

# **51. 大坡胡椒地理标志产品保护要求**

## **一、地理标志产品名称**

大坡胡椒。

## **二、申请人**

海口市琼山区大坡镇农业服务中心。

## **三、产地范围**

大坡镇全镇，包括：新瑞村、中税村、树德村、福昌村、大坡村、东昌居 6 个行政村，中税 1 个地方国营农场，共 129 个村民小组。地理坐标：东经  $110^{\circ}29' \sim 110^{\circ}37'$ ，北纬  $19^{\circ}32' \sim 19^{\circ}39'$ 。

## **四、质量要求**

### **(一) 品种**

大叶种。

### **(二) 立地条件**

土层深厚，比较肥沃，呈微酸性，土壤 pH 值  $5.5 \sim 7.0$ ，富含有机质，土壤类型为沙壤土或红壤土。

### **(三) 栽培管理**

**1. 肥水管理。**干旱季节进行淋水灌溉，大雨过后及时排除积水。幼龄椒主要是营养生长，多以沤制腐熟的水肥为主。各

龄椒每年要施 1~2 次有机干肥。结果树施肥应以氮、钾为主，每个结果周期施肥 4~5 次。

**2. 植株管理。**在定植前或定植后要及时插上永久石柱。当新蔓长出 3~4 个节时，及时绑蔓。剪蔓在每年 3 月-4 月与 9 月-10 月进行。9 月-11 月抽生的花穗，其他时间抽生的花穗一律摘除，未封顶的胡椒须摘除各时期抽生的花穗。

#### (四) 采收

胡椒果穗上有 2~4 粒变红或整穗变黄时可整穗采收。整个收获期采果 5~6 次，每隔 7-10 天采 1 次。最后一次采果应在 8 月以前，将植株果穗全部摘完。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**白胡椒为圆球形的果实，直径 3~6mm。外皮灰白色或淡黄白色；黑胡椒为近圆球形，直径同白胡椒。表面暗棕色或灰黑色；胡椒粉具有纯正浓厚的胡椒香气，味道辛辣，粉末均匀。

**2. 理化指标。**胡椒碱含量  $\geq 4.0\%$ ，水分  $\leq 13.6\%$ 。

**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

大坡胡椒产地范围内的生产者，可向海南省海口市琼山区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经海南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大

坡胡椒的检测机构由海南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **52. 宣汉桃花米地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

宣汉桃花米。

### **二、申请人**

四川省达州市宣汉县人民政府。

### **三、产地范围**

宣汉县的桃花乡、丰城镇、观山乡、南坪乡、凤林乡、老君乡、南坝镇、天台乡、五宝镇、华景镇、白马乡、土黄镇、漆碑乡、樊哈镇、三墩乡、龙泉乡、渡口乡、漆树乡、黄金镇、厂溪乡、新华镇、下八乡、黄石乡、三河乡、清溪镇、红峰乡、凤鸣乡、柳池乡、庆云乡、马渡乡、隘口乡、石铁乡等 32 个乡镇。地理坐标：东经  $107^{\circ}23' \sim 108^{\circ}33'$ ，北纬  $31^{\circ}07' \sim 31^{\circ}28'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

川优 6203、丰优香占、宜香优 2115 等品种。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $670 \sim 1140m$ ，土壤类型以水稻土、紫色土为主，兼有冲积土和黄壤，土壤厚度  $\geq 80cm$ ，有机质含量  $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值  $5.5 \sim 7.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 冬前培肥。**每  $667m^2$  施有机肥 200~250kg, 复合肥 2~3kg, 栽冬季蔬菜培肥。

**2. 整地。**翻耕苗床, 按  $1.67m$  左右开厢, 厢沟  $0.33\sim0.40m$ , 厢长  $5m$ 。

**3. 播种。**3 月下旬至 4 月上旬, 浇足底水, 均匀播种, 覆膜栽培。

**4. 施肥。**每  $667m^2$  施用农家肥 500~1000kg, 三元复混肥 40~50kg。

**5. 移栽。**4 月下旬至 5 月中旬, 合理密植, 每  $667m^2$  移栽 1.2 万~1.5 万窝。

#### (四) 采收加工

**1. 采收。**8 月底至 10 月初, 稻谷含水量 19%~22% 时收割。

**2. 加工工艺。**筛选去杂 → 比重去石 → 磁选 → 厥谷 → 谷糙分离 → 糙米精选 → 碾米 → 米糠分离 → 抛光 → 色选 → 二次抛光 → 二次分离。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**表面光滑, 米粒长, 晶莹剔透, 细腻油亮。煮出的米饭粘度适度, 胀性好, 饭不爆腰, 香气横溢, 入口芳香滋润, 滑润爽口, 口感佳。

**2. 理化指标。**整精米率  $\geq 77\%$ 、垩白度  $0.80\%\sim7.0\%$ 、透明、直链淀粉(干基)  $14\%\sim18\%$ , 蛋白质含量  $\geq 6.6\%$ , 微量元素硒含量  $0.020\sim0.035\mu g/g$ 。

**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**

宣汉桃花米产地范围内的生产者，可向四川省达州市宣汉县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宣汉桃花米的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **53. 攀枝花芒果地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

攀枝花芒果。

### **二、申请人**

四川省攀枝花市人民政府。

### **三、产地范围**

攀枝花市仁和区的大龙潭乡、总发乡、前进镇、金江镇、布德镇、中坝乡、同德镇、福田镇、务本乡、仁和镇；米易县的攀莲镇、丙谷镇、撒莲镇、草场乡、得石镇、白马镇、新山乡、哑口镇；盐边县的桐子林镇、红格镇、益民乡、新九乡、永兴镇、渔门镇、国胜乡；东区的银江镇及西区的格里坪，共 27 个乡（镇）。地理坐标：东经  $101^{\circ}08' \sim 102^{\circ}15'$ ，北纬  $26^{\circ}05' \sim 27^{\circ}21'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

凯特、金煌、红贵妃、热农、攀育、椰香等品种。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $\leq 1700\text{m}$ ，土壤类型为燥红壤、红壤、砂质土、紫色土，土层厚度  $\geq 60\text{cm}$ ，有机质含量  $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值  $6.0 \sim 7.5$ 。

### (三) 栽培管理

1. 苗木培育。以三年芒等实生苗为砧木，嫁接育苗。
2. 定植。3月-9月定植。每公顷栽植≤900株。
3. 土壤管理。每 $667m^2$ 施入腐熟有机肥 $1500\sim2000kg$ 、磷肥 $60\sim80kg$ 。定植沟（穴）面高出原地面 $30\sim40cm$ ，灌透水一次。
4. 施肥。每年每株施腐熟有机肥 $30\sim40kg$ 。
5. 树体管理。

（1）幼龄结果树。疏剪或短剪树冠中部的徒长枝或强旺枝，秋季短剪夏梢。

（2）成年结果树。在幼果横径 $3\sim3.5cm$ 时，疏除过密果，剪除过密枝叶，短截未结果枝。

6. 果实套袋。在第二次生理落果后，套专用果袋。

### (四) 采收

6月-12月，果实成熟度达七成熟以上采收，一果两剪。

### (五) 质量特色

1. 感官特色。具有纤维少、味甜芳香、质地腻滑、营养丰富的独特品质。攀枝花芒果在9月-10月成熟，比国内其他芒果产区晚熟1-2个月。

（1）攀枝花芒果（凯特）果大，卵圆形，果鼻明显，果顶圆，果肩较平，果蒂直，果皮薄光滑，果粉厚，果点密、小、白色。青果黄绿色，向阳面有红晕，熟果底色黄绿色、盖色紫

红色，套袋果实熟果绿黄色。果肉橙黄色、纤维极少，汁多、味甜，质地腻滑，香气浓，几乎无松香味。种子小、椭圆形。

(2) 攀枝花芒果(吉禄)果中大，卵形，果洼无，果顶圆，果肩较平，果蒂稍直，果皮较薄光滑，果粉厚，果点多、小、白色。青果底色青绿色、盖色暗紫红色，熟果底色橙黄色、盖色鲜红色，套袋果实熟果底色橙黄色、盖色粉红色。果肉橙黄色、纤维少，汁多、味甜，质地腻滑，香气浓，略带松香味。种子中大、椭圆形。

**2. 理化指标。**可溶性固形物含量高 13% ~ 19%，总糖高 8% ~ 20%，果实可食率高 65% ~ 79%，粗纤维含量低于 0.6%。攀枝花芒果还富含  $\beta$ -胡萝卜素和维生素 C，具有独特的营养品质。

**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

攀枝花芒果产地范围内的生产者，可向四川省攀枝花市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。攀枝花芒果的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **54. 石棉黄果柑地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

石棉黄果柑。

### **二、申请人**

四川省雅安市石棉县人民政府。

### **三、产地范围**

四川省雅安市石棉县境内丰乐乡、宰羊乡、迎政乡、美罗乡、永和乡、新棉镇、回隆乡、擦罗乡、安顺乡、先锋乡、新民乡、挖角乡、田湾乡 13 个乡镇 44 个村。地理坐标：东经  $101^{\circ}56' \sim 102^{\circ}34'$ ，北纬  $28^{\circ}51' \sim 29^{\circ}31'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

