

601. 度尾文旦柚地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

度尾文旦柚。

二、申请人

福建省仙游县人民政府。

三、产地范围

福建省莆田市仙游县度尾镇和大济镇等 2 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

文旦柚。

(二) 立地条件

土壤类型红壤，土层厚度 $\geq 1m$ ，有机质含量 $> 1.5\%$ ，pH 值 $5.0 \sim 6.5$ ，地下水位 $0.8m$ 以下。

(三) 栽培管理

1. 苗木培育。 以酸柚为砧木进行嫁接繁殖。

2. 定植。 定植时间秋植在 10 月-11 月，春植在 2 月-3 月。

定植密度 ≤ 495 株/公顷。

3. 整形修剪。 冬剪为主，夏剪为辅，确保树冠通风透光。

4. 施肥。 以有机肥为主，年施腐熟有机肥 $\geq 3000kg$ /公顷。

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

于果皮面积转色 $\geq 3/4$ ，即10月中旬后分期采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果梨形或高扁圆形，果皮淡黄色，果肉蜡黄色、与襄瓣皮易剥离、柔软化渣、甜酸适中、无籽或少籽。

2. 理化指标。可溶性固形物含量 $\geq 10.0\%$ ，总酸度（以柠檬酸计） $\leq 0.9\%$ ，固酸比 ≥ 11.1 ，可食率 $\geq 55.0\%$ ，单果重500~1500g。

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

度尾文旦柚产地范围内的生产者，可向福建省莆田市仙游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。度尾文旦柚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。

602. 晋江胡萝卜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

晋江胡萝卜。

二、申请人

晋江市农学会。

三、产地范围

晋江市辖区内的安海镇、东石镇、深沪镇、金井镇、龙湖镇、永和镇、英林镇、内坑镇、磁灶镇等 9 个镇 257 个行政村（居委会）。地理坐标：东经 $118^{\circ}24'41'' \sim 118^{\circ}40'56''$ ，北纬 $24^{\circ}30'43'' \sim 24^{\circ}54'41''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

早播选择耐热品种，晚播选择耐抽薹品种。

(二) 立地条件

滨海沙质壤土，灌溉以地下水为主。

(三) 栽培管理

- 1. 土壤改良。**每亩施商品有机肥 0.3 ~ 0.5 吨，以改良土壤。
- 2. 定植。**9 月下旬至 11 月下旬播种，采用干籽直播，亩植 4 万株左右。

(四) 采收

肉质根充分膨大适时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。晋江胡萝卜外形整齐一致，近圆柱形，表皮光滑，肉红色均一，无明显芯髓条纹；肉质细嫩、纤维少，易化渣，风味香甜，肉质根韧性好，耐储运。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 6.5\%$ ，维生素C $\geq 4.5\text{mg}/100\text{g}$ ，纤维素 $\leq 1\%$ ，干物 $\geq 8.5\%$ ，蛋白质 $\geq 0.6\%$ 。

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

晋江胡萝卜产地范围内的生产者，可向福建省泉州市晋江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。

晋江胡萝卜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。

603. 云霄枇杷地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

云霄枇杷。

二、申请人

福建省云霄县人民政府。

三、产地范围

福建省漳州市云霄县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

早钟 6 号、长红 3 号、解放钟。

(二) 立地条件

pH 值 5.0 ~ 6.5 的红壤和赤红壤，有机质含量 ≥ 1.5%，排水良好。

(三) 栽培管理

1. 育苗。以枇杷实生苗为砧木，从品种纯正、无检疫病虫害的母树上剪取接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植。容器苗在 10 月至翌年 5 月、裸根苗在 12 月至翌年 2 月，种植密度每公顷 ≤ 630 株。

3. 树体管理。

(1) 初龄树。定干高度 40~50cm, 培养自然开心形式或双层杯状形。

(2) 结果树。重视采后修剪, 控制树冠高度在 3m 以下, 培养通风透光和疏朗树冠。

4. 疏花疏蕾疏果、套袋。花穗形成后至未开花前疏去过多花穗, 壮旺树保留 70%~80% 枝条的花穗, 弱树保留 40%~50% 枝条的花穗, 保留的花穗应分布均衡。疏蕾在支轴分化明显时进行, 留下中部向外健壮支穗 3~4 个, 其余花蕾摘除。疏果在果实长至黄豆到花生仁大小时进行, 每穗留下生长较一致的果实 3 个。套袋在幼果直径达到 1cm 时进行, 采用封闭标记套袋方法。

5. 肥水管理技术。

(1) 施肥。有机肥占全年施肥量 50% 以上, N:P:K 比例为 1.0:0.6:0.8~1.0, 每株全年施氮 0.4~0.8kg, 分别在采果后、抽穗、幼果期施。

(2) 水分管理。秋冬季节干旱少雨, 开花结果期连续半个月无雨, 应进行灌溉, 7 月-9 月份应控水控肥以利花芽分化。

6. 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

贮藏或长途运输成熟度在八成熟采收，就地销售果实成熟度在八成半至九成熟时采收。雨天不得采收。采后进行分级、包装。

（五）质量特色

1. 感官特色。

（1）长红3号：果皮橙黄色，易剥皮；果肉淡橙红色、质稍粗，核少、肉厚、汁多，味淡甜。

（2）早钟6号：果皮橙红色，果肉橙红，质地细嫩、化渣、甜多酸少，香气浓。

（3）解放钟：果大，果皮淡橙红色，肉淡橙红色，肉质较致密，风味浓。

2. 理化指标。解放钟（单果重（g））：一级 ≥ 75 ，二级 $60 \sim 74$ ，三级 $50 \sim 59$ ，可食率 $\geq 70\%$ ；长红三号（单果重（g））：一级 ≥ 60 ，二级 $50 \sim 59$ ，三级 $40 \sim 49$ ，可食率 $\geq 66\%$ ；早钟六号（单果重（g））：一级 ≥ 65 ，二级 $50 \sim 64$ ，三级 $40 \sim 49$ ，可食率 $\geq 64\%$ 。可溶性固形物 $\geq 9\%$ ，总酸量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{ml}$ 果汁，固酸比 $\geq 16:1$ 。

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

云霄枇杷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。云霄枇杷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。

604. 一都枇杷地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

一都枇杷。

二、申请人

福清市一都镇综合技术保障中心。

三、产地范围

福建省福清市行政区域内的一都镇。地理坐标：东经 $119^{\circ}06' \sim 119^{\circ}26'$ ，北纬 $25^{\circ}73' \sim 25^{\circ}84'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

解放钟、早钟六号。

(二) 立地条件

红壤、黄壤、水稻土等土壤，土层厚、土壤肥沃、酸碱适中。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。

采果肥，在采果后（5月-6月）施肥，占年施肥量的40%，株施腐熟有机肥（禽畜粪肥为主） $20 \sim 25\text{kg}$ +硫酸钾 0.15kg ；花前肥，在开花前（9月-10月）施肥一次，占年施肥量的30%~40%，在幼果期增施1次壮果肥，株施复合肥 1.0kg 。采用对称

沟施肥法，以树冠滴水线外 10cm 处，开环形沟，深 15~25cm、宽 20~30cm，肥料与土混拌均匀回填沟内。

2. 整形修剪。

培养采后枝成为翌年结果母枝。早熟品种采果后短截修剪，晚熟品种采果后不短截。同时，剪除细弱枝、交叉枝、病虫枝和重叠枝，短截或疏除徒长枝，树高 ≥ 3.0m，两株树间的枝梢交叉重叠枝，回缩主干、主枝。

3. 病虫害防治。

果园合理间种，生草栽培。加强栽培管理，平衡施肥，科学灌溉，增强树势，提高树体自身抗病能力。及时清理果园病枝、枯枝、落叶、僵果和烂果、集中烧毁，减少病虫害。

(四) 采收

适时采摘成熟度 8 成熟以上的果实，果梗保留 10~15mm，采收时应注意轻拿轻放，避免对果实造成机械损伤。采果篮内侧要用柔软的材料衬垫。

(五) 质量特色

1. 感官特色。“早钟 6 号”兼具有父母本特早熟、大果、优质、丰产性好等优良性状，比一般品种早熟 15-20 天；抗逆性强，枝梢抽花比率高。果实倒卵形至洋梨形，平均单果重 52.7g，最大的可超过 100g。果皮橙红色，鲜艳美观，锈斑少，厚度中乖，易剥离。果肉橙红色，平均厚 0.89cm，每果平均有种子 4.6 粒。鲜食和制罐均宜。“解放钟”果倒卵形至长倒卵形，平均单果重

61g，大的可超过170g，果皮橙红、果肉厚、橙黄，极甜风味浓。平均种子5.7粒，5月上、中旬成熟。该品种抗性强，适应性广，既可鲜食，又可加工，果实耐贮运。

2. 理化指标。“早钟6号”可食率70.2%，质细，化渣，味甜，可溶性固形物11.9%，含酸量0.26%。“解放钟”可食率71%~72%，可溶性固形物11.5%~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

一都枇杷产地范围内的生产者，可向福建省福州市福清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。一都枇杷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。

