共五个镇、两个街道办事处的山区村。地理坐标：东经 $116^{\circ}40' \sim 117^{\circ}09'$ ，北纬 $30^{\circ}39' \sim 31^{\circ}16'$ 。

四、质量要求

(一) 种源

当地龙眠群体种中选繁的良种或大别山区近缘地域选繁的无性系良种，如舒茶早、山坡绿等。

(二) 立地条件

山区土壤疏松、透气性好、有机质丰富、适宜茶树生长的壤土或砂壤土地，pH 值 $4.5 \sim 6.5$ ，山地坡度小于 25° ，有效土层深度 $\geq 60\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理

1. 栽培。 10月中下旬至11月中旬或2月中下旬至3月上旬移栽茶苗，单条或双条栽，采取“浅沟栽植法”，按每丛大苗2株、小苗3株进行定植。

2. 耕锄。 一年耕锄3~4次，春茶前（2月下旬至3月上中旬）浅耕、春茶后中耕、夏季浅锄或拔草、秋茶后（9月-10月）深翻。浅、中耕深度10~15cm，深耕深度25cm左右。

3. 施肥。 以有机肥、农家肥为主，茶园全年氮肥总用量控制在13kg（纯氮）/亩，全年一基一追，基追比7:3，氮：磷：钾比例为3~4:1:1，幼龄茶园适当增加磷钾肥比例。

4. 采摘。 3月下旬至4月初开采，采摘一芽一叶、一芽二叶，叶质柔软，匀净鲜活。

（四）加工工艺流程

摊放→杀青→理条→毛火→摊凉→足火→包装。

（五）加工要点

1. 摊放。 厚度不超过10cm，时间6小时左右，叶温不宜超过25°C，叶质微软，青香透出，含水量70%。

2. 杀青。 高温杀青，进叶端温度为300~320°C，使杀青叶迅速升高到80~85°C，并维持1-2分钟，至叶质柔软、叶色暗绿、青气消失、清香显露、嫩梗折不断、叶边有毛刺、手握有刺手感，含水量58%左右。

3. 理条。理条时，槽内温度达到 90°C（距槽底部 1cm），手离槽面约 5cm 高处有热烫感。理条时间 3-5 分钟，以色泽翠绿，条形收紧自然为宜，含水量 37%左右。

4. 毛火。烘干温度 115°C左右，高温、薄摊、快烘，摊叶厚度以 1~1.5cm 为宜，时间约 6-7 分钟，茶叶七成干时（即手抓茶叶有刺手感、手捏茶梗不断时）下机冷却摊凉。

5. 摊凉。散热摊凉（梗内水分向叶片扩散），时间为 90-120 分钟。

6. 足火。茶叶摊凉后，进行足火烘干，低温、厚摊、慢烘，温度为 70~80°C，厚度为 3cm，适度为茶叶手捻成末。

7. 包装。茶叶冷却后，在干燥、卫生的环境下选用干燥、清洁、符合食品卫生标准的容器包装，包装牢固、密封、防潮。

（六）质量特色

1. 感官特色。桐城小花成品茶外形舒展、色泽翠绿、形似兰花；汤色嫩绿明亮；香气清鲜持久有兰花香；滋味鲜醇回甘；叶底嫩匀绿明。其独特的品质特征是“色翠汤清、兰香甜韵”。

2. 理化指标。水分 ≤6.5%，总灰分 ≤6.5%，碎末茶 ≤4%，水浸出物 ≥37%，粗纤维 ≤14%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

桐城小花产地范围内的生产者，可向安徽省安庆市桐城市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。桐城小花的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

66. 霍山黄芽地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

霍山黄芽。

二、申请人

安徽省六安市霍山县人民政府。

三、产地范围

安徽省霍山县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

霍山金鸡种。

(二) 立地条件

保护范围内海拔高度 300~700 米，栽培土壤为粗骨性黄棕壤，土层厚度大于 70cm，土质肥沃，有机质含量大于 2.0%，pH 值在 4.5~6.0 之间。

(三) 栽培管理

1. 种植。分有性繁殖和无性繁殖。有性繁殖：每年霜降前后采收当地茶园里已成熟的茶籽，12 月份或次年 1 月份用水浸泡 5-7 天，除去轻飘、颗粒小的茶籽，每穴播下 3~5 粒饱满茶籽。无性繁殖：每年 10 月份，选用当地茶园性状优良的茶树枝条，利用短穗扦插技术集中育苗，次年 10 月-11 月，大田移栽。

