

551. 宁化米仁地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

宁化米仁。

二、申请人

宁化县农学会。

三、产地范围

宁化县地处武夷山东南麓，福建西部，东邻溪、清流，南接长汀，西靠江西石城、广昌，北连建宁。地域保护为全县 16 个乡（镇）范围内。地理坐标：东经 $116^{\circ}22' \sim 117^{\circ}02'$ ，北纬 $25^{\circ}58' \sim 26^{\circ}40'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

白壳糯性种。

(二) 立地条件

海拔高度 $300 \sim 800m$ ，土壤为红壤、暗红壤、黄红壤、灰沙土的旱耕地，或土壤为乌泥田、灰泥田、灰沙田的水田，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 $5.0 \sim 6.8$ 。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。

施肥：施肥方法上要注意做好基肥、穗肥和粒肥的合理安排施用。一般基肥用量占 60%~65%，穗肥 25%~30%，粒肥 5%~10%。基肥以有机肥为主，在整地时每公顷施入腐熟猪牛栏粪 1.5 万~2.25 万 kg。追肥一般使用化肥，每公顷用碳酸氢铵 300kg 或尿素 120kg、过磷酸钙 150kg、氯化钾 75kg 在幼穗分化始期兑水浇施或结合壅蔸穴施作穗肥；在抽穗始期每公顷用尿素 30~45kg、氯化钾 32.5kg 浇施作粒肥。

灌溉：采用湿润育苗，用浇水法使苗床湿润。大田有水移栽，自然落干后至拔节期不灌水（即干旱拔节）；幼穗分化至抽穗期每隔 5 天灌一次“跑马水”，做到有水孕穗、足水抽穗；灌浆期保持田土湿润，灌浆期满后不再灌水，达到干田收获。

2. 辅助授粉。薏米是雌雄同株异花植物，同一花序中雌雄花成熟时间不同步，一般是雄花先成熟，雌花后成熟，往往需借助风媒接受异株花粉受精。在开花盛期上午 10 时-12 时以绳索、竹竿等工具振动植株，使花粉飞扬，对提高结实率和产量有良好效果。

3. 病虫害防治。主要有黑穗病和叶枯病。黑穗病防治方法是：实行轮作；种子处理，以 60℃温水浸种 15-20 分钟，再以编织袋盛装种子放入 3% 的生石灰水浸提液中浸泡 48 小时，或用 1：1：100 波尔多液浸种 24-48 小时。叶枯病防治方法为：注意合理密植，促进通风透光；加强田间管理，进入拔节期后防

止田间长期渍水，在施肥方面注意增施有机肥和磷钾肥，提高植株抗病能力。

（四）采收

田间观察有 80% 粟粒变色，硬化充实饱满作为成熟标志，开镰收割。割下的薏米植株集中摊晒 3-4 天，再用人工敲打脱粒，脱粒后的籽粒还需经 3-4 天晴好天气翻晒方可足干。

（五）质量特色

1. 感官特色。白、饱满、圆润、光滑，腹沟深宽；宽卵形，千粒重为 58~68g，外观尺寸为 4~6mm × 3.8~5.5mm。质坚实，断面白色，粉性，气微淡，味微甜；煮后糯软、粘香、细腻、软滑、气馨甘爽，具有“糯、甘、稠”等典型特征。

2. 理化指标。含粗蛋白质 13%~17%，薏苡仁油 2%~3%，氨基酸总量 14%~16%。

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

宁化米仁产地范围内的生产者，可向福建省三明市宁化县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宁化米仁的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

552. 明溪金线莲地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

明溪金线莲。

二、申请人

明溪县农学会。

三、产地范围

明溪县境内雪峰镇、瀚仙镇、胡坊镇、盖洋镇、夏阳乡、沙溪乡、夏坊乡、枫溪乡、城关乡 9 个乡镇的 56 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}47'' \sim 117^{\circ}35''$ ，北纬 $26^{\circ}08'' \sim 26^{\circ}39''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

明溪金线莲。

(二) 立地条件

海拔高度 450 ~ 900m 之间，仿生种植，基质土壤 pH 值 6.0 ~ 6.5，腐殖质层厚 10cm 以上，有机质含量 $\geq 4\%$ 。

(三) 栽培管理

1. 栽培方式。 钢架大棚栽培。

2. 整畦。 高 10cm 左右，畦宽 1m，畦长视具体情况而定，畦间工作带宽 50cm。

3. 种植。洗净经锻炼后的合格的组培生根苗种植在苗床上，株行距为 $5\text{cm} \times 5\text{cm}$ ，种植深度为 1cm。

4. 湿度及光照调控。根据气候干湿情况，分季节做好喷雾保湿工作，并在大棚内铺盖遮阳网减少透光度，透光以三阳七阴为宜。

5. 施肥。每 m^2 施腐熟土杂肥 5kg，腐熟饼肥 1kg，纯氮 20 ~ 25g， P_2O_5 15 ~ 20g， K_2O 20 ~ 25g。在生长季节，每隔半个月用 0.3% 尿素加 0.2% 磷酸二氢钾溶液喷一次，连喷 4 次，收获前 20 天不得使用任何化肥。

(四) 采收

栽植生长 4-5 个月，株高 $\geq 10\text{cm}$ ，5 ~ 6 片叶，平均单株鲜重达 2.5g 即可收获。干品加工：鲜品洗净，自然晒干或用火烘干。干品贮藏在通风、干燥、清洁、避光、无直射光仓库中。

(五) 质量特色

1. 感官特色。明溪金线莲鲜品叶面墨绿色中有金黄脉网，叶背淡紫红色，卵圆形叶，第三片叶 $1.5 \sim 2.4\text{cm} \times 1.5 \sim 2.4\text{cm}$ ，平均单株重 1.3 ~ 1.6g，折干率 $\geq 7\%$ 。烘干品平均叶宽 1.5 ~ 1.8cm，叶长 1.5 ~ 2.2cm，平均单株重 0.10 ~ 0.16g，具有该品固有的甘醇香气。

2. 理化指标。每克明溪金线莲干品中含粗多糖 78 ~ 83mg，总黄酮 4.8 ~ 5.2mg。

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

明溪金线莲产地范围内的生产者，可向福建省三明市明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，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。明溪金线莲的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

553. 穆阳水蜜桃地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

穆阳水蜜桃。

二、申请人

福安市水蜜桃协会。

三、产地范围

穆阳水蜜桃地域保护范围为福安市行政区域内的穆阳溪流域 5 个乡镇即穆阳镇、穆云畲族乡、康厝畲族乡、溪潭镇、坂中畲族乡。地理坐标：东经 $119^{\circ}27'00'' \sim 119^{\circ}41'50''$ ，北纬 $26^{\circ}57'57'' \sim 27^{\circ}06'11''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

穆阳水蜜桃。

(二) 立地条件

能引用冰臼溪水灌溉的冲积洲地。

(三) 栽培管理

1. 育苗。砧木为福安苦桃。

2. 灌溉。果实在成熟前后正值夏季高温季节需水量多，必须及时引冰臼溪水灌溉。

3. 病虫防治。注重树干刷白、冬季清园，使用杀虫灯。

(四) 采收

随熟随采，轻拿轻放。商品要轻装轻卸，及时冷藏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果实椭圆形或近圆形，果皮薄，易剥离，淡黄绿色，向阳面有大块鲜红晕，缝合线明显，果肉乳白色，果汁多，粘核，味浓甜，肉质柔软多汁，易消溶。

2. 理化指标。单果重 130 ~ 160g，可溶性固形物含量 13% ~ 16%，可食率 87% ~ 90%。

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

穆阳水蜜桃产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福安市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

穆阳水蜜桃的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

554. 福安巨峰葡萄地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福安巨峰葡萄。

二、申请人

福安市葡萄协会。

三、产地范围

福建省宁德市福安市赛江流域赛岐镇、甘棠镇、下白石镇、溪柄镇、城阳镇、湾坞镇、松罗乡、坂中畲族乡 8 个乡镇。地理坐标：东经 $119^{\circ}36'31'' \sim 119^{\circ}46'19''$ ，北纬 $26^{\circ}48'13'' \sim 27^{\circ}06'54''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

巨峰葡萄。

(二) 立地条件

海拔高度 $10 \sim 700m$ ，土壤类型为红壤土，土壤 pH 值 $5.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 种植。整高畦，种大苗，亩植 150 株。

