

126. 饶平狮头鹅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

饶平狮头鹅。

二、申请人

饶平县农业技术推广中心。

三、产地范围

浮滨镇、浮山镇、联饶镇、高堂镇、樟溪镇、钱东镇、黄冈镇等中片和沿海淡水资源丰富的乡镇。地理坐标：东经 $116^{\circ}35' \sim 117^{\circ}11'$ ，北纬 $23^{\circ}28' \sim 24^{\circ}14'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内的狮头鹅品种。

(二) 饲养环境

海拔高度 $200 \sim 400m$ ，分布有池塘、河流、草地或冬闲田上。

(三) 饲养管理

1. 饲养方式。育雏采用地面平养和网上平养，种鹅采用地面散养或圈养与放牧饲养。

2. 喂料管理。以草食为主，小鹅期及中鹅期每次喂料均采用精饲料搭配青饲料喂给，青饲料喂量采用雏鹅期和中鹅期少，小鹅期多的原则，种鹅育成期间限饲八成饱为宜。

3. 饮水管理。采用自由饮水，饮水器要求每天清洗、消毒。饮水中可添加葡萄糖、电解质或多维类添加剂。

(四) 出栏

65日龄以上，体重 $\geq 5.8\text{kg}$ 。

(五) 屠宰加工

加工工艺流程：宰杀放血→浸烫脱毛→清洗→开膛取内脏→检验修整→冷却保鲜。

1. 宰杀放血。采用适当的方式（固定装置或人工保定）将鹅固定。用锋利的刀具在鹅的颈部一侧切断颈动脉和气管，进行充分放血。

2. 浸烫脱毛。将放血后的鹅放入热水中浸烫，时间根据鹅的大小和水温（60~65°C左右）而定，通常为几分钟。浸烫后，使用脱毛机或人工拔除羽毛。

3. 清洗。脱毛后的鹅用清水冲洗，去除残留的羽毛、血污等杂质。

4. 开膛取内脏。在鹅的腹部适当位置开口取出内脏，勿弄破胆囊等器官，以免污染鹅肉。将内脏分类处理。

5. 检验修整。确保符合卫生标准和质量要求。

6. 冷却保鲜。可采用风冷或水冷等方式，迅速降温。冷却后根据需要采用适当的保鲜方式（冷藏）冷冻包装。

（六）质量特色

1. 感官特色。原种狮头鹅体型粗大，胸深背宽，体躯轩昂，略呈方形，成年公鹅体重 9.2~16kg，母鹅 8.5~11.5kg。颌下延至颈部及喙的下部有发达的烟袋状肉垂，前额肉瘤极其发达，呈扁平状；留种二年以上的成熟公鹅左右颊侧均各有一对大、小对称的黑色肉瘤，与前额肉瘤合之称为“五瘤”，正面看上去酷似狮头，故称狮头鹅。鹅喙短阔，色黑，睑皮松弛，有皱纹，眼睑黄色。颈部与背部有象鬃状的棕色羽毛带。疏、趾为桔红色（俗称“腊样脚”）稍带黑色斑。

狮头鹅耐粗饲，有草食性，食量大、生长快、肌肉丰厚、骨粗、行动迟钝，公鹅昂首健步，姿态雄伟，性情暴躁、好斗，母鹅较温驯。

2. 理化指标。肉用鹅上市体重达 5.8kg。10 月龄：体重 8.5~9.5kg，体斜长 39.7~42.5cm，胸围 51.4~55.3cm，胫长 10.8~14.3cm，胫围 6.5~7.4cm；20 月龄：体重 9.0~12.0kg，体斜长 43.5~46.6cm，胸围 57.2~63.4cm，胫长 13.2~15.7cm，胫围 6.8~7.6cm。

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

饶平狮头鹅产地范围内的生产者，可向广东省潮州市饶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。饶平狮头鹅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。

127. 岭头单丛茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

岭头单丛茶。

二、申请人

饶平县浮滨镇兴农茶叶专业合作社。

三、产地范围

浮滨、东山、汤溪、新塘、三饶、韩江林场、新丰、上饶、饶洋、建饶、樟溪等 11 个镇（场）。地理坐标：东经 $116^{\circ}35' \sim 116^{\circ}58'$ ，北纬 $23^{\circ}45' \sim 24^{\circ}14'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

当地凤凰水仙群体种白叶类水仙。

(二) 立地条件

产地范围内山地，土壤为山地黄壤、赤黄壤、红壤，土壤 pH 值 $4.5 \sim 5.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 苗木选择。采用无性繁殖的方式进行育苗，选用生长健壮、无病虫害的优良母树进行取穗。

2. 茶树种植。密度按每亩 $1500 \sim 2000$ 株，视不同地形地貌灵活地双行或单行定植。

3. 施肥。采取以有机肥为主，无机肥为辅，每亩施饼肥150kg或农家肥500kg，每亩加施三元复合肥50kg，比例为7：3，3月上旬20kg，6月上旬15kg，9月上旬15kg。

(四) 采摘

1. 采摘时间。分为春、初夏、夏、暑、秋、冬六轮。春茶为3月下旬至4月上旬；初夏茶为5月上旬至中旬；夏茶为6月中旬至下旬；暑茶为7月下旬；秋茶为9月中旬；冬茶为11月上旬。

2. 采摘方式。幼龄茶园采摘要以培养速成高产的树冠，以养为主，以采为辅，采养结合，以利快速成蓬，采摘时每轮茶都留1~2片真叶。

3. 鲜叶质量。芽叶完整，色泽鲜绿、新鲜、匀净、含水率 $\geq 72\%$ 。

(五) 加工工艺

初制、精制工艺共11道工序。

1. 初制工艺流程。晒青→凉青→做青→杀青→揉捻→烘焙。

(1) 晒青：以较弱阳光晒15-20分钟至叶片转暗绿色无光，叶质柔软。

(2) 凉青：移入室内竹帘或竹筛上摊凉1.5-2.0小时，厚度约3cm。

(3) 做青（碰青、摇青）：根据天气、场所和鲜茶叶变化情况灵活操作，须看青做青与闻青做青相结合。

(4) 杀青：灵活根据鲜叶的香气转化程度，采用电动爪齿式杀青锅、电动滚筒式杀青机和手工等方法及时进行杀青。

(5) 揉捻：将杀青叶出锅后摊开，消散部分热气、水气，趁温热投入揉捻机揉捻，出桶解块理条，用双手捧茶胚甩成较直条索。

(6) 烘焙：采用竹制焙笼地炉烘焙或热风焙茶橱烘焙，也可采用手拉式烘干机或自动烘干机。

2. 精制工艺流程。 分级归堆→拣剔筛末→烘干→摊凉→包装。

(1) 分级归堆：将不同级别，不同外形，不同色泽，不同色型的毛茶分别归堆加工。

(2) 拣剔筛末：手工拣剔去茶梗、黄片、小茶果和非茶夹杂物，并筛出茶末和细小碎片另行处理。

(3) 烘干：采用烘干机或小焙笼烘干，烘干后茶叶含水量控制在3%~5%左右。

(4) 摊凉：退热至室温，密封封存。

(5) 包装：符合食品卫生标准。

(六) 质量特色

1. 感官特色。 外形条索紧结匀整，色泽黄褐油润；内质香气微花浓蜜清高持久、滋味醇爽回甘、蜜韵显露、汤色橙黄明亮、叶底黄腹红边柔软明亮。

2. 理化指标。水分≤5.0%，总灰分≤6.5%，粉末≤2.0%，水浸出物≥34.0%，粗纤维≤18%。

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

岭头单丛茶产地范围内的生产者，可向广东省潮州市饶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。岭头单丛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。

128. 马冈肉鹅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

马冈肉鹅。

二、申请人

开平市禽业协会。

三、产地范围

马冈肉鹅的产地范围包括全市所辖的 15 个街道办事处和乡镇，226 个村民委员会。地理坐标：东经 $112^{\circ}13' \sim 112^{\circ}48'$ ，北纬 $21^{\circ}56' \sim 22^{\circ}39'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

马冈肉鹅。

(二) 养殖环境

以山地、丘陵为主，土壤多为黄壤土和水稻土，pH 值 $6.5 \sim 7.2$ ，含丰富的 N、P、K，土壤肥沃。

(三) 养殖管理

1. 育雏期饲养管理。

(1) 环境控制：确保鹅舍消毒彻底，维持适宜温湿度（初期 $28 \sim 26^{\circ}\text{C}$ ，逐周递减至 21°C ；湿度 $60\% \sim 70\%$ ），合理光照与通风。

