

关于批准对毕克齐大葱等 21 个产品实施地理标志产品保护的公告(第 277 号)

国家知识产权局公告

第二七七号

根据国务院《关于国务院机构改革涉及行政法规规定的行政机关职责调整问题的决定》，按照原国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》，我局组织专家审查委员会对毕克齐大葱、铁岭大米、南芬虹鳟鱼、碱厂红南果、长白虎眼万年青、炭泉黑豆、乾安羊肉、嘉荫木耳、佳木斯大米、崇义南酸枣糕、湖口豆豉、丰城麻鸭、泸溪椪柑、北海生蚝、灌阳红薯粉、鲁比葡萄、回龙菘头、阿藏李子、大方豆干（大方手撕豆腐）、永寿槐花蜜、石泉蚕丝等 21 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

特此公告。

附件：毕克齐大葱等 21 个地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2018年7月30日

附件

毕克齐大葱地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

毕克齐大葱。

二、申请机构

内蒙古自治区土默特左旗人民政府。

三、产地范围

毕克齐大葱产地范围为内蒙古自治区土默特左旗毕克齐镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

内葱二号等适应当地种植的品种。

（二）立地条件。

土壤类型为草甸土、灰褐土，质地中壤，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值为 7.0 至 8.0。

（三）播种育苗。

1. **整地：**苗床选择排水良好、疏松肥沃的土壤，前茬不能为葱蒜茬。施腐熟有机肥 2000 至 3000kg/667m²（亩），同时撒施复合肥 50 至 100kg/667m²（亩），混合均匀，浅耕细耙，整平作畦。

2. **播种量：**每 667m²（亩）播种 3.5 至 4kg，每 667m²（亩）

苗床所育秧苗可定植 5 至 6 亩。

3. **播种方法**：播种分条播和撒播，播后覆土 1 至 2cm。

4. **苗期管理**：苗出齐后，保持土壤见干见湿，适当控制水肥，定植前 7 至 10d 停止浇水。

5. **育苗时间**：上一年 9 月上旬育苗。

(四) 定植。

1. **轮作**：二年以上。

2. **定植期**：每 667m²（亩）施腐熟有机肥 ≥ 5000kg，翌年 7 月上旬定植。

3. **密度**：行距 72 至 75cm，株距 4 至 5cm，每 667m²（亩）植苗 1.8 至 1.9 万株。定植时埋土至最低出口处。

4. **中耕和水肥管理**：8 月中下旬加强中耕保墒，浇水和雨后及时中耕，每 667m²（亩）追复合肥不少于 30kg。

5. **培土**：结合追肥浇水进行 3 至 4 次培土，每次培土至最低出口处。

(五) 收获。

收获前 7 至 10d 停止浇水，9 月中下旬开始收获。

(六) 特色质量。

1. **感官特色**：葱白质地紧密脆嫩，辛辣味浓，清香味好。鲜葱葱白长 30 至 40cm，假茎粗 2.2 至 2.9cm。

2. **理化指标**：水分 ≤ 94%，全硫 ≥ 0.4g/kg，可溶性总糖 ≥ 5.5%。

五、专用标志使用

毕克齐大葱产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区土默特左旗原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。毕克齐大葱的检测机构由内蒙古自治区原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

铁岭大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

铁岭大米。

二、申请机构

辽宁省铁岭市人民政府。

三、产地范围

铁岭大米产地范围为辽宁省铁岭市铁岭县、开原市、西丰县、清河区，昌图县宝力镇、宝力农场、三江口镇、傅家镇、古榆树镇、长发镇、通江口镇、亮中桥镇、老城镇、东嘎镇、八面城镇、四面城镇和调兵山市大明镇、晓明镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

铁粳、辽粳、沈农、富禾系列品种。

（二）立地条件。

耕地土壤类型为棕壤土、黑土、水稻土，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 7.0。

（三）栽培管理。

1. 育苗：播种时间为 4 月 8 日至 15 日，采用塑料大棚盘式旱育苗技术，每盘播种量为 100 至 110g。

2. 插秧：插秧时间为 5 月 15 日至 25 日，插秧密度每平方米 20 至 25 穴，每公顷 ≤ 25 万穴，每穴 3 至 5 株。

3. 田间肥水管理：每年每公顷施发酵腐熟好的农肥 $\geq 30\text{t}$ ；每年每公顷施用化肥：纯氮 $\leq 150\text{kg}$ 、五氧化二磷 $\leq 100\text{kg}$ 、氧化钾 $\leq 75\text{kg}$ ；水分管理采用浅、湿、干的间歇灌溉原则。

（四）采收。

当 95%稻粒达到完熟时开始收获，9 月 30 日至 10 月 10 日为适宜收获期。

（五）加工。

稻谷 \rightarrow 筛选 \rightarrow 去石 \rightarrow 磁选 \rightarrow 砻谷 \rightarrow 谷糙分离 \rightarrow 砂磙开糙 \rightarrow 一次碾白 \rightarrow 二次碾白 \rightarrow 三次碾白 \rightarrow 除碎米 \rightarrow 色选 \rightarrow 抛光 \rightarrow 检验 \rightarrow 包装。

