

451. 安吉白茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

安吉白茶。

二、申请人

安吉县人民政府。

三、产地范围

浙江省安吉县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

“白叶一号”无性系茶树良种。

（二）立地条件

山地丘陵红黄壤，土层深厚，有机质含量高，土壤 pH 值 4.5~6.5。

（三）栽培管理

1. 定植。

（1）时间。

春季定植：2月中旬至3月上旬。

秋季定植：10月下旬至11月下旬。

（2）单条播。行距约 130cm，株距约 30cm，每穴茶苗 2 株~3 株，每公顷苗数 4.5 万~5 万株。

(3) 双条播。大行距约 150cm，小行距约 40cm，株距约 30cm，每穴茶苗 2 株，每公顷基本苗数 6 万~7.5 万株。

2. 底肥。按茶行开种植沟，深约 50cm，宽约 60cm，种植沟内施底肥，每公顷施栏肥或青草等有机肥 30~50 吨，加饼肥 1.5~2.0 吨，施后覆土，间隔半月后种植。

3. 栽种。按规定的行株距开好移植沟或定植穴，栽植时覆土至根颈处，压紧，随即浇足定根水。

4. 树冠管理。

(1) 定型修剪。定型修剪一般分三次完成，第一次在茶苗移栽定植时进行，剪口离地 15~20cm；第二次在定植后一年进行，在第一次剪口上提高 10~15cm；第三次在春茶后进行，在前次剪口基础上提高 10~15cm。

(2) 深修剪。深修剪每年进行 1 次，时间宜在春茶后（4 月底至 5 月上旬）进行。离地 40~55cm 修剪。

(3) 重修剪、台刈。对衰老茶园采用重修剪或台刈，时间应在春茶后及时进行。

5. 肥培管理。

(1) 深耕。每年或隔年的 9 月-11 月对茶园行间土壤进行深耕一次，深度 20~30cm。

(2) 中耕。每年进行两次中耕，深度 10~15cm。

(3) 除草。结合中耕进行除草，此外夏初至秋末在茶行间铺草，减少杂草生长。

(4) 施肥。追肥时间分别是 2 月中下旬（幼龄茶园）、5 月上旬，6 月上旬至 8 月上旬；基肥时间为 9 月下旬至 10 月中下旬。幼龄茶园施肥以氮肥为主，促进树冠面的形成；生产茶园施肥情况视土壤肥力和产量而定；严禁使用含氯混（复）合肥。

6. 病虫害防治。提倡采用物理防治和生物防治方法。

(四) 采收

采自“白叶一号”茶树的鲜叶；采摘期应在春季。采摘标准为一芽一叶初展至一芽三叶。

(五) 加工

采用摊青、杀青、理条搓条、摊凉、初烘、焙干、整理等主要加工方法。

(六) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 精品。龙形：扁平，光滑，挺直，尖削，嫩绿显玉色，匀整，无梗、朴、黄片，凤形：条直显芽，芽壮实匀整，嫩绿，鲜活泛金边，无梗、朴、黄片；汤色：嫩绿明亮；香气：嫩香持久；滋味：鲜醇甘爽；叶底：叶白脉翠，一芽一叶，芽长于叶，成朵、匀整。

(2) 特级。龙形：扁平，光滑，挺直，嫩绿带玉色，匀整，无梗、朴、黄片，凤形：条直有芽，匀整，色嫩绿泛玉色，无

梗、朴、黄片；汤色：嫩绿明亮；香气：嫩香持久；滋味：鲜醇；叶底：叶白脉翠，一芽一叶，成朵、匀整。

（3）一级。龙形：扁平，尚光滑，尚挺直，嫩绿油润，尚匀整，略有梗、朴、黄片，凤形：条直有芽，较匀整，色嫩绿润，略有梗、朴、片；汤色：尚嫩绿明亮；香气：清香；滋味：醇厚；叶底：叶白脉翠，一芽二叶，成朵、匀整。

（4）二级龙形。尚扁平，尚光滑，嫩绿尚油润，尚匀，略有梗、朴、黄片，凤形：条直尚匀整，色绿润，略有梗、朴、片；汤色：绿明亮；香气：尚清香；滋味：尚醇厚；叶底：叶尚白脉翠，一芽二、三叶，成朵、匀整。

2. 理化指标。茶叶含水量不高于 5%；茶叶游离氨基酸总量不低于 5%。具体的生产加工环境和技术指标要求等，应以安吉白茶国家标准为准。

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

安吉白茶产地范围内的生产者，可向浙江省湖州市安吉县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。安吉白茶的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

452. 青田杨梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

青田杨梅。

二、申请人

青田县农作物站。

三、产地范围

浙江省丽水市青田县瓯南街道、油竹街道、鹤城街道、阜山乡、章旦乡、石溪乡、仁宫乡、北山镇、巨浦乡、万阜乡、温溪镇、贵岙乡、小舟山乡、吴坑乡、船寮镇、高市乡、海口镇、海溪乡、黄垟乡、东源镇、高湖镇、季宅乡、万山乡、舒桥乡、腊口镇、章村乡、祯旺乡、祯埠乡、方山乡、仁庄镇、山口镇、汤垟乡等 32 个乡镇（街道）414 个行政村。地理坐标：东经 119°47′~120°26′，北纬 27°56′~28°29′。

四、质量要求

（一）品种

东魁、荸荠种等。

（二）立地条件

选择生态环境良好、远离污染源的低山丘陵地种植。土壤类型以红壤或黄壤土为主，pH 值 4.5~6.5，有机质含量 10~30g/kg。

(三) 栽培管理

1. 苗木要求。以 1 年生嫁接苗为好，质量应符合以下等级标准。

(1) 一级。苗粗 $\geq 0.6\text{cm}$ ，苗高 $\geq 40\text{cm}$ ，根系发达，无检疫性病虫害。

(2) 二级。苗粗 $\geq 0.5\text{cm}$ ，苗高 $\geq 30\text{cm}$ ，根系较发达，无检疫性病虫害。

2. 苗木定植。以 2 月中旬至 3 月下旬春植为主。亩栽 25 ~ 30 株。定植穴（长宽深） $0.8\text{m} \times 0.8\text{m} \times 0.6\text{m}$ ，每穴施入堆肥 25kg，或厩肥 12 ~ 15kg，或饼肥 1 ~ 2kg。

3. 土肥管理。幼龄树每年 3 月-7 月追肥 4 ~ 5 次，成年树一般年施肥 3 次。

4. 树体管理。

(1) 幼树整形。采用自然开心形。定干高度 15 ~ 25cm，主枝 3 ~ 4 个，主枝与主干的角度 45° 以上。主枝上配备不同方位的副主枝 3 ~ 4 个，副主枝上培养结果枝群。

(2) 结果期修剪。初结果树、盛果期继续保持开心形树冠。树冠高度控制在 3m 以下。

(3) 衰老期修剪。逐年对主枝或副主枝适当短截，更新结果枝群，恢复树势，延长结果年限。

(4) 整形修剪时间。休眠期修剪时间主要在 11 月-翌年 2 月，生长期修剪时间 4 月-7 月，采后大枝修剪要求在 7 月中旬前完成。

5. 花果调控。春季萌芽前对多花树进行适度修剪，疏除过密、过弱的花枝，促发抽生春梢，确保适量挂果。疏果在果实生理落果结束后、果实迅速膨大期前完成，分 2~3 次。

(四) 采收

分批采收充分成熟果，采摘时间以清晨或傍晚为主，轻采轻放，避免果实压伤。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果形近圆，整齐端正；果面深红至紫黑色，具光泽；肉柱圆钝，肉质细嫩、汁液丰富，甜酸适口，风味浓郁，荸荠种 $\geq 10\text{g}$ ，东魁 $\geq 21\text{g}$ 。

2. 理化指标。东魁：可溶性固形物含量 $\geq 10.0\%$ ，可食率 $\geq 93\%$ ，总酸 $\leq 10\text{g/kg}$ ，总糖 $\geq 9\text{g}/100\text{g}$ ，维生素 C $\geq 8\text{mg}/100\text{g}$ ，矢车菊素 $\geq 50\text{mg/kg}$ 。荸荠种：可溶性固形物含量 $\geq 10.0\%$ ，可食率 $\geq 92\%$ ，总酸 $\leq 10\text{g/kg}$ ，总糖 $\geq 8\text{g}/100\text{g}$ 。

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

青田杨梅产地范围内的生产者，可向浙江省丽水市青田县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙

江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。青田杨梅的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

453. 枫桥香榧地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

枫桥香榧。

二、申请人

诸暨市人民政府。

三、产地范围

浙江省诸暨市枫桥镇、赵家镇、东白湖镇、陈宅镇、璜山镇、岭北镇、东和乡 7 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

细榧。

（二）立地条件

保护区范围内海拔 200 ~ 800m，土壤类型为红壤、黄红壤，土种黄泥土、黄泥沙土、山黄泥土和山黄泥沙土，质地为沙壤土、壤土，土壤 pH 值 5.0 ~ 7.5，土壤有机质含量 $\geq 4.0\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

（三）栽培管理

1. 育苗。用细榧或芝麻榧种子培育的实生苗作砧木，细榧作接穗嫁接。

2. 定植。

(1) 时间。在 12 月至翌年 2 月，选用 2 年以上苗龄的优质嫁接壮苗定植。

(2) 密度。≤675 株/公顷。

(3) 配植雄株。需配植花期相遇的雄株 3%~5%。

3. 施肥。幼林期采用农框套种，以耕代抚。盛果期后以农家有机肥为主或有机肥与三元复合肥交替使用。农家肥 45000kg/公顷·年，三元复合肥 10500kg/公顷·年。

4. 树形。自然开心形。

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

1. 采收。在 9 月上中旬用手工单粒采摘法采收。

2. 后熟处理。采收后需经二次堆沤法后熟，待坚果内种皮由红转黑后选择晴天洗净晒干加工，或在阴凉通风处贮存。

(五) 加工

以 1:1 的比例用粗食盐与香榧坚果（含水量 15%~20%）合炒，先用旺火将粗盐炒到 80~85℃，放入香榧，炒 20 分钟左右，此时香榧约八成熟（果仁色淡黄、软），出锅用 5%~8% 浓度的盐水浸泡枫桥香榧 20-30 分钟，沥干水后重返锅中用旺火 80~100℃的温度炒 8-10 分钟，再用 50~60℃的文火炒 10-15 分钟，至固有香气出现、种仁米黄色即可。

