

1051. 上思香糯地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

上思香糯。

二、申请人

上思县农业技术推广中心。

三、产地范围

上思县思阳镇、在妙镇、叫安乡、平福乡、华兰乡、南屏乡、那琴乡、公正乡等 8 个乡镇及其管辖的 80 个行政村和国有昌菱农场。地理坐标：东经 $107^{\circ}32' \sim 108^{\circ}16'$ ，北纬 $21^{\circ}44' \sim 22^{\circ}12'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

上思爱白糯和上思爱麻糯。

(二) 立地条件

生态环境优越，土壤肥沃，有机质丰富，排灌良好，保水和透气良好的土壤，pH 值 $5.6 \sim 7.6$ 。周边无“三废”污染排放。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。

(1) 晒种。早稻晒种 6-12 小时，晚稻晒种 3-5 小时。

(2) 选种。选用谷粒饱满的稻种。

(3) 浸种消毒。选种后先用 25% 咪鲜胺乳油 2500~3000 倍稀释液或 40% 三氯异氰尿酸 300~500 倍稀释液或 50% 多菌灵 500 倍药液浸种消毒 6~8 小时，然后捞出种子用清水洗净，再用流动清水浸种。浸种时间 36~48 小时。

(4) 催芽。浸种消毒后将种子捞起滴干水，先用 40~45°C 温水预热 3~5 分钟。然后将稻种装入网袋中，用干净稻草或纱布、毛巾等封好。稻种升温后，控制温度在 35~38°C，温度过高及时翻堆降温，温度过低每隔 3~4 小时泼一次温水。经 10~15 小时催芽露白破胸。破胸率达到 90% 以上时在 25~30°C 催芽，芽长到 1~3mm 时，摊开在常温下炼芽 3~6 小时即可播种。工厂化育秧在破胸露白时播种，不应催长芽和炼芽。

2. 定植时间。早稻在 2 月底至 3 月上旬，晚稻在 6 月中上旬。

3. 种植密度。种植行距 23~26cm，株距 20~23cm；每 667m² 抛栽 1.5~1.7 万蔸，每丛 3~4 苗。

4. 施肥。抛插前每 667m² 施腐熟农家肥 1000kg、尿素 7~8kg、钙镁磷肥 25~30kg、氯化钾 5~6kg 氯化锌 1.5~2kg、微生物肥 1.5~2kg。

5. 土壤管理。抛插秧前 2~3 天翻耕整地，做到耕深 ≥20cm，耕耙 2 次，耙烂、耙平泥土。机插田耙平泥土后，待泥土自然沉实 1~2 天，插秧前排干田面水。

6. 整形修枝。宜按照“九黄十收”的原则适时收割，当稻谷的成熟度达到85%~90%时，应选择晴天收割，边收边脱粒。不同品种单独收割、脱粒。

(四) 采收

在90%稻株达到成熟时收获，自然晾晒后脱粒。不同品种单独收割、单独脱粒、单独贮藏、单独包装，防止混杂。

(五) 质量特色

1. 感官特色。上思香糯属常规晚糯稻，全生育期120天左右，株型较高，130~160cm，松散型，分蘖力中等，主茎总叶数17叶，叶色淡绿色，着粒较疏。整个生育期植株均散发出浓郁的香味，尤其在抽穗扬花期香味更浓郁。上思香糯有两个代表品种：上思爱白糯和上思爱麻糯。上思爱白糯穗部顶端谷粒带有短芒，颖尖褐色，茸毛少，成熟后谷壳颜色亮黄；穗长21~28cm，谷粒长7.31mm，宽4.25mm，长宽比1.72mm，千粒重25~26g。米粒长5.03mm，宽3.04mm，长宽比1.65mm。上思爱麻糯谷粒不带芒，谷壳带褐色花斑，颖尖白色，颖尖附近茸毛多。穗长21~28cm，谷粒长7mm，宽3.95mm，长宽比1.8mm，千粒重25~26g。米粒长5.03mm，宽3.04mm，长宽比1.65mm。上思香糯稻谷带香味，出米率约为70%，米粒椭圆形，饱满圆润，有乳白色的光泽，洁白如玉。用上思香糯稻米蒸成的糯米饭，饭粒表面油光闪亮，晶莹剔透，饭粒完整，软而不

烂，润滑，粘性好，富有弹性，气味芳香浓郁、香中带甜，口感好。

2. 理化指标。上思香糯胶稠度达 72~110mm，富含蛋白质、氨基酸、支链淀粉等营养成分，其中直链淀粉含量 0.30~2.00%，支链淀粉含量 58.5~82.69%，蛋白质含量 8.50~9.65g/100g，氨基酸总含量 6.55~8.96g/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

上思香糯产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区防城港市上思县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。上思香糯的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1052. 大化大头鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大化大头鱼。

二、申请人

大化瑶族自治县水产管理站。

三、产地范围

大化瑶族自治县红水河沿岸 12 个乡镇，包括大化镇、岩滩镇、都阳镇、七百弄乡、贡川乡、百马乡、古河乡、北景乡、乙圩乡、板升乡、江南乡、羌圩乡。地理坐标：东经 $107^{\circ}19'8'' \sim 102^{\circ}2'14''$ ，北纬 $23^{\circ}56'16'' \sim 24^{\circ}22'15''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的大化大头鱼种。

(二) 养殖环境

大化电站、岩滩电站库区微流区或相对静水区。库区周边植被保存完好，周边及上游均无工业污染源，水质达地表 II 类水质。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。 主要为拦网养殖和网箱养殖。

2. 放苗。在拦网、网箱中投放大头鱼的养殖密度分别为 60~150 尾/亩、1~2 尾/m²。

3. 日常管理。在养殖水域、网箱、拦网中投放大规格青鱼、鲮鱼。依靠青鱼、鲮鱼摄食在网片上的淡水壳菜和青苔等生物附着物，增加水体流通，保证养殖安全。养殖全程不投喂饲料，大头鱼依靠摄食水中的有机物和浮游生物来促进生长。

(四) 收获

2kg 以上起捕上市。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体侧扁稍高，头较肥大而宽，头部、背部灰黑色，间有浅黄色泽，腹部银白色，身体两侧散布着不规则的黑色斑点。腹棱自腹鳍基部起至肛门处为止。口端位，口裂稍向上倾斜。吻圆钝而宽阔。眼较小，位于下侧。咽齦 4/4，齦面光滑，无细纹和小沟。鳃耙数有较大的变化幅度，往往随个体增大而数量增多，鳃耙排列紧密，状如栅片而不愈合，有鳃上器。背鳍短，其起点在腹鳍的起点之后，臀鳍起点在背鳍基后的下方。侧线鳞 95~115 枚。煮熟的鱼头和肌肉无泥腥味，鱼头的表皮和咽喉部的肌肉味道特别鲜香，口感爽滑。

2. 理化指标。每 100g 鲜肉中蛋白质含量 17.8~19.7g，氨基酸总量 13.6~15.1g，脂肪含量 4.2~4.5g，钙含量 54.6~60.4mg，铁含量 0.64~0.70mg，锌含量 0.63~0.69mg，肌苷酸含量为

299~330mg，维生素A含量为14.1~15.5μg，胆固醇含量为64.6~71.4mg。

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

大化大头鱼产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区河池市大化瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大化大头鱼的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1053. 都峤山铁皮石斛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

都峤山铁皮石斛。

二、申请人

广西壮族自治区玉林市容县人民政府。

三、产地范围

容州镇、容西乡、十里镇、石寨镇、杨梅镇、灵山镇、六王镇、黎村镇、杨村镇、县底镇、自良镇、浪水镇、松山镇、罗江镇、石头镇等 15 个乡镇及其所管辖的 219 个行政村。地理坐标：东经 $110^{\circ}15' \sim 110^{\circ}53'$ ，北纬 $22^{\circ}27' \sim 23^{\circ}07'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

都峤山铁皮石斛种。

(二) 立地条件

海拔高度 $100 \sim 3000m$ ，温暖、湿润和半阴环境，土壤质地疏松。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。采用组培苗，主茎长 5cm 以上，主茎粗 0.3mm 以上，根系 3~5 棵。

2. 定植时间。应选择在春季或秋季进行，秋季优于春季（容县春季雨水多，易发生病害）。

3. 种植密度。每平方米应该<100 丛（每丛 3~5 株），密度过密会导致植物间竞争激烈，影响光照和通风。

4. 施肥。以有机质肥、生物肥为主。

5. 土壤管理。以发酵过的松树皮、杉树皮、木屑，花生壳等充当土壤，不能直接种植在地面上，土壤是疏松透气、排水良好的微酸性或中性基质。

6. 修剪。定期修剪铁皮石斛的老株和过长的枝条，以促进新的生长和分枝。

7. 病虫害防治。采用农业防治、化学防治、生物防治、物理防治等方法预防控制病虫害。

(四) 采收

11 月至次年 6 月采收，采取采旧留新和全草采收两种方式。

(五) 质量特色

1. 感官特色。茎直立，圆柱形，长 9~35cm，粗 3~6mm，不分枝，具多节，节间长 1.3~1.7cm，表皮呈黄绿色或铁绿色。质硬而脆，易折断，断面纤维状。鲜品气微甜，嚼之初有粘滑感，后有浓厚粘滞感。