2. 整形。X 改进形，即时打顶、抹芽、整穗。

3. 控产。亩产 1300 公斤。

4. 田间管理。避雨栽培、果实套袋、增施钾钙肥。

(四) 收获及贮藏

采收时轻拿轻放，及时包装，及时冷藏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果穗圆锥形或长圆锥形；酸甜适中，无涩、酸不良口感，色泽紫红、黑紫色，果粉厚，果肉丰满、肉质紧、汁多、松紧适度，味甜，有草莓香味。

2. 理化指标。可溶性固形物 17.5%~21%，总酸含量 ≤ 0.5%，固酸比 28~30 : 1。

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

福安巨峰葡萄产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福安市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。福安市的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

555. 漳平青仁乌豆地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

漳平青仁乌豆。

二、申请人

漳平市双和蔬菜专业合作社。

三、产地范围

漳平青仁乌豆产于福建省漳平市新桥镇、双洋镇、和平镇、象湖镇、吾祠乡、永福镇、桂林街道、溪南镇、芦芝乡、拱桥镇、官田乡、南洋乡、灵地乡、西园乡、赤水镇等 15 个乡镇（街道）。漳平位于福建省西南部，九龙江北溪上游。地理坐标：东经 $117^{\circ}10' \sim 117^{\circ}45'$ ，北纬 $24^{\circ}54' \sim 25^{\circ}47'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

漳平青仁乌豆。

(二) 立地条件

肥力水平中等，排水性和透水性良好，不重茬的田块。

(三) 栽培管理

1. 选种。采用人工精选或机械选种。

2. 种子处理。进行发芽试验，发芽率要求达到 90%以上，并根据发芽率确定播种量。

- 3. 播种时间。**适期为8月上旬，适期内宜早不宜迟。
- 4. 田间管理。**提倡播种后畦面用稻草或茅草覆盖，厚度1~2cm。

5. 病虫害防治。主要防治蚜虫、卷叶螟、豆荚螟、银纹夜蛾、豆科黑潜蝇、豆天蛾等。防治按照“预防为主、综合防治”方针，坚持“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的原则。

- 6. 轮作。**合理轮作，即与非豆科作物轮作，避免重茬。

(四) 收获

当叶片全部变黄，豆荚成熟，豆粒充分硬化时，用手摇动豆秆，荚内种子发出响声时收获最合适。一次性人工或机械收获，并及时晾晒干，在谷笪上脱粒和摊晾。

(五) 质量特色

1. 感官特色。漳平青仁乌豆外形为椭圆形，脐中带有一条白色小勾线，籽粒外皮黑而发亮，内仁碧绿，品质特征显著。

2. 理化指标。花青素含量29~35mg/kg，粗蛋白含量33%~40%，可溶性糖含量8%~10%，淀粉含量49%~60%。

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

漳平青仁乌豆产地范围内的生产者，可向福建省漳平市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建

省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。漳平青仁乌豆的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

556. 清流雪薯地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

清流雪薯。

二、申请人

清流县经济作物技术推广站。

三、产地范围

保护地域是林畲乡、嵩溪镇、龙津镇、嵩口镇、温郊乡、余朋乡、沙芜乡、赖坊乡等 8 个乡镇，辖 63 个村。地理坐标：东经 $116^{\circ}38' \sim 117^{\circ}10'$ ，北纬 $25^{\circ}48' \sim 26^{\circ}21'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

零余子（气生薯）。

(二) 立地条件

海拔 400m 以上、土壤微酸性、土层厚、质地疏松不粘重、排水方便的水稻土或旱地。

(三) 栽培管理

1. 整地。采用深翻、小畦高垄、双排种植或与芋仔套种的优质高产栽培模式进行轮作。

2. 种薯选择。具清流雪薯特性的“零余子”（气生薯），或者表皮完好、无病无损的根茎作繁殖材料。

- 3. 栽种时间。**从春分前至谷雨。
- 4. 田间管理。**（1）土壤条件：土壤保持半烂半干。（2）搭架：用水浸泡的小乔木搭“人”字架。（3）施肥：种前施足基肥，出苗后掌握“苗期薄肥勤施、中期重施攻肥、后期酌情而施”的施肥原则，采收前30天停止施用肥料。

（四）收获贮藏

- 1. 采收。**立冬后采挖，必要时可延迟至次年3月上中旬采挖。
- 2. 贮藏。**堆藏法贮藏，在仓库的水泥地坪上，用砖砌起高1m左右的埋藏坑，将雪薯与沙相间层积贮藏，一般隔一个月左右检查一次。

（五）质量特色

- 1. 感官特色。**其块茎长圆柱形、较粗大、浑圆、均匀，薯体坚实，表皮黄褐色，少须根，切口少黏液，不易褐变，耐贮藏。
- 2. 理化指标。**蛋白质 $8.15\sim8.56g$ ，淀粉 $56.00\sim60.50g$ ，灰分 $1.75\sim2.25g$ ；氨基酸（谷氨酸、精氨酸等17种） $6.32\sim6.86g$ ，粗纤维 $1.06\sim1.53g$ 。

- 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

清流雪薯产地范围内的生产者，可向福建省三明市清流县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。清

流雪薯的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

557. 永定六月红早熟芋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永定六月红早熟芋。

二、申请人

龙岩市永定区“六月红”早熟芋专业合作社。

三、产地范围

福建省龙岩市永定县辖 10 个镇、14 个乡。地理坐标：东经 $116^{\circ}25' \sim 117^{\circ}05'$ ，北纬 $24^{\circ}23' \sim 25^{\circ}05'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

多子芋类型的红梗白芽芋。

(二) 立地条件

芋田应选择土壤肥沃、透水性好的水田或者旱地。土壤有机质含量较为丰富，有机质含量在 $6.6 \sim 75.0\text{g/kg}$ 之间。

(三) 栽培管理

1. 种芋选择。从无病、健壮芋田中选留种芋。

2. 种植时间。11 月上旬至 1 月上旬。

3. 植株距。每亩种植 3000 株，即株距为 35cm，行距为 65cm。

4. 施肥。 基肥每亩用腐熟有机肥 1500kg, 硫酸镁 3~5kg, 硼砂 1kg, 硫酸钾 10kg, 过磷酸钙 50kg, 拌匀堆沤 7-10 天, 采取穴施。第 1~2 叶期、5~6 叶期、8~9 叶期、11~13 叶期各追肥一次。

5. 灌溉。 5 叶前保持土壤表土干, 3cm 以下见湿; 结芋及子芋膨大期保持畦面见黑不见白; 子芋成熟期保持土壤表土见白不见黑, 沟底见黑不见白。

(四) 采收贮藏

芋叶全部变黄衰败, 母芋、子芋根系枯萎是子芋成熟的标志。选择晴天在采收, 除去残根、须根和泥土, 晾干表面水分。

(五) 质量特色

1. 感官特色。 株高 100cm 左右, 全生育期总叶片数 16~17 叶, 叶为盾形, 互生, 叶柄和叶缘边呈紫色, 叶脉绿色, 单株结芋数一般 8~12 个, 单子芋重 60g 左右, 子芋呈卵型, 皮薄, 白芽, 肉乳白色。肉质细嫩、粘滑。

2. 理化指标。 维生素 E 含量 5.2mg/kg 以上, 淀粉含量 6.5g/100g 以上, 蛋白质含量 1g/100g 以上。

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

永定六月红早熟芋产地范围内的生产者, 可向福建省龙岩市永定区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申

请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永定六月红早熟芋的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

558. 武平仙草地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

武平仙草。

二、申请人

福建省武平县绿露仙草专业合作社。

三、产地范围

福建省武平县，保护地域是平川镇、万安乡、城厢乡、东留乡、中山镇、下坝乡、民主乡、中赤乡、岩前镇、象洞乡、十方镇、武东乡，共 12 个乡镇，辖 144 个村。地理坐标：东经 $115^{\circ}59' \sim 116^{\circ}23'$ ，北纬 $24^{\circ}52' \sim 25^{\circ}08'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