(2) 饲养密度与分群：根据日龄调整密度（1周龄 $15\sim20$ 只/ m^2 ，递减至4周龄 $5\sim6$ 只/ m^2 ），按体质强弱分群，强化弱雏管理。

(3) 饲喂管理：雏鹅出壳24小时后先饮水后开食。随日龄增长，增加喂食次数，调整日粮结构。

(4) 放牧与放水：首次放牧放水视季节而定，选择晴好天气，初期短时，逐渐延长。

2. 成鹅饲养。由放牧与补喂精料相结合，前期（30-50日龄）精料中鸭料占30%、稻谷70%，日补3~5次；后期（51-80日龄）调整至鸭料70%、稻谷30%，日补3~4次。补料量依自由采食为准，辅以青料。

3. 水质管理。加强放牧，及时放水。合理分群，切忌暴晒雨淋，食饱后及时放水，水质要清洁。

4. 疾病预防。结合实际生产情况，进行免疫接种。发现病鹅要及时隔离。

(四) 收获

肉鹅生长到80天，体重达到 $3\sim4.5$ kg就可出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。马冈鹅体型中等，结构匀称，出栏的肉鹅腹部丰满，羽毛光滑，无疾病。

2. 理化指标。适时出栏的肉鹅，其蛋白质含量高，脂肪低，屠体皮色浅白有光泽，肌肉结实有弹性，纤维幼细，皮下脂肪积贮中等，皮光滑无皮褶，加工后皮薄肉嫩，味道鲜美。

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

马冈肉鹅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。马冈肉鹅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。

129. 杜阮凉瓜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

杜阮凉瓜。

二、申请人

江门市蓬江区杜阮镇经济发展和乡村振兴服务中心。

三、产地范围

江门市蓬江区杜阮镇中和、龙溪、亭园、双楼、井根、子绵、松岭、龙眠、龙安、龙榜、杜阮、杜臂、上巷、松园、瑶村、北芦、南芦、长乔、木朗、贯溪 20 个村委会和中心、新河、金朗 3 个社区居委会。地理坐标：东经 $112^{\circ}54'55'' \sim 113^{\circ}04'01''$ ，北纬 $22^{\circ}33'07'' \sim 22^{\circ}39'06''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

葫芦科植物。

(二) 立地条件

选择排灌方便、土层深厚、疏松肥沃、保水保肥力强的壤土为好，土壤 pH 值 $6.0 \sim 7.0$ 。

(三) 栽培管理

1. 种子。选择粒大饱满、无虫口、色泽金黄的种子。

2. 整地施肥。土壤翻晒，增施有机质肥，合理施肥。

- 3. 田间管理。**合理排灌，搭架、引蔓、整蔓等农业措施。
- 4. 病虫害的防治。**按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的原则。

(四) 采收

从开花到商品成熟一般需要 13-15 天。当凉瓜皮色由青绿色转为腊绿色、有光泽、果实饱满，即可采收。

(五) 质量特色

- 1. 感官特色。**瓜型肥大，形似木瓜，平顶粒粗，肉厚色绿，味微苦而甘，爽脆无渣。
- 2. 理化指标。**每 100g 杜阮凉瓜可食部分，含水分 93.5 ~ 95.2g，总糖 1.60 ~ 1.68g，粗纤维 0.1 ~ 0.8g，钙 12 ~ 14mg，磷 24 ~ 35mg，铁 0.57 ~ 0.7mg，其中以氨基酸的含量最为突出，总含量为 0.75 ~ 1.1g。

- 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

杜阮凉瓜产地范围内的生产者，可向广东省江门市蓬江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。杜阮凉瓜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。

130. 连州菜心地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连州菜心。

二、申请人

连州市农业农村科技推广服务中心（连州市农业科学研究所）。

三、产地范围

连州市的大路边、星子、龙坪、西江、九陂、连州、西岸、东陂、丰阳、保安、瑶安、三水等 12 个乡镇。

四、质量要求

（一）品种

具有连州菜心的风味特点的品种。

（二）立地条件

土层深厚、疏松肥沃、保水保肥力强的壤土，土壤 pH 值 6.0~7.0。

（三）栽培管理

1. 土壤选择。地势平坦、排灌方便，土壤耕层深厚、有机质丰富、结构和理化性状良好的土地。

2. 播种时间。适宜播种期为 8 月至翌年 1 月，浸种 2 小时，在 25~30℃下催芽，露白后播种。

3. 苗床培育。深耕 20~25cm，充分晒土，将有机肥和钙镁磷肥按 10:1 混合撒埋。

4. 播种密度与用量。株行距 (25~30cm) × (35~40cm)，一般直播留苗或移植苗每亩 4000 株左右。采用穴播、条播或撒播方式，大田直播每亩用种量 0.3~0.4kg，育苗移植每亩用种量 0.2kg 左右。

5. 苗期管理。2~3 片真叶时间苗，适当追肥，保持土壤湿润；播后秋季 18-22 天，冬季 25-30 天，具 4~5 片真叶时定苗或移植。苗期注意防治猝倒病、黄曲条跳甲、小菜蛾等。

6. 施肥。整地时每亩撒施花生麸 50~75kg 或有机肥施用量 500~1000kg，追肥以复合肥为主，应根据土壤肥力和生长状况合理追肥。

7. 病虫害防治。以农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅。

(四) 采收

当菜薹生长至“齐口花”时为采收期，采收时切口应平整。

(五) 质量特色

1. 感官特色。连州菜心须根多，根系浅。植株直立或半直立，茎短缩。基叶开展或斜立，叶片较一般白菜叶细小，宽卵形或椭圆形，绿色或黄绿色，叶缘波状，基部有裂片或无，或叶翼延伸；叶脉明显，具狭长叶柄。花薹绿色，薹叶呈卵形以

至披针形；短柄或无柄。花薹为主要食用部分，品质柔嫩，风味别致。菜心多数只采主薹，侧薹萌发少。

2. 理化指标。连州菜心品质柔嫩，风味可口，营养丰富。每千克可食用部分含蛋白质 13~16g、脂肪 1~3g、碳水化合物 22~42g，钙 410~1350mg、磷 270mg、铁 13mg。胡萝卜素 1~13.6mg、核黄素 0.3~1mg、尼克酸 3~8mg、维生素 C 790mg。

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

连州菜心产地范围内的生产者，可向广东省清远市连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。连州菜心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。

131. 炭步槟榔香芋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

炭步槟榔香芋。

二、申请人

广州市花都区炭步镇农业农村技术服务中心。

三、产地范围

广州市花都区炭步镇现辖下的炭步居委、民主村、鸭一村、鸭湖村、平岭头村、水口村、步云村、石湖村、石南村、红峰村、布溪村、大坳村、社岗村、环山村、茶塘村、石湖山村、东风村、新太村、三联村、朗头村、横岗村、华岭村、藏书院村、大涡村、骆村、唐美村、文一村和文二村。地理坐标：东经 $113^{\circ}06' \sim 113^{\circ}10'$ ，北纬 $23^{\circ}15' \sim 23^{\circ}22'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

槟榔芋。

(二) 立地条件

土质选择沙壤土或壤土，要求地势平坦、排灌方便、表土疏松、耕作层深厚、地力肥沃、 pH 值 $6.5 \sim 7.5$ 的地块。

(三) 栽培管理

1. 育种。从无病田块的健壮植株上选择具有本品种特征、无损烂、无病虫害、大小均匀、单个重 150~200g 的子芋为种芋，1/15 公顷用种量约 105~150kg。

2. 栽植。种植时间一般在 1 月下旬至 2 月初，采用双行芋穴呈品字三角形种植法，株距 70~80cm，行距 80~100cm。

3. 施肥。采用有机肥与无机肥相结合、基肥与追肥相结合的原则。基肥以有机肥为主，追肥前期勤施薄施，中期重施，后期增施磷钾肥。

4. 田间管理。种植后，植株长出 2 片新叶时，进行追肥和除草工作，促进芋苗早生快发；遇干旱时要适当淋水、灌水保湿；遇低温阴雨天要排除田间积水，防止烂种。

(四) 采收

11 月中旬开始收获。在收获前 20 天排纤沟水晒田，母芋地上部叶片变黄，叶柄下垂即可采收，采收选择晴天进行，先挖取母芋，保留子芋在田间继续生长，收获后及时精选并按质量要求进行分级，清除须根、虫蛀及吸土。

