

1026. 龙胜凤鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

龙胜凤鸡。

二、申请人

龙胜各族自治县人民政府。

三、产地范围

龙胜县境内的龙胜镇、和平乡、泗水乡、江底乡、马堤乡、伟江乡、平等乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等 10 个乡镇 119 个村。地理坐标：东经 $109^{\circ}43'28'' \sim 110^{\circ}21'41''$ ，北纬 $25^{\circ}29'21'' \sim 26^{\circ}12'10''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的符合龙胜凤鸡特征特性，血缘清楚的鸡种。

(二) 养殖环境

向阳通风、地域宽广，地势高燥，采光充足、隔离条件好的果园或林地或山坡。

(三) 养殖管理

1. 饲养方式。放养。

2. 鸡舍设置。按 $10\sim15$ 只/ m^2 的饲养密度设计鸡舍面积，运动场面积比鸡舍大1.5倍以上。按每只鸡 $5\sim10cm$ 位置来配备饲养器具。

3. 育肥。育肥期以当地的玉米、稻谷等农副产品为主要原料。

(四) 质量特色

1. 感官特色。体躯较短，结构紧凑；具有多种羽色（以浅麻、深麻为主，少数黑羽、黄羽、白羽）；青脚，多数有胫羽，部分有凤头、胡须等特征。成年公鸡羽毛紧凑，颈羽、鞍羽呈黑羽镶白边或镶黄边，主翼羽、副翼羽和尾羽多呈黑色并有亮绿色金属光泽。母鸡羽色以浅麻、深麻或黄麻为主，颈部有黑羽镶白边或镶黄边。宰后肉色多为白色，少量为浅红；肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽及气味，无异味，皮薄，脂肪少。

2. 理化指标。蛋白质 $22.2\%\sim23.9\%$ ；总脂肪 $0.04\%\sim1.6\%$ ；灰分 $1.01\%\sim1.09\%$ 。

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

龙胜凤鸡产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。龙胜凤鸡的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1027. 西林水牛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

西林水牛。

二、申请人

西林县畜牧技术推广站。

三、产地范围

西林县境内的那劳乡、普合多、足别乡、那佐乡、西平乡、八达镇、古障镇、马蚌乡镇等 8 个乡镇。地理坐标：东经 $104^{\circ}29' \sim 105^{\circ}36'$ ，北纬 $24^{\circ}01' \sim 24^{\circ}44'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的西林水牛种。

(二) 养殖环境

产区地形、地貌主要以土山为主，土层疏松、深厚，土质肥沃，有机质较丰富；土壤中性偏酸，pH 值 $5.5 \sim 7.5$ 之间，土壤适宜多种作物和林木生长。水资源较丰富，境内溪河密布，水质 pH 值在 $6.4 \sim 7.5$ 之间变化，水的物理性质良好。年均气温 19.1°C ，年均降雨量 1100mm ，年均日照 1612 小时，全年无霜期 350 天以上。

(三) 饲养管理

1. 饲养方式。采取自然放牧、半放牧半舍饲和完全舍饲圈养等方式。

2. 饲养密度。牛舍为木或砖瓦结构，每头牛占舍内面积5~6m²。

3. 日常管理。水源以山泉、地头水柜、水井为主，清洁卫生。种公牛配种期应加强运动，延长放牧时间，增加饲喂精饲料，保证精液品质优良。种母牛妊娠中后期需要添加营养，同时适当放牧。

(四) 出栏与屠宰

30月龄即可出栏屠宰，屠宰体重为：30月龄公牛400kg以上、母牛350kg以上；成年公牛450kg以上、母牛400kg以上。成年牛屠宰率46%以上，净肉率36%以上。

(五) 质量特色

1. 感官特色。毛色多为灰黑色，少数为白色，白色约15%。灰黑色的水牛，在咽喉和颈部有1~2条浅色V形带；多数牛两眼角、下腭两侧有白斑，四肢及下腹部毛色较浅，蹄与角是灰黑色。两耳内侧密布较长白毛。体躯较高，脸短、鼻镜宽，鬚甲显露，肩强而有力，前躯发达，四肢粗壮，为粗糙紧凑型体质。胸：深宽、胸围大，前胸突出。背：背腰部宽长，鬚甲显露。中躯：发育良好，腹部不过于膨大下垂。尻：宽大、倾斜、部分牛有尖尻。乳房：多呈肉色，乳头短小，乳房不发达。四

肢：粗壮有力，前肢距离宽，稍呈弧形，后肢飞节内弯，蹄圆大。西林水牛结构匀称，骨骼粗壮，四肢强健。

2. 理化指标。水牛肉质细嫩而有弹性，颜色鲜红，结缔组织较少，脂肪坚实、色白。其味鲜美，无膻味。牛肉含蛋白质 18.2% ~ 19.8%，脂肪 1.0% ~ 2.56%，灰分 1.04% ~ 1.08%，水 73.5% ~ 76.5%，胆固醇 71 ~ 72mg/100g，热量 400 ~ 700kJ/100g，铁 12.4 ~ 13.3mg/kg，锌 36 ~ 40mg/kg，磷 1750 ~ 1795mg/kg，硒 0.034 ~ 0.039mg/kg，豆蔻酸 2.00 ~ 2.88mg/kg，维生素 A 15.1 ~ 15.9ug/kg，维生素 E 601 ~ 612ug/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

西林水牛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色市西林县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。西林水牛的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1028. 钦州大蚝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

钦州大蚝。

二、申请人

钦州市水产技术推广站。

三、产地范围

茅尾海至龙门港七十二泾区域，地理坐标：东经 $108^{\circ}29'16.18'' \sim 108^{\circ}36'0.16''$ ，北纬 $21^{\circ}40'54.09'' \sim 21^{\circ}52'7.96''$ ；大风江区域，地理坐标：东经 $108^{\circ}50'2.36'' \sim 108^{\circ}53'16.12''$ ，北纬 $21^{\circ}37'1.47'' \sim 21^{\circ}45'12.70''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的钦州大蚝种。

(二) 养殖环境

应避开主航道，靠近陆岸或岛岸的河口及沿岸海域。海区潮流畅通，海水清洁无污染，表层流速 $0.3 \sim 0.5\text{m/s}$ 。水温周年变化较稳定， 10°C 以下的低温和 30°C 以上的高温出现时间持续不长。海水比重在 $0.006 \sim 0.022$ 为宜，盐度在 $13.04\% \sim 32\%$ ，暴雨造成海区海水变淡盐度低于 7.52% 的时间不能超过 3 天。干潮水深 4m 以上，透明度为 $0.25 \sim 2\text{m}$ ，pH 值 $7.5 \sim 8.33$ 。

(三) 养殖管理

1. **养殖方式。**水泥柱插养和浮筏吊养，以浮筏吊养为主。
2. **放苗。**苗种规格整齐，壳长 2~4cm，无破损、壳生长痕明显。吊养密度为 9 串/平方米，一个浮排可吊挂 1 万串。水泥柱插养密度为 3000 支/亩左右。
3. **生长期管理。**实行“五统一”：即统一环境质量、统一关键技术、统一产品标准、统一监测方法、统一产品标识，加强管理。在生产过程中，养殖户在技术人员的指导下开展生产操作，定期检查蚝苗生长情况；视养殖密度，不间断疏养；做好防台防病害工作。

(四) 收获

个体成熟达长 10~24cm，高 6~15cm 时采用人工采收。所有用具均是清洁、无毒、无污染。

(五) 质量特色

1. **感官特色。**成品大蚝个体大，体型多样，有圆形、卵圆形、三角形和长方形等，贝壳长 10~24cm，高达 6~15cm，质坚厚。左右壳不等，左壳较右壳厚大而深，鳞片少，并附在它物上；右壳略扁平，表面环生薄而平直的鳞片，低龄贝的鳞片平、薄、脆，高龄贝鳞片层层相叠，坚厚如石。壳面有灰、青、紫、棕黄等颜色。韧带长而阔，紫黑色。闭壳肌痕大，一般为卵圆形或肾脏形，位于中部背侧。

