

关于批准对永泰李干

实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对永泰李干地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对永泰李干实施地理标志产品保护。

一、保护范围

永泰李干地理标志产品保护范围以福建省永泰县人民政府《关于请求界定“永泰李干”地理标志产品产地保护范围的函》（樟政〔2007〕81号）提出的范围为准，为福建省永泰县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 栽培技术要求。

1. 立地条件：沙壤或山地红黄壤，土层1米以上，有机质含量1%以上，地下水位1米以下，排水性能好，pH值5.5至6.5。
2. 品种：芙蓉李。
3. 苗木：桃砧嫁接苗或扦插苗。接穗（插穗）采自优质、丰产、稳产的芙蓉李母本园。
4. 栽培管理：

(1) 定植：秋末至春季苗木萌芽前定植。每公顷种植400至600株。定植前种植穴施足基肥，回土后略高地面20厘米至30厘米。定植后浇足定根水。

(2) 土壤管理：施足基肥，氮磷钾比例10:2:10。红黄壤或酸性强的果园，每年石灰施用量300kg/hm至500kg/hm。

(3) 树冠管理：采用自然开心形或自然圆头形。冬季休眠期修剪主要剪去病虫枝、枯枝、重叠枝、过密枝、交叉枝。春夏生长期修剪以删疏无用的徒长枝、不定芽。采用保花保果与疏花疏果的措施，调控年产量15000kg/hm至30000kg/hm。

5. 采收：7月中旬至8月上旬，用人工采摘8至9成熟鲜果。鲜果固形物≥10%，果汁总酸≤1g/ml，固酸比8至10:1。

6. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（二）加工技术要求。

1. 选果：选用产自保护范围内的8至9成熟的芙蓉李，挑选出病虫果、烂果，剔除树叶、果梗等杂质。分3级分别投料加工，1级单果重 $>38g$ ，2级单果重 $33g$ 至 $38g$ ，3级单果重 $\leq33g$ 。

2. 摆青：每百公斤永泰芙蓉李鲜果，加入80g草木灰，使用手工或机械揆青，至果面呈均匀的划痕，且果皮微软即可。

3. 清洗：用饮用水清洗果面汁液等杂质。

4. 摆晒：分三次摊晒。第一次晒至果胚体积缩小，果色转红褐色即可收起第一次腌渍；第二次晒至皱纹明显，果色变为棕褐色即可收起第二次腌渍；第三次晒至皱纹细密均匀，表皮黑褐色，含水量在28%至33%，即可收存。若加工期间遇雨天或阳光不能满足摊晒要求，可用烘焙方法替代摊晒法。

5. 腌渍：将晒后的果胚收起置于容器中，用细食盐腌渍。第一次腌渍加盐0.8kg(按每百公斤鲜果计)。第二次腌渍加盐0.5kg(按每百公斤鲜果计)。

（三）质量要求。

1. 感官特色：

(1) 色泽：呈棕褐色或黑褐色，有光泽。

(2) 形态：肉质柔嫩，组织饱满。

(3) 组织：呈整果，颗粒完整，表面皱纹细密、均匀、干爽。

(4) 滋味：甜酸适口，无砂齿感，保留原果风味，无异味。

(5) 杂质：无肉眼可见外来杂质。

2. 理化指标：水分28%至34%，总糖（以还原糖计）20%至30%，总酸（以柠檬酸计）1.0%至3.0%，食盐（以NaCl计）：3.0%至7.0%。

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

永泰李干地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省永泰县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对永泰李干实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月二十六日