2. 种植规格。种植分两种方式，一是丛式，二是单行条式。丛式茶园每丛茶苗2~3株，每667m²(亩)不大于600丛。单行条式每穴茶苗1~2株，每667m²(亩)小于2000株。

3. 茶园管理。茶园施肥以有机肥为主。成年茶园9月-10月份施用基肥，可施农家肥(包括厩肥、猪栏粪、土杂肥等)或经过堆沤的菜籽饼，结合秋季深耕施用。追肥结合春季中耕锄草进行，可施腐熟稀释人粪尿或菜籽饼液。茶树病虫害防治，按照国家无公害茶叶生产技术要求，主要采取农业措施、人工捕杀害虫和生物药剂防治病虫害。幼年茶树通过定型修剪，培养丰产树型。

(四) 采收

霍山黄芽鲜叶细嫩，开采期在清明前后，采摘期一个月，采摘标准为一芽一叶至二叶初展。采摘要求“三个一致”和“四不采”，即形状、大小、色泽一致，开口芽不采，虫伤芽不采、霜冻芽不采、紫色芽不采。鲜叶采回后除去老叶、茶梗、杂质和不符合标准的鲜叶。鲜叶采回后薄摊于团簸，晴天无露水时，摊放2-3小时，阴雨天摊放4-5小时。鲜叶上午采，下午制，下午采，晚上制，不制过夜茶。

(五) 加工

制作工艺：鲜叶采摘→杀青(做形)→毛火→摊放→足火→拣剔→复火。

(六) 质量特色

1. 感官特色。依其品质分为特一级、特二级、一级和二级。外形挺直微展，色泽黄绿披毫，香气清香持久，汤色黄绿明亮，滋味浓厚鲜醇回甘，叶底微黄明亮。

2. 理化指标。水分 \leqslant 6.5%，碎末茶 \leqslant 4.0%，水浸出物 \geqslant 38%，粗纤维 \leqslant 14%，总灰分 \leqslant 6.5%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

霍山黄芽产地范围内的生产者，可向安徽省六安市霍山县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。霍山黄芽的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

67. 白莲坡贡米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

白莲坡贡米。

二、申请人

安徽省蚌埠市怀远县人民政府。

三、产地范围

安徽省怀远县找郢乡、荆芡乡、兰桥乡共 3 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

皖稻 68、武育粳系列、皖垦糯 1 号系列等粳糯米品种。

(二) 立地条件

产地范围内土壤类型为黄白土田，土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，pH 值为 $6.5 \sim 7.5$ ，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。

(三) 栽培管理

1. 育秧。

(1) 育秧方法：肥床旱育。

(2) 播种期：5 月上中旬。

(3) 用种量：大田用种量每 667m^2 (亩) $7 \sim 10\text{kg}$ 。

2. 移栽。时间为6月中旬，栽植密度 667m^2 （亩）1.6万穴~1.8万穴，穴栽2~3株。

3. 施肥。每 667m^2 （亩）施腐熟有机肥1000~1500kg；施化肥纯氮（N）18~20kg，磷（P₂O₅）5~6kg，钾（K₂O）8~10kg。

4. 环境、安全要求。农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

（四）采收

收获时间为10月中旬。谷粒充分黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

（五）加工

工艺流程为：稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装。

（六）质量特色

1. 感官特色。

（1）米粒椭圆形，半透明或透明，色泽青白有光泽。

（2）蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光；口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

2. 理化指标。粳米：直链淀粉15.0%~20.0%，胶稠度≥65mm，蛋白质≥5%；粳糯米≤2.0%，胶稠度≥75mm，蛋白质≥5%。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

白莲坡贡米产地范围内的生产者，可向安徽省蚌埠市怀远县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。白莲坡贡米的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

