

176. 海丰莲花山茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

海丰莲花山茶。

二、申请人

海丰县农业科学研究所。

三、产地范围

海丰县所辖的海城镇、公平镇、平东镇、黄羌镇共计 4 个镇 80 个村。地理坐标：东经 $115^{\circ}07' \sim 115^{\circ}30'$ ，北纬 $22^{\circ}56' \sim 23^{\circ}13'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

本地群体种（或株系），本山、铁观音、金观音、黄旦、凤凰单丛等高香型乌龙茶品种。

(二) 立地条件

海拔高度 80 ~ 700m。土壤为黄壤和红黄壤，土壤 pH 值 4.0 ~ 5.0。

(三) 栽培管理

1. 栽培。茶园开垦 $\leq 15^{\circ}$ ，按行距 150 ~ 180cm 开挖种植沟，种植沟宽 50cm，深 50cm；沟内施有机肥，每公顷 45 ~ 75 吨。

2. 定植。11月至翌年3月，采用双行或单行条植，双行植每公顷茶苗30000~45000株；单行植每公顷茶苗10000~15000株。

3. 施肥。幼龄茶园从第2年开始，每年11月-12月结合深耕每公顷施入约15吨腐熟的农家肥或3吨饼肥，3龄前茶园施肥沟应距茶树根颈15cm左右，深度为15~20cm，3龄后茶园施肥沟应距茶树根颈20~25cm，深度为20~25cm。

4. 采摘。一年2次，分别为清明前和白露节气，采摘一芽一叶至一芽三叶，芽叶完整、匀净。

(四) 加工工艺

摊青→杀青→揉捻→解块→干燥。

加工要点：

1. 摊青。将鲜叶按照水筛摊青厚度3cm，萎凋槽摊青厚度10~15cm摊放6-12小时，期间适当翻动散热。摊青适度，叶质变软，发出清香，叶子含水量68%~70%。

2. 杀青。温度250~270°C，叶温80~85°C，时间4.0-4.5分钟，杀青叶失重率12%~14%。杀青至叶质柔软，叶片失去光泽，青气消失，茶香显露，手握成团，放开恢复松散，含水率58%~60%。

3. 揉捻。采用“空揉-轻压-空揉-重压-空揉”，全程需25-35分钟，揉捻至茶条紧卷，茶汁溢出并附于茶条。

4. 解块。用解块机把聚结的团块解散，并筛去碎末，将解块后的茶坯送至干燥车间。

5. 干燥。炒二青 230~250°C，炒至八成干，出机摊凉；炒三青 145~150°C炒制 30 分钟，出机摊凉；辉锅 110~115°C，炒制 6 小时，至灰绿起霜、出现甜香或蜜香，快速密封进入储藏车间。

(五) 质量特色

1. 感官特色。海丰莲花山茶外形条索紧实、灰绿起霜；汤色黄绿泛金；香气栗香带火工香；滋味浓厚、回甘；叶底黄绿。具有“金黄汤，蜜栗香”独特的品质。

2. 理化指标。含水率 $\leq 3.5\%$ 、总灰分 $\leq 6.5\%$ 、茶多酚 $\geq 18.0\%$ 、水浸出物 $\geq 48.0\%$ 。

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

海丰莲花山茶产地范围内的生产者，可向广东省汕尾市海丰县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。海丰莲花山茶的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

177. 连南大叶茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连南大叶茶。

二、申请人

连南瑶族自治县农业科技推广服务中心。

三、产地范围

连南瑶族自治县境内三江镇、寨岗镇、三排镇、大麦山镇、大坪镇、香坪镇、涡水镇共计 7 个镇、69 个村。地理坐标：东经 $112^{\circ}17' \sim 113^{\circ}2'$ ，北纬 $21^{\circ}34' \sim 22^{\circ}8'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

连南大叶群体种或从群体种中选育出的无性系品种、株系等。

(二) 立地条件

坡度 30° 以下的丘陵或山地缓坡地带，土层深厚，质地疏松肥沃，呈酸性至微酸性（pH 值 $4.5 \sim 6.5$ ）的红壤土、赤红壤土及黄壤土。

(三) 栽培管理

1. 种植模式。采用单行单株或双行单株的种植模式。

2. 肥水管理。秋冬季节（10月底至11月下旬），深耕时施足基肥，亩施有机肥1000kg以上，以改良土壤结构；成年茶园要根据采摘需求加强施肥量，在采茶间隔期或采茶前15天施用有机肥浸泡过的速效型液体有机肥。

3. 整形修剪。幼龄茶树采用分段修剪法定型修剪；成龄茶树采用轻修剪、深修剪；衰老茶树采用重修剪或台刈修剪，培养丰产树型。

4. 病虫害防治。采取农艺措施、物理防治措施、生物防治措施。

（四）鲜叶采摘

一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶。

（五）加工工艺

1. 连南大叶茶（炒青）的工艺流程。摊青→杀青→揉捻→炒二青→摊晾→炭焙→辉锅。

（1）摊青：鲜叶摊到摊青架（室）中，摊叶厚度在5~10cm，至叶面失去光泽，叶色暗绿，叶质柔软，含水率68%~70%，时间控制在8-12小时。

（2）杀青：采用锅式或滚筒式杀青机杀青，锅温度280~300°C，杀青5-8分钟至杀青适度。

（3）揉捻：采用“轻-中-重-轻”的揉捻方式，至揉捻叶紧卷成条，有少量茶叶溢出。

(4) 炒二青：把揉捻叶放置于炒锅中，锅温 $160\sim220^{\circ}\text{C}$ ，用手快速翻炒抖散至七成干，手捏茶叶有弹性，叶色绿，无水闷味，略有刺手感，及时摊凉。

(5) 摊晾：把茶叶倒在簸箕中混匀，再摊开厚度 $3\sim5\text{cm}$ ，摊晾 30 分钟。

(6) 炭焙：把茶叶均匀摊放在烘笼中，摊叶厚度 $3\sim5\text{cm}$ ，置于表面盖有炭灰的炭火中 $55\sim60^{\circ}\text{C}$ 炭焙 4 小时。

(7) 辉锅：把茶叶投入炒锅内辉锅提香，至茶叶含水量达在 6% 以下。

2. 连南大叶茶（烘青）的工艺流程。摊青→杀青→揉捻→烘干→焙火。

(1) 摊青：鲜叶摊放到摊青架（室）中，摊叶厚度在 $5\sim10\text{cm}$ ，至叶面失去光泽，叶色暗绿，叶质柔软，含水率 $68\%\sim70\%$ ，时间控制在 8-12 小时。

(2) 杀青：采用锅式或滚筒式杀青机杀青，锅温 $280\sim300^{\circ}\text{C}$ ，杀青时间 5-8 分钟，至杀青适度。

(3) 揉捻：采用“轻-中-重-轻”的揉捻方式，至揉捻叶紧卷成条。

(4) 烘干：2 次烘干。第一次摊叶厚度 3cm ， 120°C 烘至含水量为 30%。第二次摊叶厚度 $4\sim6\text{cm}$ ， 80°C 烘至足干。

(5) 焙火：毛茶加工完成后 30-60 天内进行焙火，温度为 $70\sim80^{\circ}\text{C}$ ，时长为 5 小时。

(六) 质量特色

1. 感官特色。连南大叶茶（炒青）外形条索紧结、银绿起霜；汤色黄绿亮；香气栗香馥郁；滋味浓醇；叶底黄绿尚亮。连南大叶茶（烘青）外形条索紧实稍曲、墨绿；汤色黄绿亮；香气清甜；滋味浓醇；叶底黄绿尚亮。连南大叶茶具有“栗香馥郁，清苦回甘”的独特品质特征。

2. 理化指标。连南大叶茶内含物丰富，茶多酚含量 20% ~ 25%、水溶性灰分（占总灰分）60% ~ 78%、水浸出物含量 50% ~ 76%。

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

连南大叶茶产地范围内的生产者，可向广东省清远市连南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，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。连南大叶茶的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

178. 大沙茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大沙茶。

二、申请人

开平市大沙镇农业综合服务中心。

三、产地范围

广东省开平市大沙镇所辖的岗坪村、西湾村、联山村、星山村、夹水村、新星村、群联村、大沙村、白沙村、五村村、大塘村、蕉园村、黎雄村、沃富村及大沙墟社区，共计 14 个行政村及 1 个社区。地理坐标：东经 $112^{\circ}13'45'' \sim 112^{\circ}24'50''$ ，北纬 $22^{\circ}23'21'' \sim 22^{\circ}35'8''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

金萱等适宜大沙茶的茶树品种。

(二) 立地条件

土壤类型以红壤、黄壤两大类土壤为主，有机质丰富，土壤 pH 值 $4.5 \sim 5.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。10月-11月开沟深施，施肥深度 $20 \sim 25\text{cm}$ ，亩施农家肥 1000kg 左右。