（六）特色质量。

1. 感官特色：米质半透明或透明，色泽青白有光泽，具有本区域大米固有的自然清香味。

2. 理化指标：胶稠度 $\geq 75\text{mm}$ ，直链淀粉含量（干基）15.0 至 20.0%，出糙率 $\geq 79\%$ ，整精米率 $\geq 64\%$ ，垩白度 $\leq 3.0\%$ ，垩白粒率 $\leq 20\%$ 。

五、专用标志使用

铁岭大米产地范围内的生产者，可向辽宁省铁岭市原产地地理标志行政管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁省原产地地理标志行政管理部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。铁岭大米的检测机构由辽宁省原产地地理标志行政管理部门在符合资质要求的检测机构中选定。

南芬虹鳟鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

南芬虹鳟鱼。

二、申请机构

辽宁省本溪市南芬区人民政府。

三、产地范围

南芬虹鳟鱼产地范围为辽宁省本溪市南芬区思山岭街道办事处、南芬街道办事处、铁山街道办事处、郭家街道办事处、下马塘街道办事处共 5 个街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

虹鳟鱼。

（二）养殖环境。

冷泉流水养殖，pH 值 6.5 至 8，水温常年在 2 至 20℃，溶解氧不低于 7mg/L 以上。

（三）养殖技术。

1. 亲鱼养殖技术：亲鱼池面积要求 150 至 200 m²，水温 8 至 12℃，每平方米放养亲鱼 8 至 10kg，雌雄亲鱼分池饲养。

2. 苗种培育：发眼卵放入平列槽孵化，每个小平列槽放卵 5000 粒；长至 0.5g 以上放入稚鱼培育池培育，每立方米水体放

养 10000 尾；长至 2g 放入鱼种培育池培育，直至培育到 25g 左右的虹鳟苗种。

3. **成鱼养殖技术：**池塘长方形，每个池塘不超 200 m²，最适水温 7 至 20℃。鱼池后部池底应设置排污口，每池单独排污。

（四）养殖饲料。

苗种投喂有机天然动植物性饲料，成鱼投喂渔用配合饲料。

（五）起捕规格。

起捕商品鱼规格为 1 公斤以上。

（六）特色质量。

1. **感官特色：**背部和头部呈蓝绿色，头部、背部、体侧分布有不规则的黑褐色斑点，体侧沿侧线有一条鲜艳的彩虹带。无肌间刺，肉质肥嫩，无土腥味。

2. **理化指标：**蛋白质 ≥ 20.6g/100g，脂肪 ≥ 4.3g/100g，总氨基酸 ≥ 13.3g/100g，不饱和脂肪酸 ≥ 2.0g/100g，DHA ≥ 0.20g/100g，EPA ≥ 0.06g/100g。

五、专用标志使用

南芬虹鳟鱼产地范围内的生产者，可向辽宁省本溪市南芬区原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。南芬虹鳟鱼的检测机构由辽宁省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

碱厂红南果地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

碱厂红南果。

二、申请机构

辽宁省兴城市人民政府。

三、产地范围

碱厂红南果产地范围为辽宁省兴城市碱厂满族乡、三道沟乡、药王乡、围屏乡、红崖子镇、郭家镇共 6 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

南果梨。

（二）立地条件。

海拔 400m 以下，坡度 ≤ 25 度，土壤质地为棕壤土及河淤土，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，土壤 pH 值 5.6 至 7.5。

（三）栽培管理。

1. 育苗：以杜梨为砧木进行嫁接繁育苗木，或在本地秋白梨等品种上高接换头。授粉树可选洋红梨、秋白梨、洋红霄、花盖梨、白小梨等。

2. 定植密度：山地株距 4 至 5m，行距随梯田宽度，梯田面

宽度小于 5m 的，栽植一行；大于 6m 的，栽植两行；保持行距 4m 左右，平地株行距 3m × 4m 或 4m × (4 至 5) m。授粉树和果树比值为 15 至 20%。

3. **定植时间：**春季在化冻后到发芽前，秋季在落叶后到封冻前。

4. **施肥管理：**先在坑底部放秸秆等无害有机杂物，回填表土，有机物或与土壤拌合，或分层埋压，离地表 500 至 600mm 时，每坑施农家肥 20 至 40kg，与表土拌合或分层施用，定植坑填到高出地面 100 至 200mm。

5. **花果管理：**及时疏花疏果，保持树体通风透光，使果实自然接触阳光，果面呈鲜红色。

6. **病虫害防治：**减少化学农药使用，使用物理防治和生物防治手段进行病虫害防治。

(四) 采收。

1. **采收：**9 月下旬至 10 月上旬为果实采收期，果面着色率达到 80% 以上采收。

2. **贮藏：**冷藏，温度 0℃ 左右。

(五) 特色质量。

1. **感官特色：**近圆形，果实呈红色，果肉乳白至黄白色，单果重 80g 以上。

2. **理化指标：**可溶性固形物 ≥ 15.0%，可溶性糖 ≥ 11.0%，总酸 ≤ 0.4%。

五、专用标志使用

碱厂红南果产地范围内的生产者，可向辽宁省兴城市原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。碱厂红南果的检测机构由辽宁省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

长白虎眼万年青地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

长白虎眼万年青。

二、申请机构

吉林省长白朝鲜族自治县人民政府。

三、产地范围

长白虎眼万年青产地范围为吉林省长白朝鲜族自治县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

虎眼万年青 (*Ornithogalum caudatum* Jacq.)。

（二）立地条件。

海拔 700 至 1000m 的山区。土壤为灰棕壤土、白浆土，土层厚度 ≥ 30 cm，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.5。