(五) 质量特色

1. 感官特色。炭步槟榔香芋母芋（芋头）呈椭圆筒形，长 20~32cm，圆周径 40~55cm，皮薄呈棕黄色，单个母芋重 1.4~5.6kg，每个母芋基部可产生 4~6 个重 25~125g 的小芋子，母芋体大形美，芋肉带紫红色槟榔花纹。煮食时，香味四溢，口感酥松、粉嫩、香醇。

2. 理化指标。 淀粉含量 $\geq 20.5\text{g}/100\text{g}$ 、蛋白质含量 $\geq 1.3\%$ 、还原糖含量 $\geq 0.6\text{g}/100\text{g}$ 、磷含量 $\geq 41.0\text{mg}/100\text{g}$ 、粗纤维含量 $\leq 0.8\%$ 、富含钙、铁、钾、镁、钠、胡萝卜素、烟酸、维生素C、维生素B1、维生素B2等多种成分。

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

炭步槟榔香芋产地范围内的生产者，可向广东省广州市花都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。炭步槟榔香芋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。

132. 恩平簕菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

恩平簕菜。

二、申请人

恩平市农业技术推广服务中心。

三、产地范围

恩平市现辖下的恩城街道办事处、沙湖镇、牛江镇、君堂镇、东成镇、良西镇、圣堂镇、大田镇、大槐镇、横陂镇和那吉镇等 11 个镇（办事处）及米仓、沙栏、河湾、石联、石泉、禄平、那西、北合、下湖、上湖等 151 条村。地理坐标：东经 $112^{\circ}31' \sim 112^{\circ}46'$ ，北纬 $22^{\circ}13' \sim 22^{\circ}41'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选择能代表种性的健壮的植株。

（二）立地条件

山地，土壤大多属于酸性红壤，土层深厚，土壤疏松，土壤肥沃，有机质含量高。

（三）栽培管理

1. 肥水管理。定植后浇透定根水，视天气淋水保湿，成活后早晚各淋一次。定植转青后用浓度 2% 的尿素水施淋 1 次。此后每 20-30 天追施复合肥 10 ~ 20kg/亩。

2. 繁育方法。常用扦插繁殖，最佳时间为 11 月-12 月。选无病健壮种株的成熟茎作插条，长约 10 ~ 15cm，经消毒处理后，以 30 ~ 45° 角斜插于育苗床中，保持湿润，高温遮阴，低温保温。约 30-45 天可定植。

3. 病虫害防治。按照“预防为主、综合防治”的植保方针，优先选用农业防治、物理防治、生物防治，配合科学的化学防治。

(四) 采收

定植后翌年春季开始采收长 4 ~ 6cm、具 4 ~ 6 片嫩叶的嫩梢作为产品。采收不过度，保持足够侧芽数。

(五) 质量特色

1. 感官特色。嫩梢外形完整，无黄叶，无老叶，无泥尘，无腐烂，叶片掌状复叶互生，小叶 3 片，中央一片最大，椭圆形、长卵形，长 4 ~ 10cm，宽 2.5 ~ 4.5cm，质地脆嫩，色泽鲜绿，大小均匀，有簕菜特有的芳香。边缘有细锯齿或疏钝齿，无毛或脉上疏生刺毛。入口味微甘，爽脆无渣。

2. 理化指标。恩平簕菜营养价值很高，鲜品水分含量为 77.3% ~ 84.8%、灰分含量为 1.68% ~ 1.80%、粗蛋白含量为 3.34% ~ 3.47%、粗纤维含量为 2.9% ~ 3.5%、每 100g 锌含量为

8.7 ~ 8.9mg、铁为 1.24 ~ 1.58mg、锰为 4.72 ~ 5.12mg、钙为 93.97 ~ 159.16mg，磷为 45 ~ 50mg。

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

恩平簕菜产地范围内的生产者，可向广东省江门市恩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。恩平簕菜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。

133. 鹤山红茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

鹤山红茶。

二、申请人

鹤山市农产品质量监督检验测试中心。

三、产地范围

雅瑶镇的南靖，古劳镇的茶山、丽水，龙口镇的福迳、那白，桃源镇的中心、龙溪、蟠光，鹤城镇的坑尾、城西、五星、万和、坪山，共和镇的来苏、新连，址山镇的云新，宅梧镇的白带、荷村、泗云和双合镇的合成、先庆等 21 个村委会。地理坐标：东经 $112^{\circ}28' \sim 113^{\circ}2'$ ，北纬 $22^{\circ}28' \sim 22^{\circ}51'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适制红茶的中叶种或者大叶茶种。

(二) 立地条件

选择肥沃的砂壤土、红壤土、赤红壤，土层深度要求大于 70cm，土壤呈酸性，pH 值 5.0 ~ 6.0。

(三) 栽培管理

1. 密植栽培技术。每公顷超 75000 株，促进小气候形成，遮荫降温，缩短投产期。

2. 种植荫蔽树。每公顷植 270~300 株檵树调节生态。
3. 茶园标准化管理。冬施有机肥、春秋茶采摘及雨季修剪。

(四) 采收

符合采摘标准的嫩枝占 10% 时开采，采摘 1 芽 (2~3) 叶；分批采摘，春茶分成 5 批，夏茶分 (6~7 批)，秋茶分 (7~8 批)；幼龄树多留少采；成龄树春茶留 2 叶，夏茶留 1 叶；秋茶留基部的小叶（鱼叶）。

(五) 加工工艺

茶青采摘 → 开窝轻晒青 → 萎凋 → 揉捻 → 发酵 → 烘干 → 毛茶分级 → 拼堆 → 定级定质 → 包装。

(六) 质量特色

1. 感官特色。鹤山红茶茶树株高一般在 0.8~1.2m，叶片呈椭圆形或长卵形，边缘有锯齿，叶背色青翠，制成红茶后外形条索紧密细长，色泽乌润，气味醇厚，芳香入肺。冲泡后茶色红润，茶汤边缘可见黄金圈，入口爽滑，甘甜蜜味。

2. 理化指标。鹤山红茶的营养丰富，含有大量人体必须的矿物质和氨基酸，内含茶多酚 12.4% ~ 15.3%、茶红素 4.1% ~ 4.3%、茶黄素 0.2% ~ 0.4%、茶氨酸 0.779% ~ 1.014%、水浸出物 34.5% ~ 39.2%、咖啡碱 2.0% ~ 2.6% 和游离氨基酸 3.1% ~ 3.2%，此外还有盐及其他物质。

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

鹤山红茶产地范围内的生产者，可向广东省江门市鹤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。鹤山红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。

134. 连州水晶梨地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

连州水晶梨。

二、申请人

连州市农业农村科技推广服务中心（连州市农业科学研究所）。

三、产地范围

广东省连州市管辖区域内，主要包括星子镇、龙坪镇、西江镇、大路边镇四个镇。地理坐标：东经 $112^{\circ}7' \sim 112^{\circ}47'$ ，北纬 $24^{\circ}37' \sim 25^{\circ}12'$ 。

四、质量要求

（一）品种

产地范围内的传统水晶梨品种（翠冠梨、新世纪梨和黄花梨）。

（二）立地条件

海拔高度 $400 \sim 650m$ ，地下水位 $1m$ 以下的砂质壤土、黄壤土或红壤土，土壤疏松、肥沃、排水性能好，年平均气温达到 $17.5^{\circ}C$ ，年日照时间达到 1600 小时。

（三）栽培管理

1. 种植密度。 $(3 \sim 4m) \times 5m$ ，亩植 33 ~ 45 株。

2. 嫁接。选择适应当地环境的本地棠梨为砧木和品种纯正的连州水晶梨母树，在树冠外围的春梢作接穗。出圃苗木应达到嫁接口愈合良好，无腐烂现象。

3. 病虫害防治。采取果园悬挂糖醋液、性诱剂，树干缠草绳和果园安装太阳能诱虫灯等方法诱杀害虫；开展以虫治虫，以菌治虫等。

4. 修剪。合理修剪，保证树体通风透光，恶化病虫生活环境。

5. 套袋。应用疏果套袋技术。

(四) 采收

7月上旬开始适时采摘，果实采摘时应轻摘、轻放、轻装、轻卸，避免造成指甲伤、碰压伤、刺伤和摩擦伤。果品应储存 在低温干燥库房。

(五) 质量特色

1. 感官特色。连州水晶梨果型端正、果实近圆形，单果重 200~300g；成熟时果皮颜色接近乳黄，皮薄果嫩，表面晶莹光亮，有透明感、有明显的水锈；连州水晶梨果肉洁白、果心小，切开果肉自然放置 24 小时保持不变色；肉质细腻、石细胞少；口感爽脆、清甜多汁。