2. 整形修剪。

(1) 茶苗。移栽前 1 月撤荫棚，实施练苗与修剪。大叶苗 $\geq 25\text{cm}$ 高，茎粗 $>2.5\text{mm}$ ；中叶苗 $\geq 20\text{cm}$ 高，茎粗 $\geq 2.0\text{mm}$ ，带 1~2 分枝及 2~3 条侧根，健康无病害。

(2) 定植。每亩苗数控制在 2500~4000 株。春季种植于 2 月中旬至 3 月上旬；秋季种植于 10 月上旬至 11 月下旬。栽植时，于茶株上 7~10cm 处覆土，覆土盖须根后轻提茶苗再覆土压紧，浇足定根水。

(3) 茶园管理。定植茶园，次年补苗、定剪（距地面 15cm 左右）和培土壅根。每年 5、8、10 月进行中耕除草，10 月-11 月开沟深施。

(4) 茶树修剪。

定型修剪：幼龄茶园首次离地 15~20cm 剪主枝留侧枝；二剪提高 10~15cm 剪次主枝留外枝；三剪二级次生梢留 15~20cm；四剪至离地 60cm 平剪，树冠成型后轻采养树。树幅超过 100cm 时定型。

轻修剪：5 月上中旬或 10 月中下旬，轻修 5cm 左右。

深修剪：春茶后于定型部位下 10~20cm 处深修剪，约 5-6 年一次台刈：春茶后，衰老茶树离地 5~10cm 全刈，切口斜平光滑。

3. 病虫害防治。农业防治、物理防治、生物防治。

(四) 采收加工

1. 鲜叶采摘。一芽一叶至一芽三叶，芽叶完整、匀净。

2. 加工工艺。摊青→杀青→摊凉→揉捻→干燥→整理包装。

加工要点：

(1) 摊青。使用竹匾或竹垫，厚度不超过 3.5cm，摊放 4-10 小时至减重 10% ~ 20%，叶软芽舒，散发清香。

(2) 杀青。采用 60 型以上滚筒杀青机，叶温 110 ~ 120°C 杀青至叶柔软、折梗不断、叶色转暗绿、无青气、无焦边、无红梗红叶、茶香透露。

(3) 摊凉。薄摊于竹匾或输送带上自动吹风冷却，并静置约 2-3 小时回潮。

(4) 揉捻。揉捻杀青叶成条形，嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，约 30-40 分钟。揉至条索紧实，成条率 90% 以上，茶汁油亮清香。

(5) 干燥。

针形绿茶：采摘一芽一叶初展鲜叶，杀青后轻揉或不揉，用名茶多功能机甩直，最后再烘至足干。

烘青绿茶：将揉捻叶解块后，毛火和足火分两步直接烘干。

半烘炒绿茶：揉捻叶先采用链板式烘干机 115 ~ 120°C，烘至约 7 成干，摊凉回潮，再采用滚筒炒干机 100 ~ 105°C，炒至足干。

(6) 整理包装。干燥的茶叶摊凉、去梗、去末、去黄片后包装储藏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。大沙茶外形较紧结、微卷曲、色泽深绿；汤色绿明亮；香气清高带茶香；滋味浓醇；叶底柔软、深绿。其独特的品质特征“色深、味浓带花香”。

2. 理化指标。含水率 $\leqslant 6.0\%$ ；总灰分 $\leqslant 6.0\%$ ；茶多酚 $\geqslant 15.0\%$ ；水浸出物 $\geqslant 36.0\%$ 。

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

大沙茶产地范围内的生产者，可向广东省江门市开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，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大沙茶的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

179. 德庆贡柑地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

德庆贡柑。

二、申请人

德庆县农业技术推广中心。

三、产地范围

广东省肇庆市德庆县德城街道办、新圩镇、官圩镇、马圩镇、悦城镇、武垄镇、播植镇、九市镇、莫村镇、高良镇、回龙镇、凤村镇、永丰镇共 13 个乡镇、街道现辖行政区域。地理坐标：东经 $111^{\circ}31' \sim 112^{\circ}15'$ ，北纬 $23^{\circ}04' \sim 23^{\circ}30'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适合本地生长的德庆贡柑品种。

(二) 立地条件

土壤类型以赤红壤、黄壤、红壤土为主。土地选择疏松肥沃，保水、保肥能力强的砂质壤土，钾肥和腐殖质较多的微酸性至中性山地、丘陵和平地，pH 值 $4.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 育苗。选择按柑橘无病毒苗木标准繁育的德庆贡柑苗。

2. 定植。

(1) 种苗选择。种苗来源于柑橘无病毒苗圃，苗木健壮，叶色浓绿，苗高35cm以上，有3条分枝，红桔、酸桔和枳等砧嫁接苗，根系发达，无检疫性病虫害。

(2) 定植时间。以春季萌芽前(1月底至2月初)种植为佳。

(3) 定植方法。

平缓地宜采用宽行窄株起垄(墩)模式种植，株行距宜采用(2.5~3.0m)×5.0m，垄(墩)高40.0~70.0cm，每垄种植1行或每墩种植1株贡柑树，种植密度45~56株/667m²。

山坡地根据果园的实际地形确定行距，株距宜2.5~3.0m，按株距起墩30.0~40.0cm，每墩种植1株树。

3. 田间管理。

(1) 土壤管理。山地、丘陵果园定植后第三年开始扩穴。每次在原定植坑两边扩穴，分层埋入土杂肥和石灰粉，覆土。每年轮换方向扩一次，连续挖2-3年。

(2) 排灌和中耕。排灌的总要求是“春湿、夏排、秋灌、冬控”。在每年秋早前至冬季，柑园应中耕松土1~2次，翻出的土坯不要打碎，以利于保湿通气。

(3) 肥水管理。因土质、树势、气候等因素而异，以有机肥为主，应配合无机肥施用。

(4) 修剪。夏剪以短截为主，疏枝为辅。冬剪以疏枝为主，短截为辅，在采果后进行。

(5) 保果防裂果。夏季及时摘除夏芽，防止落果；花蕾至生理落果期选择药物保果；壮旺树环割保果。防裂措施应采取保持肥水平衡，秋季覆盖树盘等综合农业措施，也可选用化学药剂防止裂果。

4. 病虫害防治。按照“综合防治为主，化学防治为辅”的原则。

(四) 采收加工

1. 采收。正常气候条件下，11月底前为青果采收时间，11月底后为黄果采收时间。弱树高产树要分批采收。采摘前10天停止灌水，宜在晴天露水干后采果。采用“一果二剪”法采收，注意轻拿轻放，减少损伤。采收后即要进行冬季清园。

2. 加工。采收后及时做好分级、清洗、贮藏保鲜等技术环节处理工作。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果型呈近圆球形至扁圆球形，大小均匀，果皮介于绿色到橙黄色之间，皮薄、有光泽、光滑易剥；肉质细嫩、多汁、少核。青果：果实横径 $\geq 60\text{mm}$ ，一般 $65\sim 65\text{mm}$ ；果实外观呈青绿色或浅黄绿色，微泛黄底，果肉清脆、甜酸可口，于11月底前采收。黄果：果实横径 $\geq 55\text{mm}$ ，一般 $60\sim 70\text{mm}$ ；果实外观橙黄色，色泽鲜亮、着色均匀，易剥皮，果肉脆嫩多汁、清甜化渣，风味浓郁，于11月底后采收。

2. 理化指标。

青果：果实可食率 $\geq 72\%$ ，可溶性固形物 $\geq 9\%$ ，固酸比 ≥ 17 。

黄果：果实可食率 $\geq 75\%$ ，可溶性固形物 $\geq 10.5\%$ ，固酸比 ≥ 20 。

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

德庆贡柑产地范围内的生产者，可向广东省肇庆市德庆县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。德庆贡柑的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

180. 梅县金柚地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

梅县金柚。

二、申请人

梅州市梅县区农业科学研究所。

三、产地范围

梅县区辖下的程江镇、南口镇、畲江镇、水车镇、梅南镇、梅西镇、石坑镇、大坪镇、城东镇、石扇镇、白渡镇、丙村镇、雁洋镇、松口镇、隆文镇、桃尧镇、松源镇、扶大高新区共计 18 个镇（高新区）359 个村委会 34 个居委会。地理坐标：东经 $115^{\circ}47' \sim 116^{\circ}33'$ ，北纬 $23^{\circ}55' \sim 24^{\circ}48'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