（三）栽培管理。

1. 种栽培育：用含有 15 至 20%火山灰（或粗砂）的腐殖土以木槽播种育苗，第二年春季移栽。
2. 种栽要求：选择直径 ≥ 2 cm 的球茎进行移栽。
3. 栽植时间：5 月下旬，种苗随起随栽。
4. 栽植密度：每公顷 60000 至 70000 株。

5. **施肥**: 每公顷施有机肥 $\geq 3000\text{kg}$ 。

6. **收获**: 种植第 3 年的 9 月中旬至 10 月中旬收获全株。

(四) 加工。

1. **清洁**: 除杂后, 洗 3 次以上, 投入常温清水中快速洗涤并及时取出;

2. **切制**: 须根、叶片切成 3 至 5cm 段, 球茎切成 5 至 10mm 的片;

3. **干燥**: 阳光棚摊平晾晒, 干燥至水分 $\leq 13\%$ 。

(五) 贮藏。

水分 $\leq 13\%$, 存放在阴凉干燥处不超过 12 个月。

(六) 特色质量。

1. **感官特色**: 呈土黄色或棕褐色的片或段, 质脆, 味清香, 口感软、麻、微甜。

2. **理化指标**: 总多糖 (以无水葡萄糖计) $\geq 56\text{mg/g}$; 总皂苷 $\geq 7.2\text{mg/g}$ 。

五、专用标志使用

长白虎眼万年青产地范围内的生产者, 可向吉林省长白朝鲜族自治县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请, 经吉林省原产地地理标志行政部门审核, 报国家知识产权局核准后予以公告。长白虎眼万年青的检测机构由吉林省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

炭泉黑豆地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

炭泉黑豆。

二、申请机构

吉林省长岭县人民政府。

三、产地范围

炭泉黑豆产地范围为吉林省长岭县前进乡、三县堡乡、东岭乡、腰坨子乡、新安镇、前七号镇、大兴镇、长岭镇、八十八乡共 9 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

“大粒青”、“黑珍珠”等品种。

（二）立地条件。

土壤类型为草炭土，深层土质为黑色，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.0。

（三）栽培管理。

1. 播种：每年 5 月中旬进行播种。
2. 种植密度：每公顷 20 至 26 万株左右，播种量在 80kg/公顷。
3. 施肥：每公顷施有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。
4. 收获：9 月中下旬豆荚成熟时进行集中收获。

(四) 加工。

机械收割脱壳→风选除杂→清理(磁选)→去石→色选→定量→检验→包装→入库。

(五) 贮藏。

水分 \leq 13%时, 常温密闭保存不超过12个月。

(六) 特色质量。

1. **感官特色:** 色泽乌黑亮泽、颗粒大而饱满、籽粒均匀、豆瓣呈青绿色。

2. **理化指标:** 水分 \leq 13%, 蛋白质 \geq 30.0%, 脂肪 \leq 17.4%, β 胡萝卜素 \geq 80.4 μ g/100g, 原花青素 \geq 20.3mg/100g。

五、专用标志使用

炭泉黑豆产地范围内的生产者, 可向吉林省长岭县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请, 经吉林省原产地地理标志行政部门审核, 报国家知识产权局核准后予以公告。炭泉黑豆的检测机构由吉林省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

乾安羊肉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

乾安羊肉。

二、申请机构

吉林省乾安县人民政府。

三、产地范围

乾安羊肉产地范围为吉林省乾安县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

乾华肉用美利奴羊、鲁西黑头羊、东北细毛羊和小尾寒羊的杂交后代。

（二）饲养条件。

1. **饲养环境：**在乾安草原特定的生态环境下，特殊的气候、土壤、水质、优良的草质，纯天然、无污染且分布有广泛的天然植被区域。

2. **饲养方式：**放牧饲养（四季轮牧）为主，舍饲圈养为辅。

3. **圈舍条件：**羔羊舍为封闭式暖圈，成羊放牧后圈养在围栏内。

4. **饲料种类：**粗饲料以羊草为主，辅以绿豆秸、花生秸和玉米秸；精饲料为本地域内所产的玉米、葵花粕、稻糠等为主；

矿物质饲料及饲料添加剂均应符合国家相关规定。

5. **饮水条件：**井水或天然水源，水质应符合国家相关规定。

6. **饲养管理：**

(1) **去势：**公羔羊 1 月龄左右去势。

(2) **夏秋季饲养管理：**4 月至 10 月在夏季牧场放牧。

(3) **冬春季饲养管理：**11 月至翌年 3 月舍饲饲养，以玉米秸秆、牧草青贮为主要饲料。

(4) **出栏标准：**肥羔羊：20 至 35kg；羔羊：35 至 45kg；大羊：大于 45kg。

(三) 屠宰。

1. **羊源要求：**乾安地区范围内符合出栏标准的健康羊只。

2. **屠宰工艺：**按伊斯兰教清真屠宰方法屠宰，吊挂放血，手工剥皮。

3. **保存：**

(1) **冷却胴体羊肉，**冷却间温度为 0 至 4℃，经 10h 冷却后，后腿深层中心温度不高于 7℃。

(2) **冷冻胴体羊肉，**冻结间温度应低于-28℃，冻结 24h 后腿深层中心温度不高于-15℃。

(四) 特色质量。

1. **感官特色：**

(1) **鲜羊肉肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色，肌纤维致密、坚实、有弹性、指压后的凹陷立即恢复。**