武平一号（露丰一号）。

(二) 立地条件

水源清洁充足，土壤疏松肥沃，土壤 pH 值 $5.5 \sim 6.5$ 较为适宜，排灌方便。

(三) 栽培管理

以有机肥为主，化肥为辅，忌偏施氮肥，增施钾肥（草木灰），武平仙草喜湿润、怕水浸，忌长期干旱，注意轮作。生产过程严格按照《武平仙草栽培技术规程》操作，农药和化肥

的使用必须符合无公害农产品关于农药使用及肥料使用的有关规定。

(四) 采收

仙草采收应选晴天进行，采收方法有两种：

1. 采收二季。生长较好的仙草在农历 6 月前期选采 70% 左右苗量。采割后补施有机肥和复合肥，并灌水保湿，如还盖黑地膜的一定要先除去黑地膜后再施肥，9 月份显现花董时全部采收，留根。

2. 采收一季。仙草在当地种植一般一年收一季，到农历 7 月-8 月间采收。仙草要在长花董前采收，最迟在农历 8 月半前采收完。

采收时使用镰刀将仙草苗平地割断采收。采收时把仙草理顺结成小把，除去根、杂质和泥土，把仙草整齐排放在地里晒至五、六成干时，应堆垛用薄膜捂闷 24 小时，再晒干，晒干过程中不能淋雨。晒干后仙草头向两边，尾部中间相连，捆成 20kg 左右的捆把。

(五) 储藏

干燥阴暗处保存。储藏地应选择干燥通风的场所，储藏室地面垫高或用薄膜将仙草覆盖以防受潮发霉变质。

(六) 质量特色

1. 感官特色。仙草干品为干草棕黑色，具清香味，可溶性糖、黄酮含量高，适宜加工凉茶，制成品清香爽口，色泽透亮。

2. 理化指标。胶质含量高，一般胶得率（干草）在四成左右，胶质构特性显著（硬度 24.097g，弹性指数 1.135，内聚力系数 0.456），粗多糖 $\geq 20\text{g/kg}$ ，总黄酮 $\geq 105\text{g/kg}$ 。

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

武平仙草产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市武平县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。武平仙草的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

559. 冠豸山铁皮石斛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

冠豸山铁皮石斛。

二、申请人

连城县经济作物技术推广站。

三、产地范围

连城县辖区内的莲峰镇、北团镇、姑田镇、文亨镇、莒溪镇、朋口镇东部、新泉镇东部、庙前镇东部、林坊乡、曲溪乡、赖源乡、宣和乡东部、隔川乡、罗坊乡大部、四堡乡东南部、揭乐乡、塘前乡，8镇、9乡。地理坐标：东经 $116^{\circ}32'14'' \sim 116^{\circ}36'38''$ ，北纬 $25^{\circ}20'23'' \sim 25^{\circ}52'48''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

冠豸山铁皮石斛。

(二) 立地条件

自然植被丰富、空气清新、水源清洁的良好生态环境，地下水位 $\leq 0.5m$ ，距主干公路 $\geq 200m$ 。

(三) 栽培管理

1. 栽培方式。分为地栽、盆栽、架栽、树栽等方式。商品性冠豸山铁皮石斛以地栽、架栽为主，种苗繁育以组织培养、扦插繁殖为主。

2. 种苗处理。用 0.1% 高锰酸钾溶液泡根约 1-3 分钟，置阴凉处晾晒至根部发白。

3. 移栽时间。3 月中旬至 6 月下旬、9 月中旬至 10 月下旬。

4. 施肥。移栽成活 30 天后，结合喷（微）灌施入 0.05% N、P、K (15、15、15) 复合肥营养液，每 667m^2 施 0.2kg，约 15 天一次。第二年 3 月-10 月，结合喷（微）灌施入 0.1% N、P、K (15、15、15) 复合肥营养液，每 667m^2 施 0.4kg，约 15 天一次。

（四）收获

春末植株萌芽前（11 月至次年 2 月）采收。

（五）干品加工

温度 $\leq 60^\circ\text{C}$ ，烘至含水量 $\leq 11\%$ ，表面至棕黄色。经卷曲、捆扎、炙烤烘干，制成“枫斗”。

（六）质量特色

1. 感官特色。冠豸山铁皮石斛鲜品表皮呈褐铁色，成熟枝条具紫红色斑点，叶鞘不完全包被形成明显的环状间隙，茎略弯垂，茎基底部粗壮；花期 5 月-7 月，尊片花瓣淡黄色；肉质坚实，易折断，断口平整；多胶多汁，纤维少，久嚼粘滞感强，口感香甜，味微甘；质地柔软，加工枫斗色泽金黄，成品率高，规格好，咀嚼渣少，粘液丰富，气味香。

2. 理化指标。多糖（以无水葡萄糖计） $\geq 25\%$ ，甘露糖 $13\% \sim 38\%$ ，甘露糖与葡萄糖的峰面积比 $2.4 \sim 8.0$ ，水分 $\leq 12.0\%$ ，总灰分 $\leq 6.0\%$ 。

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

冠豸山铁皮石斛产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市连城县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。冠豸山铁皮石斛的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

560. 福安芙蓉李地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福安芙蓉李。

二、申请人

福安市乡村振兴工作服务中心。

三、产地范围

福安市行政区域内潭头、城阳、社口、上白石等主产区乡镇的 12 个行政村。保护区位于北部主产区潭头镇富罗坂、东昆、潭头、坑源等 8 个行政村，以及城阳乡的湖塘坂、东口村，社口镇的沙溪村，上白石镇的财洪村。地理坐标：东经 $119^{\circ}38'41'' \sim 119^{\circ}44'17''$ ，北纬 $27^{\circ}10'15'' \sim 27^{\circ}14'50''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

福安芙蓉李。

(二) 立地条件

海拔高度 60 ~ 700m，土壤类型为红壤土，土壤 pH 值 5.5 ~ 6.5。

(三) 栽培管理

1. 育苗。福安苦桃作砧木。

2. 定植。落叶后至翌年春季萌芽前种植，株行距 $4 \sim 5m \times 4 \sim 5m$ 。

3. 施肥。 10月-11月结合深翻时施基肥，以有机肥为主，占全年施肥量的 50%；花芽萌发前第 1 次追肥，以速效性氮肥为主，占全年量的 10%；4月下旬幼果硬核期进行第 2 次追肥，施钾、磷肥和少量氮肥，占全年量的 30%；采果后进行第 3 次追肥，以速效肥为主，占全年量的 10%。

4. 整形修剪。 采用自然开心形。定干高度 50~70cm，配置 3~4 个主枝，每主枝留 1~2 个副主枝。4 月-6 月在新梢生长至 40~50cm 时，短截去枝梢的顶端幼嫩部分；随时剪去过密枝、病虫枝、枯枝，抹除不定芽、萌蘖。冬季落叶后至翌春萌芽前进行冬季修剪，将徒长枝、交叉枝、重叠密生枝、病虫枝从基部剪除；直立长枝进行短截；疏密留稀，去旺留壮，保留枝不短截；树冠中、下部枝组疏弱留强，去老留新；花束状果枝尽量保留；有计划分期分批回缩复壮、更新骨干枝。

5. 疏果控产。 在生理落果后进行疏果，短果枝留 2~3 个果，花束状果枝留 1~2 个果，叶果比 16:1；亩产控制在 2000~2500kg。

(四) 收获及贮藏

选择晴天露水干后，自下而上，由外向内，按成熟度不同选熟留青，分期分批。细心采摘，尽量保留果粉，避免碰伤，采下果实及时装箱。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果皮色泽鲜红，蜡粉厚，果大质脆，肉厚核小，可食率80%以上，单果重达45~60g，果肉深红色，酸甜适度。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 12.5\%$ 。

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

福安芙蓉李产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福安市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。福安市的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

561. 福安刺葡萄地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福安刺葡萄。

二、申请人

福安市乡村振兴工作服务中心。

三、产地范围

福建省宁德市福安市穆云畲族乡、穆阳镇、康厝畲族乡、溪潭镇、坂中畲族乡等 5 个乡（镇）的溪塔、穆阳、凤阳等 37 个行政村。地理坐标：东经 $119^{\circ}27'14'' \sim 119^{\circ}35'56''$ ，北纬 $26^{\circ}09'22'' \sim 27^{\circ}01'46''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