2. 理化指标。都峤山铁皮石斛的主要特色指标是多糖和甘露糖，多糖（以干基计） $\geq 25.0\%$ ， $38.0\% \geq$ 甘露糖（以干基计） $\geq 13.0\%$ 。

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

都峤山铁皮石斛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区玉林市容县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。都峤山铁皮石斛的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1054. 东兰乌鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

东兰乌鸡。

二、申请人

东兰县畜牧工作站。

三、产地范围

东兰县东兰镇、隘洞镇、长江乡、巴畴乡、金谷乡、泗孟乡、武篆镇、兰木乡、三石镇、三弄乡、长乐镇、切学乡、大同乡、花香乡等 14 个乡镇。地理坐标：东经 $107^{\circ}05'07'' \sim 107^{\circ}43'47''$ ，北纬 $24^{\circ}13'02'' \sim 24^{\circ}51'01''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的东兰乌鸡种。

(二) 养殖环境

向阳通风、地势高燥，采光充足、隔离条件好、远离工矿企业等污染源的果园、林地或山坡。气候温和，年平均气温为 20.5°C ，无霜期 $330 \sim 350$ 天。水源充足，年降雨量 $1600 \sim 1700\text{mm}$ ，水质清洁无污染，矿化度 $< 1\text{g/L}$ 。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。育雏期集中笼养，肉鸡以适度规模轮牧放养为主。

2. 养殖密度。育雏第一周密度为：地面平养 $50 \text{ 只}/\text{m}^2$ ，网上育雏 $60 \text{ 只}/\text{m}^2$ ，立体笼养育雏 $70 \text{ 只}/\text{m}^2$ 。以后每周下调 $5\% \sim 10\%$ 。放牧期密度以 $2000 \sim 3000 \text{ 只}/\text{hm}^2$ 为宜。

3. 日常管理。育雏期饲喂与本品种相应的全价料，育肥期以玉米、稻谷、黑豆、墨米、火麻等农副产品为主要原料，不使用抗生素，不喂动物性饲料。育雏期饲喂宜少量多餐，一般白天每 2-3 小时加一次料，夜间加 1~2 次料。放牧期每 2 天递减 1 餐。按每次增加 $1/4$ 的喂量比例从小鸡全价料逐步过渡到大鸡料。从放牧第一天开始进行采食和饮水位置的调教、进出栏舍的调教等。

(四) 出栏

肉鸡出栏前必须检查生产记录，符合休药期规定，检疫合格，方可出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。毛色以全黑为主，片状羽，少数个体颈部有镶金边或镶银边的羽毛，个别有凤头。单冠直立，冠齿 4~7 个。冠、肉髯、耳垂、喙、脚大多数呈黑色，皮肤、肉、骨、内脏为浅褐色。个别有毛脚，一般有四趾，少数有五趾。

2. 理化指标。水分 67 ~ 78g/100g，蛋白质为 19.0 ~ 27.5g/100g，总脂肪为 0.10 ~ 0.6g/100g，胆固醇为 100 ~ 150mg/100g，氨基酸总量为 18 ~ 23/100g。

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

东兰乌鸡产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区河池市东兰县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。东兰乌鸡的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1055. 西林麻鸭地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

西林麻鸭。

二、申请人

广西壮族自治区百色市西林县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区西林县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

广西小麻鸭。

(二) 饲养条件

产地范围内南盘江水系和右江水系，梯田广阔，具有气候温暖湿润，夏无酷暑，冬无严寒的生态环境；水质清澈，水草及浮游生物丰富，盛产鱼虾螺和多种昆虫等动物性饲料。

(三) 饲养管理

1. 孵化。 温度 37.5 ~ 38.6°C，湿度 60% ~ 70%左右。

2. 育雏期（0-28 日龄）。

(1) 温度要求：第一周温度 25 ~ 30°C，第二周 20 ~ 25°C。以后每周下降 3 ~ 5°C，至室外温与室内温接近时不再加温。

(2) 光照要求：1-3 日龄雏鸭 24h 光照，4-12 日龄 18h 光照，13-28 日龄 12h 光照。

(3) 饲养密度：每平方米≤25 只，随着日龄的增大，降低饲养密度。

(4) 给料：春、秋季雏鸭出壳后 24h，夏季 8-20h 开食。开食前先饮 0.1% 的高锰酸钾水、5% 的葡萄糖水或洁净卫生的饮用水。开食用去除黏性的大米或小麦煮成的硬饭，3 日龄后增加蚯蚓、泥鳅等动物性蛋白质饲料，6 日龄起采用定时喂食，并逐渐减少每日喂食次数。

(5) 放水：3 日龄接触水，5 日龄后放牧田野、河滩。

(6) 饲养方式：网上平养或地面垫料平养。

3. 育成期（29-120 日龄）。

(1) 饲养模式：放牧和舍饲相结合，60 日龄后以放牧为主。白天放养，夜晚入舍，早晚补饲，60 日龄前供给一定数量的砂砾。

(2) 日粮：天然饲料与全价日粮相结合，60 日龄后以天然饲料为主。天然饲料为谷物、水草、昆虫、蚯蚓、野生鱼虾等。

(3) 饲养密度：每平方米 8~15 只。

(4) 出栏：120 日龄后出栏，公鸭体重 1.60~1.90kg，母鸭 1.40~1.70kg。

4. 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。

(四) 屠宰

1. 鸭源标准。来自产地范围内，符合种源、饲养要求、年龄要求、体重要求的健康鸭。

2. 屠宰。宰前停食 24 小时。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 活体鸭：体型中等，躯干长方，站姿较平，眼高颈细，嘴黄或灰黑，脚黄或浅黑色，副主翼羽亮蓝，公鸭头亮绿身银灰或棕色，性指羽明显，母鸭羽毛褐麻色，带状白眉。

(2) 白条鸭：皮肤黄白色，皮薄骨细小，皮下脂肪少，肉质丰厚，肌肉鲜红，切面有光泽，富有弹性；煮沸烹饪后肉汤乳白色，味美香甜。

2. 理化指标（肌肉部分）。蛋白质 18.2~22.5g/100g，粗脂肪（%）≤2.40。

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

西林麻鸭产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区西林县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。西林麻鸭的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1056. 恭城竹鼠地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

恭城竹鼠。

二、申请人

恭城瑶族自治县人民政府。

三、产地范围

恭城镇、平安乡、莲花镇、三江乡、嘉会乡、龙虎乡、西岭乡、栗木镇、观音乡九个乡镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}36'41'' \sim 111^{\circ}10'12''$ ，北纬 $24^{\circ}36'50'' \sim 25^{\circ}17'15''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的竹鼠。

(二) 养殖环境

安静、阴凉、干燥、夏天易降温避暑，冬天易避风保温，附近竹子、秸秆资源较丰富的地方。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。以池养方式为主。

2. 饲养密度。每只 $0.18 \sim 0.2m^2$ ，每栏 $10 \sim 15$ 只，具体数量根据栏面积大小确定。

3. 生长期管理。每天投喂 2 次饲料，即上午和下午各投喂一次，上午 9 点左右投喂配方饲料（精饲料），下午 5 点左右喂青粗饲料，具体投喂饲料数量以不浪费饲料为原则灵活掌握，定期称重，温度控制在 10~30°C。定期驱除体内外寄生虫，保持栏舍卫生、干燥、安静，注意精粗饲料合理搭配。

(四) 出栏

一般饲养 6-8 个月，年龄在 8-12 个月龄，体重达到 1.3~1.5kg 出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。成年体长为 35~40cm，体重 1.5~2kg，体型粗壮，呈圆筒型。头部钝圆，吻大、眼小，耳朵极短，隐于毛被内，听觉灵敏，四肢短小、爪扁平、似指甲状，为五趾爪。尾短小，光裸无毛。门齿粗大、臼齿短小，具有啮齿目动物的特征。母鼠乳头 4 对，其中腹部 3 对，胸部 1 对。被毛较粗糙，颜色随年龄而不同，从深色到浅色，幼体的毛色比成年体的深，周身均为深灰黑色，成体身体背部毛色为棕灰色并长有白尖针毛。吻部及两侧的毛色略淡，身体的腹部毛被较为稀疏，色白而暗，其间也杂有闪亮的细毛，透过被毛可看到粉红色的皮肤，老年毛色呈棕灰色。

2. 理化指标。肉质细腻精瘦，味道鲜美，营养丰富。属于低脂肪、低胆固醇、高蛋白质，富含钙、磷、铁、维生素 E 和 B 及多种氨基酸，尤其是人体必需的赖氨酸含量丰富。肉质主

要成分：粗蛋白质 57.78%；粗脂肪 20.54%；粗灰分 17.36%；粗纤维 0.84%；胆固醇 0.05%；水分 3.84%。

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

恭城竹鼠产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市恭城瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。恭城竹鼠的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1057. 合浦文蛤地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

合浦文蛤。

二、申请人

合浦县水产技术推广站。

三、产地范围

合浦县廉州湾至大风江口沿岸的廉州镇、党江镇、沙岗镇、西场镇等 4 个乡镇，马安、烟楼、马头等 14 个行政村。地理坐标：东经 $108^{\circ}56'00'' \sim 109^{\circ}09'00''$ ，北纬 $21^{\circ}32'00'' \sim 21^{\circ}38'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的合浦文蛤种。