(六) 质量特色

1. 感官特色。均匀齐整，壳薄仁满，出仁率 60%~65%。外壳呈米黄色，去衣容易，破壳时部分种衣自行脱落，具有枫桥香榧固有而独特的天然清香味，肉质细腻，酥松爽口，后味鲜浓而清口。

2. 理化指标。可食部分含脂肪 45%~51%，其中不饱和脂肪酸占油脂的 80%以上。坚果含水量 $\leq 5.0\%$ ，过氧化值 $\leq 0.38\%$ 。

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

枫桥香榧产地范围内的生产者，可向浙江省绍兴市诸暨市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。枫桥香榧的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

454. 宁海白枇杷地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

宁海白枇杷。

二、申请人

宁海县林特技术推广站。

三、产地范围

宁波市宁海县所辖的乡镇含一市镇、越溪乡、胡陈乡、长街镇、力洋镇、茶院乡、大佳何镇、前童镇、桑洲镇、岔路镇、黄坛镇、深甬镇、西店镇、强蛟镇、跃龙街道、桥头胡街道、梅林街道、桃源街道、茶山林场等 13 个乡镇 4 个街道 1 个林场。地理坐标：东经 121°9'25" ~ 121°48'57"，北纬 29°05'43" ~ 29°31'30"。

四、质量要求

（一）品种

宁海白、白玉、软条白沙等白肉枇杷品种。

（二）立地条件

选择东南向、南向山地坡，海拔 100m 以下、坡度 < 15°缓坡地砂壤土进行栽培。土壤耕作层 80cm 以上，pH 值 5.5 ~ 7.0、有机质含量 1.5% 以上。

（三）栽培管理

1. 肥水管理。实施测土配方施肥，结合有机肥与化肥，补充中微量元素。秋冬季视土壤情况采取沟灌、穴灌、浇灌、滴灌和喷灌，干旱时覆草保水。

2. 整形修剪。全年可修剪。定植后选定适宜树形，包括矮化开心形和疏散分层形，宜采用疏散分层形。

3. 病虫害防治。采用农业防治、物理防治、生物防治等措施。

（四）采收

5月中下旬成熟期，适时采收。人工带纸袋、枝条采摘。

（五）质量特色

1. 感官特色。“宁海白枇杷”果实圆形至长圆形，平均单果重 35g 左右；果面淡黄色、锈斑少，皮薄易剥；果肉乳白色，肉质细嫩、入口易化，汁多味鲜、清甜爽口，风味佳美。

2. 理化指标。宁海白枇杷可溶性固形物含量 $\geq 12\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.4\%$ ，抗坏血酸 $\geq 3.0\text{mg}/100\text{g}$ 。

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

宁海白枇杷产地范围内的生产者，可向浙江省宁波市宁海县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宁海白枇杷的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

455. 余姚榨菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

余姚榨菜。

二、申请人

余姚市榨菜协会。

三、产地范围

浙江省余姚市所辖黄家埠镇、临山镇、泗门镇、小曹娥镇、朗霞街道、低塘街道共计 6 个镇（街道）（含泗门镇固北路向北延伸段以西的部分海涂围垦地）41 个行政村。地理坐标：东经 $120^{\circ}54' \sim 121^{\circ}10'$ ，北纬 $30^{\circ}07' \sim 30^{\circ}15'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选择适应性广、耐肥性好、抗逆性强、抽薹迟、不易空心、瘤沟浅、瘤状凸起圆浑、丰产性好的余姚缩头种、甬榨系列等品种。

（二）立地条件

土壤母质为近代浅海沉积体，主要土属为淡涂砂、淡涂泥和咸砂土，质地以轻一中壤为主，土壤通透性好，土层深厚，质地匀细，有机质较为丰富，钾素含量高。

（三）栽培管理

栽培方式以育苗移栽为主，可直播栽培。

（四）采收

余姚榨菜以秋播春收为主，一般 9 月底至 10 月初播种，11 月上中旬定植，3 月下旬至 4 月上旬采收。

（五）加工工艺

1. 修整。将菜头基部老皮、老筋剥去，使菜头呈圆形，对较大的菜头（400g 以上）可以切割。菜头修整要及时、堆放不宜超过 2 天。

2. 初腌。将剥好的菜头计量入池，每 100kg 鲜菜用食盐 4 ~ 5kg，层菜层盐，上多下少，每层菜一般不超过 15cm 厚，层层叠实，撒盖面盐。正常气候条件下，初腌时间一般控制在 48h，根据气温高低，适当缩短或延长腌制时间。

3. 复腌。将初腌菜块计量入池，每 100kg 菜块加盐 11kg 左右，操作同初腌，铺上食品级薄膜封口，用干燥碎泥压实，泥层厚度 15cm 以上。复腌时间以腌制成熟度达到 90%以上为标准。

4. 整形、切块（片、丝）、包装。

（六）质量特色

1. 感观特色。新鲜菜头：瘤状茎表皮浅绿色、肉乳白，呈扁圆球形至高圆球形，具 3 层瘤状凸起，瘤状凸起圆浑，瘤沟较浅；质地脆嫩，略带苦涩味。腌制榨菜：色暗黄，皮微皱，质爽脆，味香浓、微甘鲜。

2. 理化指标。新鲜菜头：粗纤维 $\leq 0.9\%$ ；主要营养成分含量蛋白质 $\geq 1.5\%$ 、钙 $\geq 800\text{mg/kg}$ 、磷 $\geq 320\text{mg/kg}$ 、铁 $\geq 12\text{mg/kg}$ 等，还含天门冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸等 16 种氨基酸，总量 $\geq 1.50\%$ 。腌制榨菜：粗纤维 $\leq 1.0\%$ ；主要营养成分含量钙 $\geq 950\text{mg/kg}$ 、磷 $\geq 250\text{mg/kg}$ 、铁 $\geq 14\text{mg/kg}$ 等，还含天门冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸等 16 种氨基酸，总量 $\geq 1.45\%$ 。

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

余姚榨菜产地范围内的生产者，可向浙江省余姚市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。余姚榨菜的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

456. 慈溪麦冬地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

慈溪麦冬。

二、申请人

慈溪市农业技术推广中心。

三、产地范围

慈溪市崇寿、胜山、新浦、庵东、坎墩及现代农业开发区共 6 个镇（街道、开发区），介于六塘与十塘之间的北部平原。地理坐标：东经 $121^{\circ}10' \sim 121^{\circ}24'$ ，北纬 $30^{\circ}16' \sim 30^{\circ}20'$ 。

四、质量要求

（一）品种

浙江慈溪麦冬（矮小山麦冬 *Liriope minor* (Maxim.) Makino, 属百合科山麦冬属）。

（二）立地条件

土壤质地为粉砂壤土，地壤通透性好，水、肥、气、热较协调，肥水储蓄能力强，排水方便，pH 值 7.4 偏微碱，含盐量 0.2% 以下。

（三）栽培管理

1. 种苗选择。二至三年生生长健壮、株矮、根系发达，根茎粗 $0.5 \sim 0.8\text{cm}$ 、块根多而大、饱满的无病虫植株。

2. 移栽。4月上中旬至6月初，起沟整畦，采用边开穴边栽法，苗入穴深3~5cm，踩实土，确保苗直立稳固，行距35~40cm，丛距25~40cm。每穴10~15株，栽后透浇一次水。

3. 施肥。亩施200~400kg的有机肥和过磷酸钙50kg铺施畦面做基肥，深耕25~35cm，耙细整平，移栽后定期追肥。

（四）采收

栽种后第三年或第四年的5月采收，采收的麦冬块根洗净干燥。

（五）质量特色

1. 感官特色。药材外观性状，呈纺锤形，两端略尖，长1.5~4cm，直径0.3~0.6cm。表面灰黄色，纵纹明显，质柔韧，断面黄白色，半透明，中柱明显呈木质化，质坚韧，直径0.6~0.8mm。气香而特异，味甘、微苦，嚼之有粘性。

2. 理化指标。水分 $\leq 13\%$ ，浸出物 $\geq 75\%$ ，麦冬总皂苷（干燥品中以鲁斯可皂苷元 $C_{27}H_{42}O_4$ 计） $\geq 0.3\%$ ，龙脑苷（干燥品中以 $C_{21}H_{36}O_{16}$ 计） $\geq 0.015\%$ 。

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

慈溪麦冬产地范围内的生产者，可向浙江省慈溪市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。慈溪麦冬

的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

457. 余姚杨梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

余姚杨梅。

二、申请人

余姚市人民政府。

三、产地范围

浙江省余姚市现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

荸荠种（包括从中选出的早荠蜜梅、晚荠蜜梅新品种）、水晶种。

（二）立地条件

微酸性砂质壤土，利于排水，pH 值 4.5 ~ 6.5。

（三）栽培管理

株行距采用（4~5）m × （5~6）m，于秋冬或春季以树干为中心逐年扩穴改土或培土。采用修剪、疏花疏果等方法进行花果量调节。

（四）采收

果实成熟和采收日期因品种和立地条件而异，一般在 6 月上旬至 7 月上旬分批采收。早荠蜜梅、荸荠种、晚荠蜜梅果实

色泽由红转紫红或紫黑时采收；水晶杨梅白色或黄乳白色时采收，粉红种杨梅转粉红色或紫红色时采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。荸荠种（包括早荠蜜梅、晚荠蜜梅）果扁圆形，最低单果重 8.0g；水晶种果球形，最低单果重 10.0g。

2. 理化指标。荸荠种（包括早荠蜜梅、晚荠蜜梅）：可溶性固形物 > 10.5%，总酸 ≤ 1.5%；水晶种：可溶性固形物 > 10.0%，总酸 ≤ 1.5%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

余姚杨梅产地范围内的生产者，浙江省余姚市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。余姚杨梅的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

458. 临安山核桃地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

临安山核桃。

二、申请人

杭州市临安区山核桃产业协会。

三、产地范围

杭州市临安区的岛石镇、清凉峰镇、龙岗镇、湍口镇、河桥镇、昌化镇、太阳镇、太湖源镇、锦城街道、锦南街道、锦北街道、青山湖街道、玲珑街道、板桥镇、高虹镇、於潜镇、天目山镇、潜川镇共 18 个镇（街），地理坐标：东经 118°51′~119°52′，北纬 29°56′~30°23′。

四、质量要求

（一）品种

优良的传统农家品种和通过国家林木良种审定的山核桃品种。

（二）立地条件

生态环境好，气候温和湿润、夏季凉爽的低山丘陵，宜选择海拔 100~1000m，最低气温不低于-16℃。土壤深厚肥沃、疏松、排水良好、容重小、盐基饱和度高，质地从砂壤到轻粘，pH 值 5.3~7.5。海拔 500m 以下的低山丘陵阴坡、阳坡均可；海拔 500m 以上的山地应选阳坡。