大果平顶黄果柑、大果凸顶黄果柑、小果型黄果柑。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $\leq 1200m$ ，土壤类型为沙壤土，土层厚度  $\geq 70cm$ ，有机质含量  $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值  $5.5 \sim 7.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 苗木出圃。**嫁接口上方 2cm 处直径约 0.8cm，苗高  $\geq 60cm$ 。

**2. 定植。**株行距  $5.0\text{m} \times 4.0\text{m}$  或  $5.0\text{m} \times 3.0\text{m}$ ，每  $667\text{m}^2$  定植 33~44 棵。

**3. 幼树管理。**每  $667\text{m}^2$  施有机肥 500~700kg，辅以适量无机肥、复合肥。每年追肥 4~6 次，每次每  $667\text{m}^2$  施有机肥 83~175kg，辅以适量无机肥、复合肥。

**4. 成年树管理。**每年施肥 3~4 次，每次每  $667\text{m}^2$  施有机肥 600~800kg，辅以适量无机肥、复合肥。

**5. 整形修剪。**大年树适当重剪，小年树适当轻剪，尽量多保留结果母枝。

**6. 保花保果。**叶果比保持 30~50:1。

#### (四) 采摘

3月下旬，根据成熟度及海拔分批采摘。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**果实有卵圆形，单果重 140~180g，多平蒂，有沟纹，果面橙色或橙黄色，有光泽，油胞凸起，呈油浸状，果皮薄，易剥离，中心柱空大，果实基本无核，肉质脆嫩化渣，多汁，酸甜爽口，微具香气。

**2. 理化指标。**可食率  $\geq 65\%$ ，可溶性固形物  $\geq 10.5\%$ ，总酸  $\leq 1.3\text{g}/100\text{ml}$ ，固酸比  $\geq 9$ 。

**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

石棉黃果柑产地范围内的生产者，可向四川省雅安市石棉县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。石棉黃果柑的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **55. 崩山米枣地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

崩山米枣。

### **二、申请人**

四川省绵阳市三台县人民政府。

### **三、产地范围**

四川省三台县境内的永新、新德、石安、东塔、高堰、潼川、塔山、争胜、建平、新鲁、富顺、金鼓、建设、中太、光辉、柳池、乐安、灵兴、前锋、八洞、云同、金石共 22 个乡镇，以及刘营镇的新乐、转江，芦溪镇的四平、建新等 4 个办事处的旱作地。地理位置为四川盆地中部偏北，涪江中下游，地处三台县内。地理坐标：东经  $104^{\circ}43' \sim 105^{\circ}3'$ ，北纬  $31^{\circ}01' \sim 31^{\circ}23'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

产地范围内的传统米枣品种。

#### **(二) 立地条件**

土壤类型为沙质或沙壤土，土壤厚度  $\geq 80.0\text{cm}$ ，土壤有机质土质含量  $1.1\% \sim 2.5\%$ ，土壤 pH 值  $6.8 \sim 8.2$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 苗木繁育。** 使用根蘖苗，修根剪枝，按根茎粗度分级。

**2. 种植密度。**

(1) 平地建园。株行距(2.0~4.0m)×(3.0~6.0m)。

(2) 山地建园。株行距(2.0~3.0m)×(4.0~5.0m)。

(3) 枣粮间作。株行距(2.0~3.0m)×(10.0~15.0m)。

**3. 栽植时间。** 春季、秋季均可以栽植。秋栽在苗木落叶后进行；春栽在苗木芽体萌动前进行。

**4. 土肥水管理。**

(1) 土壤管理。每年雨季到来前和冬前各进行枣园土壤深翻1次，深度为15~20cm。

(2) 施肥。基肥以腐熟的农家肥为主，可适量加入速效肥。萌芽期、盛花初期、果实迅速膨大期追肥。

(3) 灌水。采用畦灌、沟灌，在发芽期、开花前、果实膨大期和果实成熟期各浇水1次，保持枣园60cm以上土层的含水量≥14%。

**5. 整形修剪。** 采用疏散分层形、自然圆头形、开心形、自有纺锤形，冬剪与夏剪相结合。

**(四) 采收**

8月上旬至9月上旬，鲜食果宜在果面初红至半红时的脆熟期采收，外运果在白熟期末或脆熟期的前期采收。

**(五) 质量特色**

- 1. 感官特色。**果小呈圆柱形，果形端庄，果顶平，皮薄光滑，果皮呈浅黄色。果肉绿黄色，肉质酥脆、化渣，味酸甜，品质佳，核小、梭形、红褐色。
- 2. 理化指标。**内含丰富的维生素和钙、锌、镁等微量元素。
- 3. 安全及其他质量要求。**产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

## 五、专用标志使用

崩山米枣产地范围内的生产者，可向四川省绵阳市三台县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。崩山米枣的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **56. 纳溪特早茶地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

纳溪特早茶。

### **二、申请人**

四川省泸州市纳溪区人民政府。

### **三、产地范围**

纳溪区大渡口、护国、打古、上马、合面、丰乐、白节、天仙、棉花坡、新乐、渠坝、龙车等 12 个镇的 176 个村，东连合江县，南接叙永县，西接江安县，北邻泸州市江阳区。地理坐标：东经  $105^{\circ}09' \sim 105^{\circ}37'$ ，北纬  $28^{\circ}02'14'' \sim 28^{\circ}26'53''$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

乌牛早、福选 9 号、福鼎大白、中黄 2 号、黄金芽等特早品种。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $230 \sim 960m$ ，土壤类型为黄壤、黄棕壤，土层厚度  $> 60cm$ ，有机质含量  $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 栽培。**雨水节前后春栽，9月-11月秋栽。采用单条栽或双条栽。单条栽每667m<sup>2</sup>植苗4000株左右。双行条栽每667m<sup>2</sup>植苗5500株左右。

**2. 施肥。**每667m<sup>2</sup>施农家有机肥1000~2000kg作基肥，施肥后及时盖土。

**3. 修剪。**

(1) 轻修剪。11月底，剪去冠面3~5cm，整平茶树。

(2) 深修剪。投产5年茶树，剪除衰老鸡爪枝、密生冗枝、枯枝，剪至树体萌芽力强的部位，剪后留养一季。

(3) 重修剪。20年以上茶树，在春茶采摘后剪去大部分枝叶，留3~4个骨干枝。

**4. 除草。**春前、春后、夏中、秋初各进行一次浅耕除草。9月-10月，结合施基肥深耕一次，深度20~30cm。

**(四) 采收**

1月下旬至4月上旬，采摘单芽至一芽二叶。提采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。

**(五) 加工工艺**

**1. 扁形茶**

鲜叶摊放→杀青→初烘→理条、做形→脱毫→二烘→辉锅。

加工要点：

(1) 鲜叶摊放。厚度2~3cm，摊放4-8小时，至芽叶青气基本消失，香气开始显露，含水率70%左右。

(2) 杀青。温度  $120 \sim 130^{\circ}\text{C}$ , 至叶质变软, 失去光泽, 香气显露, 手捏不粘, 含水率 65%左右。

(3) 初烘。温度  $90 \sim 110^{\circ}\text{C}$ , 初烘 20 分钟左右, 至不粘手, 有轻微刺手感, 摊晾冷却, 含水率 50% ~ 58%。

(4) 理条、做形。温度  $110 \sim 120^{\circ}\text{C}$ , 时间 5-8 分钟, 至茶条理直, 含水率约 45%即可。

(5) 脱毫。温度  $110 \sim 130^{\circ}\text{C}$ , 时间 50-70 分钟, 至外形伸直, 白毫去尽, 嫩绿尽显。

(6) 二烘。温度  $90^{\circ}\text{C}$ 左右, 至手捏有刺手感。

(7) 辉锅。温度  $80 \sim 100^{\circ}\text{C}$ , 至色泽黄绿光润, 香气显露, 含水率  $\leq 6.0\%$ 。

## 2. 毛峰茶。

鲜叶摊放 → 杀青 → 初揉 → 初烘 → 复揉 → 理条整形提毫 → 足干。

### 加工要点:

(1) 鲜叶摊放。厚度 3 ~ 5cm, 摊放 4-10 小时, 至茶条萎软、色泽暗绿、清香显露, 含水率 65% ~ 70%。

(2) 杀青。温度  $120^{\circ}\text{C}$ 左右, 时间 1-1.5 分钟, 至叶质变软, 叶色转暗绿, 清香显露, 手捏成团有弹性, 含水率 55% ~ 60%。

(3) 初揉。投叶量以自然装满揉桶为宜, 轻揉 5-7 分钟, 揉捻后解块。

(4) 初烘。温度 90~110°C, 时间 5-8 分钟, 至叶色转暗, 条索收紧, 茶条略刺手。

(5) 复揉。投叶量以装至揉桶的 4/5 为宜。揉捻 25-30 分钟, 揉捻后解块。

(6) 理条整形提毫。温度 70~80°C, 时间 10-15 分钟, 至茶条紧直, 峰毫显露, 有刺手感, 含水率 10%~15%。

(7) 足干。摊叶厚度 2~4cm, 温度 90~100°C, 时间 8-10 分钟, 至手捻成粉末, 含水率 5%~6%。

## (六) 质量特色

1. 感官特色。外形扁平挺直, 黄绿隐毫、匀净, 汤色黄绿明亮, 香气栗香浓郁持久, 滋味鲜醇爽口, 叶底黄绿匀亮

2. 理化指标。水浸出物 ≥42%, 茶多酚 ≥16%, 还有丰富的氨基酸。

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

纳溪特早茶产地范围内的生产者, 可向四川省泸州市纳溪区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请, 经四川省知识产权局审核, 报国家知识产权局核准后予以公告。纳溪特早茶的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **57. 广汉缠丝兔地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