605. 邵武碎铜茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

邵武碎铜茶。

二、申请人

福建省邵武市人民政府。

三、产地范围

福建省南平市邵武市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

安徽槠叶种、福云6号、武夷菜茶。

(二) 立地条件

产地范围内海拔300~800米、坡度<25°、pH值4.5~6.5，有机质含量≥2%，土层深厚的红壤、红黄壤、黄壤，生态条件良好，远离污染源的低山或高丘。

(三) 栽培管理

1. 繁殖。采用无性繁殖，扦插育苗，夏插5月-6月上旬，秋插10月份，以夏插为宜。

2. 定植。春栽2月-3月上旬，秋栽10月，栽培密度控制在5万株/公顷以内。

3. 肥培管理。以有机肥为主，施肥深度 $\geq 20\text{cm}$ ，每公顷施有机肥 ≥ 3 吨。

4. 树冠培养。整形修剪，幼龄茶园进行3次定型修剪，成年茶园每年1次轻修剪。投产茶园树冠高度一般控制在60~70cm。

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

采摘期在每年3月-5月中旬前，按照标准采摘一芽一叶初展至一芽二叶的新鲜芽叶。

(五) 加工

1. 工艺流程。鲜叶采摘→摊青→杀青→揉捻→烘焙→精选。

2. 工艺要求。

(1) 摊青。竹制水筛摊晾，摊放厚度不超过5cm，叶质由硬开始变软，叶色失去光泽，青色渐失，清香初显。

(2) 杀青。采用滚筒式杀青机。温度控制在100~200°C，时间为1-2分钟。待到由鲜绿转为翠绿，叶面失光泽，手握成团，稍有弹性，叶质较柔软，折梗不断，清香显露时，起锅、摊晾。

(3) 揉捻。揉捻以加压“轻一重一轻”交替进行，以轻揉为主。嫩叶揉捻20-25分钟。

(4) 烘焙。

烘二青：使用翻板式烘干机进行，以手捏茶叶有弹性，略有刺手感，叶色绿，无水闷味，含水量 40%~45%为适度。及时摊凉，时间为 30-40 分钟。

烘三青：采用翻板式烘干机进行，以烘坯含水量 18%~20%，条索收紧，有较强刺手感，手捻成片为适度。及时摊凉，时间为 1-2 小时。

足干：采用烘干机进行，茶叶含水量低于 7%，手捻成末为适度，及时摊凉。

(5) 精选。除去片、末、梗，使成品茶粉末不超过 1.3%，拣去非茶类夹杂物。

(六) 质量特色

1. 感官特色。外形条细秀，色泽绿润、匀整洁净；汤色嫩绿，香鲜爽纯，栗香纯正，味鲜浓醇；叶底嫩绿，耐冲泡。

2. 理化指标。水浸出物 $\geq 40\%$ ，氨基酸 $\geq 4.0\%$ 。

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

邵武碎铜茶产地范围内的生产者，可向福建省南平市邵武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。邵武碎铜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。

606. 永福高山茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永福高山茶。

二、申请人

龙岩市漳平台湾农民创业园区管理委员会。

三、产地范围

漳平市永福镇的桂洋村、福里村、箭竹村、秋苑村、岭下村、兰田村、颖水村、新坑村、李庄村、封侯村、适榕村、陈村村、元沙村、紫阳村、古溪村、和丰村、大坂村、龙车村、西山村、清源村、后盂村、同春村、吕坊村、佳山村、文星村、洪坑村、石洪村共计 27 个村。地理坐标：东经 $117^{\circ}12'28''$ ~ $117^{\circ}25'54''$ ，北纬 $24^{\circ}55'09''$ ~ $25^{\circ}10'55''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

高山乌龙茶。

(二) 立地条件

平均海拔 755m 以上，土壤肥沃，有机质丰富，排水良好。

(三) 栽培管理

1. 施肥。以施腐熟有机肥为主，复合肥为辅。

2. 病虫害防治。以农业和物理防治为主，化学防治为辅的防治办法，严格控制化学农药的使用剂量、施用次数，严格执行安全间隔期，提倡施用生物源、矿质源农药。

3. 采摘。采用“春秋留鱼叶，夏留一叶”的采摘方法，新梢长至五叶，第一叶开面后二、三日，第二、三叶叶片尚未硬化时用刀片或剪刀剪下一芽三叶；根据新梢生长程度及时分批采。

(四) 加工工艺

茶青→日光萎凋→室内萎凋及搅拌→杀青→揉捻→热团揉→干燥→拣枝→再干与烘焙。

加工要点：

1. 日光萎凋。萎凋程度以手触摸萎凋叶有如摸天鹅绒般柔软之感，闻之有淡淡清香，第二叶叶面失去光泽，呈波浪状起伏为适度，减重率 8%~12%，并视不同季节，鲜叶厚薄及水分消失情况做弹性调整。

2. 室内萎凋及搅拌。俗称“走水”，是静置与搅拌的交替过程，交替 4~5 次。最后一次搅拌，其感官判断掌握叶色转暗、第二叶叶缘锯齿红点，手摸青叶有潮湿感，青气较浓为适度；最后一次搅拌后静置时摊叶量 15~20cm 厚，堆成凹状，促进发酵，静置 90-18 分钟，青臭味退尽，无杂味，清香显露，即可杀青。

3. 杀青。杀青使用圆筒炒青机，青叶投入炒青机经 3-4 分钟，“啪啪”声减弱，青味消退，继而散发出悦人清香，手握青叶有

柔软感，有粘性，能成团，揉之不出水，没有刺手感，即为适度。在不炒焦的前提下，炒青温度偏高为好。

4. 揉捻。揉捻至茶叶完全卷曲，紧结成条索，茶汁适当挤出，粘在叶片表面为宜。

5. 热团揉。将初干的茶叶加热回软，以布球揉捻机或手工进行团揉，使茶叶水分慢慢消散，外形逐渐紧结，呈现乌龙茶独特的外观与风味。

6. 干燥。利用高温热风干燥，以停止炒青时残留的酵素活性，使茶叶不再继续发酵，固定茶叶质量。

7. 再干与烘焙。利用焙火之火候改善茶叶质量，烘焙出乌龙茶固定的焙火香。

（五）质量特色

1. 感官特色。外形条索紧卷圆结，呈球型或半球型，色泽翠润；内质汤色蜜绿黄亮，香气浓郁幽长，滋味醇厚鲜爽，喉韵甘甜，叶底芽叶连枝完整，柔软明亮，叶缘锯齿呈红点状。产品独具“花果香、高山韵”。

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

永福高山茶产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市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。

永福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。

607. 德化黑鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

德化黑鸡。

二、申请人

福建省德化县人民政府。

三、产地范围

福建省泉州市德化县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

德化当地选育的纯黑鸡品种。

(二) 养殖条件

饲养场地要求地势高燥、避风向阳、水源充足、水质优良、植被和排水良好的山坡地、果园、疏林地，环境安静，远离村庄、主干道和其他养殖区。

(三) 养殖管理

1. 育雏。

(1) 雏鸡来源。保护范围内依法开展种畜禽生产经营且检疫合格的纯黑鸡种鸡场。

(2) 育雏期。0-6周龄。

(3) 育雏方式。网上育雏、平面育雏。

(4) 饲养密度。0-7 日龄 ≤ 35 只/ m^2 ; 8-21 日龄 ≤ 30 只/ m^2 ;
22-42 日龄 ≤ 25 只/ m^2 。

(5) 体重。初生重 $\geq 28g$; 21 日龄 $\geq 120g$; 42 日龄公鸡 $\geq 250g$ 、母鸡 $\geq 200g$ 。

2. 饲养管理。

(1) 饲料。以天然饲料为主，辅以配合饲料。配合饲料中不能使用鱼粉等动物性蛋白，禁止使用含有促生长的添加剂及其他禁止使用的添加剂，在中、大鸡阶段还应配有 30%~50% 的稻谷。

(2) 饲养方式。采用野外放养或舍外圈养。舍外圈养的活动场所面积 $\geq 3m^2/只$ 。

3. 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。

(四) 出栏

出栏时间：公鸡 180-270 日龄；母鸡 150-180 日龄。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 活鸡：黑色片羽，全身羽毛深黑，颈羽、主翼羽、背羽和尾羽呈黑色并带墨绿色金属光泽，尾羽高翘；单冠，冠型直立呈黑紫色，冠齿 6~8 个；肉髯、耳叶亦呈黑紫色；鸟皮、鸟骨、鸟肉，四趾、无胫羽，喙、胫、趾、皮肤及爪呈乌黑色，瞳孔黑色，虹彩黑褐色。

(2) 脳体鸡：采用符合德化当地选育的纯黑鸡特征和上市日龄的活鸡停食 12 小时后宰杀，经放血、脱毛、除内脏（保留肾脏）；皮肤呈乌灰色，表面干燥，色泽鲜艳，毛孔较细呈网状排列，眼球饱满有光泽；肌肉、骨质和骨髓呈浅黑色，骨膜呈深黑色。