(三) 栽培管理

1. 整地。造林整地，山顶原始植被保持不开垦，山腰保留生土杂木灌丛带，山脚植被也保护好。

2. 挖穴。种植密度为 18~22 株/亩，挖穴 100×100×60cm。

3. 定植。采用浅种高覆土定植，做到栽要浅、根要舒、泥要实、覆土呈馒头状。苗高超过 1.5m 的，在 1.2~1.5m 处截干。

4. 施肥。以有机肥使用为基础，提倡测土配方平衡施肥，重视中微量元素肥的配合使用。

5. 病虫害防治。以营林防治和物理防治为基础，生物防治为核心，综合应用营林、生物、物理、化学防治等措施。

(四) 采收

白露后外果皮由黄绿色转成黄褐色，部分外果皮开裂，果实开始脱落时采收。山核桃鲜果经脱皮后洗净，捞去浮子，在太阳下翻晒 3-4 天，含水量 12% 以内，制成山核桃初级产品，并于 0~5℃ 冷藏库中保存。

(五) 加工工艺

山核桃加工过程：原料分级→脱涩→调味→烘炒浸泡→炒制→包装→成品。

加工要点：

1. 原料分级。先将已晒制完成的原料倒入工作台，将油籽、芽籽、霉籽挑除，然后根据商品等级要求，用铁筛进行分级后包装储存。

2. 脱涩。把挑选好的山核桃分别装入麻袋，堆入蒸汽房中完成脱涩处理。

3. 调味。根据市场客户需求，进行调味品配方配制。

4. 烘炒浸泡。把经脱涩的山核桃倒入滚筒内进行烘炒，至山核桃开裂时出锅，趁热倒入已配制好的调味液中浸泡，捞起沥干。

5. 炒制。旺火加热滚筒，将经烘炒浸泡的原料倒入滚筒进行炒制，待有香味散发时，立即出炉倒入摊凉室摊凉，及时打包，以防受潮，并及时入库。

山核桃仁加工：煮→剥仁→精选→去涩→调味→炒制→烘烤→成品挑选→包装。

加工要点：

1. 煮。将经挑选的原料放入已将水烧开的铁锅中大火煮制。

2. 剥仁。机械自动加工或手工剥仁。

3. 精选。剥出的山核桃仁把碎壳、黑籽仁、瘪籽仁挑净，筛去碎仁。

4. 去涩。把精选过的山核桃仁经水煮去涩，捞起后用清水漂洗。

5. 调味。按各种品味配方进行配料调味。

6. 炒制。把配料倒入锅中溶化，把山核仁按比例倒入锅中炒制。

7. 烘烤。将炒制后的山核桃仁送入烘烤车间烘烤。

(六) 质量特色

1. 感官特色。原果近圆形，浅黄褐色，果径一般为 1.85 ~ 2.3cm。加工后外壳琥珀至黑色，仁呈现琥珀黄至红褐色，肉质饱满、口感松脆。

2. 理化指标。蛋白质 7 ~ 10g/100g、脂肪 40% ~ 60%、油酸 65% ~ 80%、亚油酸 11.27% ~ 23%。

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

临安山核桃产地范围内的生产者，可向浙江省杭州市临安区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。临安山核桃的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

459. 岱山沙洋晒生地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

岱山沙洋晒生。

二、申请人

岱山县岱东海岛生态农业协会。

三、产地范围

浙江省舟山市岱山县所属的岱东镇1个镇5个行政村。地理坐标：东经 $122^{\circ}11'01'' \sim 122^{\circ}14'35''$ ，北纬 $30^{\circ}16'01'' \sim 30^{\circ}20'11''$ 。

四、质量要求

（一）品种

岱山沙洋晒生（白沙1016）。

（二）立地条件

沙洋晒生产区土壤主要为通透性较好的砂壤土，且地下水资源丰富，含海洋生物特有的磷、钾等营养元素，适宜花生等作物栽培。

（三）栽培管理

1. 肥水管理。水分管理——苗期：花生苗期需水少，应尽量避免浇水，但如土壤含水量明显不足，土壤水分降至40%以下时，要及时浇水，浇后及时中耕，松土保墒。开花下针期至结荚期：此期为水分敏感期，应在始花期浇一次大水，以保证

土壤含水量 60%以上，保证花生开花结果所需水分。饱果期：若遇干旱应小水轻浇，禁止大水漫灌；如遇多雨，应及时排涝以防烂果烂根。

追肥——苗期：苗期需肥少，一般不追肥。个别地段苗势黄弱，穴追少量氮、磷肥有良好效果。始花期：此期为有效花芽分化盛期，需氮较多，缺氮田每亩追尿素 5kg。同时，在始花期和盛花期每亩喷硼砂 100g（0.2%水溶液）各 1 次。结荚期：每亩追尿素 2.5kg 及优质过磷酸钙 10kg，结合中耕或开沟施入结果带的土壤中。饱果采收期：对叶色偏黄早衰田块，可叶面喷施 1%~2%尿素或 0.3%磷酸二氢钾溶液，每隔 7 天 1 次，连喷 2~3 次。

2. 田间管理。

①放苗：地膜花生子叶出土时先扎一小孔通风，植株见绿叶后，在早晨或傍晚放苗。

②查苗补苗：基本齐苗后，进行查苗，如有双株穴仅有一株且长势弱的，应及时催芽补种或移苗补植。

③清棵：出齐苗后及时清棵。以清出子叶节以上部位为度，并注意行内不要挖锄过深，以免挖断上层侧根。

④中耕除草：

第一次中耕花生出齐苗后进行第一次中耕，可结合清棵进行。行内浅锄，行间深锄，以促进侧根深扎，防止水平伸长。

第二次中耕开花下针期进行，结合中耕进行培土，迎针促实，也有利于雨季排涝。

3. 病虫害防治。采用农业防治、物理防治、生物防治、以及科学合理使用农药和施用浓度等措施。

（四）采收

8月上中旬，当顶叶褪淡，植株上部叶片和茎秆变黄，下部叶片逐渐脱落，大多数荚果网纹清晰，果仁饱满，呈现原品种固有光泽时，即已成熟，应及时采收。人工拔收，摘果方式采用手工摘果。

（五）质量特色

1. 感官特色。果实为荚果，花生仁形状为柱形，如珍珠，外壳呈黄白色，花生仁呈灰白色带淡红色，口感咸淡适宜，闻之有花生清香味，肉质软硬适中有嚼劲，回味鲜咸。

2. 理化指标。水分含量 $\leq 7\%$ ，蛋白质含量 $\geq 22\%$ ，脂肪含量 $\leq 40\%$ ，脂肪含量中油酸与亚油酸的比值 ≥ 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

岱山沙洋晒生产地范围内的生产者，可向浙江省舟山市岱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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

岱山沙洋晒生的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

460. 遂昌三叶青地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

遂昌三叶青。

二、申请人

遂昌县种植业技术推广中心。

三、产地范围

浙江省丽水市遂昌县湖山乡、三仁乡、焦滩乡、龙洋乡、垵口乡、蔡源乡、柘岱口乡、西畈乡、应村乡、高坪乡、濂竹乡、石练镇、大柘镇、金竹镇、王村口镇、黄沙腰镇、新路湾镇、北界镇、妙高街道和云峰街道 20 个乡镇（街道）203 个行政村。地理坐标：东经 $118^{\circ}41' \sim 119^{\circ}30'$ ，北纬 $28^{\circ}13' \sim 28^{\circ}49'$ 。

四、质量要求

（一）品种

葡萄科崖爬藤属植物三叶崖爬藤[学名：*Suichang Tetrastigma hemsleyanum* Diels et Gilg]。

（二）立地要求

土壤类型以红壤、黄壤和水稻土为主，pH 值 4.5 ~ 6.5，耕层深厚、地力肥沃、质地疏松、砂性土为佳，排灌方便、远离污染。

（三）栽培管理

1. 栽培遮阴。采用控根容器栽培，以 70%原土+20%腐熟栏肥或商品有机肥+5%磷肥+5%草木灰作栽培基质。4 月上旬至 5 月下旬或 10 月中旬至 11 月下旬栽种，栽后压实，浇透定根水。栽后搭棚遮阴，覆盖透光率 45%~65%的遮阴网。

2. 除草施肥。幼龄期每年 5 月-11 月人工除草 2~3 次。1 年后每年人工除草 1 次，不使用化学除草剂。每年追肥 2 次，第 1 次在 2 月-3 月植株抽芽前，第 2 次在 11 月-12 月块根膨大期，每亩用三元复合肥（N：P：K=12：18：21）15kg，用水溶解后灌根。

3. 整形修剪。在每年 10 月-12 月，修剪三叶青地上枝蔓至 20~25cm。

4. 病虫害防治。采取农业防治、生物防治和物理防治相结合的绿色防控措施。

（四）采收

三叶青种植 3 年后，藤的颜色呈褐色，块根表皮呈棕褐色时可采收，可在冬至前后采挖。

（五）质量特色

1. 感官特色。新鲜块根多呈葫芦状、纺锤状，有线状须根相连。表面棕褐色，有金属光泽，光滑但可见细小瘤状凸起；质硬而脆，断面平、粉白，近皮层可见乳黄色层环。块根嚼之微甘带有粘液，后味涩麻。

2. 理化指标。含有丰富的黄酮、粗多糖和浸出物。鲜品多糖（以葡萄糖计） $\geq 0.9\text{g}/100\text{g}$ ，总黄酮（以芦丁计） $\geq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。浸出物含量 $\geq 9.0\%$ 。

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

遂昌三叶青产地范围内的生产者，可向浙江省丽水市遂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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。遂昌三叶青的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

461. 温槿子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

温槿子。

二、申请人

温州市农业技术推广中心。

三、产地范围

浙江省温州市下辖洞头区、乐清、瑞安 2 个县级市及永嘉、文成、平阳、泰顺和苍南 5 个县。地理坐标：东经 119°37′~121°18′，北纬 27°03′~28°36′。

四、质量要求

（一）品种

选用优质丰产、抗病性强的本地种，如玉香 1 号。

（二）立地条件

选择排水良好、土壤疏松、肥沃、酸性至中性的红黄壤土，干湿适中、缓坡向阳、交通方便、无污染源的丘陵山地种植。要求阳光充足。

（三）栽培管理

1. 肥水管理。移栽时前先开穴，穴宽 40cm，深 30cm，每穴施 5kg 农家肥料（如堆沤腐熟的火土、厩肥），钙镁磷肥 0.2kg（可加 0.5% 硼砂混合使用），与土拌匀。生长期追肥主要