(2) 冻羊肉肌肉有光泽，色鲜艳，脂肪呈乳白色，肉质紧密，具有坚实感，肌纤维韧性强，外表微干或有风干膜，不粘手。

2. **理化指标：**蛋白质含量 17 至 22g/100g，脂肪含量 1.0 至 3.5g/100g。

五、专用标志使用

乾安羊肉产地范围内的生产者，可向吉林省乾安县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经吉林省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。乾安羊肉的检测机构由吉林省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

嘉荫木耳地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

嘉荫木耳。

二、申请机构

黑龙江省嘉荫县人民政府。

三、产地范围

嘉荫木耳产地范围为黑龙江省嘉荫县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

黑金碗、黑威单片、黑威伴金等品种。

（二）场地条件。

通风向阳、水源充沛、场地平整、排水良好，附近无污染源。

（三）栽培管理。

1. 栽培模式：地摆式和设施栽培。

2. 生产季节：10月至翌年4至5月初为菌袋生产期。

3. 原料选择：选择当地柞树、桦树等硬杂木屑为佳，辅料选择无污染的麦麸、豆粉、米糠等。

4. 灭菌时间：常压间歇式灭菌，其中100℃保持8至10h；高压灭菌121℃保持1.5至2h。

5. 接菌：灭菌后冷却至26至28℃左右，在无菌条件下抢

温快速接菌。

6. 培养：接菌后菌包移入培养室内，避光培养。前 15 天室温保持在 25 至 27℃，15 天后室温保持在 22 至 24℃，30 天后室温保持 18 至 22℃；每天通风 2 次，每次 0.5h；空气相对湿度 55 至 60%。

7. 催芽：

(1) 地摆式栽培：春季日平均气温 5℃以上时，将成熟菌包开口割 180 至 220 个“圆钉”、“/”形小口。划口后菌袋直立或倒立摆放出耳床上，保持床面湿润，适时通风，7 天左右原基形成即可分床摆袋。

(2) 设施栽培：堆垛放置，棚温 20 至 22℃；遮光条件下棚内湿度 60%左右，3 至 5d 出耳口出现原基即可挂袋。

8. 出耳管理：地摆式栽培每平方米摆放 25 袋，雾化喷头浇水，每天 2 次左右，每次 20min。设施栽培每平方米挂菌袋 40 至 60 袋，保持棚内昼夜湿度达到 85%以上，棚内温度 18 至 22℃。

(四) 采收晾晒。

耳片直径 2.5 至 3cm 时，停止浇水并晒至耳片半干时采收。采收后选择通风好的地方晒干或阴干。

(五) 贮藏。

干品在阴凉、干燥、通风处贮藏。

(六) 特色质量。

1. 感官特色：新鲜木耳耳片胶质，富弹性、半透明；干耳

耳片碗状圆边，自然卷曲；背面有筋脉，黑褐色至黑灰色，腹面黑色有光亮感；耳肉肥厚有弹性，口感细腻清新。

2. 理化指标：粗蛋白 $\geq 7\%$ ，粗脂肪 $\geq 0.4\text{g}/100\text{g}$ ，粗纤维3.0至6.0%，膳食纤维 $\geq 29.5\text{g}/100\text{g}$ ，水分 $\leq 12\%$ ，氨基酸 $\geq 8.3\text{g}/100\text{g}$ ，灰分3.6至5.8%。

五、专用标志使用

嘉荫木耳产地范围内的生产者，可向黑龙江省嘉荫县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。嘉荫木耳的检测机构由黑龙江省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

佳木斯大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

佳木斯大米。

二、申请机构

黑龙江省佳木斯市人民政府。

三、产地范围

佳木斯大米产地范围为黑龙江省佳木斯市现辖行政区域(不含农垦总局、森工总局所辖区域)。

四、质量要求

(一) 品种。

选用龙粳 31、垦稻 10 和绥粳 18 等适宜当地种植的、经国家或省级审定的优质品种。

(二) 立地条件。

1. 水质要求：保护区范围内无污染的江河水及地下水灌溉。
2. 土壤要求：草甸白浆土，黑土层厚 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 3.3\%$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：4 月中、下旬育苗。采用塑料大棚盘旱育苗技术。
2. 插秧：少蘖型品种以 $30\text{cm} \times 12\text{cm}$ 密植为主，确保插植穴数在 28 穴/平方米以上；多蘖型品种以 $30\text{cm} \times 13.3\text{cm}$ 稀植为主，

确保插植穴数 ≤ 25 万穴/公顷，每穴3至4株。

(四) 贮存。

1. **收获时间：**按品种单独收获。水稻抽穗后40天以上（活动积温 800°C 以上），小穗轴及副护颖黄花率达95%时为收割适期。收获在晴天进行。

2. **收获方式：**采用机械分段收割或机械直收。

3. **储存：**收获后稻谷单运、单储、单加工，确保不混杂。

(五) 加工。

稻谷经过初清、清理，应做到净谷上砻。合理控制出口含碎率。

(六) 特色质量。

1. **感官特征：**米粒完整均匀、饱满，洁白清亮，晶莹剔透。蒸煮后米粒油润有光泽，香味浓郁，入口香甜，香糯爽口有弹性，且冷饭不回生。

2. 理化指标：

(1) 特级：直链淀粉含量15.0至17.5%，胶稠度 $\geq 80\text{mm}$ ，蛋白质（干基） $\leq 7.0\%$ ，垳白粒率 $\leq 5\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$ 。