福安刺葡萄。

(二) 立地条件

海拔高度 50 ~ 500m，土壤类型为红壤土，土壤 pH 值 4.5 ~ 6.5，有机质含量 1% ~ 3%。

(三) 栽培管理

1. 苗木培育。每年 2-3 月用硬枝插条扦插。

2. 种植时期。春季萌芽前 20-30 天栽植。

3. 种植密度。株行距 $5m \times 7 \sim 9m$ ，每 $667m^2$ 栽 10 ~ 15 株。

4. 架式。水平棚架，架高 1.8~2m。

5. 整形修剪。采取独龙干或多主蔓（3~4条整形）。

6. 施肥。在 11 月份结合深翻施基肥，以有机肥为主，配合施用磷钾肥，占全年施肥量的 50%~60%。在 3 月上旬施催芽肥，以速效性氮、磷肥为主；5 月、6 月中旬施壮果肥，氮、磷、钾肥配合，6 月以钾肥为主；8 月上旬施采前肥，以氮肥为主。

7. 花果管理。花前 1 周疏除病弱小花穗。强壮枝条留 3 穗，中庸枝条留 2 穗，弱小枝条留 1 穗或不留，每平方米架面留 18~20 穗。

（四）收获

选熟留青，分批采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。果穗长条形，中等大，平均穗重 185g，长 25cm，宽 13cm，果穗较重，有副穗，果粒着生疏。果粒椭圆形，中等大，纵径 1.5cm，横径 1.4cm，平均粒重 3.1g。果皮为紫黑色，果粉厚，果皮厚而韧，果皮与果肉易分离，易剥食。果肉绿黄色，有肉囊，多汁，味甜，有香气。

2. 理化指标。可溶性固形物 14%~16%，酸 0.3%，可食率 76%，出汁率 66%。每果粒含种子 2~4 粒，大多数含 3 粒，果肉与种子不易分离。

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

福安刺葡萄产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福安市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。福安刺葡萄的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

562. 顺昌海鲜菇地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

顺昌海鲜菇。

二、申请人

顺昌县食用菌站。

三、产地范围

保护地域辖 1 个街道、7 个镇、4 个乡：双溪街道、建西镇、洋口镇、元坑镇、埔上镇、大历镇、大干镇、仁寿镇、洋墩乡、郑坊乡、岚下乡、高阳乡。地理坐标：东经 $117^{\circ}29' \sim 118^{\circ}14'$ ，北纬 $26^{\circ}38' \sim 27^{\circ}12'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

真姬菇（俗称海鲜菇）。

(二) 立地条件

室内培养温度、湿度、通风等参数可以进行人工调控，培养室温度控制在 $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，湿度维持在 60% ~ 75%， CO_2 浓度控制在 4000ppm 以下。

(三) 栽培管理

1. 原料混合。 将木屑（一般使用阔叶树木屑（针叶木屑需堆置发酵处理））、玉米芯、棉子壳、蔗渣、麸皮、豆粕、玉

米粉等按配方要求准确定量，使物料充分搅拌均匀，加水至含水量达到 63%~65%。需要根据季节变化调整搅拌时间，防止混合料酸败，搅拌至装瓶（袋）结束。

2. 装瓶（袋）。 使用耐高温塑料瓶（常压袋），要求装料紧实度均匀，中间打孔至瓶（袋）底（菌袋插塑料签），装瓶（袋）后应立即盖上盖子。

3. 灭菌。 装瓶（袋）结束后立即进行灭菌处理，灭菌采用高压灭菌（常压灭菌）。选用不同型号的灭菌锅，灭菌时间差异很大，高温灭菌料的中心温度必须达到 118~121°C，并保持 70 分钟，（常压灭菌料中心温度必须达到 100°C，并保持 12 小时）彻底杀灭培养料中的所有微生物。

4. 冷却、接种。 灭菌后瓶框（袋框）推入冷却室进行强制冷却，冷却室、接种室安装净化装置和制冷设备。接种操作人员必须符合无菌操作的要求，接种时瓶内温度控制在 25°C 以下。

5. 培养。 培养室温度控制在 $22 \pm 2^\circ\text{C}$ ，湿度维持在 60%~75%，CO₂ 浓度控制在 4000ppm 以下。根据不同的菌株，培养时间一般为 100-105 日。

6. 搔菌（开袋）。 培养成熟后，进行搔菌（开袋）处理。采用专用搔菌刀头，料表面形成“馒头”型，补充水分至瓶口（将袋口打开，袋子折叠至高出料面 3~5cm 处，拿出老菌种块）。

7. 催蕾。 控制温度为 14~16°C，湿度为 90%~95%，CO₂ 浓度为 1000~2000ppm，光照强度 50~100lux。

8. 子实体生长。温度控制为 13~16°C，湿度为 90%以上，CO₂浓度为 1500~6000ppm，光照强度 150~400lux，根据不同生长阶段，调整灯光开启时间。

(四) 产品收获

大部分菌盖直径达到 15mm，菌柄长度达到 140mm，即可进行采收，采收时将整朵采下，剪去培养基。

(五) 质量特色

1. 感官特色。菌盖直径 8~17mm、菌柄直径 9~16mm、菌柄长度 110~160mm、菇通体白色或灰白色，菌盖光滑呈半圆形或平展。

2. 理化指标。经测定 100g 鲜海鲜菇中含水 88%、粗蛋白 3.0g、粗脂肪 0.08g、粗纤维 1.03g、碳水化合物 7.4g、灰分 0.70g（主要是磷、钾、铁、钙、锌等矿物质元素）、0.64mg 维生素 B1、5.84mg B2、186.99mg B6、VC 13.8mg，含 17 种氨基酸，占干重 13.27%，其中 7 种人体必需氨基酸占氨基酸总量的 36.82%。

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

顺昌海鲜菇产地范围内的生产者，可向福建省南平市顺昌县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

顺昌海鲜菇的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

563. 寿宁高山茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

寿宁高山茶。

二、申请人

寿宁县茶业协会。

三、产地范围

寿宁县行政区域南阳、竹管垅、清源等 14 个乡镇所辖海拔 500m 以上的 190 个行政村（社区）。地理坐标：东经 $119^{\circ}22' \sim 119^{\circ}73'$ ，北纬 $27^{\circ}16' \sim 27^{\circ}65'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

原生有性群体种及适宜加工寿宁高山茶的品种，如高山群体菜茶、福云品系等优良品种。

(二) 立地条件

海拔 $> 500m$ ，坡度 $< 25^{\circ}$ ，交通干线距离 $500m$ 以外。

(三) 栽培管理

1. 生产控制。规范全县茶叶生产的全过程，建立生产全过程质量可追溯体系制度。

2. 采摘。分批、分期、分次按标准采摘茶树顶部的嫩芽梢。采用提手采或机器剪采的方式。

3. 加工。红茶加工工艺：鲜叶→萎凋（日光或加温）→揉捻→发酵→干燥→拣剔→烘焙的工艺。绿茶加工工艺：鲜叶→摊放→杀青→干燥→拣剔的加工工艺。

（四）质量特色

1. 感官特色。寿宁高山茶按产品质量和加工工艺分为红茶、绿茶两大类：红茶条索紧结，色乌润，香气鲜浓、带有花果香，汤色红亮，滋味浓醇，具有高山韵，叶底肥嫩、红亮。绿茶条索紧结，色泽绿润，锋毫显，带嫩香或栗香，汤色黄绿明亮，滋味浓爽，具有清香、清醇、清爽的高山风味。

2. 理化指标。寿宁高山茶（绿茶）水浸出物： $\geq 34\%$ ，茶多酚：18%~36%，氨基酸总量：2%~4%，咖啡碱：2%~4%，水分： $\leq 7\%$ ，灰分： $\leq 6.5\%$ ；寿宁高山茶（红茶）水浸出物： $\geq 30\%$ ，茶黄素：0.5%~1.5%，茶红素：5.5%~27%，氨基酸酸总量：2%~4%，咖啡碱：2%~4%，水分： $\leq 7\%$ ，灰分： $\leq 6.5\%$ 。

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

寿宁高山茶产地范围内的生产者，可向福建省宁德市寿宁县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

寿宁县高山茶的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

564. 七境茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

七境茶。

二、申请人

罗源县茶叶协会。

三、产地范围

福建省福州市罗源县白塔乡、西兰乡、飞竹镇、霍口乡、起步镇、洪洋乡、中房镇以及凤山镇的南门、松山镇的刘洋、上土港、碧里乡的西洋、鉴江镇的呈家洋等 11 个乡镇 152 个行政村现辖行政区域。地理坐标：东经 $119^{\circ}7' \sim 119^{\circ}54'$ ，北纬 $26^{\circ}23' \sim 26^{\circ}39'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