2. 理化指标。大蚝肉体丰满，色泽乳白、呈亮，肉质脆嫩，肉味鲜美，营养价值高。每 100g 鲜肉含有蛋白质含量 $\geq 8.0\text{g}$ ，脂肪 $\leq 2.0\text{g}$ ，钙 $\geq 500.0\text{mg}$ ，锌 $\geq 900.0\text{mg}$ ，铁 $\geq 62.5\text{mg}$ 。此外，还含有丰富的维生素、灰分和其它物质。

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

钦州大蚝产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。钦州大蚝的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1029. 信都红瓜子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

信都红瓜子。

二、申请人

广西壮族自治区贺州市八步区人民政府。

三、产地范围

八步区的信都镇、仁义镇、铺门镇、灵峰镇、莲塘镇、黄洞乡、大宁镇、步头镇，北到八步区的大宁镇，南至八步区的铺门镇。地理坐标：东经 $111^{\circ}12' \sim 112^{\circ}03'$ ，北纬 $23^{\circ}49' \sim 24^{\circ}48'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

当地信都红瓜子品种。

(二) 立地条件

亚热带海拔 1000m 以下，沙质壤土或河流冲积物土，地势稍高，排灌方便，阳光充足，土壤耕层深厚，结构适宜，理化性状好，pH 值 5~7。

(三) 栽培管理

1. 种植时间。春季栽培，清明开始播种，到谷雨前后结束，气温稳定在 15°C 以上；秋季栽培，7 月上旬末至下旬初。

2. 土壤管理。施腐熟有机肥。

3. 病虫害防治。坚持以农业防治、物理防治、生物防治为主、化学防治为辅。

(四) 采收

瓜柄干枯成熟，瓜仁全部转红时分4~5次采收。收获季节一般选晴好的天气摘瓜，当天晒干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。籽粒长椭圆形，长11~15mm，宽6~9mm，籽粒表面光平，有蜡质，表皮深红透亮、着色均匀；粒大饱满，皮薄仁厚，味道醇香。千粒重140g，可食率85%（合格品）。

2. 理化指标。信都红瓜子富含蛋白质、不饱和脂肪酸及钙、锌、硒和多种维生素，营养极为丰富，蛋白质含量≥36.4%、钙含量≥516mg/kg、镁含量≥263mg/kg、锌含量≥93.5mg/kg、硒含量≥0.0160mg/kg、维生素E≥9.60mg/100g，维生素B1≥0.16mg/100g、不饱和脂肪酸为30.41%~31.45%、水分含量≤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

信都红瓜子产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市八步区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局

核准后予以公告。信都红瓜子的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1030. 象州红米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

象州红米。

二、申请人

象州县农业技术推广站。

三、产地范围

象州县境内的马坪、石龙、象州、妙皇、运江、寺村、中平、百丈、罗秀、大乐、水晶 11 个乡镇的管辖区域内。地理坐标：东经 $109^{\circ}25'00'' \sim 110^{\circ}06'00''$ ，北纬 $23^{\circ}44'00'' \sim 24^{\circ}18'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的感温型三系杂交水稻品种。

(二) 立地条件

河谷冲积地带，土壤以潴育型、潜育型、淹育型水稻土和耕型红壤为主，pH 值 $5.0 \sim 8.0$ ，有机质含量 $> 2.0\%$ ，土层厚度在 15cm 左右。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。采用塑料盘育秧、旱育秧、半水育秧等方式。

2. 定植时间。早稻在 3 月上中旬播种，晚稻在 7 月上中旬播种。

3. 种植密度。 移栽后，每 $667m^2$ 1.8~2.0 万穴，每穴 1~2 本。

4. 施肥。 采用测土配方施肥，有机肥占总施肥量的 30% 以上。安全间隔期 15 天以上。

早稻：3 月下旬，每 $667m^2$ 大田压青绿肥 1500kg 或施足腐熟农家肥 1000kg，钙镁磷肥 25~305kg、碳铵 25kg。

晚稻：7 月下旬，每 $667m^2$ 大田施足腐熟农家肥 1000kg、钙镁磷肥、碳铵各 25kg。

5. 水分管理。 浅水插秧，立苗前保持浅水层。分蘖期保持浅水，湿润交替灌溉。收获前 7 天左右断水。

6. 病虫害防治。 采用合理耕作制度、轮作换茬、种养（稻鸭、稻鱼等）结合、健身栽培等农艺措施，减少有害生物的发生。

（四）采收

早稻种植全生育期 120 天左右，作晚稻种植全生育期 105 天左右，可以采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。 米粒细长，米皮赤红色，米饭有香芋香味。

2. 理化指标。 糙米率 $\geq 81.2\%$ ，整精米率 $\geq 67.6\%$ ，长宽比约 3.1，垩白米率 9.5%~10.3%，垩白度 1%~1.2%，胶稠度 59~62mm，直链淀粉含量 $\leq 13\%$ 。

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

象州红米产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区来宾市象州县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。象州红米的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1031. 平南墨底鳌地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

平南墨底鳌。

二、申请人

平南县农业农机技术推广中心。

三、产地范围

平南县平山镇、六陈镇、寺面镇、大坡镇、大洲镇、大新镇、镇隆镇、大安镇、武林镇、上渡镇、丹竹镇、东华乡、平南镇、安怀镇、官成镇、思旺镇、思界乡、同和镇、马练乡、国安乡、大鹏镇等 21 个乡镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}03'54'' \sim 110^{\circ}39'42''$ ，北纬 $23^{\circ}02'19'' \sim 24^{\circ}02'19''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的平南墨底鳌种。

(二) 养殖条件

选择交通方便、环境安静、通风向阳、水源充足的地方建设养育池，采用清洁的井水、河水、自来水，水源 pH 值 6.8 ~ 7.5，池底淤泥厚 10 ~ 20cm，池塘周围加设相应防逃设施。

(三) 养殖管理

1. 苗种准备。质量要求规格整齐，脐部收敛良好，无病无伤无畸形，头颈、四肢、尾巴伸缩灵活，双眼有神，爬行迅速。背部颜色古铜色或橄榄绿色，腹部颜色粉红色，对称分布的黑色斑块明显，鳖体后部裙边腹部呈浅灰色。

2. 放养密度。稚鳖、幼鳖 8~12 只/平方米，成鳖 2~3 只/平方米。

3. 饲料。以小鱼、小虾、螺等动物性饲料为主，瓜果、菜叶等植物性饲料及配合饲料为辅。新鲜的动物和植物原料用搅肉机搅碎后添加适量的配合饲料拌成糊状投喂。

(四) 水质管理

饲养池水质应保持清新，透明度 20~25cm，溶氧量应在 3mg/L 以上，每 10-15 天注换新水一次，每次注换水量占池水量的 1/4~1/5；不定期泼洒生石灰，每次用量为每立方米水体 15~20g，使池水 pH 值保持在 6.8~7.5；每 10-15 天泼洒一次微生物制剂控制水质。

(五) 质量特色

1. 感官特色。外观体型钝圆扁平，背部橄榄绿色或古铜色，分布的黑色花斑大而清晰，表皮平滑带有光泽；裙边宽厚较硬；腹部中上部分布有明显的对称黑色斑，外观呈蝴蝶状；腹面观尾巴基部附近有 1 对黑斑，腹面裙边呈浅灰色。

2. 理化指标。 平南墨底鳌，肉质脆嫩爽滑，味道鲜美。每100g鲜肉中蛋白质含量16.9~18.2g，脂肪含量0.9~1.2g，钙含量16.1~17.5mg，铁含量0.9~1.3mg，锌含量2.4~2.6mg。

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

平南墨底鳌产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市平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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。平南墨底鳌的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1032. 钦州石金钱龟地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