(2) 一级：直链淀粉含量15.0至17.5%，胶稠度 $\geq 75\text{mm}$ ，蛋白质（干基） $\leq 7.5\%$ ，垳白粒率 $\leq 10\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$ 。

(3) 二级：直链淀粉含量15.0至18.5%，胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，蛋白质（干基） $\leq 8.0\%$ ，垳白粒率 $\leq 15\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$ 。

(4) 三级：直链淀粉含量15.0至18.5%，胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，

蛋白质（干基） $\leq 8.5\%$ ，垩白粒率 $\leq 20\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$ 。

五、专用标志使用

佳木斯大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省佳木斯市原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。佳木斯大米的检测机构由黑龙江省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

崇义南酸枣糕地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

崇义南酸枣糕。

二、申请机构

江西省崇义县人民政府。

三、产地范围

崇义南酸枣糕产地范围为江西省崇义县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）主要原辅料。

1. **南酸枣**：产地范围内的新鲜、成熟南酸枣。
2. **生产用水**：产地范围内的章江源头水库水。
3. **其他原辅料**：白砂糖、麦芽糖、食用糯米纸等符合国家相关规定。

（二）加工。

1. **加工工艺流程**：南酸枣鲜果收购→选果→洗果→烫果→剥皮→去核取肉→搅拌配料→糖制→置盘成型→干燥→分切→包装。

2. 加工要点：

（1）**选果**：南酸枣原料应选取新鲜、成熟、无溃烂、无虫蛀、无霉变、无污染、杂质少的优质鲜果，不使用未成熟的鲜果。

(2)鲜果预煮:煮果时间5至15min,煮果温度90至102℃,煮至果皮开裂即口。

(3)糖制:熬糖温度95至105℃,时间10至30min,还原糖控制20至30%。

(4)干燥:在当地自然条件下摊凉,摊凉时间保持8至24h。也可采用干燥温度50至75℃,时间20至30h。

(三)特色质量。

1. **感官特色:**琥珀色,略透明,口感柔滑不粘牙,酸甜适中,有韧性。

2. **理化指标:**总黄酮 $\geq 300\text{mg}/100\text{g}$,钙 $\geq 50\text{mg}/100\text{g}$,镁 $\geq 25\text{mg}/100\text{g}$,糖酸比32至47。

五、专用标志使用

崇义南酸枣糕产地范围内的生产者,可向江西省崇义县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请,经江西省原产地地理标志行政部门审核,报国家知识产权局核准后予以公告。崇义南酸枣糕的检测机构由江西省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

湖口豆豉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

湖口豆豉。

二、申请机构

江西省湖口县人民政府。

三、产地范围

湖口豆豉产地范围为江西省湖口县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料。

1. **黑豆：**产地范围内的中颗粒（直径 6 至 8mm）黑皮黄芯黑豆。
2. **其他原料：**食盐、水等国家相关规定。

（二）加工。

1. **工艺流程：**浸泡→蒸煮→摊晾→制曲→洗曲→拌料（咸豆豉淡豆豉）→发酵→晾晒（干豆豉）→调制（风味豆豉）。
2. **加工要点：**
 - （1）浸泡：清水浸泡，浸泡后豆的含水量 40 至 45%。
 - （2）蒸煮：将黑豆蒸煮到松化率 $\geq 85\%$ 。
 - （3）摊晾：出甑熟豆在竹垫上摊晾，降温至 30 至 40℃。
 - （4）制曲：摊晾的熟豆用竹编篮盘均匀摊开，分层搁置在

曲房的多层木架上，关闭曲房门窗，进行天然初发酵（制曲），待豆粒表皮长出均布 0.3cm 左右长的孢丝，即曲豆成熟。

（5）洗曲：将曲房中的块状曲豆，搓成散状颗粒，装入洗箩放水中浸泡 5 至 10min，进行搓洗，洗去曲豆表皮的孢子，反复冲洗至曲豆全部露出原本色后沥干。

（6）拌料：将已清选沥干曲豆，加调料拌匀，咸豆豉加盐 8%，淡豆豉不加盐。

（7）发酵：倒入发酵桶的曲豆，层层压实进行发酵，根据当地气温，发酵时间 30d 左右。

（8）晾晒：湿豆豉通过晾晒成干豆豉。

（9）调制：加入多种调味料和食物油熬制加工成风味豆豉。

（三）特色质量。

1. **感官特色：**色泽乌黑油润有光泽，豉肉松化，豉味浓香醇厚，味道鲜美可口，余味绵长。

（1）干豆豉：颗粒完整，松散，呈黑褐色，酱香明显，咸淡适口，有独特的香、酥、醇、鲜之原汁原味，无异味。

（2）湿豆豉：颗粒状明显，柔软，呈黑褐色，酱香突出，咸淡适口，有独特的醇香、鲜美味，具有湿豆豉特有的香气。

（3）淡豆豉：颗粒完整，松散，呈黑褐色，豉香明显，无咸味，有独特的醇、清、酯香和美味。

（4）风味豆豉：呈粘稠适度半流体，瓶口内顶部表层有油保护膜，无霉花，呈黑褐色，并可见各种固形配（调）料，酱香

浓郁，咸淡适口，回味醇厚，具有该品种固有的混合鲜美味，无异味。

2. 理化指标:

(1) 干豆豉: 水分 $\leq 30.0\text{g}/100\text{g}$, 蛋白质 $\geq 25\text{g}/100\text{g}$, 氨基酸态氮(以氮计) $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$, 食盐(以氯化钠计) $\leq 12.0\text{g}/100\text{g}$, 总酸(以乳酸计) $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ 。

(2) 湿豆豉: 水分 $\leq 60.0\text{g}/100\text{g}$, 蛋白质 $\geq 15\text{g}/100\text{g}$, 氨基酸态氮(以氮计) $\geq 0.60\text{g}/100\text{g}$, 食盐(以氯化钠计) $\leq 6.0\text{g}/100\text{g}$, 总酸(以乳酸计) $\leq 2.5\text{g}/100\text{g}$ 。

(3) 淡豆豉: 水分 $\leq 25\text{g}/100\text{g}$, 蛋白质 $\geq 25\text{g}/100\text{g}$, 氨基酸态氮(以氮计) $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$, 食盐(以氯化钠计) $\leq 2.0\text{g}/100\text{g}$, 总酸(以乳酸计) $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ 。

(4) 风味豆豉: 水分 $\leq 50\text{g}/100\text{g}$, 蛋白质 $\geq 15\text{g}/100\text{g}$, 氨基酸态氮(以氮计) $\geq 0.40\text{g}/100\text{g}$, 食盐(以氯化钠计) $\geq 12.0\text{g}/100\text{g}$, 总酸(以乳酸计) $\leq 1.5\text{g}/100\text{g}$ 。

五、专用标志使用

湖口豆豉产地范围内的生产者,可向江西省湖口县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请,经江西省原产地地理标志行政部门审核,报国家知识产权局核准后予以公告。湖口豆豉的检测机构由江西省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

丰城麻鸭地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

丰城麻鸭。

二、申请机构

江西省丰城市人民政府。

三、产地范围

丰城麻鸭产地范围为江西省丰城市现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

当地家鸭。

（二）生长环境。

生长环境位于丰城市内平原地带，临近水源地区为佳，以放牧模式为主，主要在丰城市内各水塘、溪、沟、圳、低洼地及稻田，以天然水为饮用水源。

（三）饲料。

育雏期饲喂当地碎米、豆饼等饲料，育成期在稻田或水塘自由觅食，采食鱼、虾、螺、昆虫、水草及浮游水生动植物，早晚适当补充本地农家自产谷物，育成期不得饲喂配合饲料。

（四）饲养管理。

1. 饲养管理模式：放养为主、补饲为辅。

2. 育雏期饲养要求: 初生雏室温为 $32^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, 每周下降 2 至 3°C 直至室温, 相对湿度维持在 50 至 65%。出壳后 24h 开始喂料喂水, 每天白天 4 餐晚上 2 餐, 10d 后开始减少次数, 增加饲料用量, 开始放牧。

3. 育成期饲养要求: 放牧和舍饲相结合。30 日龄后每天早晚适当用本地谷物补饲, 其余时间放牧。

4. 饲养密度及模式:

(1) 圈养: 1 至 2 周龄饲养密度 25 至 30 只/ m^2 。

(2) 稻田放牧: 3 至 5 周龄饲养密度 20 至 25 只/ 667m^2 (亩), 6 至上市饲养密度 15 至 20 只/ 667m^2 (亩)。

(3) 水塘放牧: 3 至 5 周龄饲养密度 40 至 45 只/ 667m^2 (亩), 6 至上市饲养密度 30 至 35 只/ 667m^2 (亩)。

5. 出栏: 110 日龄以上、重量 $\geq 1.6\text{kg}$ 。

(五) 加工。

进厂检疫检验 → 候宰 → 挂禽、放血 → 浸烫、脱毛 → 摘取内脏 → 预冷 → 冷藏 → 运输、贮存。

(六) 特色质量。

1. 感官特色:

(1) 成年活鸭(公鸭): 头部羽毛暗绿色、往颈部开始变淡; 肩颈连接处有 1cm 左右环形白圈; 羽色上侧灰褐色、下侧灰白色, 主翼羽为灰褐色, 背羽为灰色, 尾羽为黑白相间, 腹羽为灰麻。喙青黄、喙尖有黑豆; 胫、蹼橘黄色。

(2) 成年活鸭(母鸭): 头部浅麻, 全身麻羽略带褐色; 背、腹部羽毛灰麻, 相对腹部颜色略深; 喙肉褐色、喙尖有浅褐色豆斑; 胫、蹼青灰色。

(3) 白条鸭: 体型紧凑体表光洁, 胸腿肌健壮、表面呈白色偏浅黄、皮下脂肪分布均匀, 肌肉切面灰白至淡红色, 无异味。

2. 理化指标: 水分 $\geq 70\text{g}/100\text{g}$, 粗蛋白 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$, 脂肪 $\geq 2.0\text{g}/100\text{g}$, 牛磺酸 $\geq 60\text{mg}/100\text{g}$, 肌苷酸 $\geq 2.5\text{mg}/\text{g}$, 剪切力(嫩度) $\geq 45\text{N}$, 出成率(半净膛) 80 至 85%。