68. 黄石溪毛峰地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

黄石溪毛峰。

二、申请人

青阳县农业技术推广中心。

三、产地范围

安徽省青阳县陵阳镇黄石溪村、南阳村、清泉村、所村村、兰溪村、梅山村；朱备镇将军村、东桥村的沿九华山脉的局部地区。核心区包括黄石溪村一、二、三、四村民组；清泉村丰悠村民组、长圩村民组；兰溪村岔泉村民组、建德村民组、排上村民组共计十个村民组行政区域内。地理坐标：东经 $117^{\circ}47'25'' \sim 117^{\circ}52'9''$ ，北纬： $30^{\circ}20'36'' \sim 30^{\circ}32'21''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

黄石天云种。

(二) 立地条件

海拔高度 $400 \sim 800m$ ，土壤类型为酸性山地黄红壤、酸性黄棕壤和山地草甸土，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，土层厚度 $\geq 60cm$ ，土壤pH值 $5.00 \sim 5.6$ 。

(三) 栽培管理

1. 土壤管理。栽种前，提前1个月分层施入施入农家肥、饼肥、磷肥，覆盖细土，覆土厚度25~30cm。

2. 种植密度。行距150cm，丛距30cm，小行距30cm。种植沟50cm×50cm，新栽茶苗离基肥10cm。

3. 整型修剪。采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈，培养良好树冠和复壮树势。

4. 病虫害防治。采取农业防治、物理防治、生物防治、化学防治等防治方式。

(四) 采收

分级人工采摘。

(五) 加工

1. 手工黄石溪毛峰加工工艺。杀青→摊凉→做形（理条）→回潮→烘干→包装。

2. 机制黄石溪毛峰加工工艺。杀青→清风→摊凉→揉捻→解块→毛火→摊凉→足火→冷却→拣剔→装箱。

(六) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 黄石溪毛峰（手工茶）：外形条索较紧，绿显毫；汤色嫩绿明亮；香气嫩香清甜；滋味鲜爽回甘；叶底绿匀亮。

(2) 黄石溪毛峰（机制茶）：外形扁直舒展，翠绿鲜活；汤色绿亮；香气清香带花香；滋味鲜醇回甘；叶底软绿亮。典型品质特征：扁直舒展形，清鲜甘甜味。

2. 理化指标。水分 $\leq 7.0\%$ ，总灰分 $\leq 6.5\%$ ，碎末茶 $\leq 6.0\%$ （备注：16孔以下为1%），水浸出物 $\geq 37.0\%$ ，粗纤维 $\leq 14.0\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

黄石溪毛峰产地范围内的生产者，可向安徽省池州市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。黄石溪毛峰的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

69. 泾县兰香茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

泾县兰香茶。

二、申请人

泾县茶业协会。

三、产地范围

安徽省宣城市的泾县，蔡村镇的爱民村、宋村、小康村、月亮湾村；汀溪乡的大南坑村、红星村、红岭村、高山村、漕溪村、苏红村、桃岭村、郭冲村、上漕村；榔桥镇的西阳村、黄田村、涌溪村、球桂村、乌溪村、马渡村；茂林镇的濂长村、山水村、铜山村、高湖村、南容村、塘里村、溪里凤村、溪口村、潘村、凤村；桃花潭镇的龙潭村、查济村、连虹村、析荻村；泾川镇的古坝村、秦峰村、潘石村；琴溪镇的琴溪村、乐琴村；黄村镇的平垣村、九峰村；昌桥乡的新桥村、汪店村、柏山村、袁店村、中桥村、田坊村等共 9 个乡镇 46 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}58'56'' \sim 118^{\circ}40'57''$ ，北纬 $30^{\circ}23'59'' \sim 30^{\circ}51'05''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

当地早芽种、中柳叶种等地方群体良种茶树“兰香一号”等优良品系，以及其他适制泾县兰香茶的优良品种。

（二）立地条件

土壤多为黄棕壤、暗黄棕壤、黄壤和黄红壤，肥沃疏松，pH值5.0~6.0。

（三）栽培管理

1. 肥培管理。秋季结合中耕松土和深耕松土增施经过腐熟的土杂肥、饼肥、厩肥等为主的有机肥。

2. 病虫害防治。以预防为主，每3公顷挂一盏灭虫灯，再根据害虫种类，选用绿色食品许可使用的高效低毒无残留农药或者鱼藤酮、苦参碱等经济高效农药，秋季采用石硫合剂封园。