分三个时期，分别称发枝肥、促花肥、壮果肥。冬季施基肥。4月以复合肥为主，5月开花期喷施叶面肥，用0.15%硼砂加0.2%磷酸二氢钾喷施叶面，应选阴天或者晴天傍晚喷施。根据温梔子生长发育具体情况，6月下旬至8月上旬施复合肥一次。

2. 中耕除草。一般定植后每年在春夏秋各中耕除草一次，冬季全垦除草并培土一次。

3. 整形修剪。对主干、主枝应抹芽除蘖，剪除下部萌蘖；每年冬季剪去病枝、徒长枝、交叉枝和过密枝；培养形成枝条分布均匀、向四周舒展的圆头形树冠。一般定植后2年内，为促进生长，培养树冠，要摘除花芽，第3年开始留果。

4. 病虫害防治。实行合理间作，中耕除草，修剪病枝病叶、进行清园，深翻园土，杀灭土层中虫卵，减少病虫害源，强化栽培管理，促进植株生长等农业措施预防减少病虫害发生；重点防治好咖啡透翅天蛾、梔子卷叶螟，炭疽病、褐纹斑病。

（四）采收加工

1. 采收。每年一般在果皮呈红黄色时分2批采收，10月中下旬采收第一批，采摘已经成熟的果实，11月份采收第二批，采收剩余的全部果实。

2. 加工。采收回的鲜果可堆放室内，不得过厚，保持通风，一般要求采收后5天内进行去杂、杀青、干燥、分选。采用蒸汽法或水煮法杀青，宜采用蒸汽杀青。杀青后摊放于干净场地，

堆放厚度不超过 10cm。堆放后的果实置于室外场地晒至果实含水量 < 8.5%。

（五）质量特色

1. 感官特色。长卵圆形，长 2.0~3.5cm、直径 1.2~1.6cm，呈红黄色或棕红色，略具光泽，大多具 6 条翅状棱，顶部有残存萼片；果皮薄而脆，内表面色较浅、有光泽，具 2~3 条隆起的假隔膜；种子多数扁卵圆形，集结成团，深红色或红黄色，表面密具细小疣状突起；气微，味微酸而苦。

2. 理化指标。水分不高于 8.5%、栀子苷不低于 3.5%、总灰分不高于 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

温栀子产地范围内的生产者，可向浙江省温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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。温栀子的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

462. 缙云茭白地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

缙云茭白。

二、申请人

缙云县蔬菜协会。

三、产地范围

壶镇镇、新建镇、东方镇、东渡镇、舒洪镇、大洋镇、大源镇、五云街道、新碧街道、仙都街道、七里乡、前路乡、三溪乡、双溪口乡、溶江乡、胡源乡、方溪乡、石笕乡七镇八乡三街道 253 个村。地理坐标：东经 119°52' ~ 120°25'，北纬 28°25' ~ 28°57'。

四、质量要求

（一）品种

美人茭、北京茭、金茭 1 号、浙茭 3 号、龙茭 2 号等。

（二）立地条件

土层深厚、养分丰富、水利条件好、微酸性或中性的粘壤或壤土，土壤有机质含量 2%以上。

（三）栽培管理

1. 育苗。选用分墩育苗和苔管育苗。种墩应具优良品种特性，如低结茭位、高孕茭率、商品性好、集中结茭期，且无灰茭、雄茭现象。

2. 整地。每亩宜施用生石灰为 50 ~ 80kg、腐熟有机肥 500 ~ 1000kg（茭白叶还田的可少施）、钾肥 3 ~ 5kg、过磷酸钙 5 ~ 10kg、硼肥 1 ~ 2kg。保持田间水位 3 ~ 5cm。

3. 定植。单季茭：10 月-11 月或 3 月-4 月定植，宽窄行，每亩 2200 ~ 2500 穴；双季茭：7 月-8 月初定植，行距 90 ~ 100cm，每亩 1300 ~ 1500 穴。

4. 田间管理。苗高 15cm 时，需疏苗补苗。删密留稀，删弱留壮，删内留外，补栽缺苗。视苗情追施苗肥、分蘖肥、孕茭肥。

5. 病虫害防治。以农业防治、生物防治、生态防治、物理防治为主，化学防治为辅。

（四）采收

孕茭部位明显膨大，叶鞘一侧略开张，露出 0.5 ~ 1.0cm 宽的白色肉质茎时采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。肉质茎竹笋形，3 ~ 4 节，洁白嫩滑，具光泽，似美人腿。质地致密，鲜嫩无渣，口感甜脆。

2. 理化指标。蛋白质含量 $\geq 1.2\%$ ，粗纤维 $\leq 0.95\%$ ，总氨基酸含量 $\geq 1\%$ 。

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

缙云茭白产地范围内的生产者，可向浙江省丽水市缙云县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。缙云茭白的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

463. 武义宣莲地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

武义宣莲。

二、申请人

武义县农学会。

三、产地范围

浙江省金华市武义县所辖柳城畲族镇、桃溪镇、西联乡、坦洪乡、大溪口乡、三港乡、新宅镇、大田乡、俞源乡、王宅镇、白姆乡、履坦镇、茆道镇、泉溪镇、桐琴镇、白洋街道、熟溪街道、壶山街道共计 18 个乡镇（街道）和 1 个温泉度假区，共 348 个行政村。地理坐标：东经 119°27'00"~119°44'38"，北纬 28°30'58"~29°03'22"。

四、质量要求

（一）品种

十里荷 1 号、建选 17 号、建选 35 号、金芙蓉 3 号等。

（二）立地条件

选择水源充足、排灌方便、土层深厚、土壤肥沃、光照充足、无污染的田块。

（三）栽培管理

1. 施肥。基肥：种藕移栽前施用腐熟有机肥 1500kg/667m² 或翻压紫云英等绿肥 2000 ~ 3000kg，及硫酸钾复合肥（N15：P15：K15）40 ~ 50kg、硼砂 1 ~ 2kg；追肥：苗肥施用尿素 5.0 ~ 7.5kg/667m²，始花肥施用硫酸钾复合肥 15 ~ 20kg/667m²，花蓬肥施用硫酸钾复合肥 30 ~ 40kg/667m²。

2. 水分管理。前期（浮叶期）气温低，保持 10cm 浅水；气温升高后，逐渐加深水位，气温达 30℃以上时宜保持 15 ~ 20cm 深水；抽生终止叶后，水位降到 3 ~ 5cm，以利种藕膨大。

3. 病虫害防治。坚持“预防为主，综合治理”的原则，以农业防治为主，优先采用物理防治、生物防治措施，辅助使用化学防治措施。严格控制施药量、施药次数和安全间隔期。

（四）采收加工

1. 采收。7 月上旬至 10 月中旬，莲蓬垂头、颜色嫩绿，莲子颗粒饱满且与莲蓬孔格无间隙时为采摘适期。

2. 加工。采用人工或机械加工方式，采收莲蓬经脱粒、剥壳、去皮、通芯、烘干等工序，将通过筛选的莲子用符合相关标准要求的包装物密封保存，防止受潮霉变。

（五）质量特色

1. 感官特色。颗大粒圆，饱满肉厚，色泽乳白，具清香味；质酥不糊，食而无渣，软糯可口，味道甘美。

2. 理化指标。水分 ≤ 11%、蛋白质 ≥ 18%、淀粉 ≥ 55%、棉子糖 ≥ 8mg/g。

3. 安全及其他质量要求。 产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

武义宣莲产地范围内的生产者，可向浙江省金华市武义县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。武义宣莲的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

464. 永康灰鹅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永康灰鹅。

二、申请人

永康市畜牧农机发展中心。

三、产地范围

浙江省金华市永康市所辖前仓镇、石柱镇、舟山镇、方岩镇、西溪镇、花街镇、象珠镇、唐先镇、龙山镇、芝英镇、古山镇、江南街道、西城街道等 13 个镇（街道）213 个行政村。地理坐标：东经 119°53'38" ~ 120°0'40"，北纬 28°45'31" ~ 29°06'19"。

四、质量要求

（一）品种

永康灰鹅。

（二）饲养环境

海拔高度 72 ~ 925m，气候温和，四季分明，气候类型为亚热带季风气候。年平均气温 17.5℃，年平均日照时数为 1909h。场址应选在地势高燥、排水方便的地方。远离主干公路、村镇、工厂、学校和其他养禽场，与其他饲养、孵化、屠宰加工单位距离不少于 500m。

(三) 选种要求

1. 种蛋选择。种蛋应来源于本品种遗传性能稳定、生产性能良好、繁殖力较高、健康无遗传性疾病、公母种鹅配比适宜，实行科学饲养管理的种鹅群。要求蛋形正常，种蛋大小适中、新鲜，蛋表面清洁干净，不粘有粪便、破蛋液。蛋重 150 ~ 170g。

2. 雏鹅选择。要求来自种鹅第 5 ~ 16 窝的后代，且公母来自不同亲代、个体大的健雏。

初选日龄：70 至 80 日龄。外貌具有本品种特征，公鹅：体型高大，眼球突出，明亮有神，嘴端正乌黑，叫声宏亮，脚高，颈粗短，胸背要宽，前躯较发达，自卫性强。母鹅：体型大小适中，结构紧凑匀称，性情温和，颈要干瘦，背宽后腹丰满，后躯较发达。

复选日龄：140 至 150 日龄，选健康、体重符合本品种要求，其中公鹅生殖器官发育良好的可作为种用。

(四) 饲养管理

1. 孵化。

(1) 自然孵化。用箩筐落窝，筐底垫砖头或石块固定。保持孵化室干燥、安静、光线较暗。孵化筐之间应保持一定距离，防母鹅互斗。每窝放种蛋 10 ~ 14 枚，种蛋之间不重叠。人工辅助翻蛋每天 2 ~ 3 次，将巢中心的 3 ~ 4 枚蛋提出，放在巢四周，把四周的蛋转移入中心。头照在孵化后第 7-8 天进行，二照在孵化第 15-16 天进行，照蛋后将无精蛋或死胎蛋剔除。孵化至第

28-29 天开始啄壳，第 30-31 天出雏，待毛干后转至其他箱内保温育雏。

(2) 人工孵化。孵化室室温宜 20℃左右，相对湿度 55%~60%，使用前应清扫、消毒。孵化箱预热至 25℃时进蛋，24h 内逐渐升温到 38℃。孵化初期少量通风，以后逐渐加大，要求孵化箱内氧气含量不低于 17.5%，最佳 21%，二氧化碳含量不超过 0.4%。第 1-28 天每天翻蛋 2~4 次，中后期每天凉蛋 2 次，每次 30-40 分钟。凉蛋时先关闭电源，后打开机门鼓风降温。第 7 天头照，第 16 天二照，第 24 天三照。第 28 天时将蛋移至出雏机内继续孵化，准备出雏。一般每隔 4h 轻快拣雏一次，并及时拣出绒毛已干的雏鹅和空蛋壳，少数出壳困难的可人工助产。