广汉缠丝兔。

### **二、申请人**

四川省德阳市广汉市人民政府。

### **三、产地范围**

广汉市所辖的雒城镇、西外乡等 18 个乡镇。地理坐标：东经  $104^{\circ}06' \sim 104^{\circ}29'$ ，北纬  $30^{\circ}53' \sim 30^{\circ}98'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 原料要求**

**1. 肉兔。**产地范围内养殖的肉兔，应符合国家相关标准规定。

**2. 白酒。**用广汉天然涌泉水酿制的白酒，应符合国家相关标准规定。

**3. 其他辅料。**花椒、胡椒、八角、桂皮、沙仁、老蔻、香叶、香果、茴香等其他辅料应符合国家相关标准规定。

#### **(二) 加工工艺**

修整 → 配料 → 腌制 → 缠绕成型 → 熏烤 → 卤制（熟制）→ 杀菌（熟制）→ 包装入库。

**1. 修整。**修整兔肉，剔除毛发、淋巴，除去内脏。

**2. 配料。**将香料捣成粉状，用白酒浸润约 12 小时，再加食盐、糖、豆豉、姜末等制成糊状。

**3. 腌制。**将调料用禽类羽毛刷入兔腹内，滚揉腌制约 24 小时，腌制温度  $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 。

**4. 缠绕成型。**用麻绳将兔肉从颈部至后腿缠紧，确保兔肉不散。

**5. 烤熏。**用玉米芯作燃料烟熏兔肉，烟熏后将兔肉放于烤房烘烤，烘烤 7-9 小时，烘烤温度  $75 \sim 85^{\circ}\text{C}$ 。

**6. 卤制（熟制）。**将烘烤后的兔肉放入秘制卤水中进行卤制。

**7. 杀菌（熟制）。**采用高温蒸煮杀菌、微波杀菌等方式对兔肉进行杀菌处理。

### （三）质量特色

**1. 感官特色。**形态完整，体表因细绳从颈部缠至后腿，呈螺旋形缠绕，腹部缠紧不露料，体表呈棕褐红色或红棕色，无黏液，无霉点；肌肉丰满，肌肉切面紧密，呈淡红色或玫瑰色，略有弹性；味香浓郁，咸香适宜，具有缠丝兔所特有的腊风味。

**2. 理化指标。**具有“一高三低”的独特理化指标，即：蛋白质含量高，脂肪低、胆固醇低及热量低。经检测，广汉缠丝兔蛋白质为  $31.7\% \sim 35.2\%$ ；脂肪为  $5.08\% \sim 8.56\%$ ；胆固醇为  $97.5 \sim 105.6\text{mg}/100\text{g}$ 。

**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**

广汉缠丝兔产地范围内的生产者，可向四川省德阳市广汉市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。广汉缠丝兔的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **58. 彭州莴笋地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

彭州莴笋。

### **二、申请人**

四川省成都市彭州市人民政府。

### **三、产地范围**

四川省成都市彭州市三界镇、濛阳镇、九尺镇、升平镇、隆丰镇、丽春镇、致和镇、天彭镇、军乐镇等 9 个镇，180 个村。地理坐标：东经  $103^{\circ}41' \sim 104^{\circ}10'$ ，北纬  $30^{\circ}54' \sim 31^{\circ}26'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

青挂丝、竹筒青。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $500 \sim 530m$ ，土壤类型为黑色、褐色壤土，土层厚度  $\geq 20cm$ ，有机质含量  $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值  $6.5 \sim 7.0$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 播种。**秋莴笋在 7 月中旬播种，冬莴笋在 8 月下旬至 9 月播种，春莴笋在 10 月下旬播种。每  $667m^2$  用种量约 75g。

**2. 育苗。**用井水或泉水浸泡种子 5-6 小时，取出晾干，温度  $15 \sim 18^{\circ}C$  下见光催芽，出芽率达到 60% 后播种。

**3. 定植。**苗龄 30-40 天，有 5~6 片真叶时定植。株行距为 (30.0~40.0cm) × (30.0~40.0cm)，每公顷栽植 30 万~50 万株。

**4. 施肥。**每年每公顷施腐熟有机肥 10000~15000kg，同时施入复合肥。

#### (四) 采收

当主茎顶端与最高叶片的叶尖相平时采收。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**长 35~40cm，茎干笔直、基部无裂口、无明显纤维木质化状、呈鲜绿或略带紫红；叶色鲜绿，紧裹茎干，顶端无抽薹；皮薄肉厚，肉色鲜绿、质脆、清香味浓。

**2. 理化指标。**干物质  $\geq 6.0\%$ ，维生素 C  $\geq 7.0\text{mg}/100\text{g}$ ，含有对人体有益的硒、钾元素。

**3. 安全及其他质量要求。**产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

### 五、专用标志使用

彭州莴笋产地范围内的生产者，可向四川省成都市彭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，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。彭州莴笋的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **59. 都江堰方竹笋地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

都江堰方竹笋。

### **二、申请人**

四川省成都市都江堰市人民政府。

### **三、产地范围**

都江堰市向峨乡、大观镇、青城山镇、中兴镇、玉堂镇、蒲阳镇、灌口镇、紫坪铺镇、虹口乡、龙池镇、天马镇、胥家镇、崇义镇、巨源镇、幸福镇、柳街镇、安龙镇、石羊镇、翠月湖镇等 19 个乡镇。地理坐标：东经  $103^{\circ}25'42'' \sim 103^{\circ}47'0''$ ，北纬  $31^{\circ}44'54'' \sim 31^{\circ}02'9''$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 种源**

方竹属（*Chimonobambusa Makino*）刺黑竹（*Chimonobambusaneopurpurea Yi*）。

#### **(二) 立地条件**

海拔  $\leq 1500m$  的低山、丘陵缓坡地，坡度  $\leq 25^{\circ}$ ，土壤类型为沙质壤土或红、黄壤土，土层厚度  $\geq 50cm$ ，土壤 pH 值  $4.5 \sim 7.0$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 林地整理。**全垦整地，深度 30~40cm，每隔 10m 开一条排水沟，沟宽约 25cm，沟深约 30cm。

**2. 栽植。**选择雨季种植，早春种植时间为 2 月-3 月，秋季种植时间为 10 月-11 月。每公顷栽植密度 900~1650 株。

### **3. 竹林管理。**

(1) 水分管理。降水不足，进行浇水。梅雨季，土壤积水，需清沟排水。

(2) 松土除草。一年 2 次松土，2 月-3 月，深翻松土，深 25~30cm。5 月-6 月，浅削松土，深 10~15cm。

(3) 母竹留养。8 月底开始留养新母竹，每公顷每年留养新竹约 4500 株。

(5) 施肥。有机肥、生物肥、化肥合理搭配施用。

(6) 抑制开花。及时挖去开花竹，增施氮肥，促进竹林更新复壮。

### **(四) 采收储存**

**1. 采收。**8 月上旬至 10 月底，竹笋出土 15~20cm 时采收。

**2. 储存。**采收后应及时鲜销或进行杀青处理或进行冷藏保鲜。

### **(五) 质量特色**

**1. 感官特色。**毛笋呈长圆锥形，长 35~54cm，外壳紫褐色，有褐黄色斑点分布，基部被有少量黄褐色刺毛，地径 3.0~

4.5cm；去壳长 25~35cm，乳黄色，有光泽，笋香味浓郁；剖开后笋肉肥厚，笋壁 0.7~1.2cm，口感脆嫩，略带香甜味。

**2. 理化指标。**水分含量  $\geq 90\%$ ，蛋白质含量  $\geq 2.5\%$ ，脂肪  $\leq 2\%$ ， $0.6\% \leq$ 粗纤维  $\leq 1.0\%$ ，钙含量  $\geq 210\text{mg/kg}$ 。

**3. 安全及其他质量要求。**产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

## 五、专用标志使用

都江堰方竹笋产地范围内的生产者，可向四川省成都市都江堰市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。都江堰方竹笋的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **60. 都江堰茶叶地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

都江堰茶叶。

### **二、申请人**

四川省成都市都江堰市人民政府。

### **三、产地范围**

都江堰市向峨乡、大观镇、青城山镇、中兴镇、玉堂镇、蒲阳镇、灌口镇、紫坪铺镇、虹口乡、龙池镇、天马镇、胥家镇等 12 个乡镇。地理坐标：东经  $103^{\circ}25'42'' \sim 103^{\circ}47'0''$ ，北纬  $31^{\circ}44'54'' \sim 31^{\circ}02'9''$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

黔眉 502、特早 213、名选 131、福鼎大白茶、福选 9 号等优良品种。

#### **(二) 立地条件**

平地或坡度  $3 \sim 15^{\circ}$  的缓坡地，园地土质疏松、肥沃，土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 定植。**采用茶苗移栽种植方式，以晚秋或早春移栽为移栽适期。