(二) 养殖环境

风浪较小，潮流畅通、平缓，滩涂平坦，饵料生物丰富，无污染源的河口潮间带中低潮区，底质为含沙量 70%~90% 的沙质或沙泥底质的滩涂。海水盐度 5‰~32‰，水温 5~30℃，海水透明度 40~100cm。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。滩涂围网养殖。

2. 放苗。每公顷播撒密度：壳长1.5~2.0cm的蛤苗3000~4500kg，壳长2.0~3.0cm的蛤苗4500~6000kg，壳长3.0cm以上的蛤苗6000~9000kg。

3. 生产管理。要注意落潮后、大风浪或暴雨后检查围网是否破损，如发现围网破损应及时修补，以防止文蛤逃逸。风浪大时文蛤容易堆集，造成局部密度过大，应及时疏散和移苗。如发现死亡文蛤，要及时清理，防止污染滩涂。做好日常水温、比重、水质等监测及记录，定期测定文蛤的生长状况，发现问题及时采取措施处理。

(四) 收获

壳长4cm以上即可收获上市。

(五) 质量特色

1. 感官特色。略呈三角形，腹缘圆，蛤体背隆起明显，壳质坚厚，两壳对称相等。蛤体呈土黄色、褐色、黑色等颜色，色泽亚光，环形生长纹明显。肉色玉白，肉嫩味鲜，口感爽滑。

2. 理化指标。每100g鲜肉中含蛋白质9.8~10.8g，脂肪0.82~0.91g，钙61.2~67.6mg，铁1.59~1.75mg，锌1.05~1.16mg，氨基酸总量6.27~6.93g。

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

合浦文蛤产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北海市合浦县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。合浦文蛤的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1058. 武宣牛心柿地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

武宣牛心柿。

二、申请人

武宣县人民政府。

三、产地范围

金鸡乡、黄茆镇、二塘镇、武宣镇、三里镇、东乡镇、桐岭镇、通挽镇、禄新镇、思灵镇等 10 个乡镇及其所管辖的 152 个行政村。地理坐标：东经 $109^{\circ}27'00'' \sim 109^{\circ}46'00''$ ，北纬 $23^{\circ}19'00'' \sim 23^{\circ}56'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的牛心柿品种。

(二) 立地条件

微酸性，土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量多的赤红壤，土壤 pH 值在 5.5 左右。

(三) 栽培管理

1. 苗木选择。苗木应选择生长健壮、芽眼饱满；苗高 60cm 以上，嫁接口愈合良好的无检疫性病虫害的嫁接苗。

2. 定植时间。春植或秋植，春植在萌芽前进行，秋植在落叶后进行。

3. 种植密度。株行距为 $300\text{cm} \times 400\text{cm}$ 或 $300\text{cm} \times 500\text{cm}$ ，亩植 55 株或 44 株。

4. 施肥。以农家肥、绿肥等有机肥为主。在秋冬季施入，沿树冠滴水线开条状沟、环状沟施入。叶面肥可结合病虫害防治同时施用。

5. 土壤管理。幼苗间作，大苗深翻改土，中耕除草。

6. 整形修枝。修剪成自然开心形或疏散分层形。冬季进行枝组修剪，疏除过密枝、交叉枝、重叠枝、细弱枝和背下枝。

(四) 采收

成熟度为 8 成时（果皮基本转黄）分期采收。一般实行“短枝采果”，采收选择晴天上午或阴天进行。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果实是心脏形，果顶微凸或平，萼片 4 片；果皮薄、光滑、果面橙红或橙黄，有果粉；果肉橙黄色，无核，脆柿香甜爽口，品质优。柿饼呈扁形，霜层厚，肉质干爽，呈黄褐色，味甘甜。

2. 理化指标。总糖 $\geq 12.1\text{g}/100\text{g}$ ；总酸（以柠檬酸计） $\leq 1.34\text{g}/\text{kg}$ ；维生素 C $\geq 36.1\text{mg}/100\text{g}$ ；钙 $\geq 10.56\text{mg}/100\text{g}$ 。

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

武宣牛心柿产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区来宾市武宣县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。武宣牛心柿的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1059. 天峨核桃地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

天峨核桃。

二、申请人

天峨县木本粮油产业发展中心。

三、产地范围

天峨县境内六排镇、岜暮乡、八腊乡、纳直乡、更新乡、向阳镇、下老乡、坡结乡、三堡乡等 9 个乡镇。地理坐标：东经 $106^{\circ}34'00'' \sim 107^{\circ}20'00''$ ，北纬 $24^{\circ}36'00'' \sim 25^{\circ}28'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选择抗病性、抗逆性强的核桃优良品种，以引进云南省漾濞大泡晚实核桃、云新 14 号早实品种、以及选育天峡原有的优质泡核桃晚实品种为主栽品种。

(二) 立地条件

生态环境良好，空气清新，土质肥沃，降水均匀，光照充足的地域。土壤质地以砂壤土为好，pH 值 $4.5 \sim 7.5$ 可以种植，但以中性至微酸性，pH 值在 $5.5 \sim 7.5$ 之间较为适宜。有机质含量最好 $\geq 10\text{g/kg}$ ，地下水位在 1.0m 以下。

(三) 栽培管理

- 1. 种苗繁育。**选用野生铁核桃作砧木，品种纯正的优良品种为接穗。
- 2. 定植时间。**定植时间以冬末为好，最迟不超过立春前完成。
- 3. 种植密度。**株行距为 $9m \times 9m$ 或 $8m \times 8m$ ，每亩种植密度 8~10 株。
- 4. 施肥。**以有机肥为主，一般是结合冬季扩穴和深耕改土时进行，株施腐熟有机肥 10~30kg。
- 5. 土壤管理。**果园实行深翻改土和树盘覆盖。
- 6. 整形修剪。**采用自然开心形和主干分层形。
- 7. 病虫害防治。**在加强植株管理，提高抗病力的农业防治基础上，采用药剂防治和无害化技术进行综合防治。

(四) 采收

果实完熟后采收。完熟标准是总苞（青皮）变成黄绿色，部分果实顶部出现裂缝，容易剥离。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果实长扁圆形，中大，平均单果重 9.03g，最大单果重 17.8g。三径平均 3.53cm，缝合线基部平，中上部稍突，顶部尖突，紧、窄。壳厚 1.1mm，壳皮颜色灰白色，表面有网状皱纹。果仁灰白色，饱满，有隔膜，革质；出仁率 51.5%，风味香甜，品质优良。

2. 理化指标。蛋白质含量 9.8 ~ 15.8g/100g 脂肪 48.28% ~ 58.86%，不饱和脂肪酸 45.68 ~ 52.39g/100g，饱和脂肪酸 4.16 ~ 7.15g/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

天峨核产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区河池市天峨县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。天峨核桃的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1060. 钦州黄瓜皮地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

钦州黄瓜皮。

二、申请人

钦州市黄瓜皮行业协会。

三、产地范围

钦州市现辖区的钦南区、钦北区、灵山县、浦北县。地理坐标：东经 $107^{\circ}27'00'' \sim 109^{\circ}56'00''$ ，北纬 $20^{\circ}52'00'' \sim 22^{\circ}41'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

钦育一号和那丽、那彭、那思一带传统品种。

(二) 立地条件

适宜选择微酸性，土层深厚，疏松透气，排水良好，有机质含量丰富的丘陵低洼地和梯田为主。

(三) 栽培管理

1. 种植方式。以水旱轮作生产方式为主，不宜连作，早造种植。

2. 土水管理。耕地整洁卫生，无农药瓶等有害物质，水资源充足。

3. 施肥。施肥以有机质肥、生物肥为主。

4. 鲜瓜贮存。贮存地应阴凉通风、防晒、防雨、无毒、无异味、无污染源。严禁烈日曝晒或雨淋。

(四) 采收

开花授粉后 6-8 天，幼瓜从白色开始由瓜肩转乳黄色，花瓣未自然脱落，即可收获。

(五) 加工

鲜瓜采收后 24 小时内进行加工。

工艺流程：

采收 → 钉孔 → 杀青（90 ~ 100°C）→ 压榨成型（4 斤生瓜或 1 斤瓜皮，脱去水分 85% ~ 92%）→ 盐渍入池（30 天以上，15 ~ 20 斤盐/100 斤瓜）→ 捞起清洗分检 → 切粒 → 清洗脱盐（脱盐后盐分含量 6% 以下）→ 脱水（脱去水分 90%）→ 炒制 → 内包装 → 杀菌（巴氏杀菌 90 ~ 100 摄氏度约 30 分钟）→ 冷却 → 检验入库。

(六) 质量特色

1. 感官特色。成品为 $1\text{cm} \times 2\text{cm}$ 的切片，呈黄白色，皮薄肉厚，质地嫩脆爽，味咸酸清香，可食率 100%，清爽开胃，品质佳。

2. 理化指标。能量 60 ~ 200kJ/100g，蛋白质 0.5 ~ 3.5g/100g，脂肪 0.3 ~ 1.6g/100g，碳水化合物 1.5 ~ 5.0g/100g，钠 400 ~ 3350mg/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

钦州黄瓜皮产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。钦州黄瓜皮的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1061. 钦州青蟹地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

钦州青蟹。

二、申请人

钦州市水产技术推广站。

三、产地范围

广西壮族自治区钦州市所辖钦州港区、三娘湾管理区，钦南区的龙门港镇、康熙岭镇、尖山镇、沙埠镇、大番坡镇、犀牛脚镇、东场镇、那丽镇及毗邻海域。地理坐标：东经 $108^{\circ}27'34'' \sim 108^{\circ}57'30''$ ，北纬 $21^{\circ}35'21'' \sim 21^{\circ}51'35''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