2. 雏鹅饲养管理（出壳至 28 日龄）。育雏室处环境安静，通风良好的地方，室内保温性能良好，光照充足。保持舍内干燥、清洁。舍内地面比舍外应高出 25~30cm。在进雏鹅前 2-3 天对育雏室的墙壁、地面、空间等进行消毒。雏鹅第一次饮水在出壳 24-36 小时，见三分之二雏鹅欲吃食时进行。饮水后将配合饲料与切细的青绿饲料（配合饲料与青绿饲料比为 1:2）混合饲喂。冬季、早春 21 日龄后，部分羽毛由鹅黄色开始转白时，其他季节，外界气温与育雏室温度接近时进行放牧放水。育雏室室温第 1 周保持 28~26℃，以后每周下降 2~3℃，直到降到 18℃时开始逐步脱温。适时根据雏鹅大小、强弱进行分群，分栏饲养，每栏 25~30 只为宜。

3. 中鹅饲养管理（29 至 56 日龄）。上、下午各放牧 1 次，中午回鹅舍。夏天，上午早放早归，下午晚放晚归；冬天，上午晚放晚归，下午早放早归。夜间补饲 1 次青饲料，并视情况适量添加配合饲料或谷实类饲料。舍饲白天饲草 3 次，夜间补饲草 3 次。

4. 肥育仔鹅饲养管理（57 日龄至上市）。肥育期 10-14 天。舍饲，自由采食，日喂 3 次，夜间 1 次。肥育初期，精饲料与青饲料混合喂，当鹅粪出现黑色、条状、变细，质地结实时，改为先喂精饲料，后喂青饲料。限制活动，保持安静，控制光照，充分喂养，供给充足的清洁饮水。

5. 种鹅饲养管理。

（1）后备种鹅。生长阶段（70 至 80 日龄以后至 120 日龄）每日补喂精料 2~3 次，保证生长发育和换羽期的营养需要；控饲阶段（120 日龄至开产前 30 日龄）限制饲养，控制体重，青粗饲料为主，每日补喂精饲料 1~2 次。

（2）种鹅。产蛋前期每天补饲料 2~3 次，喂足青饲料，添加砂砾、贝壳或微量元素添加剂。产蛋期每日定时喂精饲料 3~4 次，上午保持饲料槽内不断料。配种要求每 100 只种鹅要求有约 50m² 水面，早晚两次赶至水边，自由下水配种。以自然光和早晚加电灯补光。休产期（停产至下个产蛋期的产蛋前 30 天）放牧为主，舍饲为辅。

6. 疾病防治。坚持预防为主，防重于治的方针。采取防治结合的方法，按照早、快、严、小的灭病原则，有效地控制疾病的发生与流行。养鹅场应结合当地实际情况，有选择地进行疫病的预防接种工作，并注意选择适宜的疫苗、免疫程序和免疫方法。

（五）质量特色

1. 感官特色。体躯呈长方形，颈细长。颈部正中到背部主翼羽呈深灰色，颈部两侧、腹侧和前胸部羽毛呈灰白色，腹部羽毛为白色，尾部羽毛为灰色。肉瘤、喙呈黑色，皮肤呈淡黄色，胫、蹼呈橘红色，爪呈黑色。胴体外观毛孔细致、分布均匀、肉质细嫩、口感鲜美、肉香浓郁。

2. 理化指标。蛋白质 $\geq 18.6\text{g}/100\text{g}$ ；氨基酸 $\geq 19.0\%$ 、脂肪 $\leq 4.0\%$ 。

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

永康灰鹅产地范围内的生产者，可向浙江省金华市永康市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永康灰鹅的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

465. 董家茭白地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

董家茭白。

二、申请人

桐乡市乌镇镇农业经济服务中心。

三、产地范围

浙江省桐乡市乌镇镇所辖行政区域，包括董家村、皂林村、南王村、金牛村、正福村、元丰村、杨园村、翔厚村、单桥村、分水墩村、虹桥村、浮澜桥村、横港村、陈庄村、白马墩村、西浜村、南庄桥村、碓坊桥村、陈家村、彭家村、双塔村、颜家村、民合村、五星村、浙月村、新翁村，共 26 个行政村。地理坐标：东经 $120^{\circ}26'09'' \sim 120^{\circ}33'43''$ ，北纬 $30^{\circ}38'14'' \sim 30^{\circ}47'48''$ 。

四、质量要求

（一）品种

以‘龙茭 2 号’等双季茭为主。

（二）立地条件

土质以中壤为主，土层深厚，土壤肥沃，熟化程度高，保肥性能好，有机质含量 2% 以上，pH 中性偏微酸。

（三）栽培管理

1. 秋茭栽培

(1) 选种及育苗。秋茭采收期间选种，选择茭形好、孕茭率高、孕茭一致，肉色淡白柔嫩，苔管短，茭形肥大，整齐度好，结茭部位低的植株作为种墩。种墩分苗后，采用假植（寄秧）方式育苗，按假植田与大田 1：10 选好留足寄秧田，在 3 月底，按行株距 80cm × 30cm，将选留的茭秧假植到秧田。

(2) 定植。6 月下旬至 7 月初选择阴天或傍晚定植，定植前割去上部茭叶，留苗高 35 ~ 40cm。起墩分苗时至少带 1 个老苔管，随起随种植，定植行株距 100cm × 60cm。

(3) 施肥。基肥每亩施腐熟有机肥 500 ~ 750kg。茭白大田追肥掌握“前重、中控、后促”的施肥原则，分别在返青期、分蘖期、孕茭初期各施一次。

(4) 水位管理。定植后先深水（15 ~ 20cm）促活苗，后浅水促分蘖，分蘖期间结合追肥搁田；高温及孕茭期适当加深水位，采收期保持浅水位。

(5) 删叶。茭白进入分蘖后期，结合耘田，及时清除枯叶、黄叶、病叶及虫卵叶。

(6) 养萍护苗。夏季定植前 10 天放养浮萍，要求定植前长满田块。

2. 夏茭栽培。

(1) 秋冬管理。秋季茭白采摘完成后，12 月中下旬将越冬残留茭白茎叶齐泥割平，清除雄茭株（墩）及灰茭株，灌护根

水，保持田间湿润不开裂，防止种根受霜冻。设施栽培夏茭应于12月下旬覆盖棚膜与地膜，至来年1月下旬或2月上旬揭地膜，4月上旬揭去棚膜。膜内温度超过30℃应及时通风降温。

(2) 合理定苗。于苗高20~30cm时定苗，去除分蘖苗，每墩留18~20株壮苗。

(3) 耘田培土。4月中下旬开始耘田；在茭墩中央放置土块，增加光照面积。

(4) 施肥。在新苗露出水面时施“催苗肥”；4月上旬施“促蘖肥”；大田孕茭70%时施“孕茭肥”，第一批采茭后补施1~2次追肥。

(5) 水位管理。苗期至孕茭初期浅水位管理，孕茭中后期保持深水位。

(四) 采收

植株茎部显著膨大，肉茭露白时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。外形粗壮匀称，表皮光滑洁白，肉质鲜嫩无渣，微甜爽口清香。

2. 理化指标。蛋白质含量 $\geq 1.3\%$ ，粗纤维 $\leq 0.9\%$ 。

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

董家茭白产地范围内的生产者，可向浙江省嘉兴市桐乡市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。董家茭白的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

466. 萧山萝卜干地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

萧山萝卜干。

二、申请人

杭州市萧山区人民政府。

三、产地范围

浙江省杭州市萧山区坎山镇、南阳镇、宁围镇、新街镇、瓜沥镇、党山镇、益农镇、党湾镇、新湾镇、义蓬镇、河庄镇、靖江镇、衙前镇等 13 个镇现辖行政区域及红垦农场、红山农场、钱江农场现辖区域和东部围垦地区以及浙江省杭州市滨江区浦沿、长河、西兴街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

“一刀种”。单株有叶片 12~15 叶，倒披针板叶、青绿色，长 13~17cm，直径 4~5cm，单个重 100~150g；肉质结实，皮色全白，干物质含量高且皮层厚实等适宜腌制的特性。

（二）立地条件

以地势平坦、排灌方便、土层深厚、土质疏松的沙质壤土为宜，避免与十字花科蔬菜连作。

（三）栽培管理

1. 播种期。9月5日至15日，最迟不超过“秋分”；

2. 播种量。撒播方式每亩播 1500g 左右，条播方式每亩播 1000g 左右；

3. 施肥。基肥占总施肥量的 70%，追肥占 30%；

4. 生长期。90-100 天为宜。

（四）加工

风脱水和盐脱水 2 种加工方法。风脱水萧山萝卜干含水量不大于 65%，含盐量不大于 8%，总酸含量不大于 0.6%，封坛时间要求 30 天以上；盐脱水萧山萝卜干含水量不大于 82%，含盐量不大于 10%，总酸含量不大于 0.7%，第 3 次腌制出水后要求保存 15 天以上；食品添加剂严格控制在国家限量标准之内。

（五）质量特色

1. 感官特色。色泽黄亮、条形均匀、肉质厚实、香味浓郁、咸甜适中、脆嫩爽口、味道鲜美。

2. 理化指标。

（1）风脱水型：水分/% \leq 65.0；食盐（以 NaCl 计）/% \leq 8.0；总酸（以乳酸计）/（%） \leq 0.6。

（2）盐脱水型：水分/% \leq 88.0；食盐（以 NaCl 计）/% \leq 10.0；总酸（以乳酸计）/（%） \leq 0.7。

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

萧山萝卜干产地范围内的生产者，可向浙江省杭州市萧山区、钱塘区、滨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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。萧山萝卜干的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

467. 胥仓雪藕地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

胥仓雪藕。

二、申请人

长兴县农业技术推广服务总站。

三、产地范围

长兴县，辖吕山、杨吴、吕虹、土斗门、雁陶、金村、南杨、胥仓、龙溪 9 个行政村。地理坐标：东经 119°53′7.61″ ~ 119°57′52.93″，北纬 30°52′8.28″ ~ 30°56′6.65″。