**2. 栽植密度。** 行距 40~50cm，每 667m<sup>2</sup> 用苗约 6000 株。

**3. 茶园管护。** 低龄茶园抗旱防涝除杂草及时补苗，投产茶园的管理主要有中耕除草、施肥；投产茶园的管理主要有中耕除草、施肥；衰老茶园的改造与管理主要降低树冠高度，深修剪，复壮树势，提高茶树的育芽能力为主。

#### (四) 采收

采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶。采用掐采、提手采、双手采。

#### (五) 加工工艺

鲜叶摊放 → 杀青 → 摊凉 → 揉捻 → 杀二青（烘二青）→ 摊凉 → 二揉 → 烘干 → 贮藏。

加工要点：

**1. 杀青。** 第一阶段锅温 260~220°C，从摊青叶入锅到茶叶萎软；第二阶段是茶叶成形，温度比第一阶段低 20~30°C，茶叶基本成条、相互不粘手；第三阶段温度约 200°C。杀青全程时间为 4-6 分钟。

**2. 摊凉。** 杀青叶出锅后及时摊凉，尽快降温和散发水汽。  
摊凉时间 30-60 分钟。

**3. 揉捻。** 把握“嫩叶轻揉，老叶重揉”、“轻一重一轻”和“抖揉结合”的原则操作。嫩叶揉捻 20-25 分钟，老叶采用重压长揉，解块分筛，分次揉捻，时间不超过 50 分钟。

**4. 杀二青（烘二青）。**第一阶段下锅温度  $180\sim150^{\circ}\text{C}$ ，从入锅到茶叶柔软；第二阶段是茶叶固形阶段，温度比第一阶段低  $10\sim15^{\circ}\text{C}$ ，动作以“压、磨”为主，待茶叶炒至扁平挺直成形，时间 3-5 分钟。

**5. 贮藏。**分装袋需封口严实，贮存在低温中，温度  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 。

## （六）质量特色

**1. 感官特色。**外形条索自然微卷，黄绿带毫。清香带栗香，持久；滋味鲜爽醇和；叶底匀齐，黄绿明亮；汤色黄绿明亮。

**2. 理化指标。**茶多酚  $\geq 20\%$ ，水浸出物  $\geq 40\%$ ，蛋白质  $\geq 30\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸总量  $\geq 3\%$ ，维生素 C  $\geq 200\text{mg}/100\text{g}$ 。

**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

都江堰茶叶产地范围内的生产者，可向四川省成都市都江堰市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。都江堰茶叶的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

# 61. 苍溪鳌地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

苍溪鳌。

## 二、申请人

四川省广元市苍溪县人民政府。

## 三、产地范围

嘉陵江苍溪段流域、东河苍溪段流域的石门乡、鸳溪镇、桥溪乡等 39 个乡镇（镇），719 个行政村。地理坐标：东经  $105^{\circ}43'31.51'' \sim 106^{\circ}27'46.36''$ ，北纬  $31^{\circ}37'02.53'' \sim 32^{\circ}09'32.10''$ 。

## 四、质量要求

### （一）品种

选择从插江国家级水产种质资源保护区及其本地江河中捕捞的野生中华鳌、鳌卵等进行人工养殖和孵化的种鳌。

### （二）饲养环境

水源充足，水质清澈、含沙量不大，水流平缓，沙滩密布，沙子细腻，pH 值  $7.5 \sim 8.5$ ，水温  $10 \sim 22^{\circ}\text{C}$ 。

### （三）养殖管理

**1. 繁殖。**选择体重在  $2 \sim 3\text{kg}$ ，体质健壮的鳌，按照雌雄比例  $4 \sim 5 : 1$  进行投放。

**2. 养殖方式。**采用塘库堰仿生态养殖和池塘仿生态养殖。

**3. 投放鳌苗。**选择人工繁殖，体重 50~100g 的幼鳌放养，塘库堰仿生态养殖的每平方米水面放养 0.5~0.8 只，池塘仿生态养殖，每平方米水面放养 0.8~1 只。

**4. 饲养管理。**投放鳌苗三天前，全塘用生石灰消毒。按比例投放鲢鳙、鲫鱼、草鱼苗，一个星期后投放鳌苗。每年捕捞长大的鱼，补放小鱼，让鳌自由采食。池塘仿生态养殖，需按时投饲鲜活螺蛳、野杂鱼、鲢鱼、南瓜等。

**5. 水质调节。**在高温高湿季节的 7 月-8 月间，要特别注意保持水质新鲜。

#### (四) 捕捞

养殖 3 年以上，体重  $\geq 1000\text{g}$ ，即可手工捕捉或网捕。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**外形呈椭圆形，背际呈棕褐色或淡黄色，部分有桂花样斑点，背面光滑，腹面白里透红，板薄、裙宽、色靓、性猛。裙边嫩滑爽口，肉质粘糯有嚼劲，汤鲜味美无油腻感，咽之唇齿留香。

**2. 理化指标。**苍溪鳌肉含蛋白质  $\geq 18.4\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪  $\leq 0.7\%$ ，氨基酸总量  $\geq 17.9\%$ 。

**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

苍溪鳌产地范围内的生产者，可向四川省广元市苍溪县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。苍溪鳌的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **62. 金堂油橄榄地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

金堂油橄榄。

### **二、申请人**

四川省成都市金堂县人民政府。

### **三、产地范围**

四川省成都市金堂县赵镇街道、三星镇、官仓镇、栖贤乡、淮口镇、白果镇、福兴镇、赵家镇、五凤镇、高板镇、三溪镇、平桥乡、竹篙镇、隆盛镇、转龙镇、广兴镇、又新镇、土桥镇、云合镇、金龙镇共计 20 个乡镇（街道），226 个行政村（社区）。地理坐标：东经  $104^{\circ}20'37'' \sim 104^{\circ}52'56''$ ，北纬  $30^{\circ}29'10'' \sim 30^{\circ}57'41''$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

皮瓜儿（Picual）、阿贝基娜（Arbequina）。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度 400 ~ 800m，土质疏松肥沃的粘壤土或壤土，土壤 pH 值 6.5 ~ 8.0。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 定植。**冬季苗木休眠后至翌年春季萌芽前定植。株行距约为  $4m \times 5m$ , 1 个主栽品种配植 1~2 个授粉品种, 或选择 2 个优良品种隔行或隔双行等量相间栽植。

**2. 整形修剪。**主要采用“三主枝开心形”整形修剪。

**3. 土肥水管理。**一年除草 3 次, 第 1 次在 5 月中下旬, 第 2 次在 7 月中旬至 8 月上中旬, 第 3 次在果实采收前进行。在树冠滴水线处, 采用环状宽沟、对称半月形宽沟施复合肥。

#### (四) 采收

果实 70% ~ 80% 进入成熟期时采收。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**果皮由青到深紫, 蜡质层薄, 果色均匀; 果肉厚; 青苹果味淡雅, 涩味适中。

(1) 阿贝基娜。果实较小, 近圆形,  $0.8 \sim 1.2cm$ , 果核椭圆形。

(2) 皮瓜儿。果实较大, 椭圆形, 横径  $1.5 \sim 2.2cm$ , 纵径  $2.6 \sim 3.2cm$ , 果核橄榄形。

**2. 理化指标。**油酸  $\geq 63\%$ , 酸值  $\leq 4mg/g$ 。

**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

金堂油橄榄产地范围内的生产者, 可向四川省成都市金堂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

四川省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。  
金堂油橄榄的检测机构由四川省知识产权局在符合资质要求的  
检测机构中选定。

## **63. 安顺山药地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

安顺山药。

### **二、申请人**

贵州省安顺市西秀区人民政府。

### **三、产地范围**

西秀区所辖行政区内的十七个乡镇（办），包括：刘官乡、东屯乡、杨武乡、新场乡、鸡场乡、岩腊乡、黄腊乡、旧州镇、双堡镇、大西桥镇、七眼桥镇、蔡官镇、轿子山镇、龙宫镇、宁谷镇、东关办事处、华西办事处。地理坐标：东经 $105^{\circ}44'32'' \sim 106^{\circ}21'58''$ ，北纬 $25^{\circ}56'30'' \sim 26^{\circ}24'42''$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

产地范围内的传统山药品种。

#### **(二) 立地条件**

土壤类型为水稻土、黄壤、石灰土，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 0.6\%$ ，土壤pH值 $3.5 \sim 8.2$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 种薯准备。**将山药栽子或山药段子按 $8 \sim 10\text{cm}$ 分切成段，每段重 $30 \sim 40\text{g}$ 左右。

**2. 整地。**深翻土地 80~100cm，采用高垄栽培，宽度 60cm 左右。

**3. 播种。**2月-3月采用双行种植，将种薯横放，芽统一朝向，覆土 2~3cm。行株距约 30cm × 25cm，每 667m<sup>2</sup> 栽植 4000~4500 株。

**4. 田间管理。**出苗 30cm 左右，支柱或搭人字架。山药苗上架时，顺势理蔓。蔓多时，及时间苗，只留一株强壮幼苗。山药进入生长旺盛期后，适当摘除基部侧枝。

**5. 施肥。**栽植前，每 667m<sup>2</sup> 施有机肥约 350kg。山药苗上架前和上架后 25 天左右、膨大期各追肥 1 次。

#### (四) 采收

10月中下旬至 11 月上旬，当地上部分发黄枯死时采收。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**山药又名薯蓣、白苕、山薯、大薯或薯药，属薯蓣科、山药属，包括许多种，为一年生或多年生草本（藤本）植物，有棍棒状、掌状和块状等，外表呈赤褐、黄褐和黑褐等色，肉带丝状白色，叶互生和对生、叶柄长、侧枝多、多数为单叶，叶腋生出气生块茎，称为零余子或山药豆，俗称山药果，可供繁殖和食用，花小、雌雄异株、簇生、呈穗状，大都用块茎繁殖，地下块茎可长达 100cm 左右。山药皮皮薄，削皮后肉质白色，且久置不会变色，久煮不散。