五、专用标志使用

丰城麻鸭产地范围内的生产者, 可向江西省丰城市原产地地理标志行政管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请, 经江西省原产地地理标志行政管理部门审核, 报国家知识产权局核准后予以公告。丰城麻鸭的检测机构由江西省原产地地理标志行政管理部门在符合资质要求的检测机构中选定。

泸溪椪柑地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

泸溪椪柑。

二、申请机构

湖南省泸溪县人民政府。

三、产地范围

泸溪椪柑产地范围为湖南省泸溪县武溪镇、浦市镇、洗溪镇、潭溪镇、兴隆场镇、达岚镇、合水镇、小章乡、白羊溪乡、石榴坪乡、解放岩乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

辛女椪柑。

（二）立地条件。

产地范围内海拔 500m 以下，近河流、山塘水库的坡地。土壤质地为壤土或砂壤土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，pH 值 5.5 至 6.5，地下水位 1m 以下。

（三）栽培管理。

1. **苗木要求：**以枳壳为砧木，选择优良母株接穗进行嫁接育苗。

2. **建园：**坡地种植，开成梯田，梯宽 2 m 以上。

3. **种植**：采用春植或秋植。容器苗或带土移栽不受季节限制。栽植密度每公顷栽植株数 ≤ 1200 株。

4. **肥水管理**：实行测土配方施肥，有机、无机肥料结合施用，每公顷不少于 3000kg。雨季开沟排水，旱季做好树盘覆盖，适时灌水，果实成熟期适度控水。

5. **整形修剪**：幼年树修剪，以扩大树冠，采用抹芽、摘心、短截等方法修剪整形形成树梢分布均衡有序、通风透光的立体结果树形。成年树夏季修剪抹除夏稍，促进果实生长，利于保果；冬季修剪剪除密生枝、干枯枝、病虫枝、细弱枝和树冠顶部扰乱树形的大枝。

（四）采收。

采收时间为 11 月下旬至 12 月上旬，可溶性固形物含量 $\geq 13\%$ 采收。采果一果两剪。

（五）特色质量。

1. **感官特色**：果扁圆形，果皮光滑，橙红或橙黄色，蜡质层厚，皮薄易剥，果肉橙红色，脆嫩化渣，酸甜味浓，汁多，籽少，食后回味香甜。果实组织紧密，耐贮。

2. **理化指标**：单果重 125 至 150g，可溶性固形物 $\geq 13\%$ ，总酸 $\leq 1.0\%$ ，维生素 C $\geq 23.4\text{mg}/100\text{ml}$ 。

五、专用标志使用

泸溪椪柑产地范围内的生产者，可向湖南省泸溪县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经

湖南省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。泸溪椪柑的检测机构由湖南省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

北海生蚝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

北海生蚝。

二、申请机构

广西壮族自治区北海市人民政府。

三、产地范围

北海生蚝产地范围为广西壮族自治区北海市 A1-8 廉州湾农渔业区、B1-8 廉州湾西南部浅海农渔业区域。

四、质量要求

（一）品种。

近江牡蛎。

（二）环境条件。

1. 采苗环境条件：风浪较小，潮流畅通，有天然或人工养殖近江牡蛎的河口两侧滩涂或内湾，无污染源；底质包括有泥沙底、泥底、沙泥底和岩石底质；海水盐度 3.87 至 19.61ppt，水温 24 至 31℃。

2. 养殖环境条件：海水盐度 15.27 至 24.36ppt，水温 24 至 31℃。

3. 育肥环境条件：海湾上段或近河口，水温 16 至 28℃为宜，海水盐度 20.58 至 32.74ppt。

(三) 养殖管理。

1. **采苗：**采苗时间4月至8月，采用伞形采苗法、“井”字形采苗法和垂下式采苗法进行天然采苗。

2. **苗种：**苗种在采苗场培育3至6个月，壳高达到5mm以上转移至养殖场。苗种密度2000粒/m²为宜，颜色以红褐色为主，平贴生长，壳缘不翘起。

3. **养成：**采用栅架式、浮筏式和延绳式养成方法。蛎苗培育12至18个月，壳高8cm以上时转移育肥场育肥。

4. **育肥：**育肥时间为收获前的3至6个月。将牡蛎从附着器上剥下运至育肥场，壳顶打孔穿成串或用水泥粘在绳上，吊养；育肥期间放养密度为养成期的三分之一。

5. **饵喂：**产地范围内放养，不投喂饲料，生蚝自行摄食海水中的天然饵料。

(四) 收获。

养殖周期3年，9月份至翌年5月份、壳高10cm以上收获。

(五) 特色质量。

1. **感官特色：**外壳坚硬，蛎体饱满或稍软，呈乳白色，体液澄清，有弹性，肥厚爽滑，滋味鲜香，有淡淡的海腥味。

2. **理化指标：**蛋白质 $\geq 6.9\text{g}/100\text{g}$ ，钙 $\geq 75.0\text{mg}/100\text{g}$ ，锌 $\geq 130.0\text{mg}/\text{kg}$ ，牛磺酸 $\geq 500.0\text{mg}/100\text{g}$ 。