2. 理化指标。营养丰富，果汁中含可溶性固形物 9.69% ~ 11.69%，每百克含钾 $1.13 \times 10^2 \sim 1.34 \times 10^2$ mg，钙 2.40 ~

3.05mg，维生素 C 1.66~1.76mg，以及葡萄糖、果糖、苹果酸、胡萝卜素等有机成分，果实硬度为每平方 4.2~5.4kg。

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

连州水晶梨产地范围内的生产者，可向广东省清远市连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。连州水晶梨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。

135. 台山大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

台山大米。

二、申请人

台山市粮食行业协会。

三、产地范围

台山市辖下的台城街道办、大江镇、水步镇、白沙镇、三合镇、四九镇、冲蒌镇、斗山镇、都斛镇、赤溪镇、端芬镇、广海镇、海宴镇、汶村镇，北陡镇、深井镇、川岛镇、海宴华侨农场，共 18 个镇（街、场）。地理坐标：东经 $112^{\circ}18' \sim 113^{\circ}03'$ ，北纬 $21^{\circ}34' \sim 22^{\circ}27'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选用优质高产、抗病性强、抗逆性好、适应性广的水稻优质良种。

（二）立地条件

土壤质地肥沃，有机质含量 2.5% 以上，土壤呈微酸性，pH 值 $6.0 \sim 6.5$ ；土层深厚，耕作层在 20cm 以上，地下水位 60cm 以下。

（三）栽培管理

1. 测土配方施肥。 基于土壤测试与田间试验，合理施用有机肥，适时施氮、磷、钾及微量元素肥料。

2. 三控施肥。 控氮量提升氮肥利用率，减少污染；控基蘖肥施氮以优化苗峰，增成穗率与群体质量；控苗峰增通透性，抑制病虫害，减少农药用量。

3. 病虫害防治。 以农业防治为基础，协调运用物理的、生物的、化学的病虫防控技术。

(四) 收获

当籽粒的 90% 以上充黄成熟，穗轴有三分之二，基部有很少一部分绿色籽粒存在时进行收获。

(五) 加工工艺

采用三道砂辊组合、直排筛眼等加工工艺。

1. 碾米。 短粒米用一砂二铁组合去胚芽；长粒米则用三道砂辊防碎米，提升出米率。

2. 抛光。 短粒米抛光选筛眼斜排筛网，适应其强度大、糠少特点；长粒米则选筛眼直排筛网，促排糠，使大米外观整洁有光泽。

(六) 质量特色

1. 感官特色。 米粒细长，粒长一般在 6.5~7.5mm，长宽比值 > 3.0，米粒晶莹透亮、无心白腹白、米有香味；饭软滑不粘、冷而不硬、食味清香、弹性可口、饭香四溢。

2. 理化指标。台山大米营养价值高，碎米总量 7.8% ~ 13%，直链淀粉 15% ~ 20%，胶稠度 > 80mm。色泽、气味正常。

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

台山大米产地范围内的生产者，可向广东省江门市台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。台山大米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。

136. 大埔乌龙茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大埔乌龙茶。

二、申请人

大埔县茶叶行业协会。

三、产地范围

大埔县现辖下的湖寮、百侯、枫朗、大东、光德、桃源、高陂、大麻、三河、洲瑞、银江、茶阳、西河、青溪、丰溪林场等 15 个镇场。地理坐标：东经 $116^{\circ}18' \sim 116^{\circ}56'$ ，北纬 $24^{\circ}01' \sim 24^{\circ}41'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

小叶乌龙、单丛、黄枝香、梅占等。

(二) 立地条件

土壤类型为砂壤土，土层深度大于 70cm，呈弱酸性，pH 值 4.0 ~ 5.5。

(三) 栽培管理

密植栽培，每公顷种植 6000 株左右，形成遮荫小气候。另植 270 ~ 300 株樟树作荫蔽，优化生态环境。管理标准化，冬季

施有机肥，春茶采于3月-5月，雨季6月-8月修剪促生长，秋茶采于9月-11月。

(四) 加工工艺

采摘→晒青（萎凋）→做青（摇青）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥。

1. 采摘。在顶芽展开、驻芽三四叶时采，需嫩熟兼顾，避免损伤与水分残留，每茶萎茶青不超3kg。

2. 晒青（萎凋）。选晴日早晚薄摊轻晒，失水约15%，叶暗下垂为宜；阴雨则用萎凋机。

3. 做青（摇青）。碰青与静置交替，逐步增加碰青次数与力度，延长静置时间，加厚摊叶。

4. 杀青（炒茶）。高温快速，杀熟、杀透、杀匀。以叶温不低于80°C，锅温200~250°C为宜，全程约6-10分钟，采取先焖炒，中间扬，后扬焖结合的炒茶方式，炒至茶叶柔软、黄绿、手捏无水分，茶梗折之不断，清香显露。

5. 揉捻。杀青后散热至30°C左右即可揉捻，松压结合，促使条索紧结，叶细胞破碎率适中。揉捻后要及时理条。

6. 烘焙。过程要“三焙三降温”。初焙110~120°C，烘至六成干不粘手；二焙90~100°C，烘至九成干，茶梗易断；三焙80~90°C，烘至手捏即碎，含水量约7%，期间需多次翻拌降温。

(五) 质量特色

1. 感官特色。条索肥壮紧结，饱满光滑匀整、色泽乌褐油润，叶底嫩绿，匀齐柔亮；花蜜香味，清香天然，香浓持久；橙黄明亮、略显金黄；醇厚甘润、浓醇鲜爽、回味甘甜。

2. 理化指标。茶多酚 18.2% ~ 20.7%、茶氨酸 0.487% ~ 0.718%、水浸出物 39.7% ~ 42.4%、咖啡碱 1.82% ~ 3.01%、花青素 0.25% ~ 0.37%，此外还有盐及游离氨基酸。

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

大埔乌龙茶产地范围内的生产者，可向广东省梅州市大埔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。大埔乌龙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。

137. 镇隆荔枝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

镇隆荔枝。

二、申请人

惠州市惠阳区镇隆镇荔枝生产协会。

三、产地范围

镇隆镇现辖下的山顶、长龙、大光、高田、塘角、陂塘角、井龙、楼寨、楼下、黄洞、甘陂、皇后、联溪等 13 个村委会。

地理坐标：东经 $114^{\circ}16' \sim 114^{\circ}22'$ ，北纬 $22^{\circ}53' \sim 22^{\circ}59'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

糯米糍、桂味。

(二) 立地条件

海拔高度 $200 \sim 300m$ ，土壤为麻黄壤、薄中页红壤、中厚页赤红壤和薄中页赤红壤（薄薄页赤红壤）。土层疏松肥沃、有机质含量 $\geq 2\%$ 、保肥保水力强、排水良好、土壤 pH 值 $5.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 苗木培育。将优良品种的枝或芽（接穗）接到另一植株的枝或茎干（砧木）上，砧穗愈合后形成新的植株——嫁接苗。

2. 定植。春植（3月-6月）或秋植（9月-10月）定植。株行距（4~5m）×（5~6m），亩植22~33株。

3. 施肥。

（1）幼树施肥。定植后第1次新梢老熟后，第2次新梢萌发时开始追肥。

（2）果树施肥。每生产100kg鲜果需施纯氮3~6.5kg；纯磷2~4kg；纯钾3~6.5kg；施肥以有机肥为主。

（3）根外追肥。尿素、磷酸二氢钾0.2%~0.5%；硼砂（或硼酸）、钼酸铵0.05%~0.10%；硫酸锌0.1%~0.2%以及国家批准生产的核苷酸、荔枝保果素等，施用间隔期7-10天。