钦州石金钱龟。

二、申请人

钦州市水产技术推广站。

三、产地范围

广西钦州市两县四区所有乡镇，灵山县 18 个镇，包括灵城镇、新圩镇、丰塘镇、平山镇、石塘镇、佛子镇、平南镇、烟墩镇、檀圩镇、那隆镇、三隆镇、陆屋镇、旧州镇、太平镇、沙坪镇、武利镇、文利镇、伯劳镇；浦北县 16 个镇，包括小江镇、泉水镇、石埇镇、安石镇、张黄镇、大成镇、白石水镇、北通镇、三合镇、龙门镇、福旺镇、寨圩镇、乐民镇、六硍镇、平睦镇、官垌镇；钦南区 12 个镇和 4 个街道办事处，包括沙埠镇、康熙岭镇、黄屋屯镇、尖山镇、大番坡镇、龙门港镇、犀牛脚镇、久隆镇、东场镇、那丽镇、那彭镇、那思镇、向阳街道办事处、水东街道办事处、文峰街道办事处、南珠街道办事处；钦北区 11 个镇，包括大垌镇、平吉镇、青塘镇、小董镇、板城镇、那蒙镇、长滩镇、新棠镇、大直镇、大寺镇、贵台镇；钦州港区经济开发区；三娘湾管理区。地理坐标：东经 $108^{\circ}10'55'' \sim 109^{\circ}51'24''$ ，北纬 $21^{\circ}34'52'' \sim 22^{\circ}41'29''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的钦州石金钱龟种。

(二) 养殖环境

温暖雨多，年平均气温 $21.4\sim22^{\circ}\text{C}$ ，年平均降雨量 $1649.1\sim2055.7\text{mm}$ 。无霜期长，历年平均无霜期 $329\sim354$ 天。多山林密、植被茂盛、交通和用电方便、环境安静、空气清新、土质坚实、水源充足、排灌方便，周围无污染源。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。开放式、半开放式和室内围池养殖。

2. 苗种。以钦州石金钱龟为亲本繁殖的子二代、子三代苗种，龟苗种体表洁净、双眼有神，脐部收敛良好，无畸形、无损伤，健壮活泼，头颈、四肢收缩灵活。

3. 生长期管理。养殖池应设有活动水池、沙泥池、食台，并设操作简便的进排水设施，养殖池多为水泥砌砖结构，面积宜 $6\sim20\text{m}^2$ ，养殖池边应种植遮荫植物或花草，仿生态环境养殖。养殖环境温度宜 $25\sim28^{\circ}\text{C}$ 。采用以钦州湾鲜活水产品为主，辅以时令瓜果蔬菜的天然饲料投喂方法。

(四) 收获

养殖期3年以上可收获。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体呈长椭圆形，前部略窄。头形三角，吻尖突，上颌中央具缺刻，头背光滑无鳞，表皮橄榄褐色并夹杂零星黑斑，眼睑部灰绿色，两侧具有黑色条纹，眼后侧有一条黑纹延伸至鼓膜。颈咽部、头及腹面表皮为淡黄色。背甲披盾，颜色棕黄或棕黑色，3条脊棱隆起，中脊棱有一条黑线自颈盾至臀盾。腹甲各盾片上均有黑色斑块，呈对称状。钦州石金钱龟成年龟体重在1000g以上，外形品相好。

2. 理化指标。每100g鲜肉中蛋白质含量17.5~18.5g，脂肪含量1.9~2.2g，钙含量42.5~45.9mg，铁含量1.5~1.7mg，锌含量8.6~9.1mg，氨基酸1.5~1.68g。其体内含有多种微量有益物质，营养丰富，有极大的药用价值，以钦州石金钱龟秘制的多种药膳汤，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

钦州石金钱龟产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。钦州石金钱龟的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1033. 涠洲黃牛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

涠洲黃牛。

二、申请人

北海市动物疫病预防控制中心。

三、产地范围

广西北海市的涠洲和斜阳两岛，北海市一县三区各乡镇均有分布。地理坐标：东经 $108^{\circ}50' \sim 109^{\circ}47'$ ，北纬 $20^{\circ}26' \sim 21^{\circ}55'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

涠洲黃牛优良种牛。

(二) 养殖环境

选择背风向阳、地势较高、土质干燥的地方建造牛舍。

(三) 养殖管理

1. 饲养方式。自然放牧、半放牧半舍饲和完全舍饲圈养等方式。自然放牧采食纯天然牧草，舍饲饲喂本地农作物及其产品或种植的优良牧草，适当补喂混合精饲料。

2. 饮水条件。水源以地头水柜、水井为主，清洁卫生，符合饮用水标准条件。

3. 疫病防治。早春、夏秋驱虫，按免疫程序进行口蹄疫、牛出败等防疫注射，加强牛常见病的防治。

(四) 屠宰

30月龄，公牛250kg以上、母牛210kg以上即可屠宰。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体型中等，全身被毛短而细密，有光泽。毛色分为黄、棕、黑三种。腹部、股下和四肢下部颜色逐渐变淡。鼻镜多为黑褐色，少数肉色。耳平伸、端尖、壳薄。角基粗圆，多呈倒八字角，角色多为黑褐色，也有蜡色。肉垂发达。尾长到后管下段，尾扫较大，呈黑色。公牛肩峰明显。母牛头颈清秀，乳头黑色或棕黄色。公牛肩峰明显。母牛头颈清秀，乳头黑色或棕黄色。

2. 理化指标。肉质细嫩而有弹性，颜色浅红色，味清甜，无腥味。热量：380.38 ~ 420.42kJ/100g，水分：72.39% ~ 80.01%，灰分：1.02% ~ 1.13%，蛋白质：20.8% ~ 22.99%，脂肪：0.64% ~ 0.71%，氨基酸总量：17.5% ~ 19.35%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

涠洲黄牛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北海市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予

以公告。涠洲黄牛的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1034. 灵山香鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

灵山香鸡。

二、申请人

灵山县畜牧技术服务站。

三、产地范围

伯劳、陆屋、烟墩、灵城、新圩、檀圩、那隆、三隆、旧州、太平、沙坪、平南、佛子、平山、石塘、丰塘、武利镇等 18 个镇。地理坐标：东经 $108^{\circ}44'00'' \sim 109^{\circ}35'00''$ ，北纬 $21^{\circ}51'00'' \sim 22^{\circ}38'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的灵山香鸡种。

(二) 养殖环境

向阳通风、地域宽广，地势高燥，采光充足、隔离条件好的果园或林地或山坡。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。以放养方式为主。

2. 鸡舍与设施。按 50 只/ m^2 的饲养密度设计育雏室，按 $10\sim12$ 只/ m^2 的饲养密度设计成鸡舍面积，运动场面积比鸡舍大 1.5 倍以上。按每只鸡 $5\sim10cm$ 位置来配备饲养器具。

3. 生长期管理。育肥期以玉米、稻谷等农副产品为主要原料，不使用人工合成色素，不喂动物性饲料。

(四) 收获

6个月左右可出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。灵山香鸡体躯矮小紧凑，肉髯、耳叶红色，喙前部黄色，基部大多数呈栗色，皮肤、胫黄色。公鸡羽色以棕红为主，其次为棕黄或红褐色。母鸡以棕麻、黄麻为主，尾羽黑色，主翼羽、副翼羽以黑羽为主。显著特征为“一麻”（麻羽），“两细”（头细、胫细），“三短”（颈短、体躯短、胫短）。宰后体表浅黄色，肌肉白色、光泽润滑，指压肌肉结实有弹性，具有鸡肉固有的气味，无异味，煮熟后肉味香浓。

2. 理化指标。蛋白质为 $22.3\sim24.7\%$ ；总脂肪为 $1.19\sim1.3\%$ ；灰分为 $1.28\sim1.42\%$ ；氨基酸总量为 $19.67\sim21.78$ 。

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

灵山香鸡产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦州市灵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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。灵山香鸡的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1035. 钦州海鸭蛋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

钦州海鸭蛋。

二、申请人

钦州市畜牧站。

三、产地范围

钦州市钦南区和钦州港沿海的滩涂地，主要分布在康熙岭镇、犀牛脚镇、沙埠镇、龙门镇、尖山镇、黄屋屯镇、大番坡镇、那丽镇、东场镇等9个镇和钦州港等区域。地理坐标：东经 $107^{\circ}27'00''\sim109^{\circ}56'00''$ ，北纬 $20^{\circ}54'00''\sim22^{\circ}41'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的麻鸭品种。