2. 理化指标。

(1) 上市体重：公鸡 1.6 ~ 2.4kg；母鸡 1.1 ~ 1.4kg。

(2) 脳体重：公鸡 1.3 ~ 2.0kg；母鸡 0.8 ~ 1.1kg。

(3) 黑色素（皮肤） $\geq 0.173\%$ 。

(4) 不饱和脂肪酸相对含量 $\geq 55.5\%$ 。

(5) 肌苷酸 $\geq 2.621\text{g/kg}$ 。

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

德化黑鸡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。德化黑鸡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。

608. 上杭槐猪地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

上杭槐猪。

二、申请人

上杭县畜牧技术推广站。

三、产地范围

上杭县辖区临城镇、湖洋镇、中都镇、下都镇、庐丰畲族乡、蓝溪镇、太拔镇、稔田镇、溪口镇、茶地镇、泮境乡、白砂镇、蛟洋镇、古田镇、南阳镇、通贤镇、才溪镇、旧县镇、官庄畲族乡、珊瑚乡共计 20 个乡镇，322 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}15'50'' \sim 116^{\circ}56'47''$ ，北纬 $24^{\circ}46'02'' \sim 25^{\circ}27'47''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

上杭槐猪。

(二) 环境条件

猪场应建在地势高燥，向阳背风，便于光照、通风和排水，远离各种污染源 3km 以上，场区内无其他畜禽。

(三) 饲料管理

保持饲料新鲜，配种后母猪应该即刻减料，配种后 3 周内每日仅供料 1.5 ~ 1.8kg，配种后第 4 周-产前 4 周，每日供料

1.8~2.2kg。年青和膘情差的母猪及寒冷季节适当多喂，成年及膘情好的母猪适当少喂，怀孕期达84天开始，必须将饲料增加至每日2.5~3.2kg。分娩当天可停料一天，一周内每日喂配合料1.5~2kg，一周后按1.5~2kg为基础，按带仔每头增喂0.3kg。

（四）养殖管理

1. 运动。每天有固定时间在圈外运动场活动，种公猪每天自由运动1-2小时或驱赶运动2~4公里。

2. 配种时间。初配年龄6月-8月龄为宜，配种以母猪出现“呆立反应”之后开始为最佳。成年公猪每天最多配二次，每周休息一天。

3. 后备母猪。

(1) 选种：符合槐猪特征、特性。从初生、断奶、4月龄、6月龄及配种前进行多次选择，身体健康，无遗传疾患并结合系谱资料，参考其父母、同胞之繁殖性能、生长性能，进行综合评估。

(2) 分群：保持合理的群体规模和饲养密度，每只至少0.9m²猪舍面积，每栏以3~5头为宜。

4. 怀孕母猪。

(1) 管理：防止母猪打架、人为鞭打，减少各种应激因素，防止热应激等不利因素。

猪舍内应保持安静、干净、凉爽的环境，避免日光长时间照射猪体，猪舍地面、水槽及饲料槽须保持清洁，粪便勤于清理。

(2) 产前二周驱除体内外寄生虫一次。产前 7 天进入产床准备分娩。

5. 哺乳期母猪。

(1) 产前准备：产床彻底清洗及消毒。分娩前一周进入产床，猪体清洗干净，尤其是阴户，腹部、乳头。

(2) 饲料：分娩当天可停料一天，一周内每日喂配合料 1.5~2kg，一周后按 1.5~2kg 为基础，按带仔每头增喂 0.3kg。

(3) 产后：观察母猪产后症状，及时处理子宫炎、乳房炎、产后无乳症等。产房每周进行一次带猪消毒。

6. 仔猪。

(1) 产后二、三天补铁，每头肌注“牲血素”1ml，预防缺铁性贫血。

(2) 保温防压：仔猪一周龄内温度掌握在 30°C，以后每周下调 1~2°C，并注意防压。

(3) 早期开食：产后 1 周龄用小教槽投入少量乳猪颗粒料教槽，诱食。

7. 育肥猪饲养管理。

(1) 分群饲养密度：按大小、公母、强弱分群分栏饲养，育肥猪的进猪与出猪以“全进全出”为原则。移入猪群，先行公母分开并大小相同配为同栏，保持合理的群体规模和饲养密度，每只至少 0.9m² 猪舍面积，每栏以 10~15 头为宜。

(2) 管理：分栏后应及时进行调教，使猪只养成固定的吃、拉、睡的位置，便于今后的管理。

(3) 日粮组成：日粮实行青、粗、精搭配，青饲料比例为5%~10%。尽量多用青饲料及农副产品以求降低饲养成本。饲喂方式以湿拌料为主，有条件的猪场亦可采用熟料稀喂，肉质风味会更好。

(4) 育肥方式：小猪阶段，可以采用高档小猪料，以加快生长速度，中大猪阶段以传统的饲养方式为主，力求最大幅度地降低饲养成本。

(5) 运动：每天有固定时间在圈外运动场活动。

(6) 适时出栏：为了生产出肉质风味好的猪肉，必须保证一定饲养期，一般要求最少要10月龄以上；出栏体重在70~80kg为佳。条件具备时，应适时推出饲养期一年以上的精品槐猪，并适当进行放养。

(五) 质量特色

1. 感官特色。上杭槐猪为中国优良地方品种—槐猪的两个类群之一。典型外貌特征为全身毛色乌黑，头较宽而短，耳小稍前倾，额部有明显的横行皱纹，俗称“倒八卦”，体型较大，骨较粗，大腿肥厚，尾根粗大；肌肉色泽鲜红，大理石纹清晰，肉质细嫩，味道香甜。

2. 理化指标。上杭槐猪肌内脂肪 $\geq 4\%$ ，胆固醇 $\leq 65\text{mg}/100\text{g}$ 。

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

上杭槐猪产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市上杭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。上杭槐猪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。

609. 安海土笋冻地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

安海土笋冻。

二、申请人

晋江市安海文化创意发展协会。

三、产地范围

晋江市现辖行政区部分沿海滩涂，范围包括安海镇、东石镇、深沪镇、金井镇、龙湖镇、英林镇周边沿海滩涂。地理坐标：A → B → C → D → E → F → G 所围的滩涂区域：A（东经 118°26'41.32"，北纬 24°37'34.28"）、B（东经 118°27'3.52"，北纬 24°36'44.80"）、C（东经 118°28'3.75"，北纬 24°35'43.48"）、D（东经 118°30'38.55"，北纬 24°35'13.75"）、E（东经 118°32'1.89"，北纬 24°34'25.19"）、F（东经 118°32'40.51"，北纬 24°33'51.29"）、G（东经 118°34'8.00"，北纬 24°33'40.64"）。

四、质量要求

(一) 场地选择

选择自然生态环境优良，没有直接受工业“三废”及农业、城镇生活、医疗废弃物污染影响的区域。

(二) 播放苗种

大潮汛期进行，涨潮前半小时停止播苗。

(三) 养成管理

土笋的养殖不投饵、不施肥。夏季要经常疏通水沟，预防滩面积水，防止温度过高，烫死土笋。以人工增殖、护养为主，实行“轮捕轮放，捕大留小”。

(四) 收获

成长一年可上市。

(五) 土笋冻加工

选料清洗→剪尾碾压→煮汤磨白→装碗冷冻。

(六) 质量特色

1. 感官特色。安海土笋冻是经选料清洗、剪尾碾压、煮汤磨白、冷却结冻等工艺制作而成。产品色泽灰白相间，晶莹透亮，质地清脆，富有弹性，味道甘冽鲜美。

2. 理化指标。总蛋白 $\geq 9.0\%$ 、胶原蛋白/总蛋白 $\geq 85\%$ 、钙 $\geq 40\text{mg/kg}$ 。

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

安海土笋冻产地范围内的生产者，可向福建省泉州市晋江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。

安海土笋冻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。

610. 平潭坛紫菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

平潭坛紫菜。

二、申请人

平潭综合实验区农业农村发展服务中心。

三、产地范围

平潭综合实验区现辖行政区周边海域。地理坐标：A→B→C→D 所围之海域：A（东经 119°33'05"，北纬 25°38'17"），B（东经 119°55'33"，北纬 25°46'31"），C（东经 120°17'28"，北纬 25°34'48"），D（东经 119°54'00"，北纬 25°05'50"）。

四、质量要求

(一) 品种

坛紫菜。

(二) 养殖条件

悬浮式与浮流式栽培的海区应选择滩面较平坦，适合打桩、下砣的沙质、泥沙质或软泥滩底的底质，浅海海区。

半浮动筏式栽培的海区的底质应为沙质、泥沙质，滩面平坦，比降小。

(三) 养殖管理

1. 丝状体室内培育。用人工方法将坛紫菜果孢子或者坛紫菜新品系的自由丝状体附着于育苗基质上，在室内育苗池中经控温、控光、施肥、洗刷流水等技术措施使丝状体发育成熟。

2. 苗帘及处理。分为条帘、方格帘及竹帘。以每 180m^2 苗帘的面积为 $1/15\text{hm}^2$ 养殖面积。新苗帘需充分浸泡，洗至苗帘不产生泡沫后晒干备用。旧苗帘应密封堆放或掩埋含沙质泥土中，使紫菜固着器及杂藻充分腐烂后，洗净晒干备用。