**2. 理化指标。**体大丰腴、皮薄、去皮后不变色、粉足、洁白、易煮，味道鲜美，入口即化。主要含有蛋白质（2.048g/100g）、氨基酸（1.47mg/100g）、水分（76.95mg/100g）、总皂甙、黏液汁、胆碱、多酚氧化酶、维生素甘露多糖、植酸及尿囊素等多种营养物质。

**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

安顺山药产地范围内的生产者，可向贵州省安顺市西秀区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经贵州省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。安顺山药的检测机构由贵州省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **64. 从江香禾糯地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

从江香禾糯。

### **二、申请人**

贵州省黔东南苗族侗族自治州从江县人民政府。

### **三、产地范围**

贵州省从江县现辖行政区内的丙妹镇、高增乡、雍里乡、谷坪乡、贯洞镇、洛香镇、庆云乡、西山镇、翠里乡、斗里乡、下江镇、停洞镇、往洞镇、东朗乡、刚边乡、秀塘乡、宰便镇、加榜乡、加勉乡、加鸠乡和光辉乡等 21 个乡镇。地理坐标：东经  $108^{\circ}05' \sim 109^{\circ}12'$ ，北纬  $25^{\circ}16' \sim 26^{\circ}05'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

产地范围内自产自育经提纯、复壮过的具抗逆性强、抗病虫害、优质高产稳产的优质香禾糯稻品种。

#### **(二) 立地条件**

土壤类型为黄泥田、红泥田、潮泥田以及潜育性水稻土，土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

采用稻—鱼、稻—鱼—鸭共育的生态模式或稻—绿、稻—油、稻—菜等种植模式。

#### （四）采收加工

**1. 采收。**10月-11月适时收获，捆成禾把晾晒在禾晾上1个月左右，至水分含量 $\leqslant 14.5\%$ 。

**2. 加工工艺。**稻谷→筛选→除杂→打芒→砻谷→谷糙分离→碾米→白米分级→抛光→凉米→色选。

#### （五）质量特色

**1. 感官特色。**品质好，按芒的长短分为长芒、短芒和无芒，穗大，粒谷色彩多，米粒大饱满，呈卵圆形，色泽洁白，其米饭软而黏、油质多、不粘手、喷香可口，食而不腻。

**2. 理化指标。**阴糯率 $\leqslant 2.0\%$ ；碱消值 $\geqslant 6.5$ 级；胶稠度 $\geqslant 90\text{mm}$ ；蛋白质含量 $\geqslant 7.0\%$ ，直链淀粉含量 $\leqslant 1.7$ ；玉米香型，香味 $\geqslant 80$ 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

从江香禾糯产地范围内的生产者，可向贵州省黔东南苗族侗族自治州从江县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经贵州省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。从江香禾糯的检测机构由贵州省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **65. 香格里拉牦牛肉地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

香格里拉牦牛肉。

### **二、申请人**

云南省迪庆藏族自治州人民政府。

### **三、产地范围**

迪庆州境香格里拉县建塘镇、小中甸乡、洛吉乡、尼汝乡、格咱乡、东旺乡、尼西乡、五境乡；德钦县霞若乡、燕门乡、云岭乡、佛山乡、奔子栏；维西县巴迪乡等 14 个乡镇。地理坐标：东经  $98^{\circ}25' \sim 100^{\circ}18'$ ，北纬  $26^{\circ}25' \sim 29^{\circ}16'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

香格里拉牦牛。

#### **(二) 饲养环境**

年平均气温  $4.7 \sim 16.5^{\circ}\text{C}$ ，年日照时数为 1742.9-2186.6 小时，太阳辐射  $118.3 \sim 133.7$  千卡/ $\text{cm}^2$ ，降水量  $268 \sim 945\text{mm}$ 。年平均降水量 738mm。无霜期 129-197 天。

#### **(三) 饲养管理**

**1. 饲养方式。**以放牧为主。

**2. 饲料条件。**以天然饲草加人工优质牧草为主，冬、春季  
节以青贮饲料为主，夏、秋季节以自由放牧为主。

**3. 饮水。**产地范围内的山泉水、河水或自来水。

**4. 出栏要求。**5-8 周岁，成年公牦牛平均体高为 119.05cm，  
成年母牦牛平均体高为 105.23cm，平均活重分别为 234.55kg 和  
192.47kg 左右为最佳出栏期。

#### (四) 屠宰

喷水淋浴 → 致昏 → 刺杀放血 → 剥皮 → 去头蹄 → 开膛解体 →  
检验 → 称重 → 入库冷藏。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**平均体高，成年公牦牛为 119.05cm，成年母  
牦牛为 105.23cm，平均活重分别在 234.55kg 和 192.47kg 左右为  
最佳屠宰期。屠宰后的鲜牦牛肉颜色深红，色泽均匀，有光泽，  
脂肪颜色为淡黄色，肉质细嫩有弹性，指压后凹陷恢复较快，  
外表湿润，不粘手，切面湿润，具有新鲜牦牛肉正常气味，无  
异味、无霉斑等污染。

**2. 理化指标。**牦牛肉营养丰富，具有丰富的氨基酸、蛋白  
质；低脂肪、香格里拉牦牛肉中丰富的营养物质，其中蛋白  
质 ≥ 18%，水分含量 ≤ 71.5%，脂肪 ≤ 5.42%，酸价 ≤ 2.9mg/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

香格里拉牦牛肉产地范围内的生产者，可向云南省迪庆藏族自治州知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。香格里拉牦牛肉的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **66. 弥勒葡萄地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

弥勒葡萄。

### **二、申请人**

云南省红河哈尼族彝族自治州弥勒市人民政府。

### **三、产地范围**

云南省弥勒县境内。地理坐标：东经  $103^{\circ}04'18'' \sim 103^{\circ}49'$ ，北纬  $23^{\circ}50' \sim 24^{\circ}40'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

水晶葡萄、玫瑰蜜等品种。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $1200 \sim 1500m$ ，土壤类型为红壤，土层厚度  $\geq 30cm$ ，有机质含量  $\geq 2.9\%$ ，土壤 pH 值  $6.0 \sim 7.5$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 育苗。**扦插育苗或嫁接育苗。

**2. 定植。**12月中下旬秋栽，3月下旬至4月上中旬春栽。

棚架种植规格为  $3.0m \times (0.8 \sim 1.0m)$ ，每公顷种植 3330 ~ 4170 株，篱架种植规格  $2.0m \times (0.8 \sim 1.0m)$ ，每公顷种植 4995 ~ 6255 株。

**3. 整形修剪。**12月下旬至1月下旬进行冬剪，采取极短梢修剪，每株留芽12~18个，每667m<sup>2</sup>留芽4000~7000个。根据葡萄长势进行夏剪。

**4. 花果管理。**通过花序整形、疏花序、疏果粒控制产量，成龄园每667m<sup>2</sup>产量2000~2500kg。

**5. 套袋摘袋。**花后15-25天，果粒长到黄豆粒大小时套袋。红色葡萄品种采收前10-20天摘袋，易着色和无色品种带袋采收。

**6. 水肥管理。**萌芽期、果实膨大期和入冬前灌水，成熟期及时排水。秋施基肥，以有机肥为主，果肥重量比为1:1~2，搭配适量磷钾肥。

#### (四) 采摘

6月-9月上旬，水晶葡萄果粒呈青黄色，果皮透明状时采摘；玫瑰蜜果粒呈紫黑色，带一层薄薄的果粉时采摘。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**果为圆形，颗粒大、果实大小匀称，果穗长10~13cm，穗重150~200g，百粒重200~300g，果面洁净，果粉完整，无病虫害，果面无干瘪和机械伤。水晶葡萄果皮色泽金黄色，形态如玉如珠，晶莹闪耀，似玛瑙、赛珍珠；玫瑰蜜葡萄果皮色泽紫红色至紫黑色，形态如蓝宝石。

**2. 理化指标。**含糖高、香味醇、肉软汁多，清香味甜，营养丰富，总糖≥11%，可溶性固形物≥13%。耐运输，鲜食、酿酒加工兼用。

**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**

弥勒葡萄产地范围内的生产者，可向云南省红河哈尼族彝族自治州弥勒市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。弥勒葡萄的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **67. 石林乳饼地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

石林乳饼。

### **二、申请人**

云南省昆明市石林彝族自治县人民政府。

### **三、产地范围**

云南省石林县境内，辖 7 镇 1 乡：鹿阜镇、石林镇、路美邑镇、板桥镇、长湖镇、西街口镇、圭山镇、大可乡。地理坐标：东经  $103^{\circ}10' \sim 103^{\circ}41'$ ，北纬  $24^{\circ}30' \sim 25^{\circ}03'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 原料要求**