(二) 养殖环境

地形北枕山地，南濒海洋，南部为钦江河流冲积平原。全年气候整体上高温多雨，夏热冬暖，夏湿冬干，热量丰富，年平均气温 $21.5\sim22^{\circ}\text{C}$ ，全年温差较小。产区内降水充沛，河流众多，溪渠成网，年平均降雨量在1800mm以上。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。滩涂养殖或滩涂建舍养殖。

2. 生长期管理。冬季和早春做好防寒工作，春季多到舍外活动，夏季可在运动场搭棚遮阴，做好防暑降温工作，鸭舍要通风凉爽，盛夏的晚上可让鸭群在运动场露宿，有阳光的天气，可让鸭群在舍外活动，让其觅食滩涂的小鱼、虾、蟹及贝类、藻类等。同时合理补充富含蛋白质、矿物质和维生素等饲料。

(四) 产品收获及产后处理

钦州海鸭蛋主要以鲜蛋方式销售。

(五) 质量特色

1. 感官特色。海鸭蛋比内陆鸭蛋大，蛋黄也较大，其蛋壳坚厚，有绿、白两种颜色，蛋清浓稠，蛋黄呈橙色，无腥味，煮时有天然香味。

2. 理化指标。海鸭蛋营养丰富。每 100g 海鸭蛋中卵磷脂 $\geq 3700\text{mg}$ ，蛋白质含量 $\geq 11\text{g}$ ，氨基酸总量 $\geq 11\text{g}$ 。富含钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素和维生素，且胆固醇含量较低，卵磷脂高，无腥味，乃蛋中佳品。

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

钦州海鸭蛋产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区钦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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后

予以公告。钦州海鸭蛋的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1036. 全州禾花鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

全州禾花鱼。

二、申请人

全州县人民政府。

三、产地范围

全州镇、龙水镇、凤凰乡、才湾镇、绍水镇、咸水乡、蕉江乡、安和乡、大西江镇、永岁乡、黄沙河镇、庙头镇、文桥镇、白宝乡、东山乡、石塘镇、两河乡、枧塘乡等 18 个乡镇。
地理坐标：东经 $110^{\circ}37'45'' \sim 111^{\circ}29'48''$ ，北纬 $25^{\circ}29'36'' \sim 26^{\circ}23'36''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

全州本地特色的禾花鱼品种。

(二) 养殖环境

海拔 200 ~ 2123.4 米的湘江流域，面积 4003.46 平方公里，
繁殖水温 $18 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ，适宜水温 $18 \sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。传统平板式养殖结合田头坑养殖，垄稻沟养
殖，深沟立体养殖，田塘贯通立体养殖的复合养殖方式。

2. 放苗。亩放养 500~600 尾。

3. 生长期管理。苗种放养一般在水稻插秧 7 天以后。稻田养殖禾花鱼基本上不发病，平时不使用防治病药物。传统平板养殖方式的稻田收割时在田中一处或一角挖一鱼坑或鱼沟，便于禾花鱼度过晒田或收割期。

(四) 收获

在水稻收割前 15 天左右开始放水捕鱼，捕大留小，将达 40~50g 左右的禾花鱼进行收捕。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体短，腹大，头小，背部及体侧呈金黄色或青黄色，鳞片细小透明，鳃盖透明紫褐、腹部紫红色皮薄，半透明隐约可见内脏，各鳍条橘红色或橘黄色，也有的部分鳍条呈青灰色，全身色彩亮丽。性格温驯。

2. 理化指标。肉多刺少，骨软无腥味，肉质细嫩清甜，鲜嫩可口。蛋白质含量 $\geq 14.0\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪 $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ ，钙 $\geq 500.00\text{mg}/100\text{g}$ ，锌 $\geq 28.0\text{mg}/\text{kg}$ ，铁 $\geq 15.5\text{mg}/\text{kg}$ 。

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

全州禾花鱼产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市全州县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局

核准后予以公告。全州禾花鱼的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1037. 龙胜翠鸭地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

龙胜翠鸭。

二、申请人

龙胜各族自治县人民政府。

三、产地范围

龙胜各族自治县马堤乡、伟江乡、龙胜镇、和平乡、泗水乡、江底乡、平等乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇共 10 个乡镇 119 个村。地理坐标：东经 $109^{\circ}43'28'' \sim 110^{\circ}21'41''$ ，北纬 $25^{\circ}29'21'' \sim 26^{\circ}12'10''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的符合龙胜翠鸭特征特性的种鸭。

(二) 养殖环境

地势开阔且有平缓的坡度，采光良好，水源充足，隔离条件好，以沙质土壤。

(三) 养殖管理

1. 饲养方式。放养。

2. 鸭舍设置。1周龄内育雏鸭20~25只/米，2周龄15~20只/米，3周龄10~15只/米，并配有陆上运动场及水上运动场。鸭舍面积：陆上运动场面积：水上运动场面积比例为1:2:3。

3. 育肥。育肥期以当地的玉米、稻谷等农副产品为主要原料。

(四) 出栏

70-90日龄可出栏。

(五) 质量特色

1. 感官特色。龙胜翠鸭具有黑羽、黑胫、产青壳蛋等特点，体型稍长，中等大小，喙为灰黑色或青色，羽毛墨黑色并带金属光泽，镜羽墨绿色。成年公鸭头颈羽毛为孔雀绿色，性羽呈墨绿色向背弯曲。屠宰后皮肤白色，肉色为红色，肌肉切面有光泽，具有鸭肉固有的色泽及气味，无异味，皮薄，脂肪少。

2. 理化指标。70-90日龄屠宰，宰后皮肤白色，肉色为红色，肌肉切面有光泽，具有鸭肉固有的色泽及气味，无异味，皮薄，脂肪少。蛋白质为19%~22%；总脂肪为0.5%~1%；干物质为23%~25%。

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

龙胜翠鸭产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后，方可使用。

权局核准后予以公告。龙胜翠鸭的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1038. 麻垌荔枝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

麻垌荔枝。

二、申请人

桂平市人民政府。

三、产地范围

麻垌镇、油麻镇、社坡镇、罗播乡、木根镇、西山镇、蒙圩镇、石龙镇、厚禄乡、白沙镇、南木镇、金田镇、垌心乡、紫荆镇、江口镇、木乐镇、木圭镇、石咀镇、马皮乡、寻旺乡、罗秀镇、中沙镇、大洋镇、社步镇、下湾镇、大湾镇等 26 个乡镇及其所管辖的 414 个行政村和 1 个国有林场。地理坐标：东经 $109^{\circ}41'55'' \sim 110^{\circ}22'48''$ ，北纬 $22^{\circ}52'02'' \sim 23^{\circ}48'04''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

禾荔、簕荔、白糖荔、丁香荔、糯米糍、桂味等，其中禾荔占 90%。

(二) 立地条件

微酸性，土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量多的赤红壤，土壤 pH 值在 5 ~ 5.5。

(三) 栽培管理

1. 种苗选择。选择习惯当地气候土壤条件，优质、高产、稳产、抗逆性强、商品性好、适合市场需求的品种。

2. 定植时间。春植、秋植。

3. 种植密度。宽行窄株或近正方形定植。一般株行距（4~5m）×（5~6m）。

4. 施肥。以有机肥为主，化学肥料为辅，有机肥、微生物肥、化学肥相配合。宜采纳营养诊断平稳施肥，按照园地肥力状况和荔枝生长发育需要及时施肥。

5. 土壤管理。扩穴深翻改土。秋梢老熟后在树冠滴水线外围开深60cm左右、宽50cm左右的条状沟，3-4年内完成全园的扩穴深翻改土。定植后1-2年树盘覆草，厚度15~20cm。结合施肥，每年中耕除草、培土2~3次。