3. 采苗。一般在 9 月上旬至 9 月下旬（“白露”与“秋分”两节气）进行。挑选丝状体成熟度好的贝壳于采苗前一天傍晚下海经海流刺激，第二天 6 点前收回或放入船舱，放进清洁海水中使其大量放散壳孢子。将得到的壳孢子水均匀地喷洒或染到苗帘上。采苗工作要在 12 点前结束。苗帘采苗后要及时下海张挂。

4. 苗帘张挂。以 5~10 层重叠挂在养殖筏架上，应保持苗帘在水中浮动 6-8 小时。苗帘应拉紧，保持平衡，贴近水面。当苗帘线上长满 1~5cm 的紫菜叶状体，成为全苗帘时，根据需要进行分帘栽培。

5. 海区选择。苗网培育的潮位，应选择大潮汛干露 3-4.5 小时海区。成菜栽培的潮位，应选择大潮汛干露 2.5-4.5 小时的海区（潮间带）。

6. 浮筏设置。应与冬季主导风平行或留一小于 30° 的角度，每台浮筏一般 18 栅，每栅可挂 1~4 张苗帘，每台浮筏间距 4~6m。

7. 栽培管理。每天需进行巡视，特别是遇到大风大潮汛后，应及时修复损坏的设施、苗帘等。苗帘应拉平、绑紧，防止卷、垂。做好水层调节。幼苗生长期的潮位，以调整大潮汛干露 3-4.5 小时为宜。成菜栽培的潮位，应调整为大潮汛干露 2.5-4.5 小时。后期则调整为大潮汛干露 5-7 小时。一汛期间，要保持晒苗帘 2-3 天。

8. 病虫害防治。以预防为主，防治结合为原则，做好病虫害的防治。

(四) 采收

当苗帘上藻体长至 20~25cm 时，即可开始采收第 1 水菜。根据藻体的生长速度和水温，每隔 7-15 天可采收 1 次。采收的紫菜经清洗、去杂后进行自然风干、晒干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。平潭坛紫菜藻体细长、色泽鲜亮，干制后色泽黝黑光亮，藻香浓郁，口感脆嫩、鲜甜。

2. 理化指标。总蛋白质 ≥ 30.0 (g/100g)，天冬氨酸 ≥ 2.6 (g/100g)，谷氨酸 ≥ 3.0 (g/100g)，甘氨酸 ≥ 1.5 (g/100g)，丙氨酸 ≥ 3.0 (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

平潭坛紫菜产地范围内的生产者，可向福建省平潭综合实验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。平潭坛紫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。

611. 连城地瓜干地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连城地瓜干。

二、申请人

连城县农民创业服务中心。

三、产地范围

龙岩市连城县所辖莲峰镇、庙前镇、新泉镇、莒溪镇、朋口镇、文亨镇、姑田镇、林坊镇、北团镇、四堡镇、宣和乡、曲溪乡、揭乐乡、赖源乡、塘前乡、隔川乡、罗坊乡共计 17 个乡镇 247 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}32'00'' \sim 117^{\circ}10'00''$ ，北纬 $24^{\circ}13'00'' \sim 25^{\circ}26'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

龙薯 9 号、福宁紫 3 号等品种为主。

(二) 立地条件

甘薯主产区由紫色页岩、砂质岩等成母质风化形成的土壤，耕层较深厚、砂质含量适中、透气，富含硒元素。

(三) 栽培管理

1. 轮作。采用水旱轮作。

2. 种苗。选择优质健康种苗，选用顶端苗。

3. 种植方式。采用平插或斜插，每亩种植 3500~4000 株（换算公顷）。采用稻草覆盖方式栽培。

(四) 采收

9月中旬至 11 月下旬。

(五) 加工

加工流程：选薯 → 去皮 → 成型 → 浸泡 → 蒸煮 → 烘烤 → 精选 → 检验 → 入库。

(六) 质量特色

1. 感官特色。色泽鲜亮，香气纯正，口感甘醇、柔软细腻、有韧性。

2. 理化指标。水分含量 $\leq 20.0\%$; 可溶性糖含量 $\geq 20.0\%$;
蛋白质含量 $\geq 2.0\%$; 淀粉含量 $\geq 20.0\%$ 。

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

连城地瓜干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。连城地瓜干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。

612. 杭晚蜜柚地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

杭晚蜜柚。

二、申请人

上杭县园艺产业协会。

三、产地范围

龙岩市上杭县所辖临城镇、湖洋镇、中都镇、下都镇、庐丰畲族乡、蓝溪镇、溪口镇、白砂镇、茶地镇、才溪镇、官庄畲族乡、泮镜乡、稔田镇、太拔镇、通贤镇、旧县镇、珊瑚乡共计 17 个乡镇 256 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}15'50'' \sim 116^{\circ}43'25''$ ，北纬 $24^{\circ}46'02'' \sim 25^{\circ}19'03''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

杭晚蜜柚。

(二) 立地条件

土层深厚、土壤疏松肥沃、排灌方便的大田或山坡地。

(三) 栽培管理

1. 定植。株行距 $4m \times 4m$ 或 $4m \times 5m$ ，亩植 33 ~ 41 株为宜。

2. 树体管理。选择自然圆头形树冠，定植后苗木留 50cm 高定剪，每次梢长 20 ~ 25cm 时摘心。对幼龄树生长角度不合要求

的骨干枝，要通过拉枝调整，骨干枝以外的枝梢短剪后尽量保留作为辅养枝。生长季需抹除全部夏梢；秋梢萌芽前的7月中旬，适当短截树冠上部生长较旺且突出的枝梢，疏删过密枝和徒长枝；冬季修剪以树冠上部枝条为主，剪除交叉枝、重叠枝、密生枝及部分辅养枝，促进通风透光，其他枝条一般不剪。

3. 疏花疏果。当花蕾达绿豆大小时留中间2~3束发育健壮的，疏去结果母枝头尾的花穗。花蕾露白时，疏去每枝花穗头尾部的花蕾，留中间两个健壮饱满的花蕾。柚果长至拇指大小时开始疏果，摘去弱小果；第二次生理落果后，疏去病果、小果、畸形果和过密果。每个结果母枝保留果个较大、果形端正、无病虫害的幼果1~2个，并根据树体树势强弱、树冠大小确定株挂果量。

4. 田间管理。施肥以施腐熟有机肥为主，复合肥为辅；病虫害防治以农业和物理防治为主，化学防治为辅的防治办法，严格控制化学农药的使用剂量、施用次数，严格执行安全间隔期，提倡施用生物源、矿质源农药。

（四）采收

果实成熟期12月下旬至1月上旬，在春节前至初夏上市。

（五）质量特色

1. 感官特色。果大，平均单果重1.75kg，果实近圆球形，果皮金黄色，不裂果、不裂瓣，果肉淡黄色，肉质脆嫩，汁多化渣，酸甜适口，可食率50%以上。

2. 理化指标。 可溶性固形物 $\geq 10.2\%$ ，可食率 $\geq 45.0\%$ ，总酸 $\leq 0.95\text{g}/100\text{ml}$ ，固酸比 ≥ 10.0 。

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

杭晚蜜柚产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市上杭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。杭晚蜜柚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。

613. 上杭乌梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

上杭乌梅。

二、申请人

上杭县园艺产业协会。

三、产地范围

龙岩市上杭县所辖临城镇、湖洋镇、中都镇、下都镇、庐丰畲族乡、蓝溪镇、溪口镇、白砂镇、茶地镇、才溪镇、官庄畲族乡、泮镜乡、稔田镇、太拔镇、蛟洋镇、通贤镇、旧县镇、南阳镇，共计 18 个乡镇 296 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}15'50'' \sim 116^{\circ}49'22''$ ，北纬 $24^{\circ}46'02'' \sim 25^{\circ}27'47''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

以上杭主产的腊梅、胭脂梅等杭梅品种。

(二) 立地条件

以红壤和紫色土为主，土层深厚，pH 值接近中性，富含钙、磷等元素，土质肥沃的土壤条件。

(三) 栽培管理

1. 栽培方式。自然地栽。

2. 整树。培养自然开心形树形，幼年树以整形和扩大树冠为目的，夏季每级枝长30~40cm时进行摘心，冬季以轻剪长放为主，抑制徒长枝，促进形成短果枝、针刺状果枝，适当短截主枝和侧枝，于萌芽前枝条留三分之二短截。结果树修剪主要疏删枯枝、密生枝、交叉枝、病虫枝、纤细枝等，对发育枝和必要的徒长枝轻剪长放。

3. 土肥水管理。以有机肥为主，化肥为辅，N:P:K比例为1:0.8:1.2，全年施壮果肥、采果肥、花芽分化肥、花前肥4次肥，成年果园，每年冬季结合清园、深翻施用适量石灰。