酸柚（或土柚）为砧木的无病毒金柚种苗。

(二) 立地条件

选择坡度在 30 度以下坡地及平地，土壤类型以较肥沃的赤红壤土、紫色土、河流冲积地土壤为主，土层深度大于 2m，pH 值 4.5~5.5。

(三) 栽培管理

1. 育苗。12月份进行酸柚（或土柚）苗场播种，次年4月份将长到15~20cm的酸柚（或土柚）砧木幼苗进行幼苗移植，行株距20cm×10cm左右。

2. 定植。金柚嫁接苗长到60cm以上、有2~3条健壮分枝，出圃进行大田种植，定植行株距为5m×5m或6m×5m。

3. 土壤管理。深翻扩穴、增施基肥、埋肥改土。

4. 整形修剪。抹芽控梢、摘心、拉线整形和修剪等措施，促进树体健壮和快速生长，培育的树体结构为多主枝开心形或塔形。

5. 花期管理。做好前期的促花、壮花和保花，同时采取人工异花授粉、放养蜜蜂或摇花授粉等辅助措施。

6. 施肥。幼果期应加强根部施足保果肥，叶面辅以根外追肥；充实期实淋施2~3次有机液肥、补施1~2次硫酸钾肥和中微量元素肥；成熟期金柚果皮颜色由绿色转成黄色再转成金黄色时，停止淋水施肥。

（四）果实采收

每年11月中旬日后进行果实采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。梅县金柚果实呈梨状，单果重1.0~1.5kg，果颈长3~5cm，果顶平有明显“金钱印圈”，果皮金黄色、有光泽、油胞分布均匀、厚度0.8~1.5cm，果肉呈玉白色，肉质脆嫩化渣、清甜爽口、蜜味浓郁。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 13\%$ 、维生素C含量 $\geq 95\text{mg}/100\text{g}$ 、可滴定酸 $\leq 0.5\%$ 、可食率 $\geq 52\%$ 。

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

梅县金柚产地范围内的生产者，可向广东省梅州市梅县区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。梅县金柚的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

181. 大桥石鲤地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大桥石鲤。

二、申请人

乳源瑶族自治县人民政府。

三、产地范围

乳源县管辖的大桥镇、东坪镇、大布镇、洛阳镇、乳城镇、一六镇、游溪镇、必背镇和桂头镇，共 9 个镇。地理坐标：东经 $112^{\circ}52' \sim 113^{\circ}20'$ ，北纬 $24^{\circ}23' \sim 25^{\circ}33'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

禾花鲤“乳源 1 号”。

(二) 养殖环境

所选田块地质为黏性土壤，水流畅通，水质优良，远离污染源，周围无工厂废水及生活污水污染，养殖用水为淡水，pH 值 $7.6 \sim 8.6$ ，溶解氧 0.5mg/L 以上，氨氮 0.5mg/L 以下，硫化氢 0.1mg/L 以下，稻田水位保持在 $0.3 \sim 0.5\text{m}$ 。

(三) 养殖管理

1. 苗种繁殖。采用禾花鲤“乳源 1 号”作为繁育品种。稻田的水深根据生产需要进行调节。平常水位保持在 10~20cm，夏季高温季节可适当加深水位。

2. 成鱼饲养。放养规格 150~200 尾/kg，放养密度 400~500 尾/667m²。按鱼体重的 2% 投喂饲料，以 1 小时吃完为宜。可使用专用渔用配合饲料，可投喂花生麸，配装黑光灯（1 个/1334m²）诱杀虫作为鱼类饵料。应充分利用稻田中的天然饵料，少投或不投渔用饲料。水温高于 30°C 时，建议不投喂。

3. 水质管理。养殖期间，稻田水深保持在 10~20cm。水稻生长允许情况下，尽量加深水位。定期疏通鱼溜鱼沟，保证水流通。

（四）收获

单造稻田养殖的禾花鱼于 6 月上旬投苗，9 月初正式上市。规格为 7~8cm/尾的苗种养殖三个月后平均达 100g/尾规格。禾花鱼 9 月下旬至 10 月上旬稻谷干田收割前完成捕捉。

（五）质量特色

1. 感官特色。个体色泽鲜亮，头小体宽身厚尾柄短，骨质柔软，皮薄，肉质细嫩，口感爽滑，无土腥味，味道鲜甜，地域特色鲜明。

2. 理化指标。大桥石鲤含有丰富的蛋白质、脂肪、天冬氨酸、谷氨酸、赖氨酸和钙、镁、铁、锌等元素。平均粗蛋白含量为 16.1%，天冬氨酸含量为 1.74%，谷氨酸含量为 2.47%，赖

氨酸含量为 1.59%，必需氨基酸含量为 5.9%，非必需氨基酸含量为 9.9%，平均钙含量为 560mg/kg，镁含量为 20.07mg/kg，铁含量为 8.87mg/kg，锌含量为 9.8mg/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

大桥石鲤产地范围内的生产者，可向广东省乳源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，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大桥石鲤的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

182. 清新桂花鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

清新桂花鱼。

二、申请人

清远市清新区农业综合服务中心。

三、产地范围

山塘镇、三坑镇和太平镇 3 个乡镇。地理坐标：东经 $112^{\circ}42'24'' \sim 113^{\circ}58'37''$ ，北纬 $23^{\circ}33'36'' \sim 23^{\circ}45'59''$ 。

四、质量要求

(一) 种源

经本地多年人工亲本选育产生的清新桂花鱼。

(二) 养殖条件

水质清新无污染，水体溶解氧量 5mg/L 以上， pH 值 $7.5 \sim 8.0$ ，地质为沙土或壤土，底泥厚度 $10 \sim 15\text{cm}$ 。

(三) 养殖管理

1. 放养前准备。池塘地质做干塘、晒塘、碱化消毒、翻耕、耙平处理，池塘培养浮游生物。

2. 放养。采用混养方式。投苗前，用 $3\% \sim 5\%$ 的食盐浸泡进行鱼体消毒，清新桂花鱼苗体长 $1.5 \sim 2.0\text{cm}$ ，放养密度 $60 \sim$

80 尾/ m^2 。混养鲢鱼和鳙鱼（体重 0.25~0.5kg，密度 200~300 尾/公顷）。

3. 饲养。活的长体型鱼类作为饲料，投喂量 2-3 天吃完。

4. 水质管理。每周加注新水，高温季节，加、换水应选择清晨或晚间进行。

(四) 捕捞

全年可捕捞，起捕规格 $\geq 0.4\text{kg}$ 。

(五) 质量特色

1. 感官特色。清新桂花鱼体较高而侧扁，背部隆起。口大，端位，口裂略倾斜。上颌骨延伸至眼后缘，下颌稍突出。上下颌前部的小齿扩大成犬齿状。眼上侧位，眼径小于头长的 1/5，上颌后端达眼后缘下方。前鳃盖骨后缘具 4~5 枚棘。鳃盖骨后部有 2 个平扁的棘。圆鳞，细小。背鳍长，前部为棘，后部为分枝软条。体侧具有不规则的暗棕色斑点及斑块，腹部灰白色。自吻端经眼眶至背鳍基部前下方有一条狭长的黑色带纹。背鳍的第 6~第 7 枚棘的下方，有一条较宽的暗棕色垂直带纹。

2. 理化指标。清新桂花鱼含肉率 $>65\%$ ，肌肉蛋白质含量 16.6% ~ 18.5%，肌肉脂肪含量 1.50% ~ 1.60%，肌肉水分含量 79% ~ 80%，肌肉氨基酸总量 16.5% ~ 17.0%。

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

清新桂花鱼产地范围内的生产者，可向广东省清远市清新区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。清新桂花鱼的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

183. 四会沙糖桔地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

四会沙糖桔。

二、申请人

四会市沙糖桔协会。

三、产地范围

肇庆市四会市所辖东城街道、贞山街道、城中街道、大沙镇、龙甫镇、下茆镇、江谷镇、地豆镇、迳口镇、罗源镇、威整镇、石狗镇、黄田镇共计 13 个镇（街道）122 个行政村（居）。地理坐标：东经 $112^{\circ}25' \sim 112^{\circ}52'$ ，北纬 $23^{\circ}11' \sim 23^{\circ}41'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适合本地生长的沙糖桔品种。

(二) 立地条件

产地年平均温度应在 $19.0 \sim 22.5^{\circ}\text{C}$ 之间，多年极端低温平均 $\geq 0^{\circ}\text{C}$ ，光照充足、雨量充沛。选择土质疏松、土层厚度 0.5m 以上，地下水位 0.5m 以下，排灌方便，pH 值 $5.0 \sim 6.5$ ，有机质丰富的壤土、沙壤土区域建园。优先选择离黄皮、柑等芸香科果园直线距离大于 1km 的地方建园。

(三) 栽培管理

1. 整地。选择土壤、水源和大气未受工业三废和放射性污染的区域作为生产基地。坡地开等高梯田，平缓地犁翻风化、平整土地，严格按株距标准定点挖植穴或开条沟，按标准株行距起畦或起墩。