6. 整形修枝。主要包括采果后修剪和抽梢期修剪。用疏删、短截、除萌、摘心等方法，合理剪除过密枝、荫枝、弱枝、重叠枝、下垂枝、病虫枝、落花落果枝、枯枝等；尽量保留阳枝、强壮枝及生长良好的水平枝。

（四）采收

在充分成熟时（果皮已基本转红）分期采收。

（五）质量特色

1. 感官特色。麻垌荔枝主要品种禾荔果皮呈鳞斑状突起，果皮鲜红。果肉呈蜡白色，味香美。单果一般重16~22g。

2. 理化指标。色鲜、味美、香脆可口、核小肉厚，果肉质厚脆，清甜多汁，皮薄鲜红（紫红），核小。可食部分达73%~75%。每百克鲜荔枝含多种维生素30mg、含磷34mg、含钙6mg、含可溶性固物17%~19%。此外，还含有少量蛋白质、脂肪、铁等。

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

麻垌荔枝产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市桂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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。麻垌荔枝的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1039. 靖西大香糯地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

靖西大香糯。

二、申请人

靖西市农业技术推广中心。

三、产地范围

新靖、化峒、同德、湖润、岳圩、壬庄、龙邦、安宁、地州、禄峒、吞盘、南坡、安德、龙临、果乐、新甲、武平、渠洋、魁圩等 19 个乡镇共 282 个行政村。地理坐标：东经 $105^{\circ}56' \sim 106^{\circ}48'$ ，北纬 $22^{\circ}51' \sim 23^{\circ}34'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

靖西浓香型茂糯、靖西长芒花斑糯、靖西蜜蜂糯。

(二) 立地条件

选择生态环境优良、土壤有机质含量高、水源充足、无污染、排灌良好、病虫害发生少，及便于规模化生产的水田。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。采用常规水育秧的方式。

2. 定植时间。每年 5、6、7 月份。

3. 种植密度。株行距 9×6 寸或 8×7 寸，每亩 1.6~1.8 万丝，每丝 3~4 苗。

4. 施肥。增施农家肥，少施化肥， $N:P:K = 1:0.5:0.3-0.5$ 。每亩施腐熟有机肥 130kg，结合早耙施入，结合水整地，施磷酸二铵 4kg/亩、尿素 2kg/亩、生物钾肥 1.5kg/亩，要做到全程施肥。

5. 土壤管理。清理和维修好灌排水渠，保证畅通。实行秋翻地，耕深 15~18cm。旱整地与水整地相结合，水整地要在插秧前 3~5 天前进行，整平耙细，做到池内高低不过寸，肥水不溢出。

6. 病虫害防治。贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，以农业防治为基础，优先选用生物、物理、生态防治等手段，积极推广应用生物农药、转基因生物、天敌生物等，科学合理使用化学农药。

(四) 采收

90% 稻株达到成熟时收获，自然晾晒后脱粒。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 靖西茂糯。谷粒淡黄色。平均长 7.4mm，宽 3.9mm，长宽比为 1.9:1，平均千粒重 31.4g；米粒平均长 5.3mm，宽 3.1mm，长宽比 1.7:1。蒸煮米饭洁白油亮，香味浓，粘性好。

(2) 靖西蜜蜂糯。谷粒花褐色，有芒。平均长 7.9mm，宽 4.0mm，长宽比为 2.0 : 1；平均千粒重 34.5g；米粒平均长 5.5mm，宽 3.2mm，长宽比 1.7 : 1。蒸煮米饭洁白油亮，清香，粘性好。

(3) 靖西长芒花斑糯。谷粒呈棕红与淡黄色相间。平均长 8.1mm，宽 3.9mm，长宽比 2.1 : 1；平均千粒重 35.9g，米粒平均长 6.3mm，宽 3.5mm，长宽比为 1.8 : 1；蒸煮米饭洁白油亮，气味清香，粘稠柔软。

2. 理化指标。粘性好，胶稠度达 56 ~ 117mm，阴糯率为 0.6% ~ 0.8%，且富含蛋白质、氨基酸、支链淀粉等营养成分，其中直链淀粉含量 0.9% ~ 1.5%，支链淀粉含量 82.4% ~ 86.5%，蛋白质含量 6.82% ~ 7.54%，氨基酸总含量 4.61% ~ 6.58%。

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

靖西大香糯产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色市靖西市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。靖西大香糯的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1040. 龙脊辣椒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

龙脊辣椒。

二、申请人

广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县人民政府。

三、产地范围

和平乡、龙胜镇、泗水乡、江底乡、马堤乡、伟江乡、平等乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等十个乡、镇及所属 119 个行政村。地理坐标：北纬 $25^{\circ}29'21'' \sim 26^{\circ}12'14''$ ，东经 $109^{\circ}43'05'' \sim 110^{\circ}21'24''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

龙脊一带培育的龙脊辣椒种。

(二) 立地条件

海拔 500m 以上，生态环境良好，外界隔离条件好，排灌方便，土壤有机质含量较高，无污染，历年病虫害发生少，土壤质地较疏松。育秧地应选择土壤疏松、肥沃，背风向阳的地块。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。宜用 70 孔育苗穴盘。3 月下旬至 4 月上旬播种，每穴播一粒种子，播后覆盖营养土或基质。并将穴盘整齐地摆放到苗床上，浇透水，覆盖地膜。

2. 定植时间。5 月上旬至 6 月上旬。

3. 种植密度。行距 75cm，株距 50cm，每 667m² 定植 1700 株。

4. 施肥。定植后 7-10 天施提苗肥，盛果期每隔 10-15 天追肥 1 次，每 667m² 施复合肥（15-15-15）10~15kg。8 月-9 月，可用 0.01% 的芸薹素内酯 2000 倍液喷施叶面。

5. 水分管理。多雨高湿天气应及时排水防涝。高温干旱天气应及时灌水，保持土壤湿润，采用沟灌时，宜浅灌。

6. 整枝。株高达 20~25cm 时，并剪除门椒以下的所有侧枝，摘除黄叶、老叶和病虫叶。

(四) 采收和加工

1. 收获。椒果转红时收获。

2. 加工。鲜椒在洁净通风的环境下晾晒，避免堆沤，露天晾晒晚上要收回或用薄膜覆盖以免露水打湿。待辣椒干至果皮呈深红色、皱缩，果实紧凑，手感干爽（身干籽可散）时分级即包装。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

成熟鲜椒短牛角形，椒长 5.5 ~ 9.5cm，果肩横径 1.2 ~ 2.0cm，单果重 5.0 ~ 8.6g，肉厚 0.11 ~ 0.16cm，心室 2 ~ 3 个，籽多，果皮鲜红光亮，果实坚韧，肉脆偏辣，耐贮运；干椒长 5.0 ~ 8.5cm，单果重 1.2 ~ 1.7g，果皮深红色、皱缩，果实紧凑，辣而香，风味独特，以食干椒为主。

2. 理化指标。

鲜椒：干物质 ≥ 22.0%、粗纤维 ≥ 9.4%、维生素 C ≥ 57.1mg/100g、辣椒素 ≥ 400mg/kg。

干椒：干物质 ≥ 90.7%、粗纤维 ≥ 22.6%、维生素 C ≥ 13.0mg/100g、辣椒素 ≥ 1.74×10^3 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

龙脊辣椒产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。龙脊辣椒的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1041. 都安山羊地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

都安山羊。

二、申请人

都安瑶族自治县畜牧站。

三、产地范围

广西壮族自治区都安瑶族自治县境内的安阳镇、高岭镇、澄江乡、地苏乡、东庙乡、保安乡、大兴乡、下坳乡、板岭乡、永安乡、三只羊乡、龙清乡、菁盛乡、拉烈乡、拉仁乡、九渡乡、隆福乡、百旺乡、加贵乡等 19 个乡镇。地理坐标：东经 $105^{\circ}51'08'' \sim 108^{\circ}30'30''$ ，北纬 $23^{\circ}47'41'' \sim 24^{\circ}35'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