(四) 采收

5月初采收成熟梅果。

(五) 加工

采收→清洗→沥干→熏烤→堆放→装袋。

加工要点

1. 熏烤：以燃烧木材变温连续熏烤24小时以上使其表皮均匀呈黑色。以梅枝烧大火，梅子温度控制在70~80°C，时间8小时；8小时后转为中火，梅子温度控制在50~60°C，时间8小时；8小时后小火，梅子温度40°C，时间8小时；连续烘烤24小时后，捡取水分达到15%的梅子，梅果的有机酸发生褐变，烘烤最长时间不超过48小时。

2. 烤房：用砖砌成烤炉。

3. 堆放：烘烤好的乌梅摊开堆放，自然降温，使得乌梅继续褐变。堆放时间一个月。

4. 装袋：用密封袋，置阴凉干燥处。

（六）质量特色

1. 感官特色。成品果皮完整，外观乌黑有光泽，个大肉厚、柔韧有弹性，具独特的烟香味，酸味浓烈。

2. 理化指标。枸橼酸 $\geq 25.0\%$ ，磷 1.8~2.1g/kg，蛋白质 $\geq 6.0\%$ ，总酸 25~40g/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

上杭乌梅产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市上杭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。上杭乌梅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。

614. 沢安紅星青梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

澤安紅星青梅。

二、申请人

澤安县青梅协会。

三、产地范围

澤安县所辖梅洲乡、四都镇、金星乡、梅岭镇、桥东镇、南诏镇、深桥镇、西潭镇、白洋乡、建设乡、红星乡、太平镇、霞葛镇、官陂镇、秀篆镇共计 15 个乡（镇）。地理坐标：东经 $116^{\circ}55'05'' \sim 117^{\circ}22'03''$ ，北纬 $23^{\circ}35'02'' \sim 24^{\circ}11'03''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

主栽品种为白粉梅和青竹梅。

(二) 立地条件

海拔高度 $10 \sim 300m$ ，坡度在 25° 以下的丘陵山地，土壤肥沃、深厚、疏松的低丘红壤地或砂壤地，土壤层厚度 $> 50cm$ ，有机质含量 $15g/kg$ 以上，土壤 pH 值 $7.5 \sim 8.5$ ，透气性好，地下水位 $1m$ 以下。

(三) 栽培管理

- 1. 土壤管理。**梅园土壤最适持水量 30%~40%，根据季节调整排水或灌水，花期不灌水。
- 2. 栽植密度。**株距 5~6m，行距 6~7m，亩植 27~40 株为宜。
- 3. 整形修剪。**
 - (1) 幼树。待新梢长出 30~40cm 左右，选留三主枝摘心，促进其分枝，再依据新梢长度着重培养副主枝，促进二、三级分枝生长。第二年在主枝上选留副主枝并促其抽生新梢，形成自然开心型。冬季可以适当短截徒长枝，并剪掉枯枝及病虫枝。
 - (2) 结果树。待新梢长至 10~15cm，及时摘心，以促其再抽新梢；采果后适当删除树冠中下部较密枝条，改善树冠通风透光，结合夏梢摘心抹芽、拉枝、捻枝的方法进行修剪；冬季梅花现蕾期前，对徒长枝进行适当短截，密蔽重叠枝进行疏剪，树冠高大且已封行的进行缩剪等，促使形成短果枝和针刺状果枝，并对枯枝、病虫枝、纤弱枝进行合理修剪。
 - (3) 开花不结果或少结果的徒长树。在 10 月上旬花芽进入形态分化期时，用环割刀在梅树主干上割 1~2mm 宽，深达木质部的螺旋环线，或用 14 号、16 号铁线扎入主干 1/2 的皮层进行环扎，在 1 个月后及时解扎。
- 4. 病虫防治。**农业和物理防治为主，化学防治为辅，严格控制化学农药的使用剂量、施用次数，严格执行安全间隔期，提倡施用生物源、矿质源农药。
- 5. 施肥。**以施腐熟有机肥为主，复合肥为辅。

(四) 采收

一般在4月上旬，核坚硬，果皮光滑时分批采摘。根据加工要求，用于加工干湿梅的8成熟以上，加工青脆梅的7~8成熟时采摘。采取由下而上，由外到内，先成熟先采收的原则。严禁拉果，确保轻拿、轻放、轻搬。

(五) 质量特色

- 1. 感官特征。**果实大，近圆形；皮薄，翠绿或黄绿色，色泽均匀；肉厚，浅黄绿色；质脆、细腻，汁多，酸度高；核小。
- 2. 理化指标。**可溶性固形物含量 $\geq 7.5\%$ ，可食率 $\geq 85.0\%$ ，可滴定酸 $\geq 6\text{g}/100\text{ml}$ 。
- 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

诏安红星青梅产地范围内的生产者，可向福建省漳州市诏安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。诏安红星青梅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。

615. 瓯溪蜜柚地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

瓯溪蜜柚。

二、申请人

福建省平和瓯溪蜜柚发展中心。

三、产地范围

平和县所辖文峰镇、山格镇、小溪镇、南胜镇、五寨乡、坂仔镇、安厚镇、大溪镇、霞寨镇、崎岭乡、长乐乡、秀峰乡、九峰镇、芦溪镇、国强乡、安厚农场、工业园区共计 17 个乡镇（场）。地理坐标：东经 $116^{\circ}54'01'' \sim 117^{\circ}31'02''$ ，北纬 $24^{\circ}02'01'' \sim 24^{\circ}35'03''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

主栽品种为瓯溪蜜柚、红肉蜜柚、三红蜜柚、红绵蜜柚、黄金蜜柚。

(二) 立地条件

海拔高度低于 400m，土壤疏松、有机质含量 18g/kg 以上、土壤厚度在 1.5m 以上、土壤 pH 值 $4.8 \sim 5.5$ ，向阳山坡，排水良好、酸碱度适中的砂土或壤土。

(三) 栽培管理

1. 土壤管理。丘陵山坡地、溪洲地，平原冲积地等，土壤微酸、肥沃，根层松厚。

2. 栽植密度。定植密度为株距 4~5m，行距 6~8m，每亩 30 棵左右。

3. 整形修剪。

(1) 整形。选择自然开心形树冠。定植后在主干高 25~35cm 留 3~4 个分布均匀的主枝，主枝上间隔 30~35cm 选留 3 个位置适当的副主枝，然后在副主枝上培育侧枝群，逐渐构成自然圆头形的树冠。

(2) 修剪。结果树以夏剪和冬剪为主。于 5 月下旬进行夏剪，树冠枝干过多过密的合理锯大枝，开天窗；回缩不结果和互相遮盖的长枝条。于 12 月下旬进行冬剪，留 4~5 个方位分布合理、间距 1m 左右的主枝，其他的大枝锯除；树冠上部往下进行短截，疏除交叉枝，过密枝，回缩过长枝；修剪后合理的树冠上部较疏，主枝明确，树冠中下部比较茂盛，结果母枝健壮，叶幕层厚，但枝叶又不相互重叠，在地面上有筛状光影。

(3) 环割（剥）。于花芽形态分化期对初结果树和适龄树进行合理环割（剥）。树势壮的宜早宜重，树势弱的宜迟宜轻。生长健壮树在主干基部环剥一圈，宽 3~5mm，不伤木质部；进入稳产期（10 年生以后）的柚树，可在主枝上进行一刀全封闭口环割 3~5 圈；环剥 15 天以后用深色塑料布包扎伤口，促进伤口的愈合。

4. 病虫防治。农业和物理防治为主，化学防治为辅，严格控制化学农药的使用剂量和施用次数、不得使用高毒农药，严格执行安全间隔期，提倡施用生物源、矿质源农药。

5. 施肥。以施腐熟有机肥为主，复合肥为辅。

(四) 采收

采收时间：海拔 100m 以下的 9 月下旬至 10 月中旬；海拔 100~300m 的 10 月下旬；海拔高于 300m 的 10 月下旬至 11 月中旬。

采收原则：由下而上、由外得内、采黄留青，采收时采用剪蒂法或旋蒂法，严禁拉果。做到三轻：轻拿、轻放、轻搬，六不：不淋、不倒、不碰、不掉、不挤、不压。采前 15 天不灌水，遇下雨，雨后 2-3 天采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 瓯溪蜜柚。单果重 1.25~1.75kg；果形倒卵形，果顶平滑，果基圆、稍尖，无放射沟纹；果皮橙黄色，有光泽，果皮薄而光滑，10~15mm；囊瓣 12~17 瓣，囊衣薄而白，也有部分略带红晕，易剥离；果肉蜡黄色，晶莹剔透，汁胞纹锤形，肉质脆嫩，汁多化渣，酸甜适口。

(2) 红肉蜜柚。单果重 1.2~2.35kg；果形倒卵圆形，果肩圆尖，偏斜一边；果顶广平，微凹，环状圆印不够明显与完整；果皮黄绿色，手感较粗，皮薄，7~9mm；囊瓣 13~17 瓣，囊