4. 整形修剪。

（1）幼龄整形。采用多主枝自然圆头形或多主枝自然半圆头形。

（2）幼树修剪。修剪与整形同步进行，用摘心、短截、疏删、抹芽等方法抑制枝梢生长和促进分枝。

（3）结果树修剪。采果后修剪和抽梢期修剪。

5. 花果管理。

（1）控冬梢促花。进行科学的肥、水管理，促使优良秋梢适时老熟后不再抽生冬梢。

（2）授粉。盛花期采用放蜂（50M半径置一箱蜂）、人工辅助授粉、雨后摇花、高温干燥天气果园喷水、灌水等措施。

(3) 保花保果。配制植物生长调节剂保果，或选用国家批准生产的核苷酸、荔枝保果素等药剂。

(四) 采收

果皮已基本转红，出现品种固有色泽，内果皮具有淡红色时，且果实达到品种的特有风味即可采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

糯米糍：果实扁心形，单果重 21~26g，果皮龟裂片平展，果肩一边显著隆起，果基微凹，果顶浑圆，皮色鲜红，肉厚细滑多汁、味浓甜微香。

桂味：果近圆球形，单果重 16~24g，果皮龟裂片凸起，龟裂峰尖锐，皮色鲜红，肉质爽脆，清甜带桂花香味。

2. 理化指标。

糯米糍：可溶性固体物（TSS）18%~21%，可食率 78%~82%，焦核率 95%~100%。

桂味：可溶性固体物（TSS）18%~21%，可食率 72%~80%，焦核率 50%~95%。

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

镇隆荔枝产地范围内的生产者，可向广东省惠州市惠阳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。镇隆荔枝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。

138. 麻涌香蕉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

麻涌香蕉。

二、申请人

东莞市麻涌镇农业技术服务中心。

三、产地范围

广东省东莞市西北部麻涌镇所辖的麻一、麻二、麻三、麻四、漳澎、大步、东太、新基、川槎、鸥涌、黎滘、华阳、南洲、大盛 14 个村（社区）。地理坐标：东经 $113^{\circ}31'12'' \sim 113^{\circ}40'00''$ ，北纬 $22^{\circ}58'36'' \sim 23^{\circ}40'50''$ 。

四、质量要求

（一）品种

选用农科 1 号、东蕉 1 号、巴西蕉、南天黄、粉杂 1 号、海贡、东莞中把大蕉等优质品种。

（二）立地条件

选择土层深厚疏松、有机质丰富、保水保肥力强、排水良好、pH 值 $5.0 \sim 7.0$ 的土壤。

（三）栽培管理

1. 整地与施肥。亩施 75kg 生石灰、1000kg 麦壳，翻耙表土，改良土壤，增加有机质。按照高畦深沟的方式整地，双行

种植，行距为 2.78~3.03m，株距为 2.0m，畦面宽 4.0~4.5m，畦沟宽 0.5~0.8m、深 0.35~0.7m。

2. 栽植。清明前，种苗按高矮、大小分批种植。定植密度每亩约 120 株。定植时，覆土深度一般以盖过蕉头 2~3cm 为好。种后稍加压实即可淋定根水，并做好覆盖、防晒。

3. 病虫害防治。采用农业防治、物理防治、生物防治、化学防治等措施防治病虫害。

(四) 采收

果指饱满度达到 70%~75% 时则可采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。麻涌香蕉果梳整齐端正，果指无伤斑，皮色呈黄色或金黄色，有光泽，果指长度不低于 20cm，单果重不低于 120g，轻摇不脱柄；果肉细滑、口感清甜、香味浓郁，可食部分大于 60%。

2. 理化指标。可溶性固形物大于 18.5%，可滴定酸含量不大于 0.272%，铁不低于 0.41%，可溶性糖含量大于 14.3%，每 100g 可食用部分含维生素 C 不低于 6.728mg。

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

麻涌香蕉产地范围内的生产者，可向广东省东莞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。麻涌香蕉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。

139. 三水黑皮冬瓜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

三水黑皮冬瓜。

二、申请人

佛山市三水区农业技术推广中心。

三、产地范围

白坭镇、西南街道、乐平镇、芦苞镇、大塘镇、南山镇 6 个镇（街）。地理坐标：东经 $112^{\circ}46' \sim 113^{\circ}02'$ ，北纬 $22^{\circ}58' \sim 23^{\circ}34'$ 。

四、质量要求

（一）品种

三水黑皮冬瓜（本地留种以及经种植符合市场需求的优良品种）。

（二）立地条件

选择土层深厚疏松，排水良好，有机质含量在 2% 以上，pH 值 6.0 ~ 7.0 的保水保肥力强的沙壤土或粘壤土种植。

（三）栽培管理

1. 整畦施肥。按南北向确定畦面宽 1.6 ~ 1.8m，畦距 0.4 ~ 0.5m。在每畦中间犁一深沟，沟宽 0.3 ~ 0.4m，沟深 0.2 ~ 0.3m，

按每亩需 1500~2000kg 的标准，在沟中施入充分腐熟的猪粪有机肥（含 2% 过磷酸钙）。

2. 定植。定植在畦中间，每畦 1 行，株距 70~80cm，每亩种植 500 株左右为宜。

3. 搭架引蔓。每株三水黑皮冬瓜用两条竹竿搭制一个横畦的“人”字架，“人”字架上横一条龙骨连接，以达到防倒、抗风的目的，高度一般为 1.0~1.2m。

4. 人工授粉。采用人工辅助授粉是提高三水黑皮冬瓜坐果率的重要措施，上午 8:00-9:00 进行。

5. 定瓜吊瓜。选好留瓜的节位，一般以主蔓第 30~35 节位上结瓜最大，三水黑皮冬瓜果大且重，在果实发育至一定程度时及时吊瓜，把果实固定在竹架龙骨的适当位置上，使果实不会断柄脱落。

6. 整蔓摘心。在留瓜后的第 8~10 节位摘心，及时将侧蔓摘除，促进果实生长。

(四) 采收

黑皮冬瓜一般果实坐果后（40-50 天）才能老熟收获。

(五) 质量特色

1. 感官特色。三水黑皮冬瓜呈长圆柱形，瓜长 50~60cm，瓜肩宽 25cm 左右，皮色墨绿，带白色茸毛，头尾匀称，皮硬肉厚，瓜肉白色致密清香，瓜瓢少，单瓜重 15kg 左右。

2. 理化指标。三水黑皮冬瓜营养价值丰富，总糖含量为1.47% ~ 1.77%，蛋白质含量 0.36% ~ 0.46%；每 100g 可食用部分含镁 4.69 ~ 6.89mg，锌 0.0517 ~ 0.0905mg，维生素 C 23.1 ~ 24.4mg，还含有微量的硒。

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

三水黑皮冬瓜产地范围内的生产者，可向广东省佛山市三水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。三水黑皮冬瓜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。

140. 福田菜心地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

福田菜心。

二、申请人

博罗县福田镇农业农村办公室。

三、产地范围

福田镇所辖的徐福田、坳岭、山下、荔枝墩、横溪头、依岗、福田、营盘下、马田、周袁、鸡公坑、围岭、联和、莲塘岗、石巷、柿树下、道姑田等 17 个村。地理坐标：东经 $113^{\circ}55'44'' \sim 113^{\circ}59'19''$ ，北纬 $23^{\circ}12'20'' \sim 23^{\circ}19'43''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

福田菜心和福航一号菜心 2 个品种。

(二) 立地条件

土壤类型为中壤土、轻壤土和沙壤土。土壤 pH 值 $5.5 \sim 7.5$ 。选择通风透光、地势平坦、排灌方便、水源清洁、保水保肥力强、耕作层深 20cm 以上、富含有机质、前茬为非十字花科作物的地块种植。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。 施肥：整地重施有机肥，每亩施用优质充分腐熟有机肥 500~1500kg、三元复合肥 20~30kg，与土壤充分混匀。适当追施抽薹肥，亩施 15~20kg 三元复合肥。每次采收后，视菜心长势追肥，亩施 10kg 三元复合肥。采收前 10 天应停止追肥。灌溉：福田菜心从移栽至采收，需始终保持沟中有水，保水层约 25cm，做到涝时排水，旱时灌水。

2. 中耕除草。 移植后至封行要及时中耕、除草、疏松表土。中耕时注意避免伤根。生长过程中要及时拔除杂草和摘除菜心植株基部的黄叶和病叶等，保证田间通风透光。

3. 病虫害防治。 通过合理轮作、精细整地、清洁田园等方式，降低病虫害基数；采用黄板加涂性引诱剂、电子灭蛾灯、防虫网等开展物理防治；必要时根据病虫害种类，使用生物、化学农药进行防治。