本地都安山羊优良品种。

(二) 饲养环境

云贵高原边缘喀斯特地貌区。产区土壤肥沃，有机质较丰富，中性偏酸，pH 值 $5.5 \sim 8.0$ 。牧草种类繁多，质量优良，工矿企业少，环境无污染。

(三) 饲养管理

1. 饲养方式。取自然放牧、半放牧半舍饲和完全舍饲圈养等方式。

2. 饲养密度。羊舍为木楼二层结构，羊床离地面 1.5m 以上，每只羊占舍内面积 $0.5 \sim 2.0\text{m}^2$ 。

3. 日常管理。水源以山泉、地头水柜、水井为主。舍饲采用本土农作物及其产品或种植优良牧草，所使用的配方或混合的成品或半成品饲料。种公羊配种预备期饲养应增加玉米、豆饼、麦麸等精饲料的喂量，配种期种公羊应加强运动。种母羊的空怀期和哺乳后期需要添加风干饲料，同时应抓紧放牧，使母羊快速复壮。

(四) 出栏

6 月龄公羊 20kg 以上，母羊 18kg 以上；成年公羊 48kg 以上，母羊 41kg 以上；羯羊 51kg 以上。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

被毛：毛色多为黑色、麻色、黄色，也有黑白花和白色。
腹下、四肢上部被毛和公羊的鬃、鬚毛较粗长。

体形：体型较小，结构紧凑，体躯呈长方形，体质健壮结实，皮薄有弹性，结构匀称；头大小适中，眼大有神；有角，角向后上方弯曲呈倒“八字”形，其色泽为暗黑色和玉色；耳竖立稍向前倾；鼻梁平直；腰背平直；肋骨开张，胸深与肢长

相当；公母羊前胸及沿背线均有长毛，母羊较短，尾短小上翘，公羊雄壮，母羊清秀。

2. 理化指标。肉质细嫩而有弹性，颜色鲜艳，结缔组织少，脂肪坚实、色白，背部脂肪分布均匀。其味鲜美，膻味小。蛋白质 19.85% ~ 21.95%，脂肪 1.65% ~ 1.83%，水分 71.25% ~ 78.75%，灰分 1.16% ~ 1.28%，氨基酸总量 16.02% ~ 17.70%，膳食纤维 0.038% ~ 0.042%。

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

都安山羊产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区河池市都安瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。都安山羊的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1042. 东山猪地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

东山猪。

二、申请人

全州县人民政府。

三、产地范围

全州县境内的东山乡、白宝乡、咸水乡、才湾镇、龙水镇、大西江镇、枧塘乡、石塘镇、安和乡、两河乡、凤凰乡、文桥镇、庙头镇、永岁乡、黄沙河镇、蕉江乡、全州镇、绍水镇等十八个乡镇。地理坐标：东经 $110^{\circ}37'00'' \sim 111^{\circ}29'00''$ ，北纬 $25^{\circ}29'00'' \sim 26^{\circ}23'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的东山猪种。

(二) 养殖环境

山多耕地少，土壤偏酸，pH 值在 4.0 ~ 6.5 之间，土壤有机质较丰富；野生饲料资源丰富。规模养殖场一般使用地下水，地下水位：平原、丘陵地区在 2 ~ 10m 之间；石灰岩地区在 5 ~ 30m 之间。

(三) 养殖管理

1. 饲养方式。一年四季圈养，不放牧。但在母猪带仔哺乳期间，可以圈养数平方米的运动场地。

2. 饲养日粮。东山猪耐寒耐粗饲，适应能力强，规模养殖场日粮按相关地方标准进行配制。养殖户饲养水平可相应降低10%~15%。

3. 管理要点。

- (1) 母猪接产。防止母猪压死仔猪。
- (2) 仔猪补铁及补料。仔猪产后1-3天要注射铁制剂，20-25日给仔猪补料，增加营养，促进仔猪生产。
- (3) 仔猪2周龄以内要做好仔猪黄白痢的防治，降低仔猪死亡率。

(4) 做好仔猪45日龄断奶过渡关。

(5) 做好疫病防治工作。

(四) 产品收获

最适宜屠宰体重75~90kg，屠宰率为70%~73%，瘦肉率为36%~42%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。体躯高大，背腰平直，各部位结构匀称。胸宽深，腹大不拖地，四肢强健，立系。乳头12~14个，少数16个，分布均匀，发育良好。头部清秀略长，面部平直，额略宽，有不规则皱纹，耳大下垂。躯干、四肢、尾端、鼻梁及鼻端为白色；头耳部、尾根及周围为黑色，简称为“四白二黑”，少

数猪躯干有黑块。东山猪性情温驯，适应性好，抗病力强，耐粗饲。

2. 理化指标。皮厚，肌肉脂肪含量高，背部瘦肉切面呈大理石状，肉质鲜美，风味独特。东山猪背最长肌水分含量60.4% ~ 65.4%，灰分含量 0.8% ~ 1.06%，脂肪含量 12.8% ~ 13.4%，蛋白质含量 19.6% ~ 21.7%，膳食纤维含量 0.15% ~ 0.17%，氨基酸总含量 17.25% ~ 18.86%，热量 873.4 ~ 945.4kJ/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

东山猪产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市全州县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。东山猪的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1043. 信都三黄鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

信都三黄鸡。

二、申请人

贺州市八步区人民政府。

三、产地范围

信都、仁义、铺门、灵峰等 4 个镇，地理坐标：东经 $111^{\circ}30'00'' \sim 111^{\circ}56'00''$ ，北纬 $23^{\circ}48'00'' \sim 24^{\circ}43'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内培育的信都三黄鸡种。

(二) 养殖环境

向阳通风、地域宽广，地势高燥，采光充足、隔离条件好的果园或林地或山坡。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。以放养方式为主。

2. 放苗。按 $50 \text{ 只}/\text{m}^2$ 的饲养密度设计育雏室。

3. 育肥期管理。按 $10 \sim 12 \text{ 只}/\text{m}^2$ 的饲养密度设计成鸡舍面积，运动场面积比鸡舍大 1.5 倍以上。按每只鸡 $5 \sim 10\text{cm}$ 位置来

配备饲养器具。以玉米、稻谷等农副产品为主要原料，不使用人工合成色素，不喂动物性饲料。

（四）出栏

项鸡养殖 125 天以上、阉鸡养殖 180 天以上。

（五）质量特色

1. 感官特色。信都三黄鸡体躯矮小、紧凑，喙、毛、脚均为黄色。公鸡羽毛一般呈金红色，部分为金黄色，翼羽酱红色有黑边，主尾羽呈墨绿色，单冠直立，鸡冠和髯比母鸡大 3~4 倍，眼微突有神，毛色光泽亮丽；母鸡冠鲜红，虹彩为桔黄色，全身羽毛呈黄色，颈部为深黄色，间有黑色斑点，主翼和副翼羽有黑边或黑斑，主尾羽为黑色。公母鸡皮肤为黄色，宰后体表浅黄色，肌肉白色且结实有弹性，肉质嫩滑，骨细味美鲜甜。

2. 理化指标。蛋白质为 24.8%~26.4%；总脂肪为 0.32%~0.35%；灰分为 1.25%~1.33%；膳食纤维为 0.048%~0.052%；肌苷酸为 303.6~322.4mg/100g；氨基酸总量为 20.05%~21.29%。

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

信都三黄鸡产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市八步区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局

核准后予以公告。信都三黄鸡的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1044. 梧州砂糖桔地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

梧州砂糖桔。

二、申请人

梧州市水果协会。

三、产地范围

梧州市现辖区，包括岑溪市、苍梧县、藤县、蒙山县、长州区、蝶山区、万秀区。地理坐标：东经 $110^{\circ}18' \sim 111^{\circ}40'$ ，北纬 $22^{\circ}37' \sim 24^{\circ}18'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