肉无籽，裂率 54%，囊衣粉红色；果肉红色，色泽鲜艳，汁多柔软，清甜微酸。

(3) 三红蜜柚。单果重 1.2 ~ 2.35kg；果形倒卵圆形，果肩圆尖，偏斜一边；果顶广平，微凹，环状圆印不够明显与完整；果皮红绿色，手感较粗，皮薄，7 ~ 9mm；囊瓣 13 ~ 17 瓣，无籽，裂瓣率 54%，囊衣粉红色；果肉红色，色泽鲜艳，汁多柔软，清甜微酸。

(4) 红绵蜜柚。单果重 1.2 ~ 2.45kg；果形梨形或倒卵圆形；果皮淡绿黄色、皮薄；海绵层和囊衣均为淡紫红色；果肉象牙白色或淡橙黄色，少粒化柔嫩多汁，酸甜可口。

(5) 黄金蜜柚。单果重 1.0 ~ 3.0kg；果形梨形或倒卵圆形；果皮淡绿黄色、皮薄光滑，易剥离；囊肉无籽，囊衣薄而白；果肉金黄色，柔软汁多化渣，清甜微酸。

2. 理化指标。 可溶性固形物 ≥ 10%，可食率 ≥ 60.0%，含酸 0.734 ~ 1.011g，含糖 9.17 ~ 11.60g，维生素 C 48.93 ~ 51.98g，固酸比 12 ~ 13。

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

平和琯溪蜜柚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。

平和琯溪蜜柚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。

616. 福鼎黄栀子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福鼎黄栀子。

二、申请人

福鼎市栀子协会。

三、产地范围

宁德市福鼎市所辖桐山街道、桐城街道、山前街道、贯岭镇、前岐镇、沙埕镇、店下镇、太姥山镇、磻溪镇、白琳镇、点头镇、管阳镇、硖门畲族乡、叠石乡、佳阳畲族乡、龙安管委会共计 16 个乡镇（街道、管委会）276 个村（社区、居）民委员会。地理坐标：东经 $120^{\circ}11' \sim 120^{\circ}25'$ ，北纬 $25^{\circ}09' \sim 27^{\circ}22'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

分关 1 号。

(二) 立地条件

选择海拔 600m 以下，阳坡或半阳坡的山地，土层厚度 > 50cm 肥沃、疏松、排水良好的山地。

(三) 栽培管理

1. 栽植。沿等高线方向按照设计的株行距挖明穴、施基肥、回表土，春季用一年生壮苗栽植。栽植三年初产，六年进入盛产。

2. 肥水管理。福鼎梔子根系发达，耐旱、抗风，生长过程不需要灌溉。施肥方面提倡施有机肥为主，复合肥为辅。当年夏秋季进行扩穴除草施肥，“立冬”后施冬肥；以后每年冬季或春季、夏季二次施肥。

3. 病虫害防治。以生物、物理防治为主，化学防治为辅的防治办法。在农药使用上根据《农药安全使用规定》，因为福鼎黄梔子为小宗农产品，没有特别批准使用的农药，为合理使用农药，采取以村为单位进行统防统治的方法，所用农药为茶叶批准使用的农药。开花后、8月上旬至8月中旬进行两次病虫害防治。

(四) 采收加工

1. 采收。秋季手工采收成熟不带病虫害的梔子鲜果。

2. 加工。传统干果制作包括采摘、水焯杀青、沥干、反复摊晒、直至晒干入库等几道工序，受天气、晒场条件、劳动力、产量等因素制约。现采用锅炉蒸汽杀青、厢式+烘干炉烘干的方法加工制作干果。与传统制作方法相比，蒸汽杀青、厢式+烘干炉烘干法，是采用全自动烘干设备、人工辅助烘干的加工工艺，不受天气影响、从鲜果采摘到烘干成干果的整个过程梔子果不

落地，设备烘干极大提高人员的工作效率，而且加工产出的栀子干果成色好、质量高等优点。

（五）质量特色

1. 感官特色。福鼎黄栀子鲜果黄色或黄红色、色泽鲜亮，卵圆形，长 2.0~3.8cm，直径 1.3~1.8cm，具纵棱 5~7 条，多数 6 条；果实饱满、皮薄，果皮与果仁结合紧密。

福鼎黄栀子干果棕红色或红黄色，具光泽，卵圆形，长 1.8~3.5cm，直径 1.1~1.5cm，具纵棱 5~7 条，多数 6 条；果皮薄而脆，与果仁结合紧实；气微，味微酸而苦。

2. 理化指标。栀子苷 $\geq 5.5\%$ 。

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

福鼎黄栀子产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福鼎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。福鼎黄栀子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。

617. 上杭萝卜干地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

上杭萝卜干。

二、申请人

上杭县园艺产业协会。

三、产地范围

龙岩市上杭县所辖临城镇、湖洋镇、中都镇、下都镇、庐丰畲族乡、蓝溪镇、溪口镇、白砂镇、茶地镇、才溪镇、官庄畲族乡、泮镜乡、稔田镇、太拔镇、蛟洋镇、通贤镇、旧县镇、古田镇、南阳镇、步云乡、珊瑚乡共计 21 个乡镇 332 个行政村。

地理坐标：东经 $116^{\circ}15'50'' \sim 116^{\circ}56'47''$ ，北纬 $24^{\circ}46'02'' \sim 25^{\circ}27'47''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

宁化籽。

(二) 立地条件

以肥沃的沙质壤土为主，疏松透气，有机质含量 4.6%以上。

(三) 栽培管理

1. 播种。农历 9 月。

2. 采收。农历年前。

(四) 加工工艺

采收→去杂→腌制→清洗→晾晒→漂烫→再晾晒→装坛→封口→贮藏。

加工要点：

1. 制作时间。农历年前。
2. 去杂。采收后去除叶子和须根，抹除泥巴，不可水洗。
3. 腌制。整条腌制。一层萝卜一层盐叠放于木桶，每100kg萝卜加6kg的食用盐腌制7天。
4. 清洗。用腌制出的盐萝卜水将萝卜洗净，洗完萝卜的盐水留在木桶内静置沉淀备用。
5. 晾晒。用特制的竹搭晾晒，晒至含水量约40%。
6. 漂烫。取清洗萝卜静置沉淀后的上清液煮开后退火，把晾晒后的萝卜干倒入漂烫30分钟，达到消毒灭菌的作用。
7. 再晾晒。将烫后的萝卜捞出沥干，用竹搭再晾晒3天，此时萝卜干已呈金黄色。
8. 装坛。洗净的坛子，底层铺满盐，萝卜装入过半时撒一层厚盐，至装满后坛口用盐盖满。
9. 封口。盖上坛盖，封紧坛口，不漏气为准。
10. 贮藏。置于室内干燥阴凉处，腌制半年以上方可出坛。

(五) 质量特色

1. 感官特色。出坛时黄褐色，随着贮藏时间的延长颜色逐渐加深加黑；肉质脆嫩、咸中回甘；香味浓郁，风味独特。

2. 理化指标。水分 \leqslant 60%，可溶性固形物 \geqslant 30%，粗纤维 \leqslant 3.5%，蛋白质 \geqslant 4%。

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

上杭萝卜干产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市上杭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。

上杭萝卜干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。

618. 宁化牛角椒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

宁化牛角椒。

二、申请人

宁化县经济作物技术站。

三、产地范围

三明市宁化县所辖翠江镇、泉上镇、湖村镇、石壁镇、曹坊镇、安远镇、淮土镇、安乐镇、水茜镇、城郊镇、城南镇、济村乡、方田乡、中沙乡、河龙乡、治平畲族乡共计 16 个乡镇 210 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}22'52'' \sim 117^{\circ}02'15''$ ，北纬 $25^{\circ}58'20'' \sim 26^{\circ}40'02''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

宁化牛角椒。

(二) 立地条件

选择土层深厚、土质疏松、排灌方便、土壤肥力中等、土质呈弱酸性、光照条件好的向阳地或阳坡梯田。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。施足基肥、合理追肥肥料以腐熟有机肥为主，化肥为辅。基肥施用有机肥 1500 ~ 2000kg，定植成活后追肥 4 ~ 5 次。

2. 种植要求。适当早播、合理密植适宜播种时间 2 月中下旬至 3 月中旬，3 月下旬至 4 月中旬移栽，亩栽 2500 ~ 3000 株，畦带沟宽 1m，单行种植（每穴 2 株），株距 45cm 左右。

3. 病虫害防治。及时防治病虫害提倡以农业防治，物理防治、生物防治为主，化学防治为辅的防治方针。

（四）采收

待田间的牛角椒成熟红透后采摘，将采下的鲜椒放入开水锅内余一下捞起晒干或用烘干机烘干。

（五）质量特色

1. 感官特色。宁化牛角椒成熟果色泽鲜红、着色均匀，干椒色泽暗红、皮薄透亮，含油量高，辣味香浓、辣度中等。

2. 理化指标。干物质 ≥ 95%、蛋白质 ≥ 13.5%、粗纤维 ≤ 30%。

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

宁化牛角椒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。

宁化牛角椒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。

619. 连城白鸭地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连城白鸭。

二、申请人

连城县农民创业服务中心。

三、产地范围

福建省龙岩市连城县所辖莲峰镇、庙前镇、新泉镇、莒溪镇、朋口镇、宣和乡、文亨镇、姑田镇、曲溪乡、赖源乡、林坊镇、揭乐乡、塘前乡、隔川乡、北团镇、罗坊乡、四堡镇共计 17 个乡镇（街道）247 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}32'00'' \sim 117^{\circ}10'00''$ ，北纬 $24^{\circ}13'00'' \sim 25^{\circ}26'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