一是青蟹人工繁育苗种；二是采捕天然苗种。

(二) 养殖环境

水质良好的内湾、滩涂、盐田、垦区等，均可建池养殖青蟹。选择风平浪静、潮流畅通、地势平坦、有排淡排洪条件、施工方便、工程量小的内湾浅滩或港道两侧。池底高程相当于中潮区的潮位，纳潮后水深能保持 $1.2m$ 以上。底质以沙泥为佳，若池底淤泥多，应加粗砂或碎贝壳改良土壤。海水比重经常保

持在 1.010 ~ 1.020，不受陆地地下渗透水的影响。附近没有居民区、医院、工厂等污染源。

（三）养殖管理

1. 养殖方式。分为红树林滩涂养殖、池塘养殖和池塘鱼虾混养殖。

2. 放苗。

（1）红树林滩涂养殖。每亩投放苗种不多于 1000 只。

（2）池塘养殖。每亩投放苗种 1500 ~ 2000 只。

（3）池塘鱼虾混养殖。每亩投放苗种不多于 500 只。

3. 生长期管理。

（1）红树林滩涂养殖。选择适宜青蟹养殖的红树林（本地红榄树、白榄树）滩涂进行围网，可设人工蟹穴，投喂天然贝类、小野杂鱼虾类饵饲养，加强日常管理，做好防逃工作，做好疾病疫病及有害生物防控。

（2）池塘养殖。饵料投喂以低值的贝类、小杂鱼为主，辅以植物性的瓜、菜及鱼头、鱼尾、鱼内脏等。投喂量依不同生长阶段和季节而灵活掌握。以每次投喂基本吃饱又无残饵为准，投喂方法依其活动规律分早、晚两次沿池边浅水区投喂。

（3）池塘鱼虾混养殖。养殖管理以鱼虾为主，不需另外投放青蟹饵料。

（四）收获

采用轮收轮放的形式，即边收获边放种苗。收获方法归纳起来可以分为两种，一是在涨潮时集中在闸门附近进行收获；二是在退潮后放干水进行收获。

（五）质量特色

1. 感官特色。青蟹甲面及附肢呈青色，头胸甲十分发达，宽约为长的 1.5 倍，略呈椭圆形，两侧较为尖锐，表面光滑，体扁平，中央稍隆起。背面有明显的“H”形凹痕，前额具 4 个突出的三角形齿，齿的大小及间距大致相等。一般雄蟹甲壳比雌蟹长，在繁殖季节前，同期养殖的钦州青蟹，一般雄蟹大于雌蟹。

2. 理化指标。青蟹个体大，肉质鲜美，营养丰富，含粗蛋白 15%~18%，脂肪 0.4%~0.8%，氨基酸总量 13%~15%，钙 250~280mg/100g、锌 55~60mg/kg、硒 0.25~0.38mg/kg。此外还含有多种维生素。

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

钦州青蟹产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。钦州青蟹的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1062. 覃塘莲藕地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

覃塘莲藕。

二、申请人

贵港市覃塘区农业技术推广中心。

三、产地范围

覃塘区现辖覃塘镇、东龙镇、三里镇、黄练镇、石卡镇、五里镇、山北乡、樟木乡、蒙公乡、大岭乡等十个乡镇，有138个行政村和7个街道居委会。地理坐标：东经 $108^{\circ}58' \sim 109^{\circ}18'$ ，北纬 $22^{\circ}48' \sim 23^{\circ}25'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适合覃塘区栽培环境的优质、高产、抗病品种，主要有覃塘本地莲藕品种。

(二) 立地条件

适宜种植在微酸性水田，土壤pH值在6.1~7.2的壤土、沙壤土、粘壤土，以富含有机质的腐殖土为最适宜。

(三) 栽培管理

1. 除草、摘叶。生长初期，及时拔除杂草。栽后 1 个月左右，及时摘除浮叶。到植株盛花期后，应分次摘除发黄老叶和过密叶片。

2. 追肥。莲藕以基肥为主，追肥为辅。一般在栽植后 20-30 天，主茎长出 1~2 片立叶时追肥 1 次。在田间已出现少数后栋叶时，再追肥 1 次。

3. 水层管理。不能断水。萌芽生长期保持 5~10cm 水深为宜。进入立叶生长和分枝期，水位也应逐渐加深，到结藕前以达到 20~30cm 为宜。

4. 转藕梢。夏季当新生的卷叶出现在距田边 0.8~1m 时，应用手轻轻扒开泥土，将梢头一段向田内弯转。转梢应在下午茎叶柔软时进行，以免折断。

(四) 采收

在九月下旬至次年三月期间采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。植株高大，高达 1.8~2.2m。叶片圆形，直径 70~85cm，浓灰绿色。叶柄粗，有硬刺。花白色，花瓣末端粉红色。藕皮虾肉色，藕身粗短、略扁圆，有一纵沟，母藕长 80~120cm，5~8 节，节间长 10~20cm，剖面肉厚、色泽透亮、藕丝少、鲜藕甜香、煮食粉而无渣、汤色红亮、浓香。

2. 理化指标。每 100g 含粗蛋白质 2.57g，淀粉 10.6g，可溶性糖 2.88g，粗纤维 0.3g。

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

覃塘莲藕产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市覃塘区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。覃塘莲藕的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1063. 桂林桂花茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

桂林桂花茶。

二、申请人

桂林市茶叶协会。

三、产地范围

市辖秀峰、象山、七星、叠彩、雁山、临桂六城区和灵川、兴安、全州、阳朔、平乐、荔浦、龙胜、永福、恭城、资源、灌阳 11 县。地理坐标：东经 $109^{\circ}36' \sim 111^{\circ}29'$ ，北纬 $24^{\circ}15' \sim 26^{\circ}23'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

鲜桂花：新鲜，无污染，无劣变，香气芬芳，不得含有非桂花类夹杂物，以金桂品种为佳；桂林桂花茶茶叶原料：以绿茶、红茶级型坯为主。

(二) 立地条件

保护地域范围内 pH 在 $4.5 \sim 6.5$ 的微酸性赤红壤。土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量丰富。

(三) 加工工艺

加工要点：

1. 茶坯处理。 窨制前茶坯通过温度 100~120°C烘焙、摊凉，将茶坯降温至 35°C以下，水分要求 3.5%~5.0%。

2. 窥花。 将茶坯与鲜花进行拼和；茶花拼和后在窨品堆高 40~50cm，窨花时间 10~12 小时，中间需通花。

(1) 一窨一提。

一次窨花→通花→烘焙→提花。

(2) 二窨一提

一次窨花→通花→烘焙→二次窨花→通花→烘焙→提花。

3. 通花。 茶花拼和后静置窨花 4-5 小时，在窨品堆温升到 45°C时，翻动并移动在窨品位置。通花时间为 30-60 分钟，摊凉厚度为 8~10cm，待在窨品温度下降至 25~30°C即可收堆续窨。

4. 烘焙。 烘焙摊叶厚度为 2~4cm，烘温 ≤100°C，水分控制按转窨 5.5%~6.0%、提花 6.0%~6.5% 范围。

5. 提花。 选用优质鲜花与在制品提花，时间 8-10 小时。

6. 匀堆。 通过充分拌和，使本批次茶叶均匀一致。

(四) 质量特色

1. 感官特色。 桂林桂花茶（绿茶）外形（条形、颗粒）紧结、匀整，色泽墨绿，缀有金花，汤色黄绿明亮，桂花香气浓郁持久，滋味醇厚，叶底黄绿明亮。桂林桂花茶（红茶）外形（条形、颗粒）紧结、匀整，色泽乌润，缀有金花，汤色红亮，桂花香气浓郁持久，滋味醇和，叶底红匀明亮。

2. 理化指标。游离态氨基酸总量（以谷氨酸计）为 $\geq 3.0\%$ ，钾含量为 $\geq 1.20 \times 10^3 \text{mg}/100\text{g}$ ，钙含量为 $\geq 230\text{mg}/100\text{g}$ 。

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

桂林桂花茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。桂林桂花茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1064. 开山白毛茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

开山白毛茶。

二、申请人

广西壮族自治区贺州市八步区人民政府。

三、产地范围

开山镇、桂岭镇、大宁镇和黄洞乡。地理坐标：东经 $111^{\circ}41'12'' \sim 111^{\circ}47'41''$ ，北纬 $24^{\circ}46'24'' \sim 24^{\circ}28'54''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

开山白毛茶。

(二) 立地条件

选择在远离污染源的丘陵地带或半山区，生态环境良好，水质优良，空气清新，坡度在 25° 以下的半山腰或峡谷地带；土壤类型为壤土或砂质壤土，有机质含量 $1\% \sim 2\%$ 或以上，通气性、透水性或蓄水性能好，pH值 $4.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。从开山白毛茶良种母茶树上剪取当年生木质化或半木质化，具有一张完整叶片和健壮腋芽、穗长 $2.5 \sim 4.0\text{cm}$ 的标准插穗。插穗经生根粉浸泡处理后，按株距 2cm 、行距 8cm ，