四、质量要求

（一）品种

主要品种为浙湖一号、飘花、鄂莲 6 号。

（二）立地条件

土壤肥沃，土层深厚，有机质含量高，多为珍贵的香灰泥，土壤 pH 中性至弱碱性，适宜莲藕种植。

（三）栽培管理

1. 藕塘准备。种植前 1-2 天耖耙，平整土壤。一般鱼塘种植莲藕第一年可不施基肥，新开塘、连作藕塘施用有机肥料作基肥，每亩施用腐熟农家肥 1500 ~ 2000kg 和复合肥 30 ~ 50kg。

2. 定植方法。排种前保持浅水 3~5cm，斜植，栽植深度 10~20cm，藕头向下呈 20°~30°倾斜，后节略翘起。

3. 肥水管理。立叶抽生初期，每亩施尿素 10~15kg；结藕初期，每亩施复合肥 20~30kg。封行前，保持浅水 10~15cm，提高土温，促进萌发；随着气温升高，莲藕发生分枝、出现立叶，逐渐加深水位至 20~35cm；展叶后至结藕前，水位加深至 80cm；结藕时水位适当放浅，促进莲藕膨大。

（四）采收

宜在主藕形成 2~3 个膨大藕节时开始采收嫩藕，叶片黄熟后采收老熟藕，一直可采收到翌年春季萌芽前。

（五）质量特色

1. 感官特色。表皮藕锈少、白嫩、光泽度好，肉质细腻、清脆爽口、甘甜无渣；黄熟藕淀粉含量高，熟食粉糯香甜。

2. 理化指标。淀粉含量 > 1.0g/100g，总糖含量 > 3.0g/100g，粗纤维含量 < 1%，氨基酸总量 > 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

胥仓雪藕产地范围内的生产者，可向浙江省湖州市长兴县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。胥

仓雪藕的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

468. 磐安云峰地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

磐安云峰。

二、申请人

磐安县茶业协会。

三、产地范围

浙江省金华市磐安县安文、新渥等 2 个街道和尖山、仁川、冷水、玉山、尚湖、大盘、方前、盘峰、双峰、窈川、双溪、九和等 12 个乡镇。地理坐标：东经 $120^{\circ}17'53'' \sim 120^{\circ}47'16''$ ，北纬 $28^{\circ}49'46'' \sim 29^{\circ}19'27''$ 。

四、质量要求

（一）品种

木禾、鸠坑等本地群体种及龙井 43、乌牛早、龙井长叶、浙农 117 等无性系茶树良种。

（二）立地条件

土壤应选择深厚的红壤或黄壤。土壤 pH 值 4.0 ~ 6.5，有机质含量 $> 2.0\%$ ，土壤有效深度 50cm 以上。土壤透水蓄水性良好，水源较近，地下水位应在 1m 以下，排水良好。

（三）栽培管理

1. 种植。分春季种植和秋季种植。春季，2月中旬至3月中旬。秋季，10月下旬至11月下旬。单条栽，行距150cm，丛距33cm，每丛茶苗2~3株，每亩基本茶苗数0.3万~0.4万株。双条栽，大行距150cm，小行距40cm，丛距33cm，每丛茶苗2株，每亩基本苗数0.50万~0.52万株。

2. 施肥。有机肥与无机肥相结合，基肥与追肥相结合。施肥基肥时间10月中旬至11月上旬，追肥视茶树需多次适量，施肥方式为根施和叶面施肥。

3. 修剪。

(1) 定型修剪。幼龄茶树在茶苗移栽定植时用整枝剪在离地15~20cm处剪去主枝；第二年3月上旬用篱剪在离地30~35cm或在上年剪口上提高10~15cm处修剪；第三年春茶采摘后，用篱剪或修剪机在离地45~50cm处修剪。

(2) 轻修剪。成龄茶园可每年或隔年进行一次，春茶采摘后剪去冠面3~5cm的枝叶，轻修剪每年进行1~2次，时间在春茶后（5月中下旬）进行。

(3) 重修剪。将衰败茶树的地上部枝条剪去1/2或1/3，时间掌握在春茶后进行为好，重新培育树冠。

4. 病虫害防治。按照“预防为主、综合治理”的方针，以农业防治为基础，采取生态调控、物理诱控、生物防治等措施，减少化学防治次数。

(四) 采收

鲜叶采摘应分批分次，提手采摘，不得掐采、捋采、抓采和带老叶杂物采摘。鲜叶进厂后，应分级验收、分别堆放，晴天叶与雨（露）水叶分开，上午采的叶与下午采的叶分开。

（五）加工工艺

1. 传统手工加工工艺。摊青→斜锅竹丝炒手杀青→平锅做形→初烘做形→复烘提香→拼配收藏。

2. 扁形加工工序。摊青→青锅→回潮→辉锅→筛分整理。

3. 条形加工工序。摊青→杀青→揉捻→理条→初烘→复烘→筛分整理。

（六）质量特色

1. 感官特色。色翠绿味甘醇。扁形：外形扁平挺直绿润；汤色绿明亮；香气清高持久；滋味鲜醇爽口；叶底嫩匀成朵绿亮。条形：外形条索紧结绿润；汤色绿明亮；香气清高持久略带兰花香；滋味鲜醇爽口；叶底嫩匀绿亮。

2. 理化指标。水份含量，特级、一级 $\leq 6.5\%$ ，二级、三级 $\leq 7.0\%$ ；粉末 $\leq 1\%$ ；总灰分，特级、一级 $\leq 6.5\%$ ，二级、三级 $\leq 7.5\%$ ；水浸出物含量，特级、一级 $\geq 38\%$ ，二级、三级 $\geq 34\%$ 。

五、专用标志使用

磐安云峰产地范围内的生产者，可向浙江省金华市磐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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。磐

安云峰的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

469. 温州早茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

温州早茶。

二、申请人

温州市农业技术推广中心。

三、产地范围

浙江省温州市鹿城区、瓯海区、乐清市、瑞安市、永嘉县、文成县、平阳县、泰顺县、苍南县共计 9 个县（区、市）118 个乡镇（镇）。地理坐标：东经 $119^{\circ}37'$ ~ $121^{\circ}18'$ ，北纬 $27^{\circ}03'$ ~ $28^{\circ}36'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选择嘉茗 1 号、平阳特早、清明早、黄叶早、智仁早等适制温州早茶的优良茶树品种。

（二）立地条件

土壤应选择深厚的红壤或黄壤。土壤的 pH 值 4.5 ~ 6.5，有机质含量 $> 1.0\%$ 。以水土保持为中心，山、水、园、林、路综合治理，路旁设沟，四周植树，形成良好的生态环境。根据规模、地形和地貌等条件，合理设置道路，包括主道、支道、步

道和地头道。建立合理的水利系统，做到能蓄能排。茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟。

（三）栽培管理

1. 园地整理。坡度 15° 以下缓坡地横向等高开垦，坡度 $15^{\circ} \sim 25^{\circ}$ 的坡地，按等高线筑梯地，梯面宽宜在 1.5m 以上。开垦分初垦和复垦两种。初垦深度 50cm 左右，复垦深度 25 ~ 30cm。

2. 种植。种植分春季种植和秋季种植。春季种植时间为每年 2 月中下旬至 4 月上旬。秋季种植时间为每年 10 月中旬至 11 月下旬。单条植的行距 150cm，株距 30cm，每公顷苗数 < 45000 株。双条植的大行距 150cm，小行距 40cm，株距 30cm，每公顷苗数 < 90000 株。

3. 肥水管理。春茶前施催芽肥，夏、秋茶前追肥，秋、冬季结合深耕施基肥。对幼龄茶园，氮、磷、钾配合施肥。定植后一年内的幼龄茶园，当年或次年初夏第一次施肥，结合松土，每公顷用纯氮 15 ~ 25kg 浇施，夏秋季再追肥 1 ~ 2 次。第二年开始每年分春、夏、秋三季追肥，用量应随树龄增长逐年增加。对成龄茶园，以氮肥为主，辅磷、钾肥。施肥量根据土壤肥力及干茶产量确定，每生产 100kg 干茶应施纯氮 20 ~ 30kg，N、P、K 肥按 3 : 1 : 1 比例配施，其中基肥施肥量占总量的 40% 以上，春、夏、秋追肥量比例为 5 : 2 : 3。

4. 茶树修剪。

(1) 定型修剪。幼龄茶树在茶苗移栽定植时用整枝剪在离地 15~20cm 处剪去主枝；第二年 3 月上旬用篱剪在离地 30~35cm 或在上年剪口上提高 10~15cm 处修剪；第三年春茶采摘后，用篱剪或修剪机在离地 45~50cm 处修剪。

(2) 轻修剪。成龄茶园可每年或隔年进行一次，春茶采摘后剪去冠面 3~5cm 的枝叶，阳坡茶园可在秋末冬初进行。

(3) 深修剪。经多年采摘茶树树冠面的小枝生长出现过密、过细、节结多的茶园，春茶后或夏茶后剪去冠面 10~15cm。

(4) 重修剪。宜在春茶或早茶后进行，用整枝剪或重修剪机将衰老茶树地上部分的枝条剪去 1/2 或 1/3，重新培育树冠。

(5) 台刈。在早春或春茶后进行，用台刈铗或锋利柴刀将老茶树离地 5~10cm 地上部枝条全部刈去，重新全面塑造树冠。

5. 病虫害防治。按照“预防为主，综合治理”的绿色防控技术，以农业防治为基础，根据病虫发生、发展规律，因地制宜、合理运用化学防治、生物防治、物理机械防治等措施。

(四) 采收

采摘时间为 2 月下旬至 5 月中旬、8 月上旬至 9 月下旬，茶树一芽一叶初展时为茶园开采适期。采摘标准为一芽一叶初展至一芽三叶，鲜叶质量要求芽叶完整、鲜嫩匀净，采摘方法为根据制茶等级按标准采摘，先发先采、分批分次；采用提手采，不得掐采、捋采、抓采和带老叶杂物采摘。鲜叶用清洁卫生、透气性良好的竹篮、篓筐等竹制器具盛装，不得紧压。

（五）加工工艺

1. 温州早茶（卷曲形）。

温州早（茶卷曲形）工艺流程为：摊青→杀青→揉捻→二青→三青→干燥→整理。

（1）摊青。鲜叶进厂要分级验收，分别摊放，摊青厚度不超过 20cm，摊青叶失水率控制在 10%~15%。

（2）杀青。杀青掌握“高温杀青，先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则，杀青减重率控制在 40%左右。

（3）揉捻。揉捻投叶量视揉捻机型号而定，揉捻加压轻、重、轻交替进行，揉捻程度视鲜叶嫩度而定，以叶片细胞组织破碎率达 30%~65%，成条率达 60%~80%为宜。