2. 选种。选择沙糖桔无病毒苗木，可选用枳壳、酸桔作为嫁接砧木，苗木生长健壮，株高 $\geq 0.60\text{m}$ ，主分枝2~4条，茎粗 $\geq 0.6\text{cm}$ ，嫁接口愈合正常，根系发达，无明显机械损伤。

3. 种植。种植时间宜在秋植（10月-11月）和冬植（12月-1月），也可以在春梢萌芽前或老熟后种植。平缓地采用宽行窄株种植模式，株行距宜采用 $(2.0 \sim 2.5)\text{ m} \times 5.0\text{m}$ ，种植密度53~67株/ 667m^2 。山坡地根据果园实际情况而确定行距，株距宜采用2.5~3.0m。种植方法要求苗干直立，根群均匀分布、舒展，根颈与地面平，覆碎土压实，淋足定根水，植后二周内注意淋水保湿。

(四) 采收加工

用于保鲜贮藏的可在7~8成熟时采收，鲜食的则要充分成熟才采果。高产树、弱树应提早和分批采收，在1月前采收完毕。采摘前10天停止灌水，并在晴天露水干后采果。采果时带1~2片叶剪下果枝，然后剪平果柄。提倡用采果袋，轻采轻放，减少损伤。摘果后选择无病虫害、无机械损伤的果，进行保鲜处理、分级包装。

(五) 质量特色

1. 感官特色。四会沙糖桔果实呈扁圆形，果形指数（纵径/横径）0.74-0.84，单果重36-62g，果皮橙红色，油胞明显，皮薄光滑、有光泽、易剥离。果肉口感爽脆化渣，肉质细嫩，多汁、少核，清甜蜜味。

2. 理化指标。每果含可溶性固形物12%~15%，每100ml果汁含总糖11~17g，总酸约0.35~0.5g。

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

四会沙糖桔产地范围内的生产者，可向广东省四会市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。四会沙糖桔的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

184. 三亚芒果地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

三亚芒果。

二、申请人

海南省三亚市人民政府。

三、产地范围

海南省三亚市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

贵妃芒、金煌芒、台农一号。

(二) 立地条件

海拔高度 50~500m，土壤类型为黄壤、赤红壤或红壤，土层厚度 ≥ 50cm，有机质含量 ≥ 1.5%，土壤 pH 值 5.6~6.5。

(三) 栽培管理

1. 苗木培育。一般以 1-2 年本地芒果实生苗作砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。

2. 定植。3 月上旬至 4 月下旬或 6 月至 9 月定植，每公顷栽植株数 ≤ 600 株。

3. 疏果。在第二次生理落果后疏果，大果型果每个花序保留 1~2 个，中小果型果每个花序保留 3~4 个。

4. 套袋。在疏果完成后套袋。

5. 施肥。每年每株施腐熟有机肥 20~30kg。

(四) 采收

1月至5月，果实停止增大，果皮由青绿色转暗绿色或深绿色，果肉转黄或淡黄色时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 贵妃芒。果实长卵形，果皮底色深黄，盖色鲜红，果面光滑，果粉多。果肉橙黄色，肉厚汁多，味清甜，肉质细滑纤维少。

(2) 金煌芒。果实长卵形，完熟果果皮呈绿色至黄绿色向阳面果肩常呈淡红色。果肉橙黄色，核薄肉厚，肉质细滑，果汁较少，纤维极少。

(3) 台农一号。果实宽卵形，果腹凸起，果皮深黄色，向阳面果肩常呈粉红色。果肉橙黄色，香气浓郁，味浓甜，肉质细滑，纤维少。

2. 理化指标。

(1) 贵妃芒。可溶性固形物 ≥ 14.0%，总酸 ≤ 3.0g/kg。

(2) 金煌芒。可溶性固形物 ≥ 16.1%，总酸 ≤ 3.4g/kg。

(3) 台农一号。可溶性固形物 ≥ 15.5%，总酸 ≤ 5.0g/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

三亚芒果产地范围内的生产者，可向海南省三亚市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。三亚芒果的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

185. 琼中绿橙地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

琼中绿橙。

二、申请人

琼中黎族苗族自治县人民政府。

三、产地范围

海南省琼中黎族苗族自治县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

红江橙。

(二) 立地条件

海拔高度在 600 米以下，坡度在 25° 以下。土壤为冲积土，
pH 值 4.5 ~ 6.5，有机质含量 ≥ 1.5%，土层深厚，土壤疏松肥沃。

(三) 栽培管理

- 1. 育苗。**从无检疫性病虫害的健壮母树上采集接穗，以酸
桔、红桔作砧木进行嫁接繁殖。
- 2. 种植时间。**每年秋季或春季种植。
- 3. 种植密度。**每公顷栽植株数 ≤ 825 株。

4. 肥水管理。在春梢萌动期、开花期和果实膨大期应确保水分供应。但在多雨季节或果园积水时要及时排水。以有机肥为主，合理施用无机肥，每公顷每年施用有机肥不少于 8.25 吨。

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

(四) 采收

果实可溶性固形物 $\geq 10.5\%$ 开始采收。采收方法为“一果两剪”。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果形椭圆形，果皮绿色至黄绿色，果肉橙黄色，有核，汁多，化渣，甜酸适度。

2. 理化指标。单果重 $\geq 130g$ ，果横径 $\geq 60mm$ ，可食率 $\geq 75\%$ ，可溶性固形物 $\geq 10.5\%$ ，固酸比 ≥ 25 ，总抗坏血酸 $\geq 22mg/100g$ 。

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

琼中绿橙产地范围内的生产者，可向海南省琼中黎族苗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，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。琼中绿橙的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

186. 五指山红茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

五指山红茶。

二、申请人

五指山市人民政府。

三、产地范围

海南省五指山市通什镇、南圣镇、毛阳镇、番阳镇、毛道乡、水满乡、畅好乡共 7 个乡镇，以及市畅好农场和海胶集团畅好橡胶站，地域涉及 4 个社区 59 个行政村，1 个国营农场，1 个橡胶站。地理坐标：东经 $109^{\circ}19' \sim 109^{\circ}44'$ ，北纬 $18^{\circ}38' \sim 19^{\circ}02'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

五指山红茶所用茶树品种为当地群体种和无性系良种为主，海南大叶种等适制五指山红茶品种。

(二) 立地条件

海拔高度多在 500 ~ 1000m。土壤组成以中酸性喷岩风化发育而成，呈酸性和微酸性，pH 值为 5.5 ~ 6.5，土地较肥沃，有机质丰富。境内植被好，湿度高，云雾漂浮，如滤光筛子，吸

收光波较长的红橙光和红外光，使光波较短的蓝紫光和紫外光通过，利于茶树更有效的利用光能，提高叶中物质积累。

(三) 加工工艺

鲜叶萎凋→揉捻→发酵→毛火→摊凉→二烘→摊凉→足火→摊凉→筛分→装箱。

(四) 质量特色

1. 感官特色。 外形：条索紧结肥硕、棕褐油润；汤色：红琥珀色明亮；香气：奶蜜香；滋味：甜醇爽滑；叶底：肥软红亮。其典型品质特征为“琥珀汤、奶蜜香”。

2. 理化指标。 富含茶多酚、茶黄素、多种游离氨基酸和矿物质等营养元素。其中水浸出物 $\geq 34.0\%$ ，总灰分 $\leq 7.0\%$ ，茶多酚含量大于 $\geq 10\%$ ，游离氨基酸含量 $> 1.5\%$ ，咖啡碱含量 $\geq 2\%$ ，茶黄素含量 $\geq 0.1\%$ ，茶红素含量 $\geq 2.5\%$ 。

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

五指山红茶产地范围内的生产者，可向海南省五指山市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。五指山红茶的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

187. 澄迈福橙地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

澄迈福橙。

二、申请人

澄迈福橙科学研究所。

三、产地范围

澄迈县境内的金江镇、福山镇、老城镇、桥头镇、大丰镇、瑞溪镇、永发镇等 7 个镇。地理坐标：东经 $109^{\circ}49' \sim 110^{\circ}12'$ ，北纬 $19^{\circ}37' \sim 20^{\circ}03'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

澄迈福橙。

(二) 立地条件

水源充足、土壤疏松、土层深厚、地下水位较低、排水良好、背风向阳的地域栽培。

(三) 栽培管理

1. 苗木选种。选择品质好、抗逆性较强、经过改良的热带橙类优良品种，适宜的砧木有酸橘、红桔、柠檬等。

2. 栽植技术。株行距 $2\sim3m \times 3\sim4m$ 为宜，每 $667m^2$ 定植 55~110 株。推荐机械挖穴，定植穴长 80cm、宽 80cm、深 80cm。每穴施有机肥 20~30kg、钙镁磷肥 1kg、石灰 0.5kg。