当地群体种及适宜当地种植的茶树品种。

(二) 立地条件

透水性好的红、黄壤土质，土层深厚，土壤呈微酸性（pH 值 4.5 ~ 6.5），有机质含量在 2.1% ~ 4.7% 之间。

(三) 栽培管理

1. 施肥。施肥以有机肥为主、化学肥料为辅，农药与肥料的使用均按照无公害茶叶的相关规定执行。

2. 采收。鲜叶采摘为一芽一、二叶及同等嫩度的对夹叶。

(四) 加工储存

1. 加工。鲜叶-凉青-杀青-揉捻-初烘-初炒-复炒-毛茶-拣剔-拼配-补火-成品。

2. 储存。产品均储存于阴凉避光通风的茶叶储存仓库储存，清洁、干燥、通风，无鼠虫害。

(五) 质量特色

1. 感官特色。七境茶外形条索紧结弯曲，色泽油绿稍灰、有光泽，爆点明显。内质香气鲜嫩持久，栗香显带花香，汤色嫩绿明亮，滋味浓厚鲜爽，叶底嫩绿软亮。

2. 理指标化。水浸出物 41.98% ~ 46.21%，茶多酚 28.98% ~ 36.41%，游离氨基酸 4.8 ~ 4.85g/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

七境茶产地范围内的生产者，可向福建省福州市罗源县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。七境茶的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

565. 泉州龙眼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

泉州龙眼。

二、申请人

泉州市园艺学会。

三、产地范围

泉州市所辖南安市、惠安县、泉港区、安溪县、晋江市、洛江区、永春县、石狮市、丰泽区等 9 个县（区、市）。地理坐标：东经 $118^{\circ}17'11'' \sim 119^{\circ}34'19''$ ，北纬 $24^{\circ}56'39'' \sim 25^{\circ}45'25''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

福眼、东壁、松风本等优良品种。

(二) 立地条件

坡向南，沙壤土，雨季地下水位变动在距地表 120cm 以上为宜。

(三) 栽培管理

1. 花穗培育。促进花芽按时萌发生长，消除小叶。

2. 授粉。果园放蜂和人工辅助授粉。

3. 施肥。 小苗第一次新梢老熟抽发二次新梢时开始施肥，以后每次新梢萌发前和老熟时各施肥 1 次，或每月可追肥 1~2 次，每次每株施复合肥 0.025kg 加尿素 0.025kg。

4. 疏花疏果。 3 月中旬疏花，5 月下旬至 6 月初疏果。

5. 排灌水。 果实发育期及时排除积水。

(四) 采收

采收期集中在 8 月中旬至 10 月上旬；果壳由青色转黄褐色，由厚转薄，果壳上的毛基本脱落；果肉由坚硬变为柔软有弹性，呈现浓甜；果核变黑褐色（红核品种除外）。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 福眼。果实扁圆形，果顶圆，果大。果肉淡白色，肉厚，透明，稍脆，清甜味淡，皮薄，果核紫黑色，扁圆形。

(2) 东壁。果实近圆形，果顶圆，果肩、基均平。果皮褐带灰，具有黄褐色细斑，龟状纹明显、较规则，果面放射线多，果皮稍脆。果肉乳白、透明、渣极少。果核紫黑色，近圆形。果大、肉厚、质坚脆，浓甜且芳香，含糖量高。

(3) 松风本。果穗大，果树大小均匀，分布较密。果实近圆形，黄褐色，龟状纹不明显，纵纹和瘤状突起明显，果中大，果肉乳白色，半透明，质地脆，味浓甜，不流汁，易离核、风味浓。

2. 理化指标。泉州龙眼品质较好，营养价值高，单果重10.9~14.2g，果实可溶性固形物含量14.3%~23.0%，可食率62.5%~73.4%，品质优。

福眼：单果重（g）13.0~14.2；可溶性固形物（%）14.3~16.0；可食率（%）64.1~73.4。

东壁：单果重（g）10.9~12.5；可溶性固形物（%）21.0~23.0；可食率（%）62.5~65.5。

松风本：单果重（g）12.8~13.9；可溶性固形物（%）20.8~22.2；可食率（%）66.8~68.5。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求符合国家相关规定。

五、专用标志使用

泉州龙眼产地范围内的生产者，可向福建省泉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，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。泉州龙眼的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

566. 将乐竹荪地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

将乐竹荪。

二、申请人

将乐县食用菌协会。

三、产地范围

将乐县所管辖的万全乡、黄镇、南口乡、白莲镇，光明乡、高塘镇、古墉镇、水南镇，大源乡 9 个乡镇、96 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}05' \sim 117^{\circ}40'$ ，北纬 $26^{\circ}26' \sim 27^{\circ}04'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

长裙竹荪 D89、D1。

(二) 立地条件

海拔高度 100 ~ 500 之间，耕地土壤主要由红壤发育而成的弱酸性壤土和由河谷冲积物发育而来的沙壤土，pH 值 5.8 ~ 6.8。

(三) 栽培管理

1. 栽培基质制备。竹荪栽培的田块要求交通便利，土质疏松肥沃，腐殖质含量高，透气性强，不易板结的土壤。准备种植的田块，种植前一个月，逢雨天，亩施尿素 15kg，增加覆土的养份。

2. 原料建堆发酵。在播种前的 30-35 天开始栽培原料的建堆发酵。栽培料堆高 1.2m，宽 1.0 ~ 1.5m，长度不限，每 1m 长度用直径 10cm、长 2m 木棍从上往下插到底，然后拔掉木棍，留有孔洞利通气，并盖上薄膜保温发酵。堆温要求 48 ~ 52°C 之间，翻堆两次。

3. 铺料接种。选择阴天或多云天气为好，培养料铺料规格宽 40cm、高 25 ~ 30cm，长度依田地具体情况而定，畦沟宽 22 ~ 25cm，畦沟深距地面 10 ~ 15cm 为好。播种时将菌种沿纵向掰成两块菌种块，再将每块菌种块掰成 2 片，每片菌种块距离 20cm 为 1 穴。每亩用种量 800 ~ 1000 袋/亩或 320 ~ 400 公斤/亩。播完菌种将培养料覆盖压实，并呈料面正三角形或龟背形状。

4. 养菌管理。发菌期间注意防冻、防雨、防涝和干旱等极端气候。竹荪出菇时较喜湿怕旱，加强培养料和覆土料水分管理是调控竹荪出菇产量高低的关键环节。在此期间，培养料湿度为 65% ~ 70%，田间小气候空气相对湿度控制在 85% ~ 90%。提防死菇、烂菇和竹荪褐发网菌病的发生。

(四) 采收

当子实体破蕾长出，菌裙达最大张开度时，立即采收。采下的子实体，应用清水洗净杂物，剥离菌盖和菌托，烘干至 40 ~ 60 ~ 40°C，每隔 2 小时变换一次。烤干后取出放置 20-30 分钟，变软后用聚乙烯塑料袋包装。装入防潮纸箱，并密封箱口，放于通风阴凉处，以防霉烂变质。

(五) 烘干

采收回来的竹荪，等到充分伸展尽快进入烘房进行烘干。烘干前在筛网上竹荪底部要对齐，大的放在下面，小的放在上面，一般入二层即可。烘干时的温度控制在先高后低，并注意将筛格上下调换，以均匀温度，以基部干了即可，一般4个小时就烘干。竹荪干品质量要求既干又白。

(六) 质量特色

1. 感官特色。将乐竹荪菇体大，干品菌柄长度 17~20cm，直径（中部）2~3.3cm，口感脆，香气浓郁，贮藏过程不易变色。
2. 理化指标。碳水化合物 10~22g/100g，脂肪 0.5~1.5g/100g，蛋白质 0.1~0.8g/100g，纤维素 4.1~5.2g/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

将乐竹荪产地范围内的生产者，可向福建省三明市将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，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。将乐竹荪的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

567. 南平烤烟地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

南平烤烟。

二、申请人

南平市烟草学会。

三、产地范围

南平市辖区内的延平区、邵武市、建阳市、武夷山市、建瓯市、光泽县、顺昌县、浦城县、松溪县、政和县等十个县（市、区），共计 121 个乡镇。地理坐标：东经 $117^{\circ}00' \sim 119^{\circ}17'$ ，北纬 $26^{\circ}15' \sim 28^{\circ}19'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