（四）采收加工

1. 采收要求。3月下旬至谷雨期间开采，采用提手采，采摘标准为一芽一叶初展。

2. 加工流程。鲜叶摊放→杀青→做形→初烘→摊凉→复烘→包装。

（五）质量特色

1. 感官特色。外形呈绣剪形、平直舒展；色泽：干看颜色嫩绿、匀润显毫；湿看汤色嫩绿、清澈鲜亮、叶底嫩绿鲜明、肥壮匀整；香味：嫩香馥郁、持久；口感：鲜爽醇厚、回甘。其典型品质特征：绣剪形，兰花香。

2. 理化指标。水分 $\leq 7.0\%$ ，总灰分 $\leq 6.5\%$ ，水浸出物 $\geq 35\%$ ，碎末茶 $\leq 6.0\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

泾县兰香茶产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市泾县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。泾县兰香茶的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

70. 明光甜叶菊地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

明光甜叶菊。

二、申请人

明光市农业技术推广中心。

三、产地范围

安徽省明光市区域的三界镇、张八岭镇、管店镇、明南街道、明西街道、明光街道、明东街道、桥头镇、古沛镇、潘村镇、泊岗乡、柳巷镇、女山湖镇、苏巷镇、石坝镇、涧溪镇、自来桥镇，共计 17 个乡镇（街道）。地理坐标：东经 $117^{\circ}49'38'' \sim 118^{\circ}25'42''$ ，北纬 $32^{\circ}26'55'' \sim 33^{\circ}13'06''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

谱星 1 号、谱星 3 号、惠众 1 号等和部分实验示范品种。

(二) 立地条件

地势高、稍有坡度、向阳易灌溉排水地块，土层深厚、土质疏松肥沃的壤土，沙质壤土和轻黏土，中性偏酸性土壤。

(三) 栽培管理

1. 整地作畦。 耕深 20 ~ 25cm，起垄双行栽培，垄宽 45cm。

2. 扦插繁殖育苗。 整理苗床，宽 1.2~1.5m，床面铺厚 1.5cm 较细的细砂。9月-10月，扦插过冬苗。翌年 2月-5月育苗为春繁苗。密度约为 3cm × 3cm，扦插后应立即喷水，生根以后，即可通风炼苗。

3. 适期移栽和密度。 冬闲田 4月 20 日左右移栽，每公顷 120000~150000 株。夏季栽培，每公顷 180000~225000 株。

4. 水肥管理。 基肥施用灰杂肥 37500kg/hm² 或饼肥 1500kg/hm²，45% 的配方肥料 375~525kg/hm²。追肥，第 1 次在摘心后用 75.0~112.5kg/hm² 尿素进行追肥；第 2 次在分枝旺长期，追配方肥料 75.0~112.5kg/hm²。浇施活棵水，移植后如遇天旱要及时浇活棵水，连浇 2-3 天。

(四) 采收

分期摘老叶，10%~20% 植株现蕾时收获，脱叶干燥，一次性晒干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 植株形态：明光甜叶菊株高 90~150cm，茎直立、圆形，基部木质化，上部柔嫩，被密生短茸毛，茎粗 0.8~1.5cm；叶对生，呈近圆、椭圆或柳叶形，叶绿色，叶面粗糙，边缘有浅锯齿，叶面被短茸毛；根梢肥大，浅根系，由初生根和次生根组成，根系分布深度为 20~40cm。定植一年生苗多为单茎，二年以上母株根茎翌年可萌发出多茎呈丛生状。

(2) 干叶。干叶大多呈柳叶型，基部楔形，中上部边缘有粗锯齿，下部全缘，两面均有绒毛，三出脉，中央主脉明显，有皱缩，易碎，叶色为绿至黄绿，清香，味极甜，回甘。

2. 理化指标。总糖苷含量在 10% ~ 14%（干叶质量百分比），其中瑞鲍迪苷 A 含量 6% ~ 11%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

明光甜叶菊产地范围内的生产者，可向安徽省明光市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。明光甜叶菊的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

71. 宁国山核桃地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

宁国山核桃。

二、申请人

安徽省宣城市宁国市人民政府。

三、产地范围

安徽省宁国市南极乡、万家乡、甲路镇、胡乐镇、宁墩镇、中溪镇、云梯乡、霞西镇、方塘乡、仙霞乡等 10 个乡（镇）现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