3. 肥水管理。施肥以有机肥为主、化肥为辅，早施、重施基肥，适时适量追肥，人畜粪尿等需经 $50^{\circ}C$ 以上高温发酵 7 天以上。福橙树在春梢萌动期、开花期和果实膨大期对水分敏感。在萌芽、开花及幼果期正是旱季应及时灌水，多雨季节或果园积水时通过沟渠及时排除积水。结果树在秋梢老熟后，整个冬季都要控水、控肥，防止冬梢发生，并有利于花芽分化。

4. 整形修剪。用自然圆头树形。嫁接苗高 $50\sim60cm$ 处剪顶后，让其在离地 $30\sim40cm$ 以上部位自然分枝，以后疏去过多的主枝，留 4~5 条长势、分布均匀的主枝而成。

5. 病虫害防治。除了重点预防黄龙病外，要同时做好溃疡病、脚腐病、疮痂病、炭疽病、天牛、蚜虫、潜叶蛾、红（锈）蜘蛛、锈壁虱、粉虱、蚧壳虫、凤蝶、尺蠖、蜗牛、吸果夜蛾、果食蝇等病虫害的防治工作，采取“以防为主、综合防治”办法。

（四）采收

福橙果 10 月初开始着色，到 11 月-12 月完全成熟时，皮色金黄、肉质橙红。采果前一个月，停止喷施农药和叶面肥。

（五）质量特色

1. 感官特色。果实个大，单果重 150~300g，果径 60~85mm。表色金黄、肉质橙红、皮薄汁多、化渣率高、味清香甜，口感特别好。

2. 理化指标。富含多种维生素和人体必需的铁、锌、钙、镁、硒等矿物质元素，属富硒农产品。橙果实可食率 70%以上，可溶性固形物 10%以上，固酸比大于等于 20。

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

澄迈福橙产地范围内的生产者，可向海南省澄迈县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。澄迈福橙的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

188. 海南雪茄烟叶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

海南雪茄烟叶。

二、申请人

海南省雪茄烟叶种植协会。

三、产地范围

海南省儋州市行政区域内光村镇、木棠镇、中和镇、王五镇、富克镇、洛基镇以及其周边适宜种植海南雪茄烟叶的乡镇及农场；白沙县、昌江县、东方市、乐东县、五指山市行政区域内几乎涵盖全县、市等适宜种植海南雪茄烟叶的乡镇及农场；保亭县行政区域内保城镇、什玲镇、响水镇、加茂镇、新政镇以及周边适宜种植海南雪茄烟叶的乡镇及农场；琼中县部分区域；三亚市行政区域内崖城镇、天涯镇以及周边适宜种植海南雪茄烟叶的乡镇及农场。地理坐标：东经 $108^{\circ}39'00''$ ~ $110^{\circ}04'48''$ ，北纬 $18^{\circ}22'12''$ ~ $19^{\circ}52'48''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

海南雪茄烟叶。

(二) 立地条件

海拔高度 40~1200m，红色火山灰土壤至沙壤土质，土壤 pH 值 5.5~6.5。

（三）栽培管理

1. 育苗建棚选址。育苗场所应选择背风向阳、地势平坦、土层深厚、疏松肥沃、排水良好、土壤 pH 值调整控制在 5.5~6.5 的地区。

2. 育苗。浸泡种子，种子露白发芽后，按每 10m² 的苗床播种 2~3g 的标准撒播。成苗期控制苗床土含水量保持在田间持水量 50%~60%，烟苗可移栽大田。

3. 大田移栽。烟苗移栽至大田，按 100~110cm 的行距开种植沟，每亩 1500~2100 株栽种，栽种期间坚持中耕除草、培土、追肥和病虫害防治。

（四）采收调制

1. 采收。4 月中旬至 8 月中旬，脚叶采收后，每隔 7 天采收一次。

2. 雪茄烟外包皮烟叶的调制。雪茄烟外包皮烟叶调制时期 25-30 天。以湿度调控为主，烟叶含水量在 16%~17% 时下竿、分类装箱，以备发酵。

（五）质量特色

1. 感官特色。外观色泽均匀，叶片薄，叶脉细，油分充足，拉力强，叶面平坦。

2. 理化指标。吸味具有较浓郁的雪茄香味，香气较纯正、较浓郁，劲头适中，余味较干净、较舒适；燃烧性较好，灰色灰白。还原糖 0.15%、总糖 0.45%、总氮 5.17%、总植物碱 1.90%、氮碱比 2.72、氯 1.31%、钾 5.77%、钾氯比 4.40。

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

海南雪茄烟叶产地范围内的生产者，可向海南省知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。海南雪茄烟叶的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

189. 白莲鹅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

白莲鹅。

二、申请人

澄迈新华达白莲鹅研究所。

三、产地范围

澄迈县所辖金江镇、瑞溪镇、永发镇、老城镇、中兴镇、加乐镇、福山镇、桥头镇、文儒镇、仁兴镇等 10 个镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}07'30'' \sim 110^{\circ}13'51''$ ，北纬 $19^{\circ}91'10'' \sim 19^{\circ}89'15''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

白莲鹅主要品种为改良后的蛋肉两用的，适应能力强，成活率高的海南本地品种。

(二) 生长环境

平坦和稍有向南的坡度，地势应高燥，地形应开阔整齐。

(三) 饲料

以王草、苦麦菜、野生牧草等青绿饲料为食。

(四) 饲养管理

白莲鹅的生长管理前期要求很高，刚出壳第一天温度不得低于 28° ，湿度不能高于 85%。一周内的小鹅密度每平方 25 只。

中鹅阶段主要是拉长骨架，多喂青饲料和多活动，后期育肥阶段，统一运回基地育肥这样能保证屠宰前没有药物残留。

(五) 出栏

一般饲养到 90 日龄左右，体重 4.5kg 左右出栏上市。

(六) 质量特色

1. 感官特色。

体型外貌：①羽毛：刚出壳的雏鹅全身绒毛呈黄色，成年公母鹅全身羽毛为白色，部分个体头颈部和背部有灰黑色斑点。羽毛贴身且富有光泽。②胫色、喙色、肤色及肉色：刚出壳的雏鹅胫呈桔黄色。成年公母鹅胫呈黄色，喙呈黄色，肤色呈浅黄白，肉色呈浅灰白。③体型：体型中等。公鹅体质结实，结构匀称，体型前宽后窄；母鹅体质紧凑，体型稍小，前窄后宽。④头颈部：公鹅：头大、颈长、肉瘤明显且较高；母鹅：头略小、颈稍短，肉瘤不明显。

体尺和体重：①公鹅：体重 (g) 4715.0 ± 512.0 、体斜长 (cm) 28.2 ± 0.7 、胸宽 (cm) 10.4 ± 0.3 、胸深 (cm) 10.6 ± 0.3 、龙骨长 (cm) 15.2 ± 0.5 、骨盆宽 (cm) 7.2 ± 0.2 、胫长 (cm) 9.5 ± 0.3 、胫围 (cm) 5.2 ± 0.2 、半潜水长 (cm) 61.9 ± 1.6 。②母鹅：体重 (g) 3941.0 ± 401.0 、体斜长 (cm) 26.6 ± 0.2 、胸宽 (cm) 10.7 ± 0.2 、胸深 (cm) 10.3 ± 0.3 、龙骨长 (cm) 14.4 ± 0.3 、骨盆宽 (cm) 7.3 ± 0.1 、胫长 (cm) 8.7 ± 0.4 、胫围 (cm) 4.7 ± 0.1 、半潜水长 (cm) 57.4 ± 1.7 。

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

白莲鹅地理标志产地范围内的生产者，可向海南省澄迈县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。白莲鹅地理标志的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

190. 霸王岭山鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

霸王岭山鸡。

二、申请人

昌江县霸王岭山鸡养殖协会。

三、产地范围

海南省昌江县七叉镇。地理坐标：东经 $109^{\circ}01' \sim 109^{\circ}02'$ ，北纬 $19^{\circ}6' \sim 19^{\circ}11'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

野生红色原鸡驯养后代或者以野生红色原鸡为父本，海南本地鸡为母本的杂交后代。

(二) 养殖环境

热带季风气候，气候暖热，干湿季节明显，土地肥沃，光照和水分充足，全年无霜，四季如春，年平均气温 24.3°C ，年平均降水量为 1646mm，日照时间长，年均日照 2000-2600 小时。全县空气质量优良率达 100%，森林、海洋、河流等各资源要素兼具，森林资源方面，拥有 115600kh^2 森林面积，森林覆盖率达 64.16%。海洋资源方面，拥有 65.97km 海岸线；河流资源方面，总流域面积 5380km^2 。