以叶片不重叠、方向尽量顺风向为宜，每亩苗地扦插 20 万株左右。一般在 8 月-9 月秋插。当茶苗高 25~35cm，主茎直径离地面 10cm 处不少于 2mm，根系生长正常，侧根数不少于 2 条，主茎至基部呈棕褐色并木质化后，移栽种植。

2. 定植。 春植于 2 月-3 月中旬，秋植于 9 月下旬至 10 月。双行品字形种植，规格大行距 150cm，小行距 48cm，小行株距 72cm；将茶苗放入种植穴内，覆土至根颈部，适当压实，淋足定根水。

3. 种植密度。 每穴种植 2 株小苗，每 $667m^2$ 种植 4950 株；每穴种植 1 株大苗，每 $667m^2$ 种植 2500 株。

4. 施肥。 基肥在 10 月下旬至 11 月底，幼龄茶园离根茎部 15cm 处挖条形沟，深 15~20cm；成年茶园在树冠滴水线下挖条形沟，沟深 15~20cm，施肥后及时覆土。1~3 龄茶园每 $667m^2$ 施腐熟农家肥 1000~1500kg 或施商品有机肥 200kg，配施钙镁磷肥 50kg；成年茶园每 $667m^2$ 施腐熟农家肥 2000~2500kg 或施商品有机肥 300kg，配施磷、钾肥各 25kg。结合茶树生长规律全年追施肥 3~4 次。

5. 整形修剪。 根据茶树不同生长时期，采用轻修剪、深修剪、重修剪、台刈等多种方式。

（四）采摘

遵循采留结合、量质兼顾和因园制宜的原则，按照标准，实行适时、分批多次采摘，先发先采，采强留弱、采高留低、

采中留侧。手工采茶要求提手采，不宜用指甲掐采，用手扭采、捋采，不夹带鳞片、鱼叶、茶果与老枝叶，保持芽叶完整、新鲜、匀净。鲜叶用干净清洁、通透性好的竹编、网眼茶篮或篓筐盛装，及时运抵茶厂加工。

（五）质量特色

- 1. 感官特色。**开山白毛茶（绿茶）外形紧细、匀整，有锋苗，白毫显露；香气清香、浓郁，苹果香突显；汤色清绿明亮；滋味醇厚甘爽。开山白毛茶属广西地方历史名茶，品质优异。
- 2. 理化指标。**6.3% ≥ 水分 ≥ 4.12%、4.92% ≥ 总灰分 ≥ 4.74%、57.9% ≥ 水浸出物 ≥ 56.4%、11.4% ≥ 粗纤维 ≥ 9.39、26.9% ≥ 茶多酚 ≥ 23.6%、2.9% ≥ 游离氨基酸 ≥ 2.5%。

- 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

开山白毛茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市八步区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。开山白毛茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1065. 平乐石崖茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

平乐石崖茶。

二、申请人

平乐县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区平乐县行政区域内的东部、南部一带和中部（莲花山周边）的山区和半山区，即源头镇、阳安乡、青龙乡、桥亭乡、大发瑶族乡、平乐镇、二塘镇等7个乡镇的27个行政村和1个国有林场（广运林场）。地理坐标：东经 $110^{\circ}34' \sim 111^{\circ}02'$ ，北纬 $24^{\circ}16' \sim 24^{\circ}38'$ 。

四、质量要求

（一）品种

亮叶黄瑞木。

（二）立地条件

土壤pH值在4.5~6.5之间，土壤有机质在2%~3%之间。产地排水性良好，与四周荒山陡坡、林和农田交界处宜设置隔离沟。

（三）栽培管理

生产中使用的农药、肥料进行严格规范，杜绝有毒有害投入品及物品的使用，同时在生产中及时进行质量检查，对农户的化学品使用进行规范。

（四）采收

采摘标准为一芽二叶，长度不超过 4cm。手工采茶要求提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净、不夹鳞片、鱼叶、茶果和老枝叶，不宜捋采和抓采，采用清洁、通风性良好的竹编、网眼茶篮或篓筐装鲜叶。

（五）加工工艺

鲜叶→摊青→杀青→揉捻→初干→摊凉→足火→提香→包装→成品。

加工要点：采后鲜叶须及时摊开，以散发水分及保持芽叶新鲜，然后及时加工。实行“三炒三揉”，即将鲜叶入铁锅翻炒杀青，杀青后须及时摊凉。然后以手捻成细条状，再下锅烘炒。如此炒揉反复三次，以达到茶叶细紧、茶梗干脆及气味香醇的要求。

（六）质量特色

1. 感官特色。外形条状或颗粒状。条形茶条索肥壮，色泽沙绿、光润有霜斑；颗粒茶紧结、重实、光滑，色墨绿。香气浓郁持久，汤色黄绿明亮，滋味浓醇甘甜，回甘明显，叶底芽叶完整明亮。

2. 理化指标。成品茶（干品）含总黄酮 $\geq 6.0\%$ ，可溶性糖 $\geq 1.5\%$ 。

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

平乐石崖茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市平乐县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。平乐石崖茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1066. 金秀红茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

金秀红茶。

二、申请人

金秀瑶族自治县人民政府。

三、产地范围

金秀镇、罗香乡、大樟乡、三角乡、三江乡、桐木镇、忠良乡、长垌乡、六巷乡、头排镇 10 个乡镇及其所管辖的 77 个村民委员会。地理坐标：东经 $109^{\circ}50' \sim 110^{\circ}27'$ ，北纬 $23^{\circ}40' \sim 24^{\circ}28'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适制红茶的茶树优良品种及当地野生茶树群体种（白牛茶，东温茶、六巷古茶等野生茶树种）。

(二) 立地条件

适宜选择微酸性 pH 值 $4.5 \sim 6.5$ ，土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量多的土壤。

(三) 栽培管理

1. 茶园培肥管理。茶园冬季增施有机肥，有机肥主要以经过腐熟的土杂肥、饼肥、栏肥等为主，施肥结合中耕松土和深耕松土时进行。

2. 病虫害防治。采用农业、物理、生物防治方法为主，必要时选用绿色食品许可使用的高效低毒无残留农药。

3. 灌溉。用洁净的河水、天然沟水、井水，不使用生活污水，工矿污水。

(四) 采摘

采摘以一芽一、二叶为主，必须做到分批多次采、按标准依茶树的树势树龄留叶采，做到采养合理。

(五) 加工工艺

采用红茶加工工艺进行加工，流程为：

鲜叶→萎凋→揉捻（揉切）→发酵→干燥。

1. 萎凋。采用室内自然萎凋和萎凋槽萎凋两种方法。鲜叶采摘后，直接放入阴凉通风的室内进行萎凋。萎凋槽萎凋摊叶厚度在低温多雨季节不宜超过 12cm，高温干燥季节不宜超过 20cm，温度 20~30℃。当气温低于 20℃时，应加温萎凋。

2. 揉捻（揉切）。萎凋叶装桶后先空揉 5 分钟再加轻压，待萎凋叶完全柔软后再适当加重压，至揉盘中有茶汁溢出，茶条紧卷后，进行松压、解块摊晾。将解块摊晾叶重新装桶揉捻。复揉加压原则为“轻重轻”逐渐变化，重萎重揉，轻萎轻揉，嫩叶轻揉，老叶重揉。

3. 发酵。设置专门发酵室，在温度 22~26°C，相对湿度（95±1）%条件下，发酵时间为 5-8 小时；中间茶坯应翻动 2~3 次。待茶坯呈现均匀古铜色，青气消失，发出浓郁的熟苹果香即可终止发酵。

4. 干燥。分“毛火”和“足火”两次进行。毛火摊叶厚度 $1\text{cm} \pm 0.2\text{cm}$ ，热风温度为 105~115°C，时间为 20-25 分钟。毛火完成后应摊凉 40 分钟。足火摊叶厚度 $2\text{cm} \pm 0.2\text{cm}$ ，热风温度为 90°C，时间为 15-20 分钟。

（六）质量特色

1. 感官特色。外形（条形、颗粒）匀整，色泽乌润；香气浓郁，突显蜜韵花香；汤色红艳明亮，滋味醇厚回甜。

2. 理化指标。灰分为 $\leq 6.5\%$ ，水浸出物为 $\geq 35\%$ ，游离态氨基酸为 $\geq 2\%$ 。

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

金秀红茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区来宾市金秀瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。金秀红茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1067. 百色芒果地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

百色芒果。

二、申请人

广西壮族自治区百色市人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区百色市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

桂热 82 号（别名：桂七）、桂热 10 号、台农一号、金煌、红象牙等。

(二) 立地条件

土壤类型为赤红壤或红壤，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 $6.5 \sim 7.0$ ，耕作层厚度不小于 0.5m，地下水位在地表 1.5 米以下。

(三) 栽培管理

- 1. 苗木培育。**以芒果实生苗作砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
- 2. 定植。**每公顷栽植株数 ≤ 1200 株。
- 3. 施肥。**每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。

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) 采收

果实成熟度达到七成熟以上时方可采收。采收不得在阳光曝晒时或雨天时进行。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果实皮色新鲜，着色良好有光泽，外观亮丽，果粉较厚；果肉呈黄至橙黄色，核小肉厚，肉质嫩滑，纤维少，口感清甜爽口。