连城白鸭（白鹜鸭）。

(二) 饲养条件

连城白鸭场应建在以沙质土为主、昼夜温差尽量小、排水方便、水源充足、水质符合畜禽饮用水的地块上，并且要保证鸭场供电正常。应按育雏舍、育成舍、成年舍应顺风向排列鸭舍。圈养鸭应建有鸭舍、休息场、水面三个部分，鸭舍按每平

方米关养 8~10 只计算，舍、休息场、水面用地面积比例为 1：1.5：2~1：1.5：5。

（三）饲养管理

1. 雏鸭。

（1）饮水与开食：出壳后 24~36h 雏鸭（或其中有三分之一雏鸭表现有啄食行为时），必须予以饮水开食；掌握“先饮水，后开食”原则。开食时应用大口径浅盘料盆，料盆与饮水器应均匀分布，用较强灯光诱导雏鸭饮水食料。

（2）练水：出壳后 3-7 天，根据气候条件，逐步让雏鸭下水锻炼，第一次下水时间不超过 3min，以后逐日增加下水次数及时间。网上饲养设一浅水盆，上、下午各放入一次，雏鸭嬉水后撤去。

（3）护理：日巡护 4~6 次，防止雏鸭打堆，检出弱、死雏。保持舍内安静。

2. 育成鸭。公母分开饲养。加强运动，强弱分群，淘汰病弱鸭。4-8 周龄鸭，每平方米养 12~15 只，9-14 周龄鸭，每平方米养 10~12 只。

3. 商品蛋鸭。

（1）饲养密度：每平方米 8~10 只。

（2）配种比例：当年公母鸭性比为 1：20，二年公母性比为 1：12~1：15。

（四）收获

第一个产蛋高峰期结束到第二个产蛋高峰期结束，约为300-500天，上市体重 $1.25\sim1.5\text{kg}$ 。

（五）质量特色

1. 感官特色。体型较小、野性强、觅食力强、易受惊，是抗病力强的全白羽蛋用鸭种。成年公鸭体态雄健，头较大，颈细长，胸深，背阔，眼大明亮，尾端有2~3根性卷羽，嘴扁平呈古铜色，喙豆墨绿色，胫、蹼、趾呈褐色；成年母鸭颈细长，眼突而亮，腹钝圆略下垂，身体窄长，头清目秀，跋步时挺胸前进不摇摆。喙扁平呈黑灰色，胫、蹼、趾为褐黑色。

2. 理化指标。脂肪含量 $\leqslant21.0\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质含量 $\geqslant14.0\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸总量 $\geqslant13.0\text{g}/100\text{g}$ ，天冬氨酸含量 $\geqslant1.1\text{g}/100\text{g}$ ，谷氨酸含量 $\geqslant1.8\text{g}/100\text{g}$ ，甘氨酸含量 $\geqslant0.75\text{g}/100\text{g}$ ，丙氨酸含量 $\geqslant0.85\text{g}/100\text{g}$ 。

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

连城白鸭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。连城白鸭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。

620. 沢安八仙茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

诏安八仙茶。

二、申请人

诏安县茶叶协会。

三、产地范围

福建省漳州市诏安县现辖行政区域，包括梅洲乡、四都镇、金星乡、梅岭镇、桥东镇、南诏镇、深桥镇、西潭镇、白洋乡、建设乡、红星乡、太平镇、霞葛镇、官陂镇、秀篆镇，共计 15 个乡（镇）。地理坐标：东经 $116^{\circ}55' \sim 117^{\circ}22'$ ，北纬 $23^{\circ}35' \sim 24^{\circ}11'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选用诏安县自主选育的乌龙茶国家级良种。

（二）立地条件

海拔高度 $50 \sim 1000m$ ，森林覆盖率 63% 以上，以低丘红壤为主，微酸性，土壤层厚度 $> 50cm$ ，有机质含量 $> 2.0\%$ ，富含硒元素，土壤 pH 值 $7.5 \sim 8.5$ 。

（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，施肥后及时覆土。

3. 病虫害防治。以农业和物理防治为主，化学防治为辅，提倡施用生物源、矿质源农药，严格控制化学农药的使用剂量、施用次数，严格执行安全间隔期。

(四) 采收

顶芽小开面至中开面，以中开面最适宜，2~4叶嫩梢及幼嫩对夹叶；根据新梢生长程度及时分批采。以留采结合的原则，确定合理的留养度为采摘面高度，并以此高度为水准，从树冠中往外采。

(五) 加工

制作工艺：晾青→晒青→手工做青→摇青→杀青→揉捻→烘干→剔除黄片、茶梗、筛末→烘焙（提香）→复焙→包装。

1. 晾青。关键控制点，晾青至下午四点左右

2. 晒青。适度晒青，以叶面光泽消失，叶色由鲜绿转为暗绿，叶尖下垂，手感柔软，青草气味消失为准，失水率在6%~10%。

3. 手工做青。碰三次，动作轻柔。第一次手碰1.5~2次，静置90分钟；第二次手碰3~4次，静置90分钟；第三次手碰5~6次，静置120分钟。

4. 摆青。四次，第一次揆青 80~100 次，静置 120 分钟；第二次揆青 120~160 次，静置 120 分钟；第三次揆青 200~250 次，静置 120 分钟；第四次揆青 320~400 次，静置 200 分钟左右至香气微显。

5. 杀青。锅温 200~230°C，时间 5-6 分钟，杀青要匀透。

6. 揉捻。时间 5-10 分钟，适度加压，先轻，中期重，后期轻。

7. 烘干。90~105°C，时间 2-3 小时，焙至茶梗可折断，含水量 5%~6%，烘干后再摊凉散热。

8. 剔除黄片、茶梗、筛末。用手工或色选机去除黄片、茶梗、筛末。

9. 一个月后复焙。80~100°C，时间 3 小时左右，再提温到 105~120°C，时间 30 分钟左右。

(六) 质量特色

1. 感官特色。诏安八仙茶外形条索扭曲壮结、匀整，色泽乌褐油润间蜜黄；香气高锐浓长、似杏仁香；汤色金黄明亮；滋味浓强鲜爽、回甘力强、耐冲泡；叶底柔软、红边鲜亮。

2. 理化指标。水分 ≤ 7.0%，水浸出物 ≥ 32.0%，总灰分 ≤ 6.5%，粉末 1.3%，茶多酚含量 ≥ 17.5%。

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

诏安八仙茶产地范围内的生产者，可向福建省漳州市诏安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。诏安八仙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。

621. 将乐红糖地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

将乐红糖。

二、申请人

将乐县红糖技术协会。

三、产地范围

三明市将乐县所辖古镛镇、万安镇、高唐镇、白莲镇、黄潭镇、水南镇、光明镇、南口镇、漠源乡、万全乡、安仁乡、大源乡、余坊乡、龙栖山自然保护区共计 13 个乡镇 1 个自然保护区 135 个行政村。地理坐标：东经 $117^{\circ}05'17'' \sim 117^{\circ}40'06''$ ，北纬 $26^{\circ}25'34'' \sim 27^{\circ}04'00''$ 。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 甘蔗品种。 糖蔗品种选择出苗好、成茎率高、产量高、糖份高、抗病及抗倒伏能力较强的优良品种。如“福农 15 号”和“福农 41 号”等早熟高糖宿根性强的甘蔗品种。

2. 种植产地。 选择在生态条件良好、远离污染源、路渠通畅、排灌方便、土层肥厚的地区建立集中连片的糖蔗种植基地。

(二) 加工工艺

将乐红糖采用电动机械榨汁与传统锅灶煎熬相结合的加工方法。锅灶为铸铁厚锅，连环的两口锅，一大一小，小的用来装开水，大的用来熬糖。加工工艺流程为：压榨→过滤沉淀→烧煮→捞糖沫→熬糖→舀糖→做糖→成品红糖。

（三）质量特色

1. 感官特色。色泽淡黄至暗红，质地松软，易溶，味甘甜，品之有甘蔗清香。
2. 理化指标。蔗糖分 $\geq 80\%$ 、钙 $\geq 18.5\text{mg}/100\text{g}$ 、铁 $\geq 4.28\text{mg}/100\text{g}$ 、钾 $\geq 500\text{mg}/100\text{g}$ 。
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

将乐红糖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。将乐红糖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。

622. 福鼎栀子花地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福鼎栀子花。

二、申请人

福鼎市栀子协会。

三、产地范围

福建省宁德市福鼎市所辖桐山街道、桐城街道、山前街道、贯岭镇、前岐镇、沙埕镇、店下镇、太姥山镇、磻溪镇、白琳镇、点头镇、管阳镇、硖门畲族乡、叠石乡、佳阳畲族乡、龙安管委会共计 16 个乡镇（街道、管委会）276 个村（社区、居民委员会。地理坐标：东经 $120^{\circ}11' \sim 120^{\circ}25'$ ，北纬 $25^{\circ}09' \sim 27^{\circ}22'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