(三) 养殖管理

1. 鸡场建设。鸡场位置应选在居住区的下风向或侧风向外，并远离人居场所、旅游区、工业污染区，距饮用水源 500m 以上，通过环境评价后方可建设。鸡场应划分为生活区、生产区、隔离区和粪污处理区四大功能区，同时生产区内污道与净道分离，以防交叉感染。

2. 饲养管理。采用平养或立体笼养方式育雏。采用牧养和舍养相结合的方式饲养食用中鸡、大鸡。

(四) 质量特色

1. 感官特色。体型矮小近似家鸡，其羽毛紧贴，躯体匀称，头部清秀，其冠多呈红色单冠，少数呈豆冠或羽冠。啄黑色，眼大有神。色彩以黄色居多，也有褐色和灰色。公山鸡头顶上有肉冠，喉下有肉垂，脸、颈、喉及颈的裸出部分浅红色。腿脚黑色，少数黑色带黄色。

2. 理化指标。肌间蛋白质含量为 18% ~ 23%，脂肪含量为 2.0% ~ 3.0%，胆固醇为 20 ~ 30mg/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

霸王岭山鸡产地范围内的生产者，可向海南省昌江黎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，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

霸王岭山鸡的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

191. 琼海番石榴地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

琼海番石榴。

二、申请人

琼海市人民政府。

三、产地范围

琼海市全境。包括大路、塔洋、长坡、嘉积、中原、万泉、博鳌、潭门、石壁、阳江、龙江、会山等 12 个乡镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}07' \sim 110^{\circ}40'$ ，北纬 $18^{\circ}58' \sim 19^{\circ}28'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

珍珠番石榴。

(二) 立地条件

水源充足、土层深厚肥沃、地下水位较低、排水良好的砂质壤土。

(三) 栽培管理

1. 整地。定植前采用宽 1m 的黑色地膜进行覆盖，减少土壤养分淋溶流失，防止土壤板结，保持土壤长期湿润。

2. 栽植时间。一般以春季、秋季为宜。选择新梢老熟后至萌芽前的苗木进行栽植。

3. 栽植密度。种植密度为株行距 $3m \times 4m$ ，每亩种植 50~60 株。

4. 水分管理。抽梢期、开花期、果实生长期保持土壤湿润。促花期要控水，有利于花芽分化，提高抽花率，使果实成熟期相对集中。

5. 肥料管理。幼龄树施肥以氮肥为主，磷、钾肥配合。一般定植后 1 个月开始薄肥勤施，在抽梢前和新梢开始转绿各施肥 1 次。结果树施肥在春季萌芽前、果实发育期、以及每茬果采收后施肥一次，以农家有机肥或商品有机肥为主结合化肥施用，施肥时注意三要素搭配，一般按 $N:P:K=1:0.5:2$ 的比例施用。

6. 整形修剪。树形通常采用矮干多主枝、树形矮化、有效枝条多的圆头形树冠。

7. 疏花疏果。依树势营养状况进行疏花、疏果，生长发育过程中要套袋保护，以提高商品率。

(四) 采收

掌握随熟随收，盛产期每日或隔日采收一次。作鲜果销售的以果色浅黄色或向阳部微红，有香味时采收。远运的不待完全成熟，在皮色尚白时采摘，如转红则不耐贮运。采收后分级包装上市。

(五) 质量特色

1. 感官特色。 果实近球形，果形端正，单果重 300~600g，果皮黄绿色，皮薄肉厚、果肉黄白色、果心较小籽少、汁多化渣、脆滑爽口、酸甜适中，品质优良。

2. 理化指标。 可溶性固形物含量为 10%~13.5%，维生素 C 含量为 66.5~70 (mg/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

琼海番石榴产地范围内的生产者，可向海南省琼海市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。琼海番石榴的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

192. 永兴黃皮地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永兴黃皮。

二、申请人

海口市秀英区永兴镇农业服务中心。

三、产地范围

涵盖整个永兴镇，永兴镇位于海口市西南部，其北连海秀、城西镇，东连龙桥、龙泉镇，南接遵谭、东山镇，西交石山镇。地域涉及全镇 8 个村委会和 1 个居委会（永兴墟社区居委会），共 79 个自然村，75 个村民小组。地理坐标：东经 $110^{\circ}12'43''$ ~ $110^{\circ}18'35''$ ，北纬 $19^{\circ}17'24''$ ~ $19^{\circ}52'28''$ 。

四、质量要求

（一）品种

小鸡心、大鸡心和本地嫁接黃皮。

（二）立地条件

土壤多属火山喷出岩风化而成的石砾黑壤土，有机质丰富，含有多种微量元素。中部多属火山岩石砾土，南、北部多属红壤土。有着特殊的火山地质地貌的土壤条件。

（三）栽培管理

1. 种苗选择。全年均可种植，以春植和秋植为宜，春植在春梢萌发前或老熟后进行，秋植宜在枝梢老熟后进行。宜选用以本地黄皮品种作砧木，砧木直径 $\geq 0.7\text{cm}$ ，嫁接口距离地面 $10\sim 20\text{cm}$ ，苗高 $30\sim 40\text{cm}$ ，有 $2\sim 3$ 条分枝，砧穗亲和良好，枝干粗壮，叶色浓绿，根系发达，无病虫害的优良嫁接苗。

2. 肥水管理。施肥：定植后一个月开始薄施水肥，以后实行“一梢两肥”，即每新梢顶芽萌动时施第一次；当新梢伸长基本停止，叶片转绿时施第二次。新梢生长期、花芽分化后期（花器官形成期）、花穗抽生期、果实生长发育期遇干旱及长期干旱时应及时淋水、灌水或树冠喷水。

（四）采收

在6月中旬成熟，在果实达9成熟时即可采收。宜在晴天上午10时以前或阴天进行采收，强日照及雨天不宜采收。采果时自下而上，由外到内分层来摘。采摘时用采果剪在龙头桠杈以下 1cm 处剪断，切勿用手直接折断。

（五）质量特色

1. 感官特色。永兴黄皮果形：鸡心形；果皮：较厚；果色：蜡黄色或褐黄色，有光泽；果肉：黄白色，味甜具有蜜香或甜带微酸，肉滑汁多；果核：有核 $3\sim 6$ 粒。

2. 理化指标。永兴黄皮可食率 $57\%\sim 60\%$ ，可溶性固形物 $16\%\sim 18\%$ ，可溶性糖 $13.1\%\sim 15.3\%$ 。

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

永兴黄皮产地范围内的生产者，可向海南省海口市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永兴黄皮的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

193. 永兴荔枝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永兴荔枝。

二、申请人

海口市秀英区永兴镇农业服务中心。

三、产地范围

涵盖整个永兴镇，永兴镇位于海口市西南部，其北连海秀、城西镇，东连龙桥、龙泉镇，南接遵谭、东山镇，西交石山镇。地域涉及全镇 8 个村委会和 1 个居委会（永兴墟社区居委会），共 79 个自然村，75 个村民小组。地理坐标：东经 $110^{\circ}12'43''$ ~ $110^{\circ}18'35''$ ，北纬 $19^{\circ}17'24''$ ~ $19^{\circ}52'28''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

紫娘喜、大丁香荔枝、南岛无核荔枝。

(二) 立地条件

土壤多属火山喷出岩风化而成的石砾黑壤土，有机质丰富，含有多种微量元素。中部多属火山岩石砾土，南、北部多属红壤土。有着特殊的火山地质地貌的土壤条件，尤其适合荔枝的成长发育。

(三) 栽培管理

1. 种植苗选择。一年四季均可种植，最适宜种植时间为春植和秋植。应选用海南本地荔枝品种作砧木，接穗应选具本品种特征，充实健壮的枝条：嫁接部位在 30~40cm，砧木接口下方 2cm 处茎粗达 0.7cm；要求嫁接苗砧穗组合亲和性良好，嫁接口愈合均匀，苗高 40~50cm，生长健壮，有 2~3 条分枝，接穗新梢至少具有两蓬老熟的叶片，叶片整齐，叶色浓绿，枝干粗壮，根系发达，无检疫性病虫害。

2. 肥水管理。施肥：定植当年在树盘浅松土 5~10cm 淋施，第二年起有机肥可在树冠滴水线挖宽 50cm，深 20cm 的环状沟施，施后覆土，化肥可在雨后穴施或水施。

3. 整形修剪。荔枝大部分枝条的主花序长 15cm 左右时应进行疏花，控制花量过多和花序过长，一般每穗保留 3 个侧花枝，主花枝长度在 20cm 以内即可。

(四) 采收

5 月下旬至 6 月下旬采摘，果实达 8 成熟时，外果皮 1/3~1/2 转红、龟裂纹绿色，内果皮仍白色（或有点转红现象）即可采收。采收要在阴天或晴天上午 10 点钟前为宜。烈日之下以及雨天不宜采收。采果时自下而上，由外到内分层采摘。采摘时用采果剪在龙头桠权以下 1cm 处剪断，切勿用手直接折断。