（4）二青。采用高温快烘法，风温 130~150℃，摊叶厚度<2cm，时间 8-12 分钟为宜。

（5）三青。锅（风）温 120℃为宜，炒（烘）至含水率在 20%左右。

（6）干燥。按产品质量要求，可采用炒或烘两种干燥方式，锅（风）温 110~120℃，炒（烘）至足干，含水率控在 6.5%以下。

2. 温州早茶（扁形）。

温州早茶（扁形）的工艺流程为：摊青→青锅（杀青）→理条→摊凉回潮→辉锅→整理。

（1）摊青。鲜叶进厂要分级验收，分别摊放，摊青厚度不超过 5cm，摊青叶失水率控制在 10%~15%。

(2) 青锅(杀青)。按鲜叶等级、数量和设备条件,采用手工炒制或机械炒制,掌握“高温杀青,先高后低,嫩叶老杀,老叶嫩杀”的原则,投叶量、温度、力度、时间等控制参数视不同摊青叶、设备条件而定;完成青锅,初步成扁形(采用杀青和理条方式机械加工工艺则呈挺直条形),茶叶含水量下降 40%左右。

(3) 理条。机械炒制方式可运用此工艺,一般嫩杀后理条,投叶量视设备条件而定,芽叶挺直即可,茶叶含水量控制在 40%左右。

(4) 摊凉回潮。

青锅叶簸去片末后,及时匀摊在竹匾上,厚度不超过 2cm,摊放时间 1-2 小时。

(5) 辉锅。视青锅(理条)叶数量、等级、回潮程度等状况,此工艺可一锅到底或分步进行(如机械加工中,理条叶可先小锅压扁成形,炒至含水量约 20%出锅,再并大锅炒至足干);锅温先高后低,后期锅温以 130~150℃为宜,炒至含水量在 6.5%以下。

(六) 质量特色

1. 感官特色。卷曲形:外形紧细、翠绿显毫;汤色嫩绿明亮;香气嫩香持久;滋味嫩鲜甘爽;叶底嫩匀成朵。扁形:外形扁平光直、嫩绿鲜润;汤色嫩绿明亮;香气香高持久;滋味

鲜醇甘爽；叶底嫩匀成朵、嫩绿明亮。温州早茶独特的品质特征：“嫩、鲜、甘”。

2. 理化指标。水分 $\leq 6.5\%$ ，碎末茶 $\leq 6.0\%$ ，总灰分 $\leq 6.5\%$ ，水浸出物 $\leq 37.0\%$ ，粗纤维 $\leq 16.0\%$ ，酸不溶性灰分 $\leq 1.0\%$ ，水溶性灰分 $\leq 45.0\%$ 。

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

温州早茶产地范围内的生产者，可向浙江省温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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。温州早茶的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

470. 大佛龙井地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大佛龙井。

二、申请人

新昌县名茶协会。

三、产地范围

绍兴市新昌县现辖行政区域，包括儒岙镇、镜岭镇、回山镇、东茗乡、城南乡、澄潭街道、沃洲镇、小将镇、羽林街道、七星街道、南明街道、沙溪镇共计 12 个乡镇（街道）253 个行政村。地理坐标：东经 $120^{\circ}41'34''$ ~ $121^{\circ}13'34''$ ，北纬 $29^{\circ}13'55''$ ~ $29^{\circ}33'52''$ 。

四、质量要求

（一）品种

选用龙井 43、中茶 108、浙农 113、浙农 117、嘉茗一号、迎霜、鸠坑等适宜加工龙井茶的优良茶树品种。

（二）立地条件

海拔高度 200 ~ 700m，土壤类型为红粘土、黄泥土或黄壤土，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，地下水位 $\geq 100\text{cm}$ ，土壤 pH 值 4.5 ~ 6.5。

（三）栽培管理

1. 育苗。主要采用扦插育苗。

2. 种植。时间春季为 2 月中下旬，秋季为 10 月下旬至 11 月下旬；种植密度单条植 3000 ~ 4000 株/667m²，双条植约 6000 株/667m²。

3. 施肥。每年 10 月-11 月上旬施有机肥 ≥ 5 吨/公顷，以腐熟的饼肥、土杂肥、厩肥等为主。

4. 培育管理。根据树龄、树势和树型情况通过定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪、台刈、修边等方式，培育形成丰产型树冠。

（四）采摘加工

茶树蓬面达到 10 ~ 15 个标准芽叶/m² 时进行采摘，分批次提手采摘。加工工艺：鲜叶摊放 → 青锅 → 摊凉回潮 → 辉锅 → 整理归堆。

1. 鲜叶摊放。薄摊均匀，厚度不超过 3 ~ 5cm，摊放 6-12 小时，至叶面萎缩，叶质变软，叶色转暗绿，含水率降至 70 (± 2) %。

2. 青锅。底温度 200 ~ 150℃ 时摊青叶下锅，投叶量 100 ~ 250g，历时 12-14 分钟，至芽叶身骨挺直，色泽翠绿或嫩绿一致，含水率降至 40% 左右。

3. 摊凉回潮。青锅叶去片末后及时摊凉，厚度不超过 2cm，摊放 30-60 分钟。

4. 辉锅。底温度 90 ~ 75℃时青锅叶下锅，投叶量 200 ~ 300g，历时 15-20 分钟，至叶身挺直、尖削、光滑，含水率降至 6.5%以下；出锅前略提高锅温，可提香透出色泽。

5. 分筛归堆。结合簸、拣等手段割去碎末，簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

（五）质量特色

1. 感官特色。大佛龙井“杏绿汤、蜜栗香”，外形扁平光滑、肥壮挺直，色泽嫩绿，匀净；汤色杏绿明亮；栗香馥郁；滋味醇厚甘爽；叶底肥嫩成朵、匀齐明亮。

2. 理化指标。水分 ≤ 6.5%，总灰分 ≤ 6.5%，水漫出物 ≥ 36.0%，粉末和碎茶 ≤ 1.0%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

大佛龙井产地范围内的生产者，可向浙江省绍兴市新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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大佛龙井的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

471. 淳安白花前胡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

淳安白花前胡。

二、申请人

淳安县农业农村发展服务中心。

三、产地范围

浙江省杭州市淳安县千岛湖镇、文昌镇、石林镇、富文乡、左口乡、里商乡、金峰乡、临岐镇、屏门乡、瑶山乡、威坪镇、鸠坑乡、王阜乡、宋村乡、姜家镇、梓桐镇、浪川乡、界首乡、汾口镇、中洲镇、大墅镇、枫树岭镇、安阳乡 23 个乡镇 425 个行政村。地理坐标：东经 $118^{\circ}20'$ ~ $119^{\circ}20'$ ，北纬 $29^{\circ}11'$ ~ $30^{\circ}02'$ 。

四、质量要求

（一）品种

选择淳安县主栽品种白花前胡。

（二）立地条件

选择海拔 100 ~ 1500m 偏向阳平地或缓坡地，坡度 $< 25^{\circ}$ ，土质疏松，有机质含量高，排水良好，偏碱性的砂壤土，pH 值 6.5 ~ 8.0。

（三）栽培管理

1. 播种管理。春播种子用 40~50℃温水浸泡，12 小时后取出，置温室内温暖处催芽，待大部分种子露白时播种。冬播种子需要在 4℃储藏 2 周以上，播种前先温水淋湿，然后将种子与有机肥、细土（1：1：1）混匀待用。春播以 2 月下旬至 3 月上旬为宜；冬播以 11 月上旬至翌年 1 月下旬为宜。条播用种量为 1.5~2kg/667m²，撒播种量为 2~3kg/667m²。

2. 中耕除草。结合第一次间苗进行第一次中耕除草；6 月中旬至 7 月上旬，结合间苗补缺进行第二次中耕除草，浅锄，以划破地皮为宜，防止伤根或土块压伤幼苗；7 月底 8 月初进行第三次中耕除草。多雨时酌情增加 1~2 次。

3. 肥水管理。施肥以基肥为主，前控后促，不使用含氯化肥。幼苗期至 7 月底不宜追肥，8 月上旬第一次追肥，8 月下旬至 9 月上旬第二次追肥，复合肥用量为 10~15kg/667m²。夏秋季久旱时，及时在清晨或傍晚浇水；梅雨季节及时排水防渍。

（四）采收加工

栽培两年以上的未抽薹的药材，在 11 月至翌年 2 月采挖，以年前采挖为宜。整株挖起，抖净泥土，去除叶、茎和须根。水洗后晒干或低温烘干，烘干温度以 50~70℃为宜，不应超过 80℃。

（五）质量特色

1. 感官特色。外观：呈不规则的圆柱形、圆锥形或纺锤形，稍扭曲，下部常有分枝，长 3~15cm，直径 1~2cm。表面黑褐

色或灰黄色，根头部多有茎痕及纤维状叶鞘残基，上端有密集的细环纹，下部有纵沟、纵皱纹及横向皮孔。质地：质较柔软，干者质硬，可折断，断面不整齐，淡黄白色，皮部散有多数棕黄色油点，形成层环纹棕色，射线放射状；气味与滋味：气芳香，味微苦、辛。

2. 理化指标。水份 $\leq 12\%$ ，总灰分 $\leq 8\%$ ，酸不溶性灰分 $\leq 2\%$ ，浸出物 $\geq 20\%$ ，白花前胡甲素 $\geq 0.9\%$ ，白花前胡乙素 $\geq 0.24\%$ 。

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

淳安白花前胡产地范围内的生产者，可向浙江省杭州市淳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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。淳安白花前胡的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

472. 丽水枇杷地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

丽水枇杷。

二、申请人

丽水市莲都区农业特色产业发展中心。

三、产地范围

浙江省丽水市莲都区碧湖镇、大港头镇、雅溪镇、老竹镇、峰源乡、太平乡、仙渡乡、丽新乡、黄村乡、岩泉街道、紫金街道、白云街道、万象街道、联城街道、南明山街道共计 15 个乡镇（街道）243 个行政村。地理坐标：东经 119°32′~120°08′，北纬 28°06′~28°44′。