小品种以 K326 为主。

(二) 立地条件

土壤类型为水稻土、红壤、黄壤、紫色土。土壤质地砂壤、壤土、中壤。结构疏松，通透性好。有机质：2% ~ 4%，pH 值 5.0 ~ 7.0。

(三) 栽培管理

1. 育苗技术。漂浮育苗，基质装盘水分适中，每个孔穴播 1 ~ 2 粒包衣种子，然后将苗盘移至育苗池中。

2. 移栽技术。 推行地膜覆盖栽培，移栽前 15-20 天，先进行粗整畦，然后在垄中间开条沟，施用条沟肥后整垄盖膜待栽。移栽烟苗行株距为 $(120 \pm 5\text{cm}) \times (50 \pm 3\text{cm})$ ，每公顷栽烟 16500 株。移栽时打穴深 12~15cm，选用 7~8 叶无病均匀壮苗放入穴中（不能覆土），立即浇足定根水。

3. 大田管理技术。 移栽后 10 天内要经常查苗补苗。在烟株团棵前后去掉压膜土，进行清沟大培土。当烟株大田团棵期开始掀膜培土，烟株旺长后揭去地膜。做到适时打顶、适当留叶，保证株型合理、上部烟叶充分发育，顶叶长度 45~55cm 左右，株型近筒形或腰鼓形。

4. 病虫害防治技术。 坚持“预防为主，综合防治”的原则，突出农业防治措施，以栽培避病为基础，加强病虫害预测预报，保障优质烟叶的生产。

（四）采收

1. 成熟采收技术。 下部叶适时早采，中部叶成熟采收，上部叶充分成熟采收”。采收时间通常上午采收烟叶，多云、阴天均可整天采收烟叶。

2. 编烟与装烤技术。 编烟前必须进行鲜烟分类。鲜烟分类以成熟度为主，兼顾叶片大小、病残叶等分类。

3. 调制技术。 设施为密集式烤房。按照三段式烘烤技术要求，变黄期把握充分变黄凋萎，促进淀粉的转化；定色期要求适时排湿定色；干筋期要避免高温烤红等问题。

(五) 质量特色

1. 感官特色。南平烤烟烤后烟叶成熟度好，颜色多桔黄、色泽饱满、结构疏松、油份足、弹性强；烟叶具有典型东南清香型特征，烟气绵柔清甜、透发性强，香气质好，香气量足，劲头适中，杂气少，余味舒适。

2. 理化指标。还原糖 22% ~ 32%，总糖 24% ~ 34%，钾 ≥ 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

南平烤烟产地范围内的生产者，可向福建省南平市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。南平烤烟的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

568. 赖坊花生地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

赖坊花生。

二、申请人

清流县农业技术推广中心。

三、产地范围

清流县赖坊乡、田源乡、沙芫乡、灵地镇、李家乡、长校镇、里田乡、嵩口镇、余朋乡共 9 个乡、镇 35 村。地理坐标：东经 $116^{\circ}26'27'' \sim 117^{\circ}03'1''$ ，北纬 $25^{\circ}26'27'' \sim 26^{\circ}21'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

赖坊红衣花生。

(二) 立地条件

主产地位于海拔高度为 350m 的大丰山东麓盆地，选择排水良好、土层深厚、土壤肥沃、疏松、通气好的冲积沙壤土。

(三) 栽培管理

1. 播种时间。 赖坊花生春花生于“清明”前后播种，秋花生于 7 月底至 8 月初播种。

2. 播种密度。 春花生种植密度为 2.4 万株/亩，秋花生种植密度为 2.8 万株/亩。

3. 施肥。根据其“重基肥，追肥早；有机肥为主，化肥为辅”的原则施肥，整畦时，每亩施腐熟农家肥 1500kg，钙镁磷肥 25kg 及尿素 10kg；结合中耕，在花生齐苗后 10 天内进行追肥，每亩施复合肥 25kg。

（四）采收贮藏

1. 采收。当植株中下部叶片转黄脱落，多数荚果果壳硬化，种子颗粒饱满、光润、呈现品种特有的色泽时收获。

2. 贮藏。晾晒至荚果含水量 $\leq 10\%$ ，种子含水量 $\leq 7\%$ 。应注意贮藏期间保持通风良好，并加强管理。

（五）质量特色

1. 感官特色。赖坊花生属多粒型花生品种，具生育期短，分枝少，荚果串珠型、以三、四仁为主，种皮红色等特点。其果壳薄，网纹清晰，果型美观，籽粒饱满，出仁率高。新鲜花生嚼感脆嫩润滑，细腻无渣，其湿烤花生产品香甜可口，风味好，由于高油亚比的特点，产品的货架期长。

2. 理化指标。蛋白质 24.5% ~ 28.5%，粗脂肪 48% ~ 51.2%，油亚比为 1.25 ~ 1.35。

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

赖坊花生产地范围内的生产者，可向福建省三明市清流县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福

建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。赖坊花生的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

569. 平和白芽奇兰地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

平和白芽奇兰。

二、申请人

平和县白芽奇兰茶协会。

三、产地范围

福建省漳州市平和县崎岭、九峰、长乐、秀峰、芦溪、霞寨、大溪、国强、安厚共 9 个乡镇 91 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}53'12'' \sim 117^{\circ}31'15''$ ，北纬 $24^{\circ}02'31'' \sim 24^{\circ}35'25''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

从平和本地白芽奇兰母树选育而成的无性系品种。

(二) 立地条件

海拔 $500 \sim 1200m$ 之间，坡度 $< 25^{\circ}$ ，生态环境良好，排水良好、土层深厚、土壤肥沃、疏松、通气好的微酸性红壤、黄壤、沙壤土、砂砾壤土、棕色森林土、保水透水能力强、有机质含量 $15g/kg$ 以上、土壤厚度在 $1m$ 以上且没有硬盘层、pH 值在 $5.0 \sim 6.0$ 之间、地下水位在地表 $1m$ 以下。

(三) 栽培管理

1. 修剪。一年一次，以平剪或略带弧型剪为手法，剪去树冠表面鸡爪枝、细弱枝、病虫枝和突出枝。

2. 施肥管理。以保持营养元素平衡和安全施肥为原则，重施有机肥和基肥，适量施用化肥。施肥主要有基肥、追肥、根外施肥三种方式。

基肥：每隔2-3年，在冬季茶园耕锄后进行施基肥，施肥后及时覆土。

追肥：每年施用追肥3~4次，一般在各季茶树茶芽萌发前施用，施后及时覆土。

根外施肥：茶树新梢出现一芽一叶时，结合病虫害防治喷施。

3. 病虫害防治。采用“预防为主，综合防治”的原则，实行农业防治为基础，以生物防治为中心，以化学防治为辅助的综合防治措施。

(四) 采摘

1. 手工采茶提倡双手采、提手采，保持鲜叶芽叶完整、嫩净。
2. 机械采茶，保证采茶质量，防止汽油、机油污染茶园土壤和茶树。
3. 盛装鲜叶的器具，应采用清洁，通风良好的器具，装叶时不得超过 $150\text{kg}/\text{m}^3$ 。
4. 在鲜叶盛装与储运过程中应轻放、轻压、薄摊、勤翻等。

(五) 加工

平和白芽奇兰的加工程序包括初制加工和精制加工。

初制加工后的产品俗称“毛茶”，毛茶经过精制加工后，其产品成为“精茶”或“商品茶”。茶青经过贮青、萎凋、做青、杀青、揉捻、初烘、初包揉、复烘、复包揉、足干等十道工序，加工制成毛茶。

精制加工工序主要有拼配、筛分、风选、捡剔、复火、摊凉、包装及装箱。加工时严格按各环节的技术要求精制细造，最后按不同等级包装进仓。

（六）质量特色

1. 感官特色。平和白芽奇兰外形圆结重实，色泽青褐油润，内质香气浓郁细长，品种香突出，汤色金黄明亮，滋味醇厚、鲜爽，叶底柔软明亮，红边明。

2. 理化指标。白芽奇兰成品茶多酚类含量介于 10% ~ 30% 之间，咖啡碱介于 2% ~ 4% 之间，氨基酸总量介于 100 ~ 200g/kg 之间。

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

平和白芽奇兰茶产地范围内的生产者，可向福建省漳州市平和县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。平和白芽奇兰茶的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