(五) 质量特色

1. 感官特色。永兴荔枝果形：歪心形或心形；果顶：浑圆而斜；果皮：龟裂片大而粗，呈多角形，隆起似蟾蜍皮，缝合

线深且宽，连贯整个果实；果色：鲜紫红色；果肉：果肉厚、肉质软，乳白色，汁多，味淡甜，具香气；果核：较大。

2. 理化指标。可食率 65% ~ 69%，可溶性固形物 15% ~ 17%，可溶性糖 15.7% ~ 17.6%，总酸 ≤ 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

永兴荔枝产地范围内的生产者，可向海南省海口市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永兴荔枝的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

194. 三亚莲雾地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

三亚莲雾。

二、申请人

三亚莲雾协会。

三、产地范围

海南三亚市全境。地理坐标：东经 $108^{\circ}56'30'' \sim 109^{\circ}48'28''$ ，北纬 $18^{\circ}09'34'' \sim 18^{\circ}37'27''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

大叶红、红钻石、黑珍珠。

(二) 立地条件

气候条件为年平均温度 20°C 以上、最低温度不低于 7°C 、全年日照时数 2000-2500 小时之间，且冬季无寒害的地区。土壤条件土层深厚，土壤疏松肥沃，有机质丰富的缓坡地、平地或水田。

(三) 栽培管理

1. 建园。整修园地至平整，防除一年生禾本科杂草及多年生杂草、阔叶杂草。开垦平地、洼地应每行开排水沟，坡地修筑水平等高梯田。

2. 育苗。选择生根快、成活率高、抗性强、无病虫害的嫁接苗。

3. 定植。全年均可种植，以春秋季节为宜。推荐永久定植株行距 $6m \times 7m$ 或 $5m \times 6m$ 。每 $667m^2$ （每亩）种植 $15 \sim 22$ 株。

4. 施肥管理。以施用有机肥为主、合理施用化肥、提倡施用微生物肥、配方肥。幼年树施肥应“一梢二肥”或“一梢三肥”，勤施薄施。结果树施肥以产果 $100kg$ 计，施纯氮 $3kg$ ，氮（N）、磷（ P_2O_5 ）、钾（ K_2O ）比例 $2:1:1.5$ 为宜。

5. 树形管理。幼树定植 $1\sim2$ 年后，距地面 $40\sim60cm$ 处剪截定干。定干后，营造侧枝分布均匀的自然开心型树冠。

6. 花果管理。控梢：采用灌水法、断根法、环剥法、遮光法、修剪法控梢处理，控梢效果不理想时，可结合实际采取综合处理。催花：催花采用允许使用的有机磷农药为主。催花后 1 周要全园浇水，保持土壤湿润，注意修剪，保证养分的供应。疏花：先除去过密的、向上生长的花穗，摘除长枝条顶端的花穗。选留花穗后，除去多余的花蕊或果实，每穗留 $12\sim15$ 朵小花，过大花穗以摘除中间花，留两侧花为佳。疏果：在生理落果高峰后进行。疏果时，先疏去畸形果、病虫果、小果和过密果，后根据植株生长和营养水平、挂果量，疏去密生果。每穗果保留 $5\sim8$ 个。果实套袋：幼果期（谢花后，小果下垂时）进行，采用专用纸袋等对果实进行套袋。

（四）采收

开花到收果约 40 天，当莲雾果皮光亮出现纹理、色泽鲜艳、果实萼片展开，出现固有的色泽，即可开始采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。果呈圆锥形，果皮色为粉红至暗红，果形大，平均每果重约 110g，果长约 7cm，果底部宽约 6.5cm，纵径与横径相近，皮薄无核，多汁清甜，香脆可口。

2. 理化指标。可溶性固形物含量为 10.3%，可溶性糖含量为 3.61%，总酸含量为 0.21g/kg，维生素 C 含量为 0.34mg/100g。果实中含有人体所需的蛋白质、碳水化合物、维生素 B1、B2、B6、维生素 C 及钠、钾、钙、镁、磷、锌等多种元素。

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

三亚莲雾产地范围内的生产者，可向海南省三亚市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。三亚莲雾的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

195. 多文空心菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

多文空心菜。

二、申请人

临高县多文镇乡村振兴服务中心。

三、产地范围

海南省临高县多文镇抱利村委会、头神村委会、美巢村委会、风雅村委会、多郎村委会、红华农场的红华作业区、红专作业区、博厚镇抱珍村委会。地理坐标：东经 $109^{\circ}43' \sim 109^{\circ}48'$ ，北纬 $19^{\circ}45' \sim 19^{\circ}50'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

多文空心菜。

(二) 立地条件

海拔高度约在 $71 \sim 102m$ 间，土壤类型是砖红壤土发育形成的水田土，有机质含量平均达到 $38.8g/kg$ ，pH 值 5.1 。

(三) 栽培管理

1. 选地整地。耕作层深厚有机质含量丰富的火山玄武岩土质水田；有充足的火山泉水灌溉。选好地块后植前要平整土地，下有机肥做基肥。

2. 品种选择。种苗要选择健康无病的具有典型株型的多文空心菜茎条，种植过程中注重提纯复壮种苗，去除不良变异株。

3. 种植规格和种植时间。种植规格为：50cm×50cm，亩植2600~2700株，种植时间为当年的农历11月份种植，生育期约9个多月。

4. 肥水管理。种植基肥以有机肥为主，这是优良品质与产量稳定的重要保证，任何时候田面一定要保持充足的浅水层灌溉。

(四) 采收

茎秆长50cm后开始采摘，采摘时间在凌晨4-9点钟。

(五) 质量特色

1. 感官特色。茎杆长、叶子小、叶片少、茎杆脆嫩、明火炒后不变色、味道清香、口感脆嫩。

2. 理化指标。粗纤维的含量1.16%、维生素C的含量31.3mg/100g、嫩梢粗蛋白含量2.38%、钙的含量0.035%、硒的含量0.0212mg/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

多文空心菜产地范围内的生产者，可向海南省临高县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。多文空

心菜的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

196. 屯昌黑猪地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

屯昌黑猪。

二、申请人

屯昌县人民政府。

三、产地范围

海南省屯昌县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

当地黑猪母猪与杜洛克公猪的杂交一代猪。

(二) 产地条件

养殖场位于丘陵缓坡，周边有充足的木薯、红薯、象草、王草等种植，青绿饲料资源丰富。

(三) 饲养管理

1. 养殖方式。饲养与放养相结合。

2. 猪舍要求。具有良好的保温、隔热和通风换气条件，舍饲条件下，生长阶段占栏面积每头不小于 $2.5m^2$ 。

3. 饲料条件。以本地稻谷、米糠、木薯、红薯、花生饼为主，以红薯藤、象草、王草等为青绿饲料。

4. 饲养管理要点。

- (1) 去势。公母仔猪 20 日龄前。
 - (2) 生长猪。30 ~ 65kg 期间，青绿饲料占日粮的比例小于 15%。
 - (3) 育肥猪。66 ~ 100kg 期间，放牧饲养。
 - (4) 禁止性要求。全期禁用任何药物添加剂。
- 5. 出栏标准。** 7-8 月龄，活体重 90 ~ 100kg。
- 6. 环境、安全要求。** 饲养环境、疫情疫病的防治与控制严格执行国家相关规定。

(四) 屠宰加工

- 1. 猪源标准。** 来自产地范围内符合活体质量要求的健康猪只。
- 2. 候宰。** 宰前空腹静养 24 小时，减少应激。

(五) 质量特色

- 1. 感官特色。** 呈鲜红色，脂肪呈乳白色，肉质细嫩，紧实。
- 2. 理化指标。** 肌间脂肪 $\geq 4.5\%$ ，肌肉嫩度（剪切力） $\leq 43N$ 。
- 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

屯昌黑猪产地范围内的生产者，可向海南省屯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，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。屯昌黑猪

的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

197. 文昌椰子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

文昌椰子。

二、申请人

中国热带农业科学院椰子研究所。

三、产地范围

涵盖整个文昌市，境内有：文城镇、重兴镇、蓬莱镇、会文镇、东路镇、潭牛镇、东阁镇、文教镇、东郊镇、龙楼镇、昌洒镇、翁田镇、抱罗镇、冯坡镇、锦山镇、铺前镇、公坡镇，地域涉及 17 个镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}28' \sim 111^{\circ}03'$ ，北纬 $19^{\circ}21' \sim 20^{\circ}1'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