四、质量要求

（一）品种

白沙类丽水枇杷包括‘太平白’‘宁海白’和其他丽水地方白肉类品种；红沙类丽水枇杷包括‘丽水早红’‘塔下红 5 号’和其他丽水地方红沙类品种。

（二）立地条件

山坡、平地均可种植。但以低坡丘陵地区，排水良好、阳光足、土层厚的地为佳。一般砂质或砾质壤土、砂质或砾质粘

土都能栽培。但以土层深厚、土质疏松、含腐殖质多、保水保肥力强而又不易积水、pH以6左右的土壤为最佳。

（三）栽培管理

1. 苗木定植。春植2月下旬至3月中旬，秋植10月中旬至11月上旬。定植密度平地25~30株/亩，山地35~40株/亩。

2. 整形修剪。幼年树整形以促进生长、扩大树冠、培养树型为目标，以抹芽、摘心、拉枝为主。结果树修剪分春剪、夏剪和秋剪，每次修剪疏去枝量控制在总枝量的10%~20%。衰老树枝的更新修剪主要针对树龄大或树势弱的树。

3. 花果管理。疏穗在10月-12月份进行，疏花于花蕾露白后花瓣未谢前，疏果在3月中下旬。

4. 肥水管理。幼龄树薄肥勤施，新种植树在第一次新梢老熟、第二次新梢长出后可进行施肥，2月至10月隔月一次。结果树施肥分基肥、采后肥和壮果肥。果实膨大期需均衡供水防裂果，多雨季节做好清沟排水防涝。

5. 病虫害防治。病虫害防治分农业防治、物理防治、生物防治和化学防治。

（四）采收

适时采收，采黄留青，轻采轻放，分批进行。

（五）质量特色

1. 感官特色。白沙类以‘太平白’为代表，果面橙黄色，绒毛多，果粉厚，锈斑少，美观洁净，果肉白色至乳黄色，肉质细

嫩，柔软多汁，味浓而鲜甜；红沙类以‘丽水早红’为代表，果面橙红色，锈斑少，皮韧易剥，果肉橙黄色，肉质稍硬，纤维丰富，鲜爽适口。

2. 理化指标。白肉枇杷株系：总糖 $\geq 11\%$ ，总酸 3.5g/kg 以下，可溶性固形物含量 $\geq 12.5\%$ ；红肉枇杷株系。总糖 $\geq 10\%$ ，总酸 3.5g/kg 以下，可溶性固形物含量 $\geq 12\%$ 。

五、专用标志使用

丽水枇杷产地范围内的生产者，可向浙江省丽水市莲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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。丽水枇杷的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

473. 二都杨梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

二都杨梅。

二、申请人

绍兴市上虞区二都杨梅协会。

三、产地范围

浙江省绍兴市上虞区百官街道、曹娥街道、东关街道、道墟街道、小越街道、梁湖街道、崧厦镇、章镇镇、丰惠镇、上浦镇、汤浦镇、永和镇、驿亭镇、谢塘镇、盖北镇、长塘镇、下管镇、岭南乡、陈溪乡、丁宅乡共 20 个乡镇（街道）312 个行政村。地理坐标：东经 $120^{\circ}36'23'' \sim 121^{\circ}06'09''$ ，北纬 $29^{\circ}43'38'' \sim 30^{\circ}16'17''$ 。

四、质量要求

（一）品种

水晶种杨梅、深红种杨梅。

（二）立地条件

土壤以红壤、黄壤、岩性土类等为主，pH 值 5~6，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，通透性好，土层深厚肥沃，活土层大多在 60cm 以上。

（三）栽培管理

1. 定植。2月上旬至3月中旬萌芽前定植，栽植密度375~450株/公顷。

2. 肥水管理。实行测土配方施肥，秋冬施基肥用腐熟栏肥、堆肥或饼肥。幼龄树多施氮肥，初果树施栏肥、焦泥灰；成年结果树施栏肥、堆肥或饼肥。

3. 整形修剪。生长期修剪时间在6月-9月，休眠期修剪在10月至翌年3月中旬。运用抹芽控梢、摘心、拉枝、短截、回缩、疏枝等修剪方法，使树冠枝梢稀密适度、分布有序，形成丰产稳产的良好树冠结构。

（四）采收

6月中旬至7月上旬，分期分批采收，以清晨或傍晚采摘为宜，冷链储运。

（五）质量特色

1. 感官特色。深红种杨梅果实圆球形，果型中等，果面鲜红，肉柱先端圆钝，汁多味鲜，甜酸适口；水晶种杨梅果实圆球形，果型中等，果面白色或淡黄色，略带红晕，有光泽，肉柱圆钝，果肉柔软细腻，汁多味甜带酸，有特殊清香。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 10.5\%$ ，可食率 $\geq 93\%$ ，总酸（以柠檬酸计） $\leq 1.5\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

二都杨梅产地范围内的生产者，可向浙江省绍兴市上虞区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。二都杨梅的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

474. 嵊州桃形李地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

嵊州桃形李。

二、申请人

嵊州市剡溪果业协会。

三、产地范围

浙江省绍兴市嵊州市金庭镇、北漳镇、崇仁镇、三界镇、黄泽镇 5 个乡镇，93 个行政村。地理坐标：东经 $120^{\circ}65'17''$ ~ $121^{\circ}11'67''$ ，北纬 $29^{\circ}51'77''$ ~ $29^{\circ}84'50''$ 。

四、质量要求

（一）品种

嵊州桃形李。

（二）立地条件

海拔高度 400m 以下、坡度 25° 以下的向阳坡，土壤为质地疏松、比较深厚、肥沃的砂壤土。

（三）栽培管理

1. **整地施肥。**深翻、整地，沿等高线修建简易梯田，以有利于水土保持。施腐熟的猪栏肥 25kg 加磷肥 1kg 或菜油饼 5kg 腐熟后加磷肥 1kg。

2. 定植。11 月-次年 2 月份定植，亩栽 40 株左右，平地、土地肥沃的地方可亩栽 33 株，株行距 $4\text{m} \times 5\text{m}$ 。

3. 肥水管理。幼树 3 月-7 月每月施尿素与钙镁磷肥混合肥 $0.15 \sim 0.35\text{g/株}$ ；结果树 2 月中旬施芽前肥氮肥 1kg/株 ，6 月上中旬施壮果肥复合肥 $1 \sim 2\text{kg/株}$ ，采摘后，施采果肥氮肥 1kg/株 ，生长期施 10-15 天根外追肥。干旱时定期灌溉，夏季约 15-20 天一次，雨水过多时排水保根。

4. 整形修剪。采用自然开心形，树高 3.5m 左右，冠幅 $3.5\text{m} \times 4.0\text{m}$ ，干高 35cm，每树 3~4 主枝均匀分布。每主枝配 1~2 副主枝，再配 1~2 侧枝。遵循夏冬结合，缩放、疏截并用的原则。

5. 病虫害防治。夏治虫，冬清园、树杆刷白、翻耕等。

（四）采收

6 月中旬至 7 月初，摇撼主支，震落拣拾，忌竹竿敲打。

（五）质量特色

1. 感官特色。果形像桃实质为李，单果重在 $40 \sim 60\text{g}$ ，最大果重在 100g 以上，果面深红色并覆有白色果粉，肉色紫红色、口感松脆，汁多皮薄，味甜香可口，带有蜂蜜味，不用削皮即可入口。

2. 理化指标。可溶性固形物 $\geq 16\%$ ，可食率 $> 96\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.6\%$ ，总糖 $\geq 0.6\%$ 。

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

嵊州桃形李产地范围内的生产者，可向浙江省绍兴市嵊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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。嵊州桃形李的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

475. 处州白莲地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

处州白莲。

二、申请人

丽水市莲都区农业特色产业发展中心。

三、产地范围

浙江省丽水市莲都区所属的碧湖镇、大港头镇、雅溪镇、老竹镇、峰源乡、太平乡、仙渡乡、丽新乡、黄村乡、岩泉街道、紫金街道、白云街道、万象街道、联城街道、南明山街道等，共计 15 个乡镇（街道）243 个行政村。地理坐标：东经 119°32′~120°08′，北纬 28°06′~28°44′。

四、质量要求

（一）品种

处州白莲、建选 17、建选 35、十里荷 1 号等。

（二）立地条件

阳光、水源充足，无污染源、避开风口区域的莲田。土壤疏松肥沃，田底平整，排灌方便，保水性好，有机质丰富，最适 pH 值 5.5~7.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层深厚疏松，通透性良好，适合白莲种植。

（三）栽培管理

1. 莲田准备。冬前深翻 20cm 以上，晒垡冻土。3 月中旬至 4 月初灌水，并进行第二次翻耕、整地。莲田整理平坦并施足基肥。

2. 种藕选择。选择符合优良品种特性，顶芽完整、藕种粗壮、节间短、无病斑、无损伤、具有 3 个节以上的主藕作种藕。

3. 定植移栽。定植时间一般掌握在清明前后，气温稳定 15℃ 为宜。每亩种植 120~150 支种藕，种植时种藕斜插入土 15~20cm，顶芽朝下、尾部露出水面。

4. 田间管理。

(1) 水位管理。定植至 6 月中旬保持水位 10cm 左右；6 月下旬至 8 月下旬，保持水位 15~20cm，9 月至翌年 3 月，浅水越冬。

(2) 科学施肥。栽后 15-20 天，结合追肥中耕除草；施足有机肥，增施磷、钾肥，适补微肥。基肥施以充分腐熟的有机肥为主，冬闲田或宿根莲田宜在犁田前亩施腐熟的有机肥 1500kg，或菜子饼 100kg，移栽前一天亩施碳铵 20~25kg、过磷酸钙 25kg 作为面肥。

(3) 病虫害防治。贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针。

(四) 采收

7 月上旬至 10 月中旬采摘。莲子果皮呈浅褐色，莲子与莲蓬孔格稍分离时采摘。采摘应选择在上午 9 时前进行，当天采摘当天加工。

(五) 加工

1. 脱粒。去壳、去膜当天采摘后将莲子从莲蓬孔格内剥出，用手工或机械剥净果皮和种皮。

2. 通芯。用与莲芯同粗的竹签或铁丝捅去莲子中间的莲芯。

3. 清洗。用干净的饮用水洗净残余莲膜、莲芯等。莲子清洗后宜沥干水分。

4. 烘干。初烤温度宜为 80 ~ 90℃；烘烤至莲子发软时，转入稳烤，烘烤温度为 40 ~ 50℃。烘烤期间应常翻动莲子。

5. 包装。将烘干后的莲子冷却 30-60 分钟，根据销售市场需求及时对产品分级定量包装贮藏。

（六）质量特色

1. 感官特色。籽粒高圆，充实饱满，色泽乳白，软糯可口，清香微甘。

2. 理化指标。粗蛋白 ≥ 18%，淀粉 ≥ 42%，水分 ≤ 12%，总氨基酸 ≥ 15%。

五、专用标志使用

处州白莲产地范围内的生产者，可向浙江省丽水市莲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，经浙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。处州白莲的检测机构由浙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。