山核桃 (*Caryacathayensissarg.*)。

（二）立地条件

原产地域保护范围内海拔 100 ~ 700 米的中低山，山脚的避风区，丘陵、低山地区，坡耕地。

（三）栽培管理

1. 苗木繁育。采取优良母树穗条或种子进行嫁接或有性繁育。

2. 田间管理。模拟原生或半原生状态，山顶保留原生植被，采用带状或块状整地，定植穴 50 × 50 × 50cm，春季植苗造林，

初植密度 300~375 株/公顷。提倡块状混交。幼林抚育采取除草松土、清理杂灌、造林补植、林地间种、施肥等措施，成林加强土壤、肥水、花果、树体管理和加强病虫害预测预报及病害防治。

（四）采收

白露以后，山核桃外果皮变黄褐色，果实开始脱落时采收。

（五）加工

山核桃果加工工艺：采摘→去外果皮→筛选→晾晒或烘干→蒸煮→配料→炒制→形成系列产品。

山核桃仁加工工艺：采摘→去外果皮→筛选→破壳→取仁→脱涩→配料→分级→检测→包装。

（六）质量特色

1. 感官特色。粒大壳薄，籽粒均匀，核仁肥厚，经传统工艺加工后，果仁清脆可口。

2. 理化指标。平均出仁率 45.3% ~ 55.2%，其中干果千粒重在 3500g 以上的占总量的 73.4%；干仁含油率达 69.8% ~ 74.01%。其油酸值低（0.437 ~ 0.607），碘值高（94.21 ~ 158.10），油酸、亚油酸等不饱和脂肪酸占 88.38% ~ 95.78%。果仁含有 9% 左右的蛋白质和 17 种氨基酸。氨基酸总量达到 29590mg/100kg，含有 20 种矿物元素，含量最多的为 K（钾）、Ca（钙）、M（镁），含量分别达到 3991.30mg/kg，3760.10mg/kg，1580.70mg/kg。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

宁国山核桃产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市宁国市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宁国山核桃的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

72. 凤台淮王鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

凤台淮王鱼。

二、申请人

凤台县水产技术推广中心。

三、产地范围

安徽省凤台县境内的凤凰镇、刘集镇、李冲回族乡、经济开发区、桂集镇、顾桥镇、朱马店镇、杨村镇、钱庙镇、尚塘镇、岳张集镇、新集镇、古店乡、丁集镇、关店镇、大兴镇共计 16 个乡（镇）213 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}21'48'' \sim 117^{\circ}15'59''$ ，北纬 $32^{\circ}33'01'' \sim 33^{\circ}06'41''$ 。

四、质量要求

(一) 种源

凤台淮王鱼（淮河水系长吻鮠）。

(二) 养殖条件

水质一般为中性至微碱性，pH 值 $7.0 \sim 8.0$ 、溶解氧 $6.0 \sim 8.5$ 毫升/升。水质常年保持地表水国家标准 III 类以上，底质为泥砂质或泥质。