梧州砂糖桔。

(二) 立地条件

土壤质地良好，疏松肥沃，有机质含量在 1.5%以上，土层深厚，活土层在 60cm 以上，地下水位 1.0m 以下，pH 值 5.5 ~ 6.5。

(三) 栽培管理

1. 栽植时间。秋梢老熟后或春芽萌发前栽植。

2. 栽植密度。株行距 (2.5 ~ 2.8m) × 3.3m， $666.7m^2$ 栽植 72 ~ 80 株。

3. 土壤管理。深翻扩穴，改良土壤，回填时混以绿肥、秸秆或腐熟的人畜粪尿、堆肥、厩肥、饼肥等，表土放在底层，心土放在表层。

4. 施肥管理。采用环状沟施、条沟施和土面撒施等方法，多施有机肥，合理施用无机肥。

5. 水分管理。春梢萌动期、开花期和果实膨大期对水分敏感，此期若发生干旱应及时灌溉。多雨季节及时清淤，疏通排灌系统。

6. 整形修剪。采用短截、摘心、拉枝等方法，使树冠呈放射状向外延伸。

(四) 采收

鲜销果在果实正常成熟，果皮完全着色，呈现桔黄-桔红色，口感甜味时采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。果扁圆形，端庄；色泽桔黄-桔红色，鲜艳有光泽；果顶微凹，果皮稍粗，平均厚度 1.97mm，油胞中等明显；果实横径 40~48mm，纵径 30~40mm，平均单果重 38g；肉质细嫩、化渣、汁多，种子 0~4 粒；风味浓郁，有香气。

2. 理化指标。可食率 ≥ 75%，可溶性固形物 ≥ 12%，总酸量 ≤ 0.6%，固酸比 10 : 0.4 (± 0.05)，总糖 ≥ 8g/100g，维生素 C 含量 ≥ 18mg/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

梧州砂糖桔产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区梧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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。梧州砂糖桔的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1045. 富川脐橙地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

富川脐橙。

二、申请人

广西壮族自治区贺州市富川瑶族自治县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区贺州市富川瑶族自治县国有立新农场、富阳镇、古城镇、莲山镇、白沙镇、新华乡、福利镇、石家乡、葛坡镇、麦岭镇、朝东镇、城北镇、柳家乡。

四、质量要求

(一) 品种

纽荷尔、华脐、红肉脐橙等品种。

(二) 立地条件

土壤质地疏松肥沃，pH值 $5.5\sim6.5$ ，土层厚 $\geq80\text{cm}$ ，地下水位 $\geq1\text{m}$ 。

(三) 栽培管理

- 1. 苗木培育。**嫁接培育。
- 2. 定植。**每亩 $33\sim56$ 株。
- 3. 定植时间。**春植，秋植。

4. 病虫害防治。以农业防治为主，物理防治、生物防治为辅，适时进行化学防治。

5. 环境、安全要求。农药、化肥的使用必须按国家规定标准使用，使用化学品必须符合国家的相关规定，不得污染环境和农产品。

(四) 采收

先熟先采，结果多的先采，标准果先采。

(五) 质量特色

1. 感官特色。色泽鲜艳、肉质脆嫩、风味浓郁、富有香气、无核、化渣，汁胞橙黄色，排列整齐，果汁甜酸适口。

2. 理化指标。可溶性固形物（%） ≥ 10 ；总酸量（g/100ml）：0.5~0.7；固酸比 ≥ 20 ；可食率（%） ≥ 73 ；单果重（g）：170~332。

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

富川脐橙产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区富川瑶族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。富川脐橙的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1046. 白石山铁皮石斛地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

白石山铁皮石斛。

二、申请人

桂平市人民政府。

三、产地范围

麻垌镇、油麻镇、社坡镇、罗播乡、木根镇、西山镇、蒙圩镇、石龙镇、厚禄乡、白沙镇、南木镇、金田镇、垌心乡、紫荆镇、江口镇、木乐镇、木圭镇、石咀镇、马皮乡、寻旺乡、罗秀镇、中沙镇、大洋镇、社步镇、下湾镇、大湾镇等 26 个乡镇及其所管辖的 414 个行政村和 1 个国有林场。地理坐标：东经 $109^{\circ}41'55'' \sim 110^{\circ}22'48''$ ，北纬 $22^{\circ}52'02'' \sim 23^{\circ}48'04''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选用适合桂平栽培环境的优质、高产、抗病品种，主要是白石山铁皮石斛种群。

(二) 立地条件

光温雨资源丰富，远离工矿区和公路铁路干线、避开工业和城市灌溉源或周围设有防护林带的适生地。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。将种子均匀撒在苗床上，覆盖一层薄薄的基质，然后轻轻压实。保持苗床湿润，但不宜过湿。在种子萌发期间，可适当喷水增加湿度。同时注意清除杂草和保持环境卫生。

2. 定植时间。当幼苗长到3~5cm高时，可以进行移栽定植。

3. 定植管理。在定植初期，应加强水分管理，保持土壤湿润。同时注意遮荫和通风换气，防止强光对幼苗造成伤害。

4. 施肥。适时施用有机肥和复合肥，以增加土壤中的营养元素，促进植株的生长。一般来说，每年施肥2~3次为宜。

5. 浇水。浇水时要适量，避免过湿引起病害。在雨季应注意排水防涝。

6. 除草。及时清除田间杂草，防止杂草与铁皮石斛争夺养分。在除草过程中，要避免损伤植株根部。

7. 修剪。定期修剪铁皮石斛的枝条，去除老枝和病枝，促进新枝的生长。修剪时间一般安排在春季或秋季。

8. 搭架。在田间搭设支架，让植株攀附生长。支架高度一般以1~1.5m为宜。

(四) 采收

适宜采收时间为11月至次年6月，采取采旧留新和全草采收两种方式。实行采旧留新的，采收20个月以上生长期的地面上部分植株。

(五) 质量特色

1. 感官特色。 茎直立，圆柱形，茎长 6.0~39cm，茎粗 2.3~7.5mm，叶多数披针形或卵圆形，长 1.4~4.0cm，宽 0.3~2.1cm。居群多数为叶片青绿到淡紫色；叶鞘具紫斑或点；总状花序淡黄绿色、逐渐变淡黄色、黄色至紫色，唇瓣后部两边有紫色条纹，中部有 2 个紫红色斑块，分布在两边，较近或连在一起。花期 4-7 月。味微甘，有清香，品质上乘。

2. 理化指标。 多糖含量 41.5%，甘露糖含量 31.1%，氨基酸总量 2.59%。

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

白石山铁皮石斛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市桂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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。白石山铁皮石斛的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1047. 香山鸡嘴荔枝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

香山鸡嘴荔枝。

二、申请人

合浦县水果技术指导站。

三、产地范围

公馆镇、曲樟乡、闸口镇、常乐镇、石康镇、石湾镇、白沙镇、山口镇、沙田镇、廉州镇、党江镇、星岛湖乡、乌家镇、西场镇、沙岗镇等 15 个乡镇及其所管辖的 273 个行政村（居）委会。地理坐标：东经 $108^{\circ}51' \sim 109^{\circ}46'$ ，北纬 $21^{\circ}27' \sim 21^{\circ}55'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

香山鸡嘴荔枝品种。

(二) 立地条件

微酸性砖红壤、赤红壤，pH 值 $5.5 \sim 6.2$ ，土层深厚（表土 1m 以内无硬底层），土壤结构良好，富含有机质，主产区多为台地、丘陵、平原。

(三) 栽培管理

1. 生产过程管理。运用嫁接技术推广种植香山鸡嘴荔枝，要选择中、壮年高产优质而且具备本品种优良性状、生势壮旺的植株作为母树，培育具有本品种优良特征特性的壮苗定植。

2. 定植。春植一般在2月-4月、秋植在8月下旬至10月，以春植较好。种植规格一般为 $4m \times 5m$ 或 $4m \times 6m$ ，每亩种植28~33株为宜。