570. 石铭芋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

石铭芋。

二、申请人

漳州市长泰区乡村产业站。

三、产地范围

长泰县岩溪镇石铭村、甘寨村及坂里乡石格村、新春村、坂新村等 5 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}38' \sim 117^{\circ}45'$ ，北纬 $24^{\circ}34' \sim 25^{\circ}47'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

槟榔芋。

(二) 立地条件

种植海拔 $0 \sim 200m$ ，土壤类型为潜育型和淹育型的水稻土红壤，赤红壤，土壤 pH 值 $5.5 \sim 6.5$ ，耕作层厚度 $\geq 25cm$ 。

(三) 栽培管理

1. 种芋选择。种芋是长期留种，选择球茎无伤口、无病斑，顶芽的芽尖保存完好，球茎饱满呈圆形，大小基本一致，个体在 $50 \sim 100g$ 左右。

2. 种植。石铭芋种植采用水稻-芋轮作模式，于晚季水稻收割完后（即11月份）整地，一年种植一季，播种时间为12月至翌年4月，定植时要覆盖田土。

3. 管理。种植后至清明这段时间芋头生长缓慢，主要是根部生长，所以田间不可积水，若土壤过于干旱，灌水应即灌即排。雨天应及时排水防渍水。夏季至秋初，气温高，芋头生长迅猛，需水量增加，应经常灌水，保持沟间潮湿。采收前20天停止灌水。全生育期培土二次，培土必须结合除草施肥进行。

（四）采收与贮藏

1. 采收。石铭芋采收期为每年10月至次年2月。一般采取随采随销，若遇雨水过多，也可采收回来放于阴凉处晾开，根据商品要求包装盒销售。

2. 贮藏。存产品的仓库，必须符合通风、阴凉、清洁、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异味、易生虫、易污染的物品同仓贮存。芋头搭架平铺排放不堆放。产品出库坚持先进先出原则，对有烂点的产品不得出库。

（五）质量特色

1. 感官特色。石铭芋生长环境优越，母芋呈圆柱形，表皮棕褐色，无虫蛀、无烂点、无破损。芋肉乳白色带紫红槟榔花纹，易煮熟食肉质细、松、软，浓香可口。此外，石铭芋可食率高，头尾部分去皮后均可食用。

2. 理化指标。干物质中淀粉含量范围为 65%~80%，蛋白质含量范围为 10%~15%。

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

石铭芋产地范围内的生产者，可向福建省漳州市长泰区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。石铭芋的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

571. 长泰砂仁地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

长泰砂仁。

二、申请人

漳州市长泰区乡村产业站。

三、产地范围

保护范围位于长泰县东部山区，主产地为长泰县陈巷镇新吴村、吴田村、祖地村、美彭村、坂里乡高层村、正达村以及马洋溪生态旅游区山重村、后坊村等 8 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}38' \sim 117^{\circ}56'$ ，北纬 $24^{\circ}39' \sim 24^{\circ}47'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选择优质、抗性强、适应当地气候条件的长泰砂仁品种。

(二) 立地条件

海拔 $200 \sim 600m$ ，土壤为砂壤土或轻黏壤土，蓄水力强，土壤 pH 值 $5 \sim 6$ ，有机质含量为 $1\% \sim 2\%$ ，土壤含水量 20% 左右。土层厚度 $15 \sim 20cm$ 。

(三) 栽培管理

1. 品种选择。选择优质、抗性强、适应当地气候条件的长泰砂仁品种，用粒大饱满的成熟果实留种育苗，或者选当年生植株分株育苗，苗种规格整齐，健壮无病。

2. 种植。长泰砂仁栽种以分株繁殖为主，剪取当年生植株作种苗，于春分、秋分前后雨水充足时定植。种植后第1、2年，要经常除草，进入开花结果年龄后，每年除草2次，分别在2月和采果后进行。

3. 人工授粉。人工授粉可大幅度提高砂仁产量，在砂仁盛花期每天上午8时-下午4时采用推拉法人工授粉，开花期间不能喷药，以免影响昆虫传花授粉。

4. 调控荫蔽度。新种植砂仁未达开花结果年限之前，要求有较大荫蔽度，以保持70%~80%为宜，进入开花结果年限后，在花芽分化期，需要较多的阳光，保持50%~60%荫蔽度较适宜。

5. 水分管理。经常浇水，保持土壤湿润，如雨水多土壤积水，湿度过大，必须及时排水。

(四) 采收及加工

1. 采收。砂仁种植后2-3年开花结果，当果实由鲜红色转为紫红色，种子呈黑褐色，破碎后有浓烈辛辣味时即为成熟。采收期根据不同地区而异，平原地区开花结果早，一般于7月底8月初采收；山区在8月底至9月初进行采收。

2. 加工。可直接在太阳下晒干，也可用火焙法焙干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。长泰砂仁蒴果椭圆形，长 1.5 ~ 2.0cm，宽 1.2 ~ 2.0cm，成熟时呈紫红色，干果呈褐色，表面被柔刺，种子为多角形，香气浓郁，味苦辛。

2. 理化指标。砂仁种子含挥发油，种子团含挥发油 3.15% ~ 3.80% (ml/g)，乙酸龙脑酯的含量为 0.95% ~ 1.35%。

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

长泰砂仁产地范围内的生产者，可向福建省漳州市长泰区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。长泰砂仁的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

572. 永泰绿茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永泰绿茶。

二、申请人

永泰县茶叶协会。

三、产地范围

9个镇、12个乡，即：樟城镇、城峰镇、葛岭镇、清凉镇、梧桐镇、嵩口镇、大洋镇、同安镇与长庆镇9个镇；塘前乡、丹云乡、白云乡、红星乡、盘谷乡、霞拔乡、东洋乡、盖洋乡、洑口乡、富泉乡、赤锡乡与岭路乡12个乡。地理坐标：东经 $118^{\circ}23' \sim 119^{\circ}12'$ ，北纬 $25^{\circ}39' \sim 26^{\circ}05'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

福云系列、永泰菜茶等优良品种。

(二) 立地条件

选择土壤pH值 $4.5 \sim 6.5$ 的结构良好的红黄壤，坡度 25° 以下，土壤环境，灌溉水质和空气环境应符合无公害茶叶生产要求。

(三) 栽培管理

1. 品种选择与特定要求。

选择优良性状，生长势强、产量高、品质好、无病虫为害的茶树，作为繁殖材料，对于种植时间较长、优良种性出现退化的茶树要进行提纯复壮。

2. 种植过程管理与控制技术。

(1) 耕锄培土。10月-11月间，距茶苗3寸范围用手拔草，3寸以外浅耕松土除草。1尺以外的行间，深耕翻土埋草。

(2) 铺草覆盖。冬季耕锄时用茅草、绿肥等铺盖茶行两边。

(3) 引水灌溉。有水利条件的茶区在干旱严重的2月-4月间，引水灌溉2~3次，结合灌溉配施一定量的化肥作为催芽肥，促使幼苗迅速成长。

3. 防治地下害虫。从茶园垦植起就要严格做好地下害虫的防治工作，以免造成严重的缺株断行。

(四) 采收、加工

采收在永泰县境内特定的地理环境栽培种植的中、小叶种茶树的鲜叶，经杀青、做形、干燥等工艺加工而成。

(五) 质量特色

1. 感官特色。外形条索紧结、匀整，色泽绿润毫显，香气栗香显、带花香，滋味鲜醇甘爽，汤色嫩绿明亮，叶底绿亮匀齐。

2. 理化指标。茶多酚10%~30%，咖啡碱2%~4%，采用水解法测出氨基酸总量为100~220g/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

永泰绿茶产地范围内的生产者，可向福建省福州市永泰县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永泰绿茶的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

573. 德化十八学士茶花地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

德化十八学士茶花。

二、申请人

德化县花卉协会。

三、产地范围

德化县辖区内的龙浔镇、浔中镇、雷锋镇、三班镇、龙门滩镇、国宝乡、盖德镇一带，东到龙门滩镇朱地村，西到盖德乡宝坑林场，南到三班镇岭头村，北到雷锋镇上寨村，保护范围为7个乡镇、85个村。地理坐标：东经 $118^{\circ}5'19''\sim118^{\circ}30'20''$ ，北纬 $25^{\circ}23'55''\sim25^{\circ}41'58''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