(三) 养殖方式

1. 增殖放流。

(1) 放流时间：每年3月-5月或10月-11月。选择晴朗、多云或阴天进行增殖放流。最大风力五级以下。

(2) 放流地点：选择邻近路边水质较好的上风口岸，应远离闸口和涵道。捕捞期内不应在捕捞区放流。

(3) 放流后管理：放流后30天内，水域内有关进排水口须设置防护网。渔业行政主管部门应定期巡查增殖放流水域禁止非法捕捞放流，确保增殖放流效果。

2. 池塘养殖。

(1) 环境条件：每个池塘面积为 $0.33\sim1.67\text{hm}^2$ ，池塘水深为2~3m，池底淤泥厚度10~20cm，水量充足，排灌方便。

(2) 鱼种放养：原塘套养的鱼种占放养总重量的80%~90%；专塘培育和其他来源的鱼种占10%~20%。

(3) 饲养：投喂的商品饲料、青饲料及螺蛳均要求新鲜，未变质，并根据鱼的吃食情况、水质和天气变化情况酌情增减。

(4) 加水换水：正常情况下，每个月加水1~4次，每次水位升高10cm左右；当水质老化变黑时，应及时换水或加水，换水量为原池的 $1/3\sim1/2$ 。

3. 网箱养殖。

(1) 鱼苗进箱：鱼种进箱检查网箱有无破损，鱼种进箱前7-10天将网箱置于选择好的水域，鱼种消毒。

(2) 投饵：投饵训练，鱼种进箱后1-2天开始投饵，初期投饵量少次多，约7-10天后再按正常要求投饵。饵料量的确定，

根据鱼的估计增重倍数和饵料系数估算饲养期间的饵料量，若饲养期间的饵料量已知，即按水温高低逐月分配投饵量、投饵率。每次投饵量以 70% ~ 80% 的鱼不抢食为度。

(3) 网箱管理：随时观察鱼群情况，防止网箱破损逃鱼，7 天检查一次网箱，适时移箱。根据鱼的生长情况及时换箱、分箱。

(四) 捕捞

全年，起捕规格 $\geq 0.75\text{kg}$ 。

(五) 质量特色

1. 感官特色。头尖、体小、眼小，吻肥厚，4 对短须，背、胸鳍后缘有锯齿，脂鳍肥厚，尾鳍深度分叉。鱼体呈纺锤形，背部青灰色，肚皮黄白，光滑无鳞。随着季节和水温变化其体色呈现淡灰、青白、粉红三色变化，口感“鲜、嫩、滑、爽”。

2. 理化指标。每 100g 鱼肉含蛋白质 15.0 ~ 18.0g、脂肪 2.8 ~ 6.5g、16 种氨基酸总量为 14.0 ~ 16.0g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

凤台淮王鱼产地范围内的生产者，可向安徽省淮南市凤台县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

凤台淮王鱼的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

73. 明光绿豆地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

明光绿豆。

二、申请人

安徽省滁州市明光市人民政府。

三、产地范围

安徽省明光市明南街道、明东街道、明西街道、管店镇、三界镇、石坝镇、涧溪镇、苏巷镇、桥头镇、古沛镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

明系一号（Mingseriesone）。

(二) 立地条件

土壤类型为黄白土、白土，质地为壤土、砂壤土，土壤 pH 值为 5.5~7.0，有机质含量 ≥ 1%，含盐量在 0.2% 以下。

(三) 栽培管理

1. 施肥。每公顷施有机肥 ≥ 15000kg。

2. 播种。春播：在 4 月中旬，如采用覆膜栽培可提前 10-15 天；夏播：在 7 月 7 日至 8 月 10 日。

3. 播种方法。起垄穴播，每穴点2~3粒种子，单株留苗；种植密度：春播种植密度≤120000株/公顷；夏播种植密度≤150000株/公顷。

(四) 收获与贮藏

于8月份豆荚颜色变黑成熟时收获；干燥至豆粒含水量10%~14%后储藏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。外观颜色碧绿，无蜡质，有光泽；皮薄，煮熟时皮肉不完全分离，蒂部与肉粘连，皮壳散开为梅花状；汤清不混浊；口感香、豆味浓、爽口，略带甜味。

2. 理化指标。千粒重≥45g，蛋白质≥20g/100g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

明光绿豆产地范围内的生产者，可向安徽省滁州市明光市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。明光绿豆的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

74. 芜湖大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

芜湖大米。

二、申请人

芜湖市农业技术中心。

三、产地范围

无为县、芜湖县、繁昌县、南陵县、镜湖区、鸠江区、弋江区、三山区，共计 53 个乡镇。地理坐标：东经 $117^{\circ}29'04''$ ~ $118^{\circ}44'00''$ ，北纬 $30^{\circ}38'28''$ ~ $31^{\circ}31'54''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

红麻粘、御珍香、马坝小粘等。

(二) 立地条件

地势相对平坦，肥力中等以上，土壤为水稻土，质地为壤土，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 $5.5 \sim 7.0$ 。