**1. 羊乳。**选用产地范围内养殖的圭山山羊、杂交改良奶山羊的羊奶，应符合国家相关标准规定。

**2. 凝乳剂。**羊奶自然发酵后的上清液或白醋精，应符合国家相关标准规定。

#### **(二) 加工工艺**

净乳→杀菌→凝乳→成型压榨→包装冷藏。

加工要点：

**1. 净乳。**用 4~5 层纱布过滤羊奶，除去杂质。

**2. 杀菌。**将羊奶加热至  $80^{\circ}\text{C}$ 。

**3. 凝乳。**在羊奶中加入凝乳剂，边加边搅拌，使乳蛋白充分凝固。当羊奶 pH 值达 3.4~3.8，乳凝块呈豆腐脑状时，停止加热，放置 3 分钟。

**4. 成型。**取出沉淀的乳蛋白凝块，用布包成方形，加压除去部分水分后，形成乳饼。

**5. 包装冷藏。**采用真空包装，于 2~6°C 下冷藏。

### (三) 质量特色

**1. 感官特色。**乳饼呈方形状，色乳黄，表面光滑细腻，其滋味表现为气味良好，香味较淡，没有明显的异常味。乳饼从外表观察，其质地均匀，软硬适度，组织较细腻，可塑性较好。

**2. 理化指标。**营养丰富，富含蛋白质和多种氨基酸。其中蛋白质含量  $\geq 17.5\%$ ，氨基酸总量  $\geq 18\%$ ，钙含量  $\geq 0.3\%$ ，粗脂肪含量  $\leq 28.5\%$ ，水分含量  $\leq 60\%$ 。

**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

石林乳饼产地范围内的生产者，可向云南省昆明市石林彝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，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。石林乳饼的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **68. 丘北辣椒地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

丘北辣椒。

### **二、申请机构**

云南省文山壮族苗族自治州人民政府。

### **三、产地范围**

云南省文山壮族苗族自治州一市（文山市）七县（丘北县、砚山县、广南县、富宁县、马关县、麻栗坡县、西畴县）共 102 个乡镇。其中丘北县 12 个乡镇：树皮乡、天星乡、腻脚乡、双龙营镇、八道哨乡、曰者镇、温浏乡、新店乡、锦屏镇、平寨乡、官寨乡、舍得乡；砚山县 11 个乡镇：江那镇、干河乡、者腊乡、盘龙乡、阿猛镇、稼依镇、维摩乡、平远镇、阿舍乡、蚌峨乡、八嘎乡；文山市 15 个乡镇：开化镇、德厚镇、马塘镇、秉烈乡、红甸乡、东山乡、追栗街镇、平坝镇、古木镇、小街乡、柳井乡、薄竹镇、新街乡、喜古乡、坝心乡；广南县有 18 个乡镇：莲城镇、八宝镇、南屏镇、珠街镇、那洒镇、珠琳镇、坝美镇、董堡乡、旧莫乡、杨柳井乡、板蚌乡、曙光乡、黑支果乡、篆角乡、五珠乡、者兔乡、者太乡、底圩乡；富宁县 13 个乡镇：新华镇、里达镇、归朝镇、剥隘镇、田蓬镇、花甲乡、那能乡、谷拉乡、者桑乡、洞波瑶族乡、木央镇、阿用乡、板

仑乡；马关县 13 个乡镇：马白镇、八寨镇、仁和镇、木厂镇、夹寒箐镇、小坝子镇、都龙镇、金厂镇、坡脚镇、南捞乡、大栗树乡、篾厂乡、古林箐乡；麻栗坡县 11 个乡镇：麻栗镇、大坪镇、董干镇、天保镇、猛硐乡、下金厂乡、八布乡、六河乡、杨万乡、铁厂乡、马街乡；西畴县 9 个乡镇：西洒镇、兴街镇、蚌谷乡、莲花塘乡、新马街乡、柏林乡、法斗乡、董马乡、鸡街乡。地理坐标：东经  $103^{\circ}35' \sim 106^{\circ}12'$ ，北纬  $22^{\circ}40' \sim 24^{\circ}28'$ 。

## 四、质量要求

### （一）品种

选择抗逆性、抗病性的优质线形辣椒。

### （二）立地条件

土壤类型主要为红壤、黄壤，土壤肥沃、疏松、透气排水性良好。

### （三）栽培管理

1. 种子处理。晒种 1-2 天，浸种 4-5 小时，取出用清水冲洗干净，晾干即可播种。

2. 播种。3 月下旬至 4 月初播种，每  $667m^2$  用种量 30 ~ 50g。

3. 定植。5 月下旬至 6 月上旬单株定植，株行距约  $30cm \times 40cm$ ，每  $667m^2$  栽 4500 ~ 5000 株。

### 4. 田间管理。

（1）水分管理。定植前要做到透雨定植，若遇干旱要浇足定根水。定植后注意清沟排水。

(2) 追肥。定植缓苗后 2-3 周进行第一次追施苗肥，当果实快速膨大时，进行第二次追肥。

(3) 除草培土。在定植缓苗后 2-3 周内，结合第一次追肥，锄松土壤并做到墙面无杂草。在辣椒封行前及时把沟理宽加深，便于排水，同时进行根际培土。

#### (四) 采摘

70% 以上的果实成熟时连株拔除，每 6~10 株扎成一把晾干。

#### (五) 质量特色

1. 感官特色。干椒果实细长，呈线形，果皮鲜红色或暗红色，果长 5~13cm，果径 0.4~1.2cm，果形微弯，向上微尖，果面油亮光滑，有凹凸，品质香辣，辣而不烈，营养丰富。

2. 理化指标。丘北辣椒香辣可口，味道纯正，营养价值丰富，内含蛋白质  $\geq 11.4\%$ ，维生素 C  $\geq 23\text{mg}/100\text{g}$ ，辣椒素  $\geq 105\text{mg}/100\text{g}$ ，粗纤维  $\geq 35\%$ 。另外，还含有钙、磷、镁等微量元素。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

### 五、专用标志使用

丘北辣椒产地范围内的生产者，可向云南省文山壮族苗族自治州知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

丘北辣椒的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **69. 白竹山茶地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

白竹山茶。

### **二、申请人**

云南省楚雄彝族自治州双柏县人民政府。

### **三、产地范围**

白竹山茶产于云南省楚雄州双柏县法脿镇境内，产地范围涉及法脿、烂泥、石头、铺司、六街、双坝、者科哨、麦地、雨龙、法甸、古木、红栗、折苴 13 个行政村。地理坐标：东经  $101^{\circ}44' \sim 101^{\circ}50'$ ，北纬  $24^{\circ}26' \sim 24^{\circ}40'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

以优质的云南大叶种茶为母本，培育出适宜当地种植的地方群体种。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $1800 \sim 2600m$ ，土壤类型为腐殖土、紫色土、黄壤土，有机质含量  $\geq 3.0\%$ ，土层厚度  $\geq 1.0m$ ，土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.0$ ，地下水位  $\geq 2.0m$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 繁育方式。**10月至次年6月，采用有性繁殖或无性系繁殖培育茶苗。

**2. 定植。**7月份，每 $667m^2$ 定植茶苗3500~4000株，种植规格为双行单株，株行距约为 $25cm \times 30cm$ 。每 $667m^2$ 茶园行间植覆阴树10株。

**3. 中耕。**2月中旬、7月中旬、8月上旬各浅耕一次，深度8~10cm。11月-12月中旬深耕一次，深度 $\geq 20cm$ 。

**4. 施肥。**采用测土配方施肥技术。浅耕施追肥，每次每 $667m^2$ 施氮肥或复合肥20~40kg；深耕施基肥，每 $667m^2$ 施油枯或商品有机肥60~80kg，或施腐熟农家肥1000~2000kg。

**5. 茶树修剪。**在茶树休眠期间，修剪后加强培肥管理。幼龄茶园定型修剪三次以上；投产茶园根据茶树的树龄、生长势等适时进行轻修剪、深修剪、重修剪或台刈等，茶蓬高保持在0.8~1m，呈水平状或弧型。

#### (四) 采摘

春茶采摘时间为3月-4月，夏季采摘时间为6月，秋季采摘时间在8月-9月。分批多次留叶采摘，采摘方法以提手采为宜。

#### (五) 加工工艺

鲜叶摊凉→杀青→揉捻→解块→烘干→毛火→足火→筛选→拣剔。

加工要点：

- 1. 鲜叶摊凉。**采一芽一叶或一芽二叶，鲜叶及时摊凉，厚度5~10cm，摊凉时间不超过1-2小时。
  - 2. 杀青。**杀青温度180~220°C，要求杀透、杀匀、微量焦边，无红梗红叶出现，保持茶叶色泽、汤色、叶底三绿。
  - 3. 揉捻。**上机揉捻，做到嫩叶“轻压短揉”、老叶“重压长揉”，揉捻时间35-45分钟左右。
  - 4. 解块。**薄摊匀解，使茶条挺直、均匀一致。
  - 5. 烘干。**初烘温度110~120°C，时间5-10分钟。
  - 6. 毛火。**温度90~110°C，炒30-35分钟。
  - 7. 足火。**锅温约80°C，随着叶内水分减少锅温逐渐降低至65~70°C，每锅茶炒40-45分钟。
  - 8. 筛选。**分为一筛、二筛、三筛、四筛，其中一筛茶为粗茶，四筛茶为碎末茶。
  - 9. 捣剔。**利用人工方法，将半成品茶叶中的杂质拣剔掉。
- ### (六) 质量特色
- 1. 感官特色。**茶蓬平均高0.8~1m，树冠1.5~2m，呈水平状或弧型；茶叶成品条索紧实、匀整、有嫩茎、色泽微灰绿润；开汤香气清高、滋味浓醇、汤色黄绿明亮、叶底黄绿嫩匀。
  - 2. 理化指标。**茶多酚≥20.0%，咖啡碱≥2.5%，游离氨基酸≥3.1%，茶氨酸≥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**