分关 1 号。

(二) 立地条件

选择海拔 600m 以下，阳坡或半阳坡的山地，土层厚度 > 50cm 肥沃、疏松、排水良好的山地。

(三) 栽培管理

1. 栽植。沿等高线方向按照设计的株行距挖明穴、施基肥、回表土，春季用一年生壮苗栽植。栽植三年初产，六年进入盛产。

2. 肥水管理。福鼎栀子根系发达，耐旱、抗风，生长过程不需要灌溉。施肥方面有机肥为主，复合肥为辅。当年夏秋季进行扩穴除草施肥，“立冬”后施冬肥；以后每年冬季或春季、夏季二次施肥。

3. 病虫害防治。病虫害以生物、物理防治为主，化学防治为辅的防治办法。开花后、8月上旬至中旬进行两次病虫害防治。

(四) 采收

花瓣全部展开后可采摘。采摘花筒和花瓣部位，萼片下部不采，用于结果。

(五) 质量特色

1. 感官特色。株型紧凑，花量大，开花整齐，分布均匀，开放后呈高脚碟状，花色洁白，花瓣肉质厚实，香气浓郁，花冠裂片6枚，少有5枚或7枚，花萼宿存，子房下位。

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

福鼎栀子花产地范围内的生产者，可向福建省宁德市福鼎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。

福鼎栀子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。

623. 平潭鲍鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

平潭鲍鱼。

二、申请人

平潭县鲍鱼协会。

三、产地范围

平潭县所辖行政区周边海域。地理坐标：A→B→C→D 所围之海域：A（东经 119°33'05"，北纬 25°38'17"），B（东经 119°55'33"，北纬 25°46'31"），C（东经 120°17'28"，北纬 25°34'48"），D（东经 119°54'00"，北纬 25°05'50"）。

四、质量要求

(一) 品种

皱纹盘鲍及杂交鲍等色泽系鲜艳、活力强的品种。

(二) 养殖条件

水深 6m 以上，年平均水温变动范围在 8~29°C、盐度在 28‰~30‰之间、pH 值 7.8~8.4、溶解氧在 5mg/L 以上，海水透明度在 1m 以上，交通便利且能避大风浪袭击的海区。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。 使用多层式养殖鲍笼，以筏式养殖、岩礁潮下带沉箱养殖、底播放流增殖等方法进行养殖。

2. 投苗。在春秋两季，选用 1.5~2cm 的苗种，在育苗池与养殖区的温度和盐度控制在变化小的早晚时刻投苗，放养密度控制在每层 80~100 只。

3. 饲养。饵料选用鲜活海藻为主，配合饲料为辅，海藻主要有紫菜、海带、龙须菜、石莼等，5-7 天投喂一次。随着鲍鱼的生长，在水温 15~25°C 时，适时分笼，日常定期进行卫生清理、调整水深、检查设施和病害防治，且做好记录。

(四) 捕捞

养殖周期为 13-18 个月，当鲍鱼长至 40g/只即可收获。

(五) 质量特色

1. 感官特色。平潭鲍鱼贝壳坚实，呈稍扁卵圆形，壳顶较为凸起，壳面有不规则的环状皱褶，呼吸孔 3~6 个；足部肥厚，吸附力强；肉质呈淡黄色，富有弹性，口感脆嫩，味道鲜美独特。

2. 理化指标。蛋白质含量 $\geq 13.0\text{g}/100\text{g}$ 、脂肪含量 $\leq 0.6\text{g}/100\text{g}$ 、天门冬氨酸 $\geq 0.92\text{g}/100\text{g}$ 、谷氨酸 $\geq 1.48\text{g}/100\text{g}$ 。

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

平潭鲍鱼产地范围内的生产者，可向福建省平潭综合实验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。

平潭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。

624. 屏南李地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

屏南李。

二、申请人

屏南县农业技术和农村产业发展中心。

三、产地范围

福建省宁德市屏南县古峰镇、双溪镇、黛溪镇、长桥镇、棠口镇、屏城乡、甘棠乡、熙岭乡、岭下乡、寿山乡、路下乡共计 11 个乡镇 159 个行政村（社区）现行政辖区，地理坐标：东经 $118^{\circ}40'07'' \sim 119^{\circ}13'34''$ ，北纬 $26^{\circ}44'38'' \sim 27^{\circ}10'39''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

芙蓉李。

(二) 立地条件

山地红黄壤，土层 1 米以上，有机质含量 1% 以上，地下水位 1 米以下，排水性能好，pH 值 $5.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 选苗。选择品种纯正、根系完整、健壮、芽质饱满、无病虫害的苗木。

2. 栽种。 比较平缓的果园中行距为 $4 \times 4\text{m}$, 在丘陵地区行距为 $3 \times 4\text{m}$ 。种植时间在落叶到第二年萌芽之间, 一般选择 12 月到第二年的 2 月。在种植时应当挖宽度与深度各为 60cm 的穴, 在穴内填充适量的腐熟农家肥和复合肥, 然后和土充分混合后浇水填实。在植苗时要浅植, 根茎和地面持平, 苗木的上部枝干应当保留 40cm, 然后盖土填实。

3. 土壤管理。 中耕除草, 保持土质疏松, 盘内割草覆盖, 提高土壤有机质含量。

4. 水分管理。 干旱时应及时灌水, 特别是果实膨大期和果实成熟期。提倡滴灌、渗灌、微喷等节水灌溉措施。设置排水沟, 雨水较多时应及时排水。

5. 施肥管理。 以有机肥为主, 化肥为辅。基肥: 每年 9-10 月, 结合深翻改土或果实采收后重施; 追肥: 2 月中下旬果树开花追施一次化肥, 在 4 月下旬到 5 月上旬再追施一次化肥; 根外追肥: 硬核期以后, 每隔 15 天左右, 喷施磷酸二氢钾等叶面肥; 采果后立即追施一次磷钾肥, 恢复树势。

6. 整形修剪。 采用摘心、抹芽、扭梢、定杆、拉枝、环割等措施, 控制李新梢旺长。修剪过密枝、交叉枝、重叠枝、下垂枝, 使营养生长与生殖生长达到平衡, 促进花芽分化。

7. 花果管理。 保花保果, 利用异花授粉提高坐果率。通过花序整形、疏花序、疏果粒等方法调节产量。

8. 病虫害防治。 以预防为主, 综合防治。

(1) 加强果园管理，增强树势，摘除树上僵果，剪除病枝，扫除地面病残体，集中烧毁；在李树未开花前，刮去胶块，用生石灰涂抹；李树发芽前喷一次石硫合剂；冬季树干涂白，预防冻害和日灼伤。

(2) 科学使用化学农药，严格把握安全间隔期，提倡使用矿物源农药、微生物和植物源农药。

(四) 采收

7月末8月初成熟，陆续采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果大，平均单果重 100g 左右，果实近圆形，皮色紫红有蜡粉，果肉深红色，肉厚核小，汁多味浓，酸甜适度。

2. 理化指标。可溶性固形物含量 $\geq 12.5\%$ 、维生素 C 含量 $\geq 2\text{mg}/100\text{g}$ 、可滴定酸含量 $\leq 1.6\text{g}/100\text{g}$ 。

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

屏南李产地范围内的生产者，可向福建省宁德市屏南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。屏南李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。

625. 武平芙蓉李地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

武平芙蓉李。

二、申请人

武平县东留镇农副产品营销协会。

三、产地范围

龙岩市武平县所辖东留镇、万安镇、中山镇、民主乡、永平镇共计 5 个乡镇 56 个行政村。地理坐标：东经 $115^{\circ}51'00''$ ~ $116^{\circ}23'05''$ ，北纬 $24^{\circ}47'02''$ ~ $25^{\circ}29'03''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

武平芙蓉李。

(二) 立地条件

土层深厚、土壤疏松肥沃、排灌方便的山坡地和平地。

(三) 栽培管理

1. 苗木选择。品种纯正，根系较完整、细根多，茎干健壮，干粗 0.5cm 以上，苗高 0.8cm 以上，无严重病虫害。

2. 整土。每年冬季结合施基肥加强果园深翻。在冬季清园时除草一次，冬种紫云英养土。

3. 施肥。重施冬季有机肥和壮果壮梢肥。

4. 种植密度。株行距 $4 \sim 4.5m \times 4.0m$ 。

5. 树体管理。选择自然开心形，生长期修剪，一般分 2 次进行。坐果后 2-3 周疏果。

(四) 采收

7月中下旬，当果面全部着成紫红色、披白粉，果实有弹性时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。武平芙蓉李成熟期早，果大，平均单果重 80.5g，果实近圆形，缝合线明显，果粉厚，完熟果皮紫红，果肉深红，肉质细嫩脆爽，汁多、酸甜适口，肉厚核小，可食率高。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 10\%$ ，可滴定酸 $\leq 1.7g/100g$ 。

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

武平芙蓉李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。

武平芙蓉李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。