3. 水肥管理。有机质肥、生物肥为主，化肥为辅，化肥与有机肥配合使用。通过加强或控制肥水管理等措施，控制冬梢。

4. 修剪。植株进入结果年龄后，在采果后和抽梢前，用疏删、短截、除萌、摘心等方法进行合理修剪。

5. 采收。全果外皮色泽红色到暗红色而未转紫色、内果皮未转红色、种皮红褐色，成熟度在80%~85%即可采收。一般实行“短枝采果”，采收选择晴天上午或阴天进行。

(四) 质量特色

1. 感官特色。香山鸡嘴荔枝果大，平均单果重32g，歪心形，两肩微凸，一高一低。果顶圆、平，果实平均纵径3.52cm，平均横径4.12cm；果形整齐，果皮红色到暗红色，皮厚、韧，平均皮厚0.16cm；龟裂片平坦，不规则排列，龟裂峰突起，稍刺手，缝合线明显，果肉乳白色，肉厚、脆，多汁，味甜，核小，平均单核重0.75g，焦核率75%以上，种核红褐色，形状似鸡嘴；可溶性固形物17.6%。

2. 理化指标。 总酸含量 $\leq 1.05\text{g/kg}$ 、折光度糖分 $\geq 16.0\%$ 、水分检验值 $\leq 83\%$ 、灰分检验值 $\geq 0.33\%$ ，粗纤维检验值 $\leq 0.12\%$ 。

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

香山鸡嘴荔枝产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北海市合浦县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。香山鸡嘴荔枝的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1048. 芳林马蹄地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

芳林马蹄。

二、申请人

贺州市平桂管理区农业技术推广中心。

三、产地范围

平桂管理区的黄田镇、沙田镇、羊头镇、鹅塘镇、公会镇、望高镇、西湾街道、水口镇、大平乡。地理坐标：东经 $111^{\circ}05' \sim 112^{\circ}03'$ ，北纬 $23^{\circ}39' \sim 25^{\circ}09'$ 。

四、质量要求

(一) 品种

芳林马蹄。

(二) 立地条件

地势稍高，土壤耕层深厚，结构适宜，理化性状好，有机质含量高，保水保肥力强，灌溉和排水条件良好，阳光充足，pH值 $6 \sim 7$ 的沙土或壤土。

(三) 栽培管理

- 1. 种苗繁育。**外形扁圆端正、平底、表皮光滑无破损、皮色红褐一致、球茎饱满、芽头短粗壮、无病虫霉烂的球茎做种。
- 2. 定植时间。**7月下旬。

3. 施肥。以有机肥为主，多施腐熟肥、堆肥、草木灰和有机生物肥，辅以化学肥料。

4. 病虫害防治。坚持以农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅的无害化治理原则预防控制病虫害。

(四) 采收

11月中下旬，芳林马蹄荸荠果表皮颜色完全转为红褐色时，马蹄生长已基本成熟，即可采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。球茎扁圆形，顶芽粗壮稍尖，脐稍凹，皮红褐色，表皮光滑，有光泽，有圆环节5~6个，单球重25~42g，横径3.9~4.8cm，球茎高2.5~3.1cm，肉白色，质地细嫩，味甜多汁，鲜食渣少，可食率80%。

2. 理化指标。可溶性固形物≥11.0%，淀粉≥5.0%，总糖≥8.2g/100g。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

芳林马蹄产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市平桂区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。芳林马蹄的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1049. 贺街淮山地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

贺街淮山。

二、申请人

贺州市八步区人民政府。

三、产地范围

八步区贺江两岸的贺街镇、步头镇、信都镇、铺门镇等。

地理坐标：东经 $111^{\circ}30'00'' \sim 111^{\circ}51'00''$ ，北纬 $23^{\circ}49'00'' \sim 24^{\circ}30'00''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

选择符合贺街淮山品种特征特性、优质、丰产的、无病虫源的当地贺街淮山品种（可以是早熟品种或迟熟品种）。

(二) 立地条件

海拔 200 米以下，肥沃的沙质壤土或河流冲积物土，地势平坦，排灌方便，阳光充足，土壤耕层深厚，结构适宜，理化性状好。

(三) 栽培管理

1. 种苗繁育。选择健康无病虫薯块，将块茎切段，伤口处涂上熟石灰粉或草木灰，并置于室内存放2-3天，待切口愈合后栽植。

2. 定植时间。春季栽培要求气温稳定在15°C以上，一般在清明开始播种，实行间套种的可延迟到5月底种植。

3. 种植密度。每667m²种植1800~2200株。

4. 施肥。追肥应在畦沟的水排干后进行，施肥应施于距根部20~30cm处。定植后1个月，每667m²沟施复合肥10~15kg，腐熟农家肥500~750kg。定植后50~55天，每667m²沟施复合肥40~50kg；定植后70~75天，每667m²沟施复合肥40~50kg，饼肥45~50kg，腐熟农家肥150~200kg。根据植株长势，可隔10~15天淋施花生麸水肥15~20kg。10月上旬，当蔓条顶部基本停止生长时，可以喷施0.2%磷酸二氢钾。

5. 水分管理。保持土壤湿润，干旱适时进行灌溉，多雨季节及时排除积水。

6. 病虫害防治。坚持“预防为主，综合防治”的植保方针，综合应用农业、物理和生物防治措施，辅助以安全合理的药物防治措施。

(四) 采收

当茎叶全部枯黄时即可采收。早熟品种在10月可采收上市，迟熟品种延迟1-2个月采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 早熟品种。块呈长棒形，表皮略带黄褐色或浅褐色，皮薄，须根少而短，薯长 70~120cm，茎粗 3.0~6.0cm，薯肉略带蛋黄色，肉质松软，浆液粘丝较多，味清甜，品质中上，较耐贮存。

(2) 迟熟品种。外观圆直呈长棒形，表皮略带粉红色；皮较薄，须根较少而短，薯长 60~100cm，茎粗 2.5~5cm；薯肉白色，质地坚实，浆液粘丝多。块茎生食略带人参味，耐煮，味清甜，粉质细腻，品质极优，耐贮存，可加工药材。

2. 理化指标。 淀粉 $\geq 13.0\text{g}/100\text{g}$ 、蛋白质 $\geq 1.98\text{g}/100\text{g}$ 、铁 $\geq 11.3\text{mg}/\text{kg}$ 、锌 $\geq 3.2\text{mg}/\text{kg}$ 、薯蓣皂苷元 $\geq 171\text{mg}/\text{kg}$ 、粘液质 $\geq 0.9\%$ 。

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

贺街淮山产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市八步区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。贺街淮山的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

1050. 英家大头菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

英家大头菜。

二、申请人

广西壮族自治区贺州市钟山县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区钟山县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

选择大叶种（板叶），小叶种（花叶）本地根用芥菜品种。

(二) 立地条件

土层厚度 $\geq 39\text{cm}$ ，土质为沙壤土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH值为 $6.0\sim 7.5$ ，轮作一年以上的土地。

(三) 栽培管理

1. 育苗。采用移栽法；播种时间为8月中下旬至9月中上旬。苗高 $20\sim 25\text{cm}$ ， $5\sim 6$ 片真叶时即可定植。

2. 定植密度。9月-10月底定植，密度 ≤ 52500 株/公顷。

3. 施肥。每年施腐熟有机肥 $\geq 22500\text{kg}/\text{公顷}$ ，收获前20天停止追肥。

4. 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. 采收时间。**12月中旬至次年1月上旬。
- 2. 采收标准。**植株尚未抽苔，下部老叶黄化、易脱落，中部叶片边缘黄化，顶部新叶褪绿，直根肥大饱满时采收。

(五) 加工

- 1. 腌制工艺流程。**原料处理→腌制→清洗→凉晒→密封贮藏→咸坯制品。

2. 加工关键点控制。原料于晴天采收凉晒蔫后腌制：腌制按每100kg大头菜加生食盐10kg，逐层加盐腌制，装满缸后用重物压紧；腌制1天后盐水过面，减少压力，再过2天后出缸凉晒，出缸时用盐水洗净头菜；待凉晒至3~4成干时装入缸内压紧密封后熟。2-3个月后腌制成熟分装上市。

(六) 质量特色

- 1. 感官特色。**切面呈均匀淡黄色，叶子为褐色，质地脆。
- 2. 理化指标。**水分含量≤85%，食盐（以NaCl计）≥6%，粗纤维≤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

英家大头菜产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市钟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，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。英家大头菜的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。