(三) 栽培管理

1. 季节安排。播种育苗期 5 月下旬至 6 月上旬，栽插期 6 月中下旬，抽穗期 9 月上中旬，成熟期 10 月中下旬。生育期 ≥ 130 天。

2. 秧田管理。浸种前选晴天晒种，用消毒剂消毒或用包衣种。以工厂化基质育秧为主。一叶一心前施好断奶肥，栽前施好送嫁肥，打好苗床送嫁药。

3. 本田栽培。

(1) 耕整。前茬收获后，及时耕翻晒垡，栽前 1-2 天灌水精整，结合耕整施好基肥，做到土肥混匀，土碎不浆，田面高差不过 1 寸。

(2) 施肥。采取控氮、稳磷、补钾原则。基肥施有机肥加配方肥或有机肥加缓释肥。

(3) 栽插密度。采用宽行窄株或等行栽插，每亩不低于 1.5 万 ~ 1.8 万穴。

(4) 水浆管理。浅水栽插，落水定根，薄水促蘖，够苗晒田（亩有效穗 20 万），孕穗扬花期建立浅水层，灌浆结实期以湿为主，腊熟期后干湿交替。

(四) 收获加工

1. 收获。90% 左右谷粒变黄或呈现品种固有颜色，穗枝梗变黄时，适期分品种采用机械化或人工收割。按品种翻晒，采用自然风干或机械低温烘干。

2. 加工。选用具备抛光、二次色选功能的现代化稻米加工设备及加工工艺。

(五) 质量特色

1. 感官特色。籽粒细长，长宽比 ≥ 2.9 ，米粒晶莹剔透有光泽。食味品质：蒸煮后有清香、软硬度适中，冷饭质地好、不回生。

2. 理化指标。直链淀粉含量 $14\% \sim 18\%$ ，胶稠度 $\geq 65\text{mm}$ ，垩白度 $\leq 2\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

芜湖大米产地范围内的生产者，可向安徽省芜湖市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。芜湖大米的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

75. 绩溪火腿地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

绩溪火腿。

二、申请人

绩溪县动物疫病预防与控制中心。

三、产地范围

安徽省宣城市绩溪县华阳镇、临溪镇、瀛洲镇、伏岭镇、扬溪镇、上庄镇、长安镇、金沙镇、板桥头乡、家朋乡、荆州乡共 11 个乡，辖 81 个行政村（社区）。地理坐标：东经 $118^{\circ}20'45'' \sim 118^{\circ}55'33''$ ，北纬 $29^{\circ}57'24'' \sim 30^{\circ}20'17''$ 。

四、质量要求

(一) 原料要求

选用本地历史悠久、耐粗饲、抗病力强、肉质鲜美等特点的绩溪黑猪的鲜后腿，重量 $8 \sim 11\text{kg}$ ，猪腿毛干净，皮薄脚细，腿心丰满，无伤残淤血。食用粗盐作为辅料。

(二) 加工工艺

1. 选料修整。皮薄脚细、腿心丰满、无伤残淤血的猪后腿，刮毛去污，割除油膜，修整成火腿胚形，呈竹叶形或琵琶形。

2. 腌制。冬至起，手工腌制，腌制前挤净淤血，用粗盐细搓慢揉，让盐渗透，第二天挤净血水，5-6天上1次盐，重复6次，30天腌制结束，总控盐量在6%~8%。

3. 清洗晾晒。腌制结束，浸泡清洗后，整形，晾晒5-6天，使腿皮发红，滴油，上发酵车间。

4. 自然发酵。阴凉、干燥、通风、自然温湿度环境下，发酵6-7个月，发酵时，火腿上下前后均保持一定距离，互不相碰，在中伏天达到发酵成熟，发酵结束后，落架堆码，半个月翻堆1次，利用火腿本身渗出油脂涂抹腿面，上油后继续发酵，形成火腿。

(三) 质量特色

1. 感官特色。形状呈竹叶形或琵琶形，外观完整，皮肉不脱离，肉面无裂缝，皮薄脚细，油头少，腿心饱满，皮色黄亮，肌肉切面呈胭脂红、玫瑰红或桃红色，色泽鲜艳，脂肪切面呈玉白色或微红色。绩溪火腿富含氨基酸，三签鉴定，香味浓郁，散发火腿特有芳香。瘦肉鲜嫩可口，肥肉香而不腻，咸淡适中，呈现火腿特有口感。

2. 理化指标。氯化物≤9%，蛋白值≥25g/100g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

绩溪火腿产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市绩溪县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。绩溪火腿的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。