（四）采收

主薹伸长至略高于叶片，部分花蕾已开花后即可采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。 福田菜心植株高大，叶色青绿、肥厚，茎粗壮，叶片阔长、平展，叶脉清晰，主薹长 40~60cm，多发侧薹，薹长 30~40cm，多花蕾，菜质鲜嫩、清甜可口、爽脆无渣、菜味浓郁。

2. 理化指标。含水分含量 91% ~ 92.5%、粗纤维 0.87% ~ 0.92%、灰分 1.09% ~ 1.13%、碳水化合物 1.58% ~ 1.62%，每 100g 含蛋白质 2.1 ~ 2.23g，还含锌、铁、钙和磷等。

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

福田菜心产地范围内的生产者，可向广东省惠州市博罗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。福田菜心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。

141. 清远黑山羊地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

清远黑山羊。

二、申请人

清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）。

三、产地范围

清远市全境，包括清远市现辖下的清城区、清新区、英德市、连州市、佛冈县、连山县、连南县、阳山县等八个县（市、区）。地理坐标：东经 $111^{\circ}55' \sim 113^{\circ}55'$ ，北纬 $23^{\circ}27' \sim 25^{\circ}12'$ 。

四、质量要求

（一）品种

本地杂交黑山羊。

（二）饲养环境

选择远离居民区，放牧方便，植被种类丰富，有能直接饮用的山泉水的山地和丘陵作为放牧区。山区结合放牧与饲草条件，宜建羊场于山南缓坡。水源不足处，凿井、开渠或挖塘储水确保供水。羊舍以吊脚楼式为主，多用“坐山建栏”。

（三）生产饲养管理

1. 种羊繁殖。选择被毛黑色且富有光泽、体质结实、乳房发育良好的母羊和体态雄壮、精力充沛、睾丸发育良好的公羊作为清远黑山羊繁育的种羊。

2. 饲料要求。饲料以牧草为主，占整日粮 75%以上，补充料占 25%以下。禁止饲喂动物源性肉骨粉。

3. 饲养管理。

(1) 常规饲养管理。羔羊生后 7 天打耳号，记录关键体重数据。成年羊需定期浴蹄修蹄，7-10 天修角。非种公羔 2-4 周去势。合理构建羊群结构，商品群以 10~15 只为佳。舍饲需定时定量喂料、饮水、运动；放牧需补饲。

(2) 特殊饲养管理。种公羊饲料依体质调，维持中上等膘情。后备及怀孕母羊需营养充足，产仔后初期增高蛋白饲料。羔羊出生后清理天然孔粘液防窒息，断脐后消毒。逐步训练吃草、精料，户外活动。40 天后减乳增草，60 天断乳适应草料。

4. 疫病防治。平时采取“养、防、检、治”为基本环节的综合性措施进行疫病的防治，定期进行口蹄疫和小反刍兽疫的强制免疫，建立免疫档案。

(四) 收获

出栏前 45 天短期育肥，早晚补精料，6 月龄补 0.25~0.5kg，体重达 30~40kg 时出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。清远黑山羊全身被毛短、黑色光亮；鬚甲高于十字部，头呈三角形，蹄只粗壮坚实；公羊羊角粗大，耳大下垂，下颌有髯；母羊羊角较小、呈镰刀状，尾短且上竖。成年出栏体重 30~40kg，属中等体型。

2. 理化指标。清远黑山羊羊肉肌纤维细，口感鲜甜，硬度小，肉质鲜嫩，膻味极小；屠宰率为 45% 左右，营养丰富，并含有人体所需的多种微量元素。据检测，每百克肌肉中游离氨基酸含量为 203~296mg，蛋白质含量为 19.3~21.0g，粗脂肪含量为 1.4~5.2g，灰分含量为 0.89~0.95g，不饱和脂肪酸含量为 1.6~3.0g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

清远黑山羊地理标志产品产地范围内的生产者，可向广东省清远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。清远黑山羊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。

142. 东莞荔枝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

东莞荔枝。

二、申请人

东莞市荔枝协会。

三、产地范围

整个东莞市境内的厚街、大朗、黄江、谢岗、塘厦、清溪、大岭山、凤岗、常平、长安、虎门、樟木头、横沥、茶山、企石、寮步、东坑、南城、桥头、东城、沙田、石碣、石排、中堂、道滘、洪梅、麻涌、望牛墩、高埗、万江、莞城、石龙等32个镇街和松山湖（生态园）。地理坐标：东经 $113^{\circ}30'57.19'' \sim 114^{\circ}15'19.74''$ ，北纬 $22^{\circ}39'22.94'' \sim 23^{\circ}08'41.58''$ 。

四、质量要求

（一）品种

桂味、糯米糍、妃子笑、唐夏红、冰荔、观音绿、红绣球、黑叶。

（二）立地条件

疏松肥沃、通气性好的壤土或砂壤土，富含丰富有机质和合理养分，pH值5~7。海拔500m以下，缓坡5~25°，南向或东南向坡地为宜。

(三) 栽培管理

- 1. 育苗。**选择适宜品种，采用嫁接、扦插等方式育苗。
- 2. 土壤管理。**根据土壤肥力和荔枝树生长阶段合理施肥。幼龄树施肥以氮肥为主，配合磷、钾肥，促进枝梢生长；结果树注重有机肥与化肥相结合，在花前、果实膨大期、采果后等关键时期及时施肥。
- 3. 水分管理。**花期和幼果期保持土壤适度湿润，避免干旱或积水；果实膨大期需充足水分供应，注意排水，防止积水烂根。
- 4. 修剪。**适时进行环割、环剥等措施，调节树体营养生长和生殖生长的平衡，提高坐果率。

(四) 采收

采用人工采摘，用剪刀或果剪从果柄处剪断。

(五) 质量特色

- 1. 感官特色。**果形端正，果肩平整，果顶浑圆。果皮颜色鲜艳，具有该品种特有的色泽。果肉细腻，质地嫩滑，汁多味甜。果核较小，可食率高。
- 2. 理化指标。**可溶性固形物含量 $\geq 16\%$ ，总糖含量 $\geq 14\%$ ，维生素C含量 $\geq 40\text{mg}/100\text{g}$ ，可滴定酸度 $\leq 0.2\%$ 。
- 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

东莞荔枝产地范围内的生产者，可向广东省东莞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。东莞荔枝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。

143. 台山青蟹地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

台山青蟹。

二、申请人

台山市青蟹养殖协会。

三、产地范围

管辖的都斛镇、赤溪镇、广海镇、海宴镇、川岛镇、汶村镇、北陡镇、深井镇，共 8 个镇。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

台山青蟹以当地台山海区拟穴青蟹种苗为首选，放养外购或人工培育的拟穴青蟹种苗，必须适合放养池塘的水质要求。

(二) 养殖环境

风浪不大，水流畅通，有淡水源，地处中潮线上下的海岸或鱼鲲内；水质清，养殖用水盐度保持在 $2\text{‰} \sim 20\text{‰}$ ，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，池塘水位 $0.8 \sim 2.0\text{m}$ ，池塘水质以沙泥或泥沙土质为宜。

(三) 养殖管理

池塘建造形状为方形或长方形，池底平坦向闸门方向倾斜，能彻底排干。池塘对角分别设有一道宽为 0.8~1.2m 进、排水闸，闸设三道槽，外槽设拦杂网，中槽设木板闸控制池塘水位，内槽设锥形滤水网（孔径 0.05~0.18mm），池塘四周设防蟹外逃设施。池底适当放置供青蟹藏身的隐蔽物。从池塘清理到收获全部采用人工方式。

（四）收获

收获时间依据放养时间、放养种苗规格和市场要求而定，根据上市或交售、存活时间适时收获，收获后应放在有青草或带叶小树枝的箩筐、木桶或网笼中，避免蟹相互钳咬损伤。

（五）质量特色

1. 感官特色。以台山海域盛产的蓝蛤为饵料的台山青蟹，个体大，雄蟹可达 500g 以上。外观除具有锯缘青蟹的特征外，体表极光滑发亮，头胸甲及附肢呈淡青绿色，螯足大，甲壳薄，出肉率高；活力强，常温离水存活时间长达 7 天。烹饪后外观色泽鲜艳，呈金黄色，蟹肉肉质白净细嫩、纤维清晰、结实富有弹性，爽滑清甜；蟹膏丰满质优，雌蟹膏呈橘红色，滋味浓香，雄蟹膏呈金黄色，口感香醇、细滑、鲜甜，地域特色鲜明。