2. 理化指标。

桂热芒 82 号（别名：桂七）：单果重（g） ≥ 200 ，可溶性固形物（后熟果） $\geq 15\%$ ，总酸（后熟果） ≤ 0.5 （g/100g）。

台农 1 号：单果重（g） ≥ 200 ，可溶性固形物（后熟果） $\geq 15\%$ ，总酸（后熟果） ≤ 0.5 （g/100g）。

桂热芒 10 号：单果重（g） ≥ 300 ，可溶性固形物（后熟果） $\geq 15\%$ ，总酸（后熟果） ≤ 0.5 （g/100g）。

金煌：单果重（g） ≥ 600 ，可溶性固形物（后熟果） $\geq 15\%$ ，总酸（后熟果） ≤ 0.5 （g/100g）。

红象牙：单果重（g） ≥ 400 ，可溶性固形物（后熟果） $\geq 13\%$ ，总酸（后熟果） ≤ 0.5 （g/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

百色芒果产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。百色芒果的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1068. 覃塘毛尖茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

覃塘毛尖茶。

二、申请人

贵港市覃塘区农业技术推广中心。

三、产地范围

覃塘镇、东龙镇、三里镇、黄练镇、石卡镇、五里镇、山北乡、樟木乡、蒙公乡、大岭乡十一个乡镇及所辖的 138 个行政村 7 个街道居委会。地理坐标：东经 $108^{\circ}58' \sim 109^{\circ}18'$ ，北纬 $22^{\circ}48' \sim 23^{\circ}25'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的优质、高产、抗病的覃塘毛尖茶品种。

(二) 立地条件

位于平天山麓，海拔 1100m，雨量充沛，日平均气温比平原地区低 $4 \sim 6^{\circ}\text{C}$ ，昼夜温差 $11 \sim 12^{\circ}\text{C}$ ，适合紫页岩、沙叶岩为成土母质土壤的中高山地带，土层深厚、肥沃、疏松，有机质含量在 $3\% \sim 4.5\%$ 以上，土壤 pH 值 $4.3 \sim 5.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 修剪。修剪一般在冬天初春，生命活动缓慢的时候操作。主要就是剪去枯枝，病枝，虫枝，交叉枝，郁闭枝，重枝。

2. 耕土。一般就是一年一次在春天中耕，耕作深度就在10cm左右。

3. 施肥水。在中耕时一起施肥，茶叶主要采收叶片。隔三天浇水一次，保肥好吸收。

4. 防冻。在树干涂白，或是用作物秸秆覆盖树干，在根基部培土防寒。

(四) 加工工艺

鲜叶摊放→杀青→清风→揉捻→理条→烘干→筛选→复香。

加工要点：

1. 鲜叶摊放。摊放在阴凉、通风、卫生、干净处，厚度约10cm左右，摊放时间≤8小时。

2. 杀青。大多数使用的是滚筒杀青机，采用柴火加热。鲜叶经过滚筒后，高温杀青，仍保持着茶叶的绿色。

3. 清风。进一步去除茶叶表面的杂质和多余的水分。

4. 揉捻。摊凉后的杀青叶放入揉捻机中进行揉捻。

5. 理条。通过手法使茶叶条索紧实，形状美观。

6. 烘干。将捻揉解块的茶叶放在筛网上进行烘干，便于茶叶的存放。

7. 筛选。确保茶叶质量，去除不符合标准的茶叶碎片或者杂质。

8. 复香。在茶叶烘干后，通过再次捻揉和发酵，增加茶叶的香气层次。

(五) 质量特色

1. 感官特色。覃塘毛尖茶属烘青绿茶，覃塘毛尖茶外形条索肥嫩紧结、有锋苗、匀整，色泽灰绿光润，香气清高持久，滋味浓厚鲜醇回甘，叶底匀嫩肥厚、黄绿亮。

2. 理化指标。茶多酚 16.4% ~ 17.1%，氨基酸 3.8% ~ 4.2%，咖啡碱 5.1% ~ 5.6%，水浸出物 ≥ 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

覃塘毛尖茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市覃塘区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。覃塘毛尖茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1069. 恭城娃娃鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

恭城娃娃鱼。

二、申请人

恭城瑶族自治县人民政府。

三、产地范围

平安乡、莲花镇、三江乡、嘉会乡、西岭乡、栗木镇、观音乡等乡（镇）。地理坐标：东经 $110^{\circ}36'41'' \sim 111^{\circ}10'12''$ ，北纬 $24^{\circ}36'50'' \sim 25^{\circ}17'15''$ 。

四、质量要求

（一）品种

在确保苗种机体健壮、肌肉肥厚、体表无伤痕，未变态前外鳃完整无病变等优良品质的基础上优先选择那些红黑（褐）颜色更深、对比更明显，头背部对称疣粒更多、更突出，最能体现恭城娃娃鱼地理特性的苗种。

（二）养殖环境

群山环绕、树木茂盛、人烟稀少、进出通道少、环境和水资源相对独立、溪流中小鱼、虾、蟹及水生昆虫、大型水蚤等天然饵料资源丰富、覆有鹅卵石的沙质地段。环境安静、阴凉、空气清新。使用山区溪流水、地下水等矿化程度高、清澈透明

(透明度 50cm 以上)、溶氧丰富的清、凉、鲜、活水作为养殖用水。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。建池养殖。

2. 放苗。苗种阶段 $60 \sim 100$ 尾/ m^2 , 成鱼阶段 $5 \sim 20$ 尾/ m^2 , 并保持同池娃娃鱼大小规格基本一致。种鱼按 3~5 尾 1 组放养, 同一池只放雄鱼 1 尾, 以避免雄鱼打斗。

3. 生长期管理。

(1) 投喂。以投喂当地山溪中小鱼、虾等天然饵料为主, 日投喂量为体重的 3%~5%。在当地天然饵料不足的情况下, 可选用无公害养殖的鲤鱼、草鱼等鱼类。

(2) 水温控制。严格将水温控制在 $10 \sim 23^\circ\text{C}$ 之内, 水温日变幅不超过 2°C ; 种鱼繁殖期水温控制在 $19 \sim 22^\circ\text{C}$, 水温日变幅不超过 1°C 。

(3) 光控制。亲体培育要严格在暗光环境中进行。

(4) 防逃。因场制宜地设置相应防逃网、防逃墙等防逃设施。

(5) 疫病防控。坚持预防为主、防重于治, 勤观察、勤换水、勤排污。

(四) 质量特色

1. 感官特色。背部斑块有黑色、暗红色、棕红色或黑色和棕红色不规则斑块交错分布, 背部红黑(褐)斑块颜色更深、对比明显为佳, 头背部对称疣粒明显且多。

2. 理化指标。肉质鲜美，细腻清香，风味独特，营养丰富，富含胶原蛋白、羟脯氨酸、维生素 E 和锌。鲜肉含蛋白质 16.8 ~ 19.4g/100g、羟脯氨酸 63 ~ 74mg/100g、维生素 E 0.14 ~ 0.27mg/100g、胆固醇 46.6 ~ 71.8mg/100g、锌 12.6 ~ 19.7g/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

恭城娃娃鱼产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市恭城瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。恭城娃娃鱼的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1070. 凭祥石龟地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

凭祥石龟。

二、申请人

广西壮族自治区崇左市凭祥市人民政府。

三、产地范围

广西凭祥市所有乡镇，包括凭祥镇、友谊镇、上石镇、夏石镇。地理坐标：东经 $106^{\circ}45'30'' \sim 107^{\circ}48'00''$ ，北纬 $22^{\circ}06'30'' \sim 22^{\circ}16'00''$ 。

四、质量要求

(一) 种源

产地范围内培育的凭祥石龟种。

(二) 养殖环境

北回归线以南，日照充沛，高温多雨的亚热带季风型气候，年平均气温 $20.5 \sim 21^{\circ}\text{C}$ ，夏季长达 180 天，无霜期长达 340 天。院式养殖，选择开阔、向阳、背风、幽静、空气清新的场所，具有良好的防逃、防盗设施。

(三) 养殖管理

1. 放养准备。养殖池用 20mg/L 高锰酸钾浸泡 30 分钟，然后用清水冲洗干净。稚龟用 3% 的食盐水浸泡 5-10 分钟。

2. 放养密度。个体体重在 10g 以下，放 90~100 只/ m^2 ；
10~25g，放 70~80 只/ m^2 ；26~49g，放 40~50 只/ m^2 。

3. 饲喂。饲料主要为新鲜的鱼、虾、肉、黄粉虫、蚯蚓及专业配合饲料等，投喂量为体重的 3%~5%。

4. 水质管理。需净，投食后 2 小时换水，温差不超 3°C。水深适中，略过龟背即可。

(四) 收获

庭院养殖（常温）6-7 年，体重达到 500~900g 时可捕捞。

(五) 质量特色

1. 感官特色。凭祥石龟头顶皮肤呈橄榄黄褐色、棕黑色，夹杂芝麻状黑斑点。眼部虹膜黑色，虹膜两侧角膜上有黑点，与虹膜连成一条清晰黑线，俗称“眼线”。背甲呈棕色或棕褐色或黑色。背甲隆起，具三棱，中央脊棱明显，侧棱较弱，有一黑线自颈盾沿中央脊延伸至臀盾。腹甲底色为淡黄色，喉盾有“倒八字”黑斑，俗称“米”字底，肱盾至臀盾均有一对对称的墨渍斑块，在腹甲形成两条明显的弧线黑斑。甲桥有大块墨渍斑，甲桥前方有腋盾，后有胯盾，均具墨渍斑，且与甲桥的墨渍斑在同一弧线上。