白竹山茶产地范围内的生产者，可向云南省楚雄彝族自治州双柏县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。白竹山茶的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **70. 临沧坚果地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

临沧坚果。

### **二、申请人**

云南省临沧市人民政府。

### **三、产地范围**

临沧市境内，涉及临翔区、云县、凤庆县、永德县、镇康县、耿马傣族佤族自治县、沧源佤族自治县、双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县 8 县（区），共 75 个乡（镇）和 2 个街道。

地理坐标：东经  $98^{\circ}40' \sim 100^{\circ}34'$ ，北纬  $23^{\circ}05' \sim 25^{\circ}02'$ 。

### **四、质量要求**

#### **（一）品种**

OC、A4、344、788、临坚 47 号。

#### **（二）立地条件**

海拔高度  $800 \sim 1200m$ ，坡度  $< 25^{\circ}$  的阳坡、半阳坡，土壤类型为砖红壤、赤红壤，土层厚度  $> 80cm$ ，有机质含量  $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值  $4.5 \sim 6.5$ 。

#### **（三）栽培管理**

**1. 育苗嫁接。** 10 月上旬至 11 月中旬，采用本砧嫁接。

- 2. 定植。**6月中旬至8月上旬，以株行距(4.0~5.0)m×(6.0~8.0)m定植，每667m<sup>2</sup>植17~28株。
- 3. 中耕。**中耕2~3次，深度15~20cm。
- 4. 施肥。**幼树在第一轮新梢叶片硬化时挖施肥沟，每株施用复合肥150~300g。结果树以有机肥为主。
- 5. 整形修剪。**采用分层修剪，一般分三层，树形为圆台体。

#### (四) 采收加工

- 1. 采收。**9月初至11月中旬采收。
- 2. 加工。**
  - (1) 脱果皮。采摘24小时内脱果皮。
  - (2) 破壳去壳。壳果烘干至果仁含水量≤3%，将果实与果仁分离，去除果仁表面硬壳。
  - (3) 包装贮存。真空密封包装，4~10°C冷库贮存。

#### (五) 质量特色

- 1. 感官特色。**果形呈圆球形或椭圆球形，种皮呈绿色韧质状而表面光亮；果仁壳坚硬光亮而呈棕色或褐色。果仁呈白色或乳白色，可生吃，经烤制后质细而脆，香酥可口，风味极佳。
- 2. 理化指标。**果仁含有较多成分的粗脂肪，占果仁干物质含量为≥65%，其中又含不饱和脂肪酸类的油酸占比≥55%，棕榈油酸占比≥13%；临沧坚果果仁同时还富含人体所需的蛋白质和钙、铁、锌矿物质元素。其中蛋白质含量占果仁干物

质 $\geq 6\%$ 、钙含量 $\geq 320\text{mg/kg}$ 、铁含量 $\geq 14\text{mg/kg}$ 、锌含量 $\geq 6\text{mg/kg}$ 。

**3. 安全及其他质量要求。**产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

## 五、专用标志使用

临沧坚果产地范围内的生产者，可向云南省临沧市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。临沧坚果的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

# 71. 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）。

## 二、申请人

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县人民政府。

## 三、产地范围

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库镇冰岛村委会冰岛自然村区域内。

## 四、质量要求

### （一）品种

勐库大叶种。

### （二）立地条件

海拔高度 1400 ~ 2000m，土壤类型为红壤，土层厚度 ≥ 150cm，有机质含量 ≥ 1.5%，土壤 pH 值 4.5 ~ 5.5。

### （三）栽培管理

1. 套种绿肥。套种萝卜、豆科绿肥等。8月-9月，绿肥成熟后，覆盖翻压填埋入土，同时切断树冠外缘垂直部位的部分根系。

**2. 中耕培肥。**2月立春后，浅耕破土，清除硬板层，铺草覆盖茶园。9月下旬至10月，每公顷施用饼肥或商品有机肥3000~6000kg作基肥。次年2月上旬，可适当追肥。

**3. 培养树冠。**采用“清兜亮脚”的修剪方式，形成广阔开张的采摘面，树高控制在1.5~2.0m，树幅1.2~1.5m。

**4. 保水抗旱。**采用滴灌、喷灌等方式灌溉。通过种植高大乔木遮阴树，以及搭盖遮阳网、架棚覆盖等方式抗旱。

**5. 采摘。**春茶采摘时间为3月中旬至5月下旬，夏季采摘时间为6月上旬至8月下旬，秋季采摘时间为9月上旬至10月下旬。提手采摘幼嫩的一芽二、三叶。

#### (四) 加工工艺

**1. 散茶。**储青→杀青→摊凉→揉捻→干燥。

加工要点：

(1) 储青。温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，鲜叶厚度15~20cm，储青时间 $\leq 6$ 小时。

(2) 杀青。温度 $\geq 220^{\circ}\text{C}$ ，杀青至叶色暗绿，叶质变软，略带粘性，折梗不断，青气消失，略带清香。

(3) 摊凉。厚度3~5cm，摊凉5-10分钟。

(4) 揉捻。揉捻5-10分钟，至手握成团，有少量茶汁溢出，有粘手感，成条率70%~75%。

(5) 干燥。日光干燥4-5小时，至水分 $\leq 10\%$ 。

**2. 紧压茶。**散茶→蒸压定型→干燥。

**加工要点：**

(1) 蒸压定型。蒸汽蒸软后，装袋，紧压定型，摊凉后脱模，要求外形周正，松紧适度。

(2) 干燥。温度 45~50°C 烘焙 8 小时以上，至水分 ≤ 10%。

## **(五) 质量特色**

### **1. 感官特色。**

(1) 散茶。条索肥厚、芽峰显毫，乌黑油润，具有馥郁清香，滋味浓醇，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软有光泽，杯盖杯底高香，冷杯后有冰糖香。

(2) 紧压茶。外形端正，松紧适度，条索清晰，内质香气浓郁，滋味醇厚，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软，冷香持久。

**2. 理化指标。**水分 ≤ 9%，总灰分 ≤ 7%，粉末 ≤ 0.7%，水浸出物 ≥ 40%，粗纤维 ≤ 12%，茶多酚 ≥ 17%，游离氨基酸 ≥ 3%。

**3. 安全及其他质量要求。**产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

## **五、专用标志使用**

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）产地范围内的生产者，可向云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣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，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。冰岛老寨茶（冰岛

正山茶）的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## 72. 亚东鲑鱼地理标志产品保护要求

### 一、地理标志产品名称

亚东鲑鱼。

### 二、申请人

西藏自治区日喀则市亚东县人民政府。

### 三、产地范围

亚东县的上亚东乡、下亚东乡、下司马镇 3 个乡镇 8 个行政村的水域。地理坐标：东经  $88^{\circ}46' \sim 89^{\circ}10'$ ，北纬  $27^{\circ}13' \sim 27^{\circ}41'$ 。

### 四、质量要求

#### (一) 品种

亲本为亚东河里的野生鲑鱼，经过养殖和选育，培育出子一代、子二代和商品鱼。

#### (二) 养殖条件

水深  $\geq 1.5m$ ，透明度  $\geq 30cm$ ，pH 值  $5.5 \sim 7.5$ ，溶解氧  $\geq 5.0mg/L$ 。水源为雪山融水、山泉水及山间岩洞流出的地下水，生长适温  $\leq 15^{\circ}C$ 。

#### (三) 饲养管理

1. 亲鱼繁育。选择个头较大亲鱼，雌雄鱼比例为 4 : 1，培育适宜水温为  $4 \sim 13^{\circ}C$ ，溶解氧  $\geq 6.0mg/L$ 。

**2. 人工采卵。**冬季采用手工挤压法进行。采集精、卵前2-3天停食，按5~7尾雌鱼配用2~3尾雄鱼精液，受精后进行洗卵和脱黏处理。

**3. 孵化。**孵化适温为1~4°C，避免日光照射，保持水溶氧量充足，定时更换孵化水，及时拣出死卵，水流量为2~6L/min。孵化期100-110天。

**4. 饲养。**仔鱼全长15~18mm，放养密度约为1万尾/m<sup>3</sup>，水温10~15°C，20天左右进行开口驯食。稚鱼长到2g时，分池饲养。2龄鱼养殖密度约17.5kg/m<sup>3</sup>，不低于10.4kg/m<sup>3</sup>。

#### (四) 捕捞

6月捕捞。要求体态匀称、无畸形、鳞片紧密，具有固定体色和光泽，鱼体游动正常。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。**亚东鲑鱼为中小型鱼类，侧扁、俊形，野生常见个体平均不足20cm；一般重量为0.1~0.25kg。背部绿褐色，从背至腹颜色渐淡，腹部几乎呈白色，头、背、鳍均有黑色斑点，鳍上另有红色和绿色花点，色彩艳丽动人。