2. 理化指标。台山青蟹脂肪含量低，蛋白质含量丰富。富含多种氨基酸，人体必需氨基酸种类齐全，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，特别是硒、钙、铁等含量较高。蛋白质 18.38%~25.43%、

脂肪 0.45% ~ 0.53%，谷氨酸 3.38% ~ 3.81%、天冬氨酸 2.08% ~ 2.58%、赖氨酸 1.64% ~ 1.96%、亮氨酸 1.62% ~ 1.88%、精氨酸 1.62% ~ 1.96%，每百克含钙 104 ~ 122mg、镁 2.01 ~ 2.49mg、钾 276 ~ 346mg，每千克含硒 1.65 ~ 2.23mg、锌 40 ~ 65mg。

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

台山青蟹产地范围内的生产者，可向广东省江门市台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。台山青蟹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。

144. 甜水萝卜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

甜水萝卜。

二、申请人

江门市新会区崖门镇乡村振兴服务中心。

三、产地范围

江门市新会区崖门镇甜水村、明莘村、黄冲村、龙旺村、京梅村、京背村、横水村共 7 个行政村。地理坐标：东经 $112^{\circ}58'02'' \sim 113^{\circ}03'58''$ ，北纬 $22^{\circ}14'56'' \sim 22^{\circ}19'31''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

十字花科萝卜属植物。

(二) 立地条件

避开十字花科的蔬菜作前茬，以土层深厚、疏松、排水良好、比较肥沃的沙壤土为好。

(三) 栽培管理

1. 肥水管理。建园前每亩施用农肥 200kg；生长期适时浇水，保持充分供水。

2. 整形修剪。中耕、除草、培土三者结合。叶子封垄，停止中耕，人工除草。

3. 病虫害防治。作物轮作和水旱轮作，清除田间病株残体，深翻整地降低病虫害基数；必要时使用吡虫啉等防治病虫害。

(四) 采收

叶色转黄褪色，肉质根充分膨大，基部圆钝时人工采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。甜水萝卜，属于十字花科萝卜属植物。根肉质，茎直立、粗壮，近圆锥形，根皮白色。在收获期，萝卜的块头大、皮色雪白、肉质嫩滑、口感清甜无渣、无涩皮现象，当地人美其名为“本地人参”。

2. 理化指标。甜水萝卜的营养丰富，食用效果极佳，据营养分析资料显示，总糖含 2.28%，蛋白质含 0.86%，维生素 C 含量为 14.4mg/100g，钙含量为 204mg/kg，磷含量为 259mg/kg，铁含量为 2.91mg/kg，碳水化合物含 3.6%，膳食纤维含 1.48%。

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

甜水萝卜产地范围内的生产者，可向广东省江门市新会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。甜水萝卜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。

145. 龙门大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

龙门大米。

二、申请人

龙门县农产品行业协会。

三、产地范围

惠州市龙门县辖下的龙城街道办、龙田镇、平陵镇、龙江镇、龙华镇、麻榨镇、永汉镇、龙潭镇、地派镇、蓝田瑶族乡、南昆山旅游区管理委员会。地理坐标：东经 $113^{\circ}48'26'' \sim 114^{\circ}24'58''$ ，北纬 $23^{\circ}20'06'' \sim 23^{\circ}57'50''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内优质高产、抗病性强、抗逆性好、适应性广的水稻品种。

(二) 立地条件

土壤质地肥沃，有机质含量 2.5% 以上，土壤呈微酸性，pH 值 6.0 ~ 6.5；土层深厚，耕作层在 20cm 以上，地下水位 60cm 以下。

(三) 栽培管理

1. 施肥。应用测土配方施肥，根据龙门县土壤定制 53% (23:11:19) 配方肥，结合有机肥。同时，采用三控施肥法：控氮量提升氮肥利用率，减污染；控基蘖肥施氮以优化苗峰，增成穗率与群体质量，保高产；并通过控制苗峰增强通透性，抑制病虫害，减少农药使用。

2. 病虫害防治。以农业防治为基础，协调运用物理、生物病虫防控技术，使用高效、低毒、低残留的化学农药，禁止使用剧毒、高毒和国家禁止使用的农药。

(四) 收获

当籽粒的 90% 以上充黄成熟，穗轴有三分之二，基部有很少一部分绿色籽粒存在时用人工或机械进行收获。

(五) 加工

1. 碾米。短粒米用一砂二铁组合去胚芽；长粒米则用三道砂辊防碎米，提升出米率。

2. 抛光。短粒米抛光选筛眼斜排筛网，适应其强度大、糠少特点；长粒米则选筛眼直排筛网，促排糠，使大米外观整洁有光泽。

(六) 质量特色

1. 感官特色。龙门大米米粒细长，粒长一般在 6~7.5mm，长宽比值>3.5，米粒晶莹剔透无心白，气味清香；米饭软滑可口，香气怡人。

2. 理化指标。龙门大米营养价值高，垩白度 1.6% ~ 4.5%，垩白度粒率 ≤ 5%，直链淀粉 15% ~ 18%，胶稠度 50 ~ 70mm，碱消值 7 级。

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

龙门大米产地范围内的生产者，可向广东省惠州市龙门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。龙门大米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。

146. 客都稻米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

客都稻米。

二、申请人

梅州市客都稻米协会。

三、产地范围

梅州市辖下的梅江区、梅县区、兴宁市、平远县、蕉岭县、大埔县、丰顺县和五华县等五县一市二区。地理坐标：东经 $115^{\circ}18' \sim 116^{\circ}56'$ ，北纬 $23^{\circ}23' \sim 24^{\circ}56'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选用优质高产、抗病性强、抗逆性好、适应性广的水稻优质良种。

(二) 立地条件

土壤质地肥沃，有机质含量 2.5% 以上，土层深厚，耕作层在 20cm 以上。

(三) 栽培管理

- 1. 育苗。**选择优质品种，适时播种。
- 2. 施肥。**选取符合国家标准的包含氮、磷、钾元素的肥料。
- 3. 田间管理。**合理灌溉和定期检查水稻生长情况。

(四) 质量特色

- 1. 感官特色。**客都稻米颗粒均匀、细长、粒小、晶莹剔透，直链淀粉低、胶稠度较高。米饭油光润泽，入口软滑、有弹性、香甜可口，煲饭、煲粥均可，适合南方人口感。
- 2. 理化指标。**客都稻米长宽比 ≥ 3.5 ，垩白粒率 $\leq 20\%$ ，垩白度 $\leq 5\%$ ，直链淀粉 $15.0\% \sim 19.0\%$ ，胶稠度 $50 \sim 90\text{mm}$ 。
- 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

客都稻米产地范围内的生产者，可向广东省梅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，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。广东省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。

147. 梅江区清凉山茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

梅江区清凉山茶。

二、申请人

梅州市梅江区茶叶协会。

三、产地范围

梅州市梅江区东南部的清凉山脉系，涵盖西阳镇、长沙镇全域范围内 33 个行政村。地理坐标：东经 $116^{\circ}04'12'' \sim 116^{\circ}20'11''$ ，北纬 $24^{\circ}06'40'' \sim 24^{\circ}21'29''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选择适制绿茶的本地小叶种（俗称鸟舌茶）、黄旦、梅占等品种。

(二) 立地条件

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茶叶生产基地，以肥沃的红、黄壤土为最好，土层深度要求大于 70cm，pH 值 $4.0 \sim 5.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 密植栽培技术。每公顷种植 30000 株左右，容易构成一个小气候环境，起到互相遮荫，降低阳光强度的作用。