德化十八学士茶花。

(二) 立地条件

排水良好、土层深厚、土壤肥沃的山地红（黄）壤土为主。

(三) 栽培管理

1. 生长过程。春梢一般在3月中下旬萌动，4月份开始抽芽，5月中下旬形成顶芽，停止生长，逐渐分化出叶芽或花芽，从花

芽形成直到开花要 180-240 天。夏梢在 7 月下旬萌动，至 9 月上旬停止生长。

2. 育苗。春季、秋末时要移到见光多的地方，接受全天光照。夏天要移到见光背阳、通风良好的环境中养护。

3. 施肥。需肥量较多，施肥过程中杜绝使用禁用农药。农药使用必须符合无公害农产品关于农药使用的有关规定。

(四) 质量特色

1. 感官特色。株型紧凑，枝条直立，树型丰满；叶蜡质明显，富有光泽；花蕾分布均匀，花型中等，花瓣属于完全重瓣型，花色艳丽，最为特别的是其花色、花形变异丰富，在同一株上能开放多种花色花形的花朵，常见花色有“五彩”、白色、粉色、红色等，其中以“五彩”十八学士最为著名。

2. 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

德化十八学士茶花产地范围内的生产者，可向福建省泉州市德化县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。德化十八学士茶花的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

574. 云霄蕹菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

云霄蕹菜。

二、申请人

云霄县热带作物技术推广站。

三、产地范围

保护范围包括云陵镇、莆美镇、东厦镇、火田镇、陈岱镇、列屿镇、下河乡、和平乡、马铺乡，东到列屿镇青崎村，西到下河乡仙石村，南到陈岱镇礁美村，北到马铺乡乌螺村。保护范围为九个乡镇，一个国营农场，158个村，13个作业区。地理坐标：东经 $117^{\circ}8' \sim 117^{\circ}33'$ ，北纬 $23^{\circ}45' \sim 24^{\circ}12'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

柳叶白梗云霄蕹菜。

(二) 立地条件

海拔高度 8 ~ 50m 的耕地，选择排水良好、土层深厚、土壤肥沃、疏松、通气好的冲积沙壤土，种植土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 20\text{g/kg}$ ，土壤 pH 值 $5.0 \sim 7.0$ 。

(三) 栽培管理

1. 整地。云霄蕹菜采用符合当地自然环境特点的多茬种植管理技术，作物快长早收，产品鲜嫩，品质优，产量高。耕翻20cm左右，充分混匀后整畦。

2. 繁殖制种技术。于7月底至8月上旬，从生长健壮的植株中选取粗壮茎杆进行扦插扩繁，插后保持土壤湿润。植株生长旺盛对水分需求量大，应进行沟灌浅蓄水；整个生育期不采收叶片和嫩茎，任其生长和开花，多次挑去杂苗和弱苗，提纯复壮品种。待大部分蒴果外皮饱满并由白色转暗时即可采收。置田里自然晾干，充分后熟，再用脱粒机进行脱粒晒干，放在干燥处储存。

3. 播种时间。3月-9月播种，每亩用种量10kg；播种前每亩施腐熟有机肥500~1000kg及钙镁磷肥25kg充分混匀后整畦。

4. 田间管理。整个生长期追肥2~3次，使用复合肥15~20kg、尿素2~4kg混合施用。生产过程勤浇水。注意防治白锈病、叶斑病、斜纹夜蛾、小菜蛾等，农药使用必须符合无公害农产品关于农药使用的有关规定，严格执行安全间隔期，确保云霄蕹菜生产安全。

(四) 采收

云霄蕹菜露地栽培播种后18-25天，保护地反季节栽培播种后40-50天，株高25~35cm时收获上市，过迟采收会影响空心菜品质和食用的口感。

(五) 质量特色

1. 感官特色。云霄蕹菜属子蕹型。从播种到采收春季 40-50 天、夏秋 18-25 天。植株半直立，株高 30~40cm，分枝早、分枝能力强；叶片柳叶形、浅绿色、长 10~15cm、宽 1.0~1.5cm；茎近圆形、粗 1.0~1.3cm、基部披稀刺瘤、黄白色；花白色，蒴果褐色，近圆形，千粒重约 38g。煮熟后保持绿色时间长、不易褐变；口感柔嫩，品质优。

2. 理化指标。云霄蕹菜营养素含量：每 100g 鲜样含粗纤维 0.7~1.2g、维生素 C 20~30mg。

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

云霄蕹菜产地范围内的生产者，可向福建省漳州市云霄县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。云霄蕹菜的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

575. 连江鲍鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连江鲍鱼。

二、申请人

连江县鲍鱼行业协会。

三、产地范围

福建省连江县现辖行政区域及海域，地理坐标：东经 $119^{\circ}17' \sim 120^{\circ}31'$ ，北纬 $26^{\circ}07' \sim 26^{\circ}27'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

连江海域适应性驯养 2 年以上的皱纹盘鲍与盘鲍杂交选育的后代。

(二) 生长环境

水温 $15 \sim 26^{\circ}\text{C}$ ，盐度 $28 \sim 32$ ，pH 值 $7.8 \sim 8.4$ ，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ ，流速 $1 \sim 2\text{m/s}$ ，海水透明度 $\geq 1\text{m}$ 。海水水质符合国家有关渔业水质标准规定。

(三) 养殖管理

1. 苗种。壳长 1.3cm 以上、形态规则、色泽鲜艳、纹理清晰、无病害、无药残、活力强的苗种。

2. 饵料。海带、江蓠、紫菜等新鲜大型藻类，当新鲜饵料缺乏时，可适当投喂盐渍海带、干海带等。

3. 密度。壳长 1.5~2.5cm 的鲍鱼，投放量不超过 200 粒/m²；壳长 2.5~4.5cm 的鲍鱼，投放量不超过 100 粒/m²，壳长 4.5cm 以上的鲍鱼，投放量不超过 50 粒/m²。

4. 水层。水深范围 3~5m，遇高温、低温和赤潮季节，养殖水层可适当调深。

5. 捕获。壳长达到 6.5cm 以上即可捕获上市。

6. 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) 干制鲍鱼加工关键技术

1. 工艺流程：原料选择→去壳去内脏→腌渍→清洗→水煮→水冷→干燥→包装。

2. 关键工艺：

(1) 原料选择。鲜活、形态完整、肥满度好。

(2) 腌渍。10%食盐溶液 20°C 盐渍 24h。

(3) 水煮。50~0°C 的热水中定型 20 分钟，然后在 100°C 的沸水中煮透 3-5 分钟。

(4) 干燥：风速 3m/s、温度 16°C、湿度 70% 干燥 28-30 天，至水分含量 ≤ 10%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 活体连江鲍鱼。鲍壳质地坚硬；软体部分比例高，肉质肥厚，呈黄白色，富有弹性；腹足吸附力强。

(2) 干制连江鲍鱼。形态完整，外观呈不透明状麦芽糖色，肉质肥厚且有韧性，外表稍有白霜，有碳烤的清香。

(3) 冻品连江鲍鱼。外观不透明状呈浅黄白色，肉质肥厚、紧缩、形态完好似活鲍，表面有包冰或不包冰。

2. 理化指标。

(1) 活体连江鲍鱼。蛋白质含量 $\geq 14\%$ 、脂肪含量 $\leq 0.7\%$ 、精氨酸 $\geq 14.0\text{g/kg}$ 、天冬氨酸 $\geq 12.8\text{g/kg}$ 、谷氨酸 $\geq 19.5\text{g/kg}$ 、丝氨酸 $\geq 6.0\text{g/kg}$ 、 β -胡萝卜素 $\geq 20\mu\text{g}/100\text{g}$ 。

(2) 干制连江鲍鱼。蛋白质含量 $\geq 52\%$ 、脂肪含量 $\leq 3.0\%$ 、水分含量 $\leq 10\%$ 、氯化钠 $\leq 6.0\%$ 、灰分 $\leq 7.0\%$ 。

(3) 冻品连江鲍鱼。蛋白质含量 $\geq 10\%$ 、脂肪含量 $\geq 0.6\%$ 、天冬氨酸 ASP (g/kg) ≥ 9 、谷氨酸 clu (g/kg) ≥ 12 、 β -胡萝卜素 (ug/100g) ≥ 20.26 。

3. 安全和其他质量要求。产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

连江鲍鱼产地范围内的生产者，可向福建省福州市连江县市场监督管理局提出使用“地理标志专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。连江

鲍鱼的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。