**2. 理化指标。**亚东鲑鱼体肥满、肉质鲜嫩、味道鲜美，无肌间刺，营养丰富，其中被称作“脑黄金”的DHA、“血管清道夫”的EPA含量高于其他鱼类数倍。

**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**

亚东鲑鱼产地范围内的生产者，可向西藏自治区日喀则市亚东县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经西藏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。亚东鲑鱼的检测机构由西藏自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## 73. 帕里牦牛地理标志产品保护要求

### 一、地理标志产品名称

帕里牦牛。

### 二、申请人

西藏自治区日喀则市亚东县人民政府。

### 三、产地范围

亚东县的堆纳乡、吉汝乡、帕里镇、康布乡、上亚东乡、下亚东乡、下司马镇 7 个乡镇 25 个行政村。地理坐标：东经  $87^{\circ}55' \sim 89^{\circ}10'$ ，北纬  $27^{\circ}03' \sim 28^{\circ}32'$ 。

### 四、质量要求

#### (一) 品种

地方牦牛。

#### (二) 饲养环境

海拔较高，年平均温度低，昼夜温差较大，无霜期短，森林茂密，雨量充足，气候湿润的高山草甸草原和高寒草甸草原。生长禾本科和沙草科等牧草为主，次为菊科，人工种植的饲草为油菜、青稞、豌豆和燕麦等。

#### (三) 饲养管理

1. 饲养方式。冬季保暖补饲，夏季散牧。冬春季放牧晚出牧，早归牧。夏秋季放牧早出牧，晚归牧。

**2. 犊牛管理。** 犊牛以自然哺乳为主，6月-7月龄断奶并分群饲养，犊牛群可补饲青干草、青贮料和精饲料。

**3. 育成牛。** 育成牛应按性别单独组群，防止早配。夏季安排较好的草场放牧，在冬春季，除放牧外，还应补饲精料。

**4. 繁育牛群。** 非配种季节，种公牛和母牦牛应分群放牧。配种季节时，公母比例1:25，采取本交。

**5. 育肥。** 夏秋季每天放牧≥12小时，归牧后每头补饲精料0.5~2kg。冬春季每天放牧≥10小时，归牧后每头补饲精料1~3kg。放牧育肥，每月补喂4~5次食盐，每次30~50g。舍饲育肥，供给精料1~3.5kg，日喂2~3次，粗饲料自由采食，日饮水2~3次。

#### (四) 出栏屠宰

**1. 出栏规格。** 年龄3.5-4岁，母牛190~280kg，公牛300~400kg。

**2. 屠宰。** 停食静养12-24小时，宰前3小时禁止饮水。

**3. 排酸。** 宰后1小时内，用水冲洗胴体，在0~4°C环境下排酸48小时。

**4. 分割。** 应确保分割间温度保持在12°C以下。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。** 头宽，额头平，颜面稍下凹。眼圆大、有神。嘴薄而较方，角从基部向外伸展，角尖向上开张；角间距大，其毛色以黑色为主，深灰、黄褐、花斑牛亦为常见。

**2. 理化指标。**牦牛肉含蛋白质 21~23g/100g，脂肪 1.0~1.2g/100g，维生素 4.0~4.4ug/100g，维生素 B1 0.01~0.03mg/100g，维生素 B2 0.2~0.3mg/100g，饱和脂肪酸 0.35~0.45g/100g，不饱和脂肪酸 0.40~0.5g/100g，钙 5.0~5.8mg/100g，钾 380~410mg/100g，镁 24~27mg/100g，铁 3.0~4.0mg/100g，磷 230~270mg/100g，锌 3.5~4.2mg/100g；氨基酸含量丰富，氨基酸总量为 20~20.6g/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

帕里牦牛产地范围内的生产者，可向西藏自治区日喀则市亚东县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经西藏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。帕里牦牛的检测机构由西藏自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **74. 朗县辣椒地理标志产品保护要求**

### **一、地理标志产品名称**

朗县辣椒。

### **二、申请人**

西藏自治区林芝市朗县人民政府。

### **三、产地范围**

朗县全域范围，包括洞嘎镇、朗镇、仲达镇、拉多乡、金东乡、登木乡 6 个乡镇的雅鲁藏布江沿江两岸区域。地理坐标：东经  $92^{\circ}28' \sim 93^{\circ}31'$ ，北纬  $28^{\circ}40' \sim 29^{\circ}29'$ 。

### **四、质量要求**

#### **(一) 品种**

小牛角。

#### **(二) 立地条件**

海拔高度  $3200 \sim 3400m$ ，土壤类型以寒漠麻砂土为主，耕层厚度  $\geq 40cm$ ，有机质含量  $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值  $7.0 \sim 8.0$ 。

#### **(三) 栽培管理**

**1. 种子处理。** 将种子在  $55^{\circ}\text{C}$  水中浸泡约 15 分钟，待水温自然降低后催芽，或直接播种。

**2. 播种。** 苗床耙平灌足水，均匀撒播种子。

**3. 间苗分苗。** 幼苗长出 2~3 片真叶时，按 5~10cm 的距离间苗分苗。

**4. 定植。** 按照株行距 (35.0~40.0cm) × (45.0~50.0cm) 定植，每 667m<sup>2</sup> 定植约 3500 株。

**5. 移栽。** 当 10cm 地温达到 16°C 时带土移栽，当移栽时温度 > 30°C，采取遮阴措施。

**6. 施肥。** 每 667m<sup>2</sup> 施羊粪 1000~1100kg 作基肥。挂果时，每 667m<sup>2</sup> 追施有机肥 1400~1500kg。

#### (四) 采收

4 月中下旬，青辣椒果实成熟后分期采收。7 月上中旬，红辣椒果实全红后分期采收。

#### (五) 质量特色

**1. 感官特色。** 郎县辣椒属于地方农家品种，部分果实生长向上，部分果实生长向下，果型多数呈小牛角型，果实较嫩时表面部分呈黑色，成熟过程中逐渐转变成绿色，完全成熟后呈红色，辣椒果味辛辣、硬实、香味浓郁。

**2. 理化指标。** 维生素 C 含量 ≥ 220mg/100g，维生素 B3 含量 ≥ 2.20mg/100g，铁含量 ≥ 0.50mg/100g，磷含量 ≥ 54.0mg/100g，钙含量 ≥ 38.0mg/100g，β-胡萝卜素含量 ≥ 110ug/100g，干物质 ≥ 11.0mg/100g，辣椒素 ≥ 0.04g/kg，二氢辣椒素 ≥ 0.03g/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**

朗县辣椒产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝市朗县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经西藏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。朗县辣椒的检测机构由西藏自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

# 75. 宁陕香菇地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

宁陕香菇。

## 二、申请人

陕西省安康市宁陕县人民政府。

## 三、产地范围

陕西省安康市宁陕县，具体为城关镇、新场乡、筒车湾镇、太山庙乡、汤坪镇、龙王镇、梅子乡、皇冠镇、四亩地镇、旬阳坝镇、江口镇、广货街镇、金川镇。地理坐标：东经 $108^{\circ}2' \sim 108^{\circ}56'$ ，北纬 $33^{\circ}7' \sim 33^{\circ}50'$ 。

## 四、质量要求

### (一) 品种

cr-62、cr-66、农林 11、82-2、L-26、lp612、241-4、9019、135-9、939-9、cr-04、武香 1 号、8001、广香 47 等品种。

### (二) 栽培管理

**1. 配方。**杂木屑 80%、麦麸 18%、蔗糖 1%、石膏粉 1%，料与水比 $1:1 \sim 1.15$ ，含水量 56% ~ 58%，pH 值 5.8 ~ 6.2。

**2. 装袋。**填料松紧适中，拌料至装袋结束不超过 4 小时。

**3. 灭菌。**上灶后旺火加温，要求 4 小时内达到 $100^{\circ}\text{C}$ ，并保持 16 小时以上，达标后趁热卸袋，排风散热。

- 4. 接种。** 料袋温度降到 25°C 以下接种。
- 5. 发菌。** 料袋菌孔发菌直径在 3~5cm 时翻堆，料袋以井字形叠放 6~8 层，适时刺孔通气。
- 6. 出菇管理。** 选好头潮菇出菇时间，适时震动催蕾，催蕾时要保持湿度。

### (三) 采收干燥

产品收获后，要及时烘干，整理装袋。

### (四) 质量特色

**1. 感官特色。** 表面菱色、浅褐色、深褐色至深肉桂色，有深色鳞片，而边缘往往鳞片色浅至污白色，有毛状物或絮状物，菌肉白色，稍厚或厚，细密，菌褶白色，密、弯生、不等长。菌柄中生至偏生，白色，常弯曲，长 3~8cm，粗 0.5~1.5cm，菌环以下有纤毛状鳞片，内实，纤维质，菌环易消失，白色。有香菇独特的气味，无异味。呈圆形或椭圆形，呈黄褐色或深褐色，无霉斑。

**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

宁陕香菇产地范围内的生产者，可向陕西省安康市宁陕县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经陕西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宁

陕香菇的检测机构由陕西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。