2. 理化指标。肌肉脂肪含量低，蛋白质含量丰富，富含多种人体必需氨基酸，特别是谷氨酸、天冬氨酸、赖氨酸、亮氨酸、精氨酸等含量较高。微量元素种类丰富，特别是钙、铁、锌等含量较高。每 100g 鲜肉含蛋白质 17.86~20.58g，脂肪

1.92 ~ 3.45g, 氨基酸总量 15.97 ~ 18.60g, 钙 15.68 ~ 21.42mg。每 1kg 鲜肉含微量元素铁 22.90 ~ 32.66mg, 锌 34.68 ~ 42.11mg, 硒 0.15 ~ 0.28mg。

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

凭祥石龟产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区崇左市凭祥市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。凭祥石龟的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1071. 百色番茄地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

百色番茄。

二、申请人

百色市农牧渔技术推广中心。

三、产地范围

广西壮族自治区百色市行政区域内的右江区、田阳县、田东县、平果县、德保县、靖西县、那坡县、凌云县、乐业县、田林县、隆林县、西林县等 12 个县（区）的 78 个乡镇，963 个行政村。地理坐标：东经 $104^{\circ}58' \sim 107^{\circ}54'$ ，北纬 $22^{\circ}54' \sim 24^{\circ}52'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

金币、千禧、罗拉等。

(二) 立地条件

年平均气温 $20.5 \sim 22.1^{\circ}\text{C}$ ，年降水量 $1087 \sim 1719\text{mm}$ 。成土母质以砂页岩为主，约占 90%，其次是石灰岩，约占 7%，第四纪红土、河流冲积物等约占 3%。土壤类型主要有水稻土、赤红壤、红壤、黄红壤、棕色石灰土。种植番茄土壤以上述母质形成的水稻土为主。土体深度 1.5m 以上，pH 值 5.5~7.5。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。采用穴盘育苗，选用塑料圆盘，每 $667m^2$ 用盘 30 片。

2. 定植时间。秋冬育苗定植，夏季气温较低的高寒山区在 4、5、6 月份也可播种育苗。

3. 种植密度。一般栽培株距 $30 \sim 40cm$ ，平均行距 $60 \sim 70cm$ ，每 $667m^2$ 定植 $3500 \sim 2200$ 株。

4. 施肥。每 $667m^2$ 宜施腐熟农家肥 $2000 \sim 3000kg$ 、草木灰 $50 \sim 100kg$ 、过磷酸钙 $30 \sim 40kg$ 或钙镁磷肥 $50kg$ ， 50% 的肥撒施畦面。

5. 整形修枝。单干整枝：只保留主枝，摘除所有的侧枝。
双干整枝：除主枝外，还保留第一花序下的第一侧枝，其余侧枝全部摘除。

(四) 收获

果实达到坚熟期即果实已有 $3/4$ 的面积由绿色变成红色或黄色时即为采收适期，应及时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

千禧：樱桃番茄，果实椭圆形，果色鲜红，口感脆、清甜，果实较硬，耐贮运，品质优。

红妃 6 号：樱桃番茄，果实椭圆形，果色大红，甜酸适中、口感好，果硬，耐贮运，品质优。

金币：樱桃番茄，果实短椭圆形，金黄色，有光泽；果肉橙黄色，脆甜可口；果实硬，耐贮运，品质优。

艾比利：大果型番茄，果实高扁圆形，淡红色，口感好，果实硬，耐贮运，品质优。

罗拉：大果型番茄，果实高扁圆形，深红色，口感佳，果实硬，无青肩，耐贮运。

2. 理化指标。

千禧：可溶性固形物 $\geq 6.12\%$ ；水分 $\leq 92.7\%$ ；灰分 $\geq 0.5\%$ ；蛋白质 $\geq 0.86\text{g}/100\text{g}$ ；脂肪 $0.2 \sim 0.3\text{g}/100\text{g}$ ；膳食纤维 $\geq 2.10\text{g}/100\text{g}$ ；维生素C $\geq 27.9\text{mg}/100\text{g}$ ；维生素E $\geq 1.12\text{mg}/100\text{g}$ 。

金币：可溶性固形物 $\geq 4.10\%$ ；水分 $\leq 93.6\%$ ；灰分 $\geq 0.5\%$ ；蛋白质 $\geq 0.73\text{g}/100\text{g}$ ；脂肪 $0.2\text{g}/100\text{g}$ ；膳食纤维 $\geq 1.56\text{g}/100\text{g}$ ；维生素C $\geq 34.1\text{mg}/100\text{g}$ ；维生素E $\geq 1.21\text{mg}/100\text{g}$ ；胡萝卜素 $\geq 726\text{ug}/100\text{g}$ 。

罗拉：可溶性固形物 $\geq 4.36\%$ ；水分 $\leq 93.6\%$ ；灰分 $\geq 0.6\%$ ；蛋白质 $\geq 0.69\text{g}/100\text{g}$ ；脂肪 $0.2 \sim 0.3\text{g}/100\text{g}$ ；膳食纤维 $\geq 1.56\text{g}/100\text{g}$ ；维生素C $\geq 14.6\text{mg}/100\text{g}$ ；维生素E $\geq 0.68\text{mg}/100\text{g}$ 。

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

百色番茄产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色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

广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。百色番茄的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1072. 南宁香蕉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

南宁香蕉。

二、申请人

广西壮族自治区南宁市人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区南宁市行政区域内的南宁市行政区划为兴宁区、江南区、青秀区、西乡塘区、邕宁区、良庆区、武鸣区和横县、宾阳县、上林县、马山县、隆安县 12 个县（市、区），共 84 个镇、15 个乡、3 个民族乡、24 个街道。地理坐标：东经 $107^{\circ}45' \sim 108^{\circ}51'$ ，北纬 $22^{\circ}13' \sim 23^{\circ}32'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

桂蕉系列（1、6号）、金粉1号、鸡蕉等。

(二) 立地条件

土壤土质疏松，有微团粒结构，土层厚 50cm 以上，有机质含量 3% 以上，粘土含量低于 30%，pH 值 4.5 ~ 7，地下水位低于 5m，排灌良好。

(三) 栽培管理

1. 种苗。选用香蕉优良品种脱毒组培苗。

2. 栽植时间。四季皆可种植，宜选择3月-4月春植或9月-11月秋植。

3. 定植密度。120~140株/666.7m²，株距1.6~2.2m，行距2.5~3m。

4. 水肥管理。重施有机肥，配合施用无机肥。营养生长前期以施N、P肥为主，中后期以N、K肥为主抽蓄至果实膨大期以钾肥为主。花芽分化期及抽蓄期的土壤含水量应保持70%~80%；其余时间的土壤含水量应保持60%~70%；采收前7-10天停止灌水。

(四) 采收

香蕉果实已经圆满，但尚见棱角，成熟度7~8成即可以采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 桂蕉系列(1、6号)。果梳大型，蕉梳整齐；果形美观，果指长，弯曲；果皮金黄色，光滑；果肉乳白色至乳黄色，软糯、甜，香味浓，无种子。

(2) 金粉1号。果梳中等，蕉梳整齐，果形美，果指中等、微弯；果皮黄色，皮光滑，果粉多，果肉乳白色，粉糯，清甜，无种子。

(3) 鸡蕉。果梳小型，蕉梳整齐，果形似小鸡，果指短、直、侧弯；果皮深黄色，有果粉，皮光滑；果肉乳黄色，软滑细腻，味香甜，略带微酸，无种子。

2. 理化指标。

(1) 桂蕉系列(1、6号)。总糖(g/100g)≥15.0, 总酸(g/100g)≤0.20, 钙(mg/100g)≥5.78, 钾(mg/100g)≥342。

(2) 金粉1号。总糖(g/100g)≥15.0, 总酸(g/100g)≤0.39, 钙(mg/100g)≥15.00, 钾(mg/100g)≥340。

(3) 鸡蕉。总糖(g/100g)≥16.0, 总酸(g/100g)≤0.50, 钙(mg/100g)≥10.50, 钾(mg/100g)≥369。

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

南宁香蕉产地范围内的生产者,可向广西壮族自治区南宁市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请,经广西壮族自治区知识产权局审核,报国家知识产权局核准后予以公告。南宁香蕉的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1073. 荔浦芋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

荔浦芋。

二、申请人

广西壮族自治区桂林市荔浦市人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区荔浦市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内具有荔浦芋特征特性的品种。

(二) 立地条件

土壤为壤土，pH值 6.0 ~ 7.0、水田、轮作。

(三) 栽培管理

1. 选种。选主芋饱满，无病虫害，无霉烂，品种纯度不低于 95%，大小单个重 50g 左右的种芋。

2. 播种。播种时间在 1 月上旬至 3 月上旬。种植密度双行种植每公顷 27000 ~ 30000 株，单行种植每公顷 22500 ~ 27000 株，株距 30 ~ 40cm。