海南本地椰子品种或本地杂交品种（本地椰子杂交后的衍生种）。

(二) 立地环境

年平均温度为 $24 \sim 27^{\circ}\text{C}$ ，最低月份平均温度不低于 $17 \sim 18^{\circ}\text{C}$ 或日平均温度 $8 \sim 15^{\circ}\text{C}$ 低温天气连续超过 20 天的年份出现几率低，并且温差不超过 $5 \sim 7^{\circ}\text{C}$ ，年降雨量 1000mm 以上，空气湿

度不低于 60%，地下水位较高，海拔较低的各类土壤适宜种植椰子。

（三）栽培管理

1. 灭荒除草。成龄椰园每年要清除杂草和灌木两次。
2. 中耕松土。成龄椰园每 2-3 年在椰子行间进行中耕松土一次。
3. 成龄椰园施肥。每年要施有机肥，化肥施用量一般比例 N : P₂O₅ : K₂O 等于 1 : 1 : 1.5。
4. 病虫害防治。贯彻“预防为主、综合防治”的方针，坚持以农业防治、物理防治、生物防治为主、化学防治为辅”的无害化治理原则。

（四）采收

椰子的采收以人工采收为主。采收期根据椰子果实的用途而定，用作嫩果直接消费和嫩果产品加工的椰子果，以 8-9 个月果龄为宜；作为产品综合加工的椰子果，以 11-12 个月果龄为宜，即充分老熟。

（五）质量特色

1. 感官特色。椰子树外形：树体高大、粗壮，椰叶片间距大，茎干基部多膨大“葫芦头”状；果实特性：果实大；果色：外皮翠绿或其他色；果型：果顶凸出或部分凹陷，果肩圆润，果型近圆形或卵圆形，果皮和种壳较厚；香气：鲜果具有淡淡的清香；椰肉：白色厚润；椰水：甘甜清香。

2. 理化指标。椰子富含蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质等营养元素。其中椰子水 45% ~ 50%、蛋白质 3% ~ 9%、脂肪 10% ~ 19%、膳食纤维 4% ~ 5%，碳水化合物 20% ~ 30%、灰分 2% ~ 3%。

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

文昌椰子产地范围内的生产者，可向海南省文昌市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。文昌椰子的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

198. 万宁柠檬地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

万宁柠檬。

二、申请人

万宁市柠檬协会。

三、产地范围

万宁市全境。地理坐标：东经 $110^{\circ}00' \sim 110^{\circ}34'$ ，北纬 $18^{\circ}35' \sim 19^{\circ}06'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

北京柠檬。

(二) 立地条件

平地、缓坡地或高坎水田，土壤厚度 $> 60\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 $6.9 \sim 7.3$ 。

(三) 栽培管理

1. 育苗。11 月下旬至翌年 2 月底为佳，以酸橘、柑、橙等为砧木嵌芽嫁接，干茎粗度 $> 0.8\text{cm}$ 、苗高 $> 40\text{cm}$ 移植。

2. 定植。3 月 - 6 月为佳，株行距 $4\text{m} \times (4 \sim 5)\text{m}$ ，每 667m^2 栽种 $33 \sim 37$ 株。

3. 施肥管理。幼树每年施肥3次，以速效氮肥为主，每株每年施用氮肥≤0.4kg。

4. 水分管理。萌芽期、幼果膨大期及采果后灌水，柠檬根际范围的土壤全部湿润。

5. 整形修剪。长枝摘心，疏除或短截徒长枝。初结果树、衰老树冬季轻剪为主，丰产树夏剪为主。

6. 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

6月-9月，果实成熟、表现该品种固有的品质特征时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果实呈青绿色，卵圆形，表皮有光泽，质感较硬、饱满紧实，单果横径50~65mm，重约80~120g，成熟时芳香浓郁，果肉汁多、籽少，颜色淡黄透亮，果肉细腻，口感酸香。

2. 理化指标。柠檬酸含量3.0%~6.7%，维生素C含量23~30mg/100g，硒含量为0.0016~0.0035mg/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

万宁柠檬产地范围内的生产者，可向海南省万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，经海南省知

识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。万宁柠檬的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

199. 兴隆咖啡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

兴隆咖啡。

二、申请人

万宁兴隆咖啡行业协会。

三、产地范围

万宁市所辖行政区内，包括：龙滚镇、山根镇、和乐镇、后安镇、北大镇、大茂镇、万城镇、东澳镇、礼纪镇、长丰镇、南桥镇、三更罗镇，以及兴隆华侨农场、国营新中农场、国营东兴农场、国营东和农场。地理坐标：东经 $110^{\circ}00' \sim 110^{\circ}34'$ ，北纬 $18^{\circ}35' \sim 19^{\circ}06'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

中粒种咖啡。

(二) 立地条件

海拔 900m 以下，湿润、荫蔽的森林河谷地带，咖啡园须建防风林。 pH 值 $4.5 \sim 6.5$ 之间，土壤的水解氮、速效磷、速效钾、有机质含量分别高于 60mg/kg 、 15mg/kg 、 80mg/kg 、 25g/kg ；并以水源方便、排水良好的红壤土及黄壤土为佳，其次为沙壤土和冲积土。

(三) 栽培技术

1. 育苗。从生长健壮的母树上选取枝条进行无性繁殖。
2. 定植时间。定植时间为每年的春季或秋季。
3. 栽植密度。每公顷栽植株数密度 ≥ 1500 株。
4. 施肥。以有机肥为主，配合施用无机肥，每公顷每年施用有机肥不低于10吨。
5. 整形修剪。采用多冠型树型进行整形，保持通风透光。
6. 采收。果实变红后开始分批采收，禁止采青。
7. 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) 加工工艺

1. 原料加工：晒干→脱皮→筛选→包装→自然存放1年。
2. 产品加工：咖啡原料清理→焙炒→添加配料→焙炒→咖啡豆→包装→立即风冷→研磨→咖啡粉→包装。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

咖啡豆：深褐色或棕褐色，颗粒饱满、均匀，完整，具有该产品特有的咖啡香味，无异味，无肉眼可见的杂质。

咖啡粉：深褐色或棕褐色，色泽均匀一致，粉状，无结块现象，具有该产品特有的咖啡香味，无异味，无肉眼可见的杂质。

2. 理化指标。

咖啡豆：水分 $\leq 5.0\%$ 、咖啡因 $\geq 0.85\%$ 。

咖啡粉：水分 $\leq 5.0\%$ 、灰分 $\leq 5.0\%$ 、咖啡因 $\geq 0.85\%$ 。

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

兴隆咖啡产地范围内的生产者，可向海南省万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，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。兴隆咖啡的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

200. 昌江芒果地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

昌江芒果。

二、申请人

昌江黎族自治县芒果协会。

三、产地范围

海南省昌江黎族自治县石碌镇、十月田镇、乌烈镇、昌化镇、海尾镇、叉河镇、七叉镇、王下乡等 8 个乡镇和红田居、红林居。地理坐标：东经 $108^{\circ}38' \sim 109^{\circ}17'$ ，北纬 $18^{\circ}53' \sim 19^{\circ}30'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内种植的台农 1 号、金煌、贵妃、红玉、白象牙。

(二) 立地条件

土壤为砖红壤、赤红壤、燥红土和滨海砂土，土层深厚，有机质含量高，pH 值为 5.5 ~ 7.5。

(三) 栽培管理

1. 苗木繁育。选用生长健壮、根系强壮、无检疫性病虫害实生苗为砧木，采用嫁接繁育。

2. 施肥管理。

(1) 施基肥。在树冠两侧滴水线下各挖一条沟，施入化肥、有机肥、微生物肥或农家肥。

(2) 平衡施肥。每生产 1000kg 果实，施用纯氮 26kg，磷肥 10kg，钾肥 30kg，钙肥 12kg，镁肥 5kg。

3. 花果期管理。花期保留 70% 末级梢着生花序，适时剪除不挂果花枝或妨碍果实生长的枝叶；谢花 50-60 天内及时疏果；第二次生理性落果结束后进行套袋。

(四) 采收加工

1. 采收。根据果实成熟度、用途和市场需要决定采收时期，成熟度不低于 70%，采用一果两剪采收。

2. 加工。采收后 24-48 小时内进行商品化处理，单果包装材料或垫果材料应清洁、无毒无害，质地细致柔软。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果皮光滑，无斑点，着色均匀，纤维少或无，味香浓郁，酸甜适中。

2. 理化指标。富含糖、蛋白质、维生素 A 等营养元素。其中可溶性固形物 11% ~ 13%，总酸 0.08% ~ 0.35%，可溶性糖 11% ~ 20%，维生素 A 3.8%。

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

昌江芒果产地范围内的生产者，可向海南省昌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，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。昌江芒果的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。