2. 种植荫蔽树技术。每公顷种植 270~300 株楹树，适当种植遮荫树调节小气候，造就一个较好的生态环境。

3. 茶园标准化管理技术。每年冬季施足有机肥，3月-5月采摘春茶，6月-8月利用地区雨季修剪茶园养好树蓬，9月-11月采摘秋茶。

(四) 加工

1. 初制工艺流程。鲜叶采摘→茶青摊放→杀青（炒茶）→揉捻→干燥→筛选和复火。

(1) 鲜叶采摘。精选时机，分批按标准采摘新梢，确保茶叶品质，当日采摘当日制成。

(2) 茶青摊放。薄摊于阴凉处或短时轻晒，使叶片软化，颜色转暗绿。

(3) 杀青（炒茶）。高温处理，去除水分，抑制酶活性，形成特有品质。

(4) 揉捻。杀青后摊凉揉破成条，挤出茶汁附着表面，提升茶滋味浓度。

(5) 干燥。分三阶段逐步降低温度，蒸发水分至干手捏可碎，以整理外形，释放茶香。

(6) 筛选和复火。去除杂质，低温复火至茶叶色泽银绿显霜，干燥透彻，最后摊凉。

(五) 质量特色

1. 感官特色。条索紧结弯曲，灰绿起霜较匀整，炒米香浓郁，汤色黄绿清澈，滋味甘醇爽滑，叶底黄绿柔软。

2. 理化指标。营养丰富，含有大量人体必须的矿物质和氨基酸，水分含量 2.78% ~ 4.73%，灰分 4.3% ~ 4.8%，粗纤维 8.80% ~ 10.00%，水浸出物 38.7% ~ 41.5%，咖啡碱 3.3% ~ 3.5%，游离氨基酸 2.82% ~ 3.84%，硒 0.018 ~ 0.066mg/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

梅江区清凉山茶产地范围内的生产者，可向广东省梅州市梅江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。梅江区清凉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。

148. 顺德国兰地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

顺德国兰。

二、申请人

佛山市顺德区国兰协会。

三、产地范围

整个佛山市顺德区境内的大良、容桂、伦教、北滘、陈村、杏坛、勒流、乐从、均安、龙江等 10 个镇街。地理坐标：东经 $113^{\circ}0' \sim 113^{\circ}23'$ ，北纬 $22^{\circ}40' \sim 23^{\circ}1'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

企剑黑墨、金咀墨兰、企剑白墨等国兰种苗。

(二) 立地条件

无土种植，植料采用 1~2cm 花岗岩碎石与花生壳的混合料，碎石和花生壳比例以 7:3 或 6:4 为宜。

(三) 栽培管理

1. 苗种选择。 兰株健壮、芦头大、叶片厚、无病毒病和基腐病的企剑黑墨、金咀墨兰、企剑白墨等国兰种苗。

2. 种植环境。 搭建兰棚，设双层遮阳网，通风透气；设置电动喷淋设施；设固定兰架，兰架宽 1.8 ~ 2m，长度视地块而定，一般以 50m 较容易操作。

3. 种植时间。 10 月 - 11 月为最佳时段。

4. 种植密度。 新植兰每亩 6000 ~ 6500 盆，2 年兰每亩 4500 ~ 5000 盆，出口兰每亩 3500 盆左右。

(四) 质量特色

1. 感官特色。 顺德国兰既可观叶又可观花，植株挺拔刚健，株型匀称，叶色墨绿，带蜡质光泽，花莛出架，花香幽玄温和，清而不浊。

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

顺德国兰产地范围内的生产者，可向广东省佛山市顺德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。顺德国兰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。

149. 阳山西洋菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

阳山西洋菜。

二、申请人

阳山县农业科技推广服务中心。

三、产地范围

阳山县辖区域内，主要包括阳城镇、大崀镇、小江镇、江英镇、秤架乡、岭背镇、黎埠镇、七拱镇、青莲镇 9 个（乡）镇。地理坐标：东经 $112^{\circ}22'01'' \sim 113^{\circ}01'06''$ ，北纬 $23^{\circ}58'47'' \sim 24^{\circ}55'52''$ 。

四、质量要求

（一）品种

阳山豆瓣菜。

（二）立地条件

土壤疏松、肥沃、排水性能好，耕作层深 20cm 以上，有机质丰富，阳光充足，有丰富、洁净的山泉水灌溉的区域。

（三）栽培管理

1. 种植时间。四季可种植，以越夏种植（5月-9月）为主。
2. 种植方式。有水栽、旱地种植两种种植形式，利用冬暖夏凉（常年水温保持 $18 \sim 20^{\circ}\text{C}$ ）的山泉水作灌溉用水。

3. 施肥。采用水肥一体化技术，将肥料溶解于水中，同时进行灌溉与施肥。

4. 病虫害防控。以农业防治为基础，优先采用生物防治，协调利用物理防治，科学合理应用化学防治的病虫害防治技术。

(四) 采收

常规种植西洋菜从 11 月至翌年 5 月可采收 4~5 次；越夏西洋菜全年可采收 8~10 次。

(五) 质量特色

1. 感官特色。阳山西洋菜植株一般长 30~40cm，茎粗约 0.7cm，茎横切面近圆，茎节有抽生须根；色泽青绿色，叶为奇数羽状复叶，叶片呈卵形或近圆形；质地脆嫩、多汁，清香爽口。

2. 理化指标。阳山西洋菜含粗纤维 <1.2%，每百克含维生素 C 37~55mg，除此之外，还富含铁、锌、钙、磷等营养成分。

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

阳山西洋菜产地范围内的生产者，可向广东省清远市阳山县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经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。

阳山西洋菜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。

150. 德庆何首乌地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

德庆何首乌。

二、申请人

德庆县农业技术推广中心。

三、产地范围

德庆县辖区范围内的德城街道办、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 13 个乡镇。地理坐标：东经 $111^{\circ}32' \sim 112^{\circ}17'$ ，北纬 $23^{\circ}04' \sim 23^{\circ}30'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

适合本地生长的何首乌品种。

(二) 立地条件

产地范围内海拔 $50 \sim 1049m$ 的丘陵低山区。土壤类型以红壤、赤红壤为主。土地选择地势高燥、排水良好、土层深厚、向阳、排水流畅、疏松肥沃的沙壤土或壤土田块，pH 值 $5.5 \sim 6.5$ 。

(三) 栽培管理

1. 扦插。选择生长旺盛健壮、容易繁殖、抗逆性强、成活率高、品质优良的母株，取健壮枝条作插穗，3月-10月均可扦插。

2. 定植。

(1) 种苗选择。选取苗高 30cm 以上，根系良好、植株健壮、有 3~5 片叶、无病虫害、德庆原产的种苗。

(2) 定植时间。4月-8月均可定植。

(3) 定植方法。行株距 $40\text{cm} \times 8\text{cm}$ ，成“品”字形定植；开深 8~10cm 的种植穴，每穴 1~2 株。

3. 田间管理。

(1) 排灌水。幼苗定植后要及时浇定根水。成活后根据土壤情况，适时灌溉。幼苗定植后一个月内 5-7 天浇水 1 次，共浇水 3~4 次。雨季要及时排水，防止垄沟积水。

(2) 中耕除草。第一年幼苗期需中耕除草 1~2 次，后期中耕除草 1~2 次，每年共计中耕除草 2~4 次。第二年起每年中耕 3~4 次，结合中耕每年培土两次。

(3) 搭架。当苗高约 50cm 时，用高约 2m 竹子在两垄间搭成“人”字形支架，将藤茎缠绕在支架上。

(4) 追肥。每年 5 月和 10 月各追肥一次，以磷钾肥为主，施复合肥 $50 \sim 100\text{kg}/\text{hm}^2$ ，开沟施入。

4. 病虫害防治。按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的原则。

(四) 采收

一般种植 3 年采收上市，采收前拆除支架，割去茎藤，于垅（畦）的一端开始顺行深挖，采挖时要注意防止损伤根茎。

(五) 加工

采收后及时做好清洗干净、分级、切片、干燥等工序的处理工作。

(六) 质量特色

1. 感官特色。德庆何首乌的块根纺锤形或团块状，一般略弯曲。长 5~15cm，直径 4~10cm。表面红棕色或红褐色，凹凸不平，有不规则的纵沟和致密皱纹，并有横长皮孔及细根痕。质坚硬，不易折断。切断面淡黄棕色或淡红棕色，粉性，皮部有类圆形的异型维管束作环状排列，形成“云锦花纹”，中央木部较大，有的呈木心。气微，味微苦而甘涩。

2. 理化指标。何首乌块根、藤茎、叶均可入药。性味苦、甘涩、温。精制首乌有补肝肾、益精血、乌须发、强筋骨的功能，生首乌截疟解毒、润肠通便，主治大便秘结、瘰疬、痈疮等症。藤茎，有安神、通络、祛风的功能，治失眠、劳伤、多汗、血虚、身痛等症。何首乌鲜叶捣烂外敷，有拔毒生肌之效。

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

德庆何首乌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。德庆何首乌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。