3. 用水。保持土壤湿润而沟内不积水，中期炎热酷暑天，沟内保持 10 ~ 15cm 深的水层，在采收前 20 天排干水。

4. 施肥。基肥为主，追肥为辅。有机肥料为主，无机肥料中氮、磷、钾合理配合，不偏施氮肥。

5. 病虫害防治。预防为主，优先采用农业防治，物理防治，生物防治，禁止使用高毒、高残留农药及混配剂。

(四) 采收贮藏

1. 采收。霜降前后采收，采收时避免机械伤。

2. 贮藏。必须在通风、干爽、卫生的室内分层存放。在自然条件下贮藏期为4个月。

(五) 质量特色

1. 感官特色。母芋形状完整，呈纺锤形或圆柱形，节间隔较密集，表面整洁，剖面为灰白色，明显的棕红色槟榔花纹多，肉质结构紧密，单个重量 $\geq 500\text{g}$ 。口感：具有松、细、糯、清甜、香味浓郁等特色。

2. 理化指标。荔浦芋鲜品含蛋白质 $\geq 1.5\%$ ，总糖 $\geq 1.0\%$ ，直链淀粉 $\geq 1.5\%$ ，支链淀粉 $\geq 7.0\%$ ，氨基酸总量 $\geq 1.0\%$ 。

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

荔浦芋产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市荔浦市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后

予以公告。荔浦芋的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1074. 龙脊茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

龙脊茶。

二、申请人

广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县人民政府。

三、产地范围

龙胜各族自治县县域范围内的龙脊镇、龙胜镇、江底乡、平等镇、马堤乡、泗水乡、伟江乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等 10 个乡镇所管辖的 119 个行政村和 6 个居民社区。地理坐标：东经 $109^{\circ}43'05'' \sim 110^{\circ}21'24''$ ，北纬 $25^{\circ}29'21'' \sim 26^{\circ}12'14''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

龙脊茶品种主名为：龙胜龙脊茶。品种别名为：大叶茶、古茶树。

(二) 立地条件

土层深厚，疏松透气、排水好、有机质含量多、微酸的土壤，土壤 pH 值 $5.8 \sim 6.9$ 。

(三) 栽培管理

1. 土壤管理。定期监测茶园土壤的肥力水平和重金属含量。采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力。采取合理耕作、施有机肥等方法改良土壤结构。

2. 施肥。茶园冬季增施有机肥，有机肥主要以经过腐熟的土杂肥、饼肥、栏肥等为主，施肥结合中耕松土和深耕松土时进行。

3. 修剪。时间宜在春茶后5月上旬、秋末10月下旬至11月中旬进行。第一次定型修剪。剪去主枝，侧枝不剪。第二次定型修剪。在第一次剪口高度的基础上提高10~15cm。第三次定型修剪。茶树经三次定型修剪后，茶树高度一般在50~60cm，树幅可达70~80cm。

4. 采收。

(1) 手工采茶。手工采茶宜采用提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净、不夹带鳞片、鱼叶、茶果与老枝叶。

(2) 机械采摘。机采茶园应使用无铅汽油，并防止汽油、机油污染茶叶、茶树和土壤。

5. 病虫害防治。以“预防为主，综合防治”为原则。采用农业、物理、生物防治方法。

(四) 加工工艺

鲜叶→原料分级→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥。

加工要点：

1. 原料分级。分为特级至四级5个等级。特级：一芽一叶初展 $\geq 85\%$ ，一芽一叶全展比例 $\leq 15\%$ 。一级：一芽一叶 $\geq 80\%$ ，一芽二叶比例 $\leq 20\%$ 。二级：一芽二叶初展 $\geq 80\%$ ，一芽二叶全展比例 $\leq 20\%$ 。三级：一芽三叶初展 $\geq 80\%$ ，一芽四叶初展比例 $\leq 20\%$ 。四级：一芽四叶 $\geq 80\%$ ，一芽五叶 $\leq 20\%$ 。

2. 萎凋。室内温度应控制在 $18\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，春季萎凋 $14\sim 16\text{h}$ ，夏季 $12\sim 16\text{h}$ 。萎凋叶含水量降至 $60\%\sim 65\%$ 为宜度 $180\sim 220^{\circ}\text{C}$ 。

3. 揉捻。宜采用揉捻机，揉捻时间 $60\sim 90\text{min}$ ，揉捻叶芽叶 80% 以上成条、茶汁溢出黏附在叶表面为适度。

4. 解块。采用解块机解块或人工解块，至茶叶团块解散，互不粘结。

5. 发酵。放置发酵室内或发酵机发酵，温度 $25\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，湿度 $\geq 90\%$ ，春季 $6\sim 8\text{h}$ ，夏、秋季 $4\sim 6\text{h}$ ， $1\sim 1.5\text{h}$ 翻堆一次，以发酵叶青草气消除，透出甜香，叶面积的 $80\%\sim 85\%$ 的色泽呈红黄色为适度。

6. 干燥。初烘。特级、一级、二级原料烘干机进风温度 $110\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，三级、四级原料烘干机进风温度 $120\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，烘培 $20\sim 25\text{min}$ ，茶叶的含水量降至 $30\%\sim 35\%$ 。足火。特级、一级、二级原料烘干机进风温度 $90\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，三级以上原料烘干机进风温度 $100\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，烘至茶叶含水量 $5.0\%\sim 6.5\%$ 。

(五) 质量特色

1. 感官特色。条形茶外形条索紧结粗壮匀整，螺形茶壮实；色泽乌黑油润，显毫，色金黄；汤色黄红明亮；香气馥郁，有特殊果香；滋味浓厚鲜爽，略带甜味，饮后回甘，耐冲泡；叶底明亮、柔软。

2. 理化指标。水浸出物 34% ~ 40.8%，游离氨基酸总量 5.0% ~ 5.8%，茶多酚 13% ~ 19%。

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

龙脊茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。龙脊茶的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1075. 隆林黃牛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

隆林黃牛。

二、申请人

隆林各族自治县畜牧品改站。

三、产地范围

隆林各族自治县境内的德峨镇、猪场乡、克长乡、蛇场乡、介廷乡、岩茶乡、隆或乡、金钟山乡、革步乡、天生桥镇、者浪乡、桠杈镇、者保乡、平班镇、沙梨乡、新州镇等 16 个乡镇。

地理坐标：东经 $104^{\circ}47' \sim 105^{\circ}41'$ ，北纬 $24^{\circ}22' \sim 24^{\circ}59'$ 。

四、质量要求

(一) 种源

原产地隆林黃牛优良种牛核心群和特定保种选育区培育的隆林黃牛种。

(二) 养殖环境

云贵高原东南边缘，山岭连绵，山坡与谷地纵横交错，石峰土岭林立，地形起伏不平，地貌复杂，构成山区多，水面少，陡坡多，平地少。产区土壤中性偏酸，pH 值 $5.5 \sim 7.5$ 之间，土壤比较肥沃，土壤有机质较丰富，产区内水资源较丰富。

(三) 养殖管理

1. 饲养方式。采取放牧、半放牧半舍饲和完全舍饲圈养等方式，自然放牧采用纯天然牧草，舍饲采用本土农作物及其产品或种植优质牧草，所使用的配方或混合成品或半成品饲料。

2. 饲养密度。牛舍为砖瓦结构，每头牛牛舍面积为 $4\sim5m^2$ ，种公牛栏 $5.5\sim6.5m^2$ /间，带 $10m^2$ 运动场，每头一间。

3. 日常管理。充分利用当地自产的玉米、豆饼、麦麸和南瓜、鲜草等作为主要饲料。按照种公牛、种母牛、犊牛、育成牛、育肥牛不同分类合理调配投喂量，实行放牧与补料相结合。

(四) 出栏与屠宰

隆林黄牛 24 月龄即可屠宰，屠成年公牛 280kg、成年母牛 250kg 成年公牛屠宰率 53.4%，成年母牛屠宰率 45.6%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。隆林黄牛被毛短，多为黄毛，次为浅褐、红毛和黑毛。其体型中等近似长方形，结构匀称，四肢强健，头长短适中，耳平伸，耳壳薄，耳端尖：公牛角粗短，向外向上，大部分为玲珑角母牛角细短：前躯稍高于后躯，公牛鬚甲较高，肩峰高大而斜，母牛肩峰较矮。中躯长短适中，胸深偏浅，肋骨开张，肋间紧密，背腰长短适中，公牛较平直，母牛有凹背现象，公牛腹部呈圆筒形，母牛腹部大而不下垂。荐部平直，中等宽，腰角突出，尻部适度倾斜，肌肉发达。四肢粗壮，肌肉结实，肌腱发达，关节明显，后肢前踏，飞节内靠，蹄质细密坚实呈黑色。母牛乳房结构匀称，乳头黑色或浅棕黄色，肛

门和会阴的颜色一致，多为黑色。隆林黄牛24月龄屠宰，宰后去皮肤，肉色为红色，具有牛肉固有的色泽及气味，无异味，皮薄，脂肪少，肉质细嫩，无膻味等特点。

2. 理化指标。 隆林黄牛肉质细嫩而有弹性，营养丰富，味道鲜美，屠宰率较高，胴体中肌肉比例大，牛肉含蛋白质 $19.0 \sim 24.0\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪 $1.0 \sim 5.3\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸总量 $17.0 \sim 23.0\text{g}/100\text{g}$ ，胆固醇 $30.0 \sim 48.0\text{mg}/100\text{g}$ ，肌苷酸 $240 \sim 260\text{mg}/100\text{g}$ ，灰分 1.04% ，水 74.3% ，干物质 25.66% ，热量 $440 \sim 460\text{KJ}/100\text{g}$ 。氨基酸总含量高，脂肪含量高，牛肉无膳食纤维。

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

隆林黄牛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色市隆林各族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。隆林黄牛的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。