五、专用标志使用

北海生蚝产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北海市

原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。北海生蚝的检测机构由广西壮族自治区原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

灌阳红薯粉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

灌阳红薯粉。

二、申请机构

广西壮族自治区灌阳县人民政府。

三、产地范围

灌阳红薯粉产地范围为广西壮族自治区灌阳县新街镇、黄关镇、灌阳镇、新圩镇、文市镇、水车乡、洞井瑶族乡、观音阁乡、西山瑶族乡共9个乡镇现辖行政区。

四、质量要求

（一）原辅料要求。

1. **红薯**：产地范围内生产的优质红薯，淀粉含量20至25%。
2. **水**：保护范围内的地下水，水质符合国家饮用水相关标准要求。

（二）生产工艺。

1. 工艺流程：

（1）磨粉：选薯→清洗→磨浆→过滤→沉淀去杂→干燥淀粉。

（2）打粉：打浆糊→漏粉→熟化→冷却→搓粉→晒丝。

2. 加工要点：

(1) 磨浆取粉：将清洗好的红薯粉碎磨浆，用 100 目的网筛过滤 2 次，沉淀 45 至 50h。

(2) 干燥淀粉：干燥至水分低于 15%。

(3) 打浆糊：取淀粉根据重量倒入适量清水，搅拌和成粉团，将粉团放入陶缸，加水加红薯淀粉，用手揉搓和匀，直至糊化。

(4) 漏粉：糊化淀粉通过模具漏入沸水锅中，丝条沉入锅底再浮出水面时，即可定型出锅。

(5) 晒丝：定型后的粉丝在背风向阳处自然晒干，至水分低于 15%。

(三) 特色质量。

1. **感官特色：**产品粗细均匀，有光泽，弹性好，久煮不烂，口感爽滑。

2. **理化指标：**淀粉 $\geq 75.0\text{g}/100\text{g}$ ，水分 $\leq 15.0\text{g}/100\text{g}$ ，灰分 $\leq 0.4\text{g}/100\text{g}$ ，耐煮时间 $\geq 16\text{min}$ 。

五、专用标志使用

灌阳红薯粉产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区灌阳县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。灌阳红薯粉的检测机构由广西壮族自治区原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

鲁比葡萄地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

鲁比葡萄。

二、申请机构

广西壮族自治区柳江县人民政府。

三、产地范围

鲁比葡萄产地范围为广西壮族自治区柳江县成团镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

巨峰。

（二）立地条件。

选择土质疏松、肥沃，土层深 1m 以上的砂页岩红壤、红壤、红黄壤，土壤 pH 值 6.0 至 7.5。

（三）栽培管理。

1. 苗木选育：从无病虫健康果园中选取结果性状好、品质优良植株的一年生粗状枝作为插条。

2. 栽植：春季萌芽前，南北行向定植。栽植密度每 667m²（亩）300 株以下，采用单壁篱架、双壁篱架、V 型架、飞鸟架、平棚架栽培。

3. **施肥**：施足基肥，适当追肥。

4. **整形修剪**：冬剪 1 月进行；秋剪 8 月上中旬进行。

5. **采收**：夏果采收期为 6 月下旬至 7 月下旬；冬果采收期为 12 月上旬至翌年 1 月上旬。

（四）特色质量。

1. 感官特色：

（1）夏果：果穗颗粒中等，皮紫红色，着色均匀，果粉细密，果穗结球性好。

（2）冬果：果穗颗粒偏小，皮深紫色，着色均匀，果粉浓厚，果穗结球性好。

2. 理化指标：

（1）夏果：穗重 $\geq 350\text{g}$ ，平均单粒重 $\geq 9.0\text{g}$ ，果粒着色率 $\geq 60\%$ ，可溶性固形物 $\geq 15.0\%$ ，总酸量 $\leq 0.65\text{g}/100\text{g}$ ，固酸比 ≥ 23 。

（2）冬果：穗重 $\geq 200\text{g}$ ，平均单粒重 $\geq 7.5\text{g}$ ，果粒着色率 $\geq 70\%$ ，可溶性固形物 $\geq 17.5\%$ ，总酸量 $\leq 0.95\text{g}/100\text{g}$ ，固酸比 ≥ 18 。

五、专用标志使用

鲁比葡萄产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区柳江县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。鲁比葡萄的检测机构由广西壮族自治区原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

回龙薯头地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

回龙薯头。

二、申请机构

贵州省兴仁县人民政府。

三、产地范围

回龙薯头产地范围为贵州省兴仁县回龙镇、马马崖镇、波阳镇、大山镇、巴铃镇、屯脚镇、百德镇共 7 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

大叶薯。

（二）立地条件。

在保护区范围内海拔 700 至 1300m 的壤土、砂壤土，土层厚度 $\geq 15\text{cm}$ ，pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，坡度 $\leq 25^\circ$ 。

（三）栽培管理。

1. **选种：**选择抗病、优质、丰产、抗逆性强、适应本地种植、商品性好的大叶薯品种，种茎大小为直径 1.5 至 2.0cm 的新鲜鳞茎。茎种要求无病虫、无伤口、无烂根的鳞茎。

2. **播种：**8 月底至 9 月下旬，每公顷用种量 3000 至 3500kg，行距 25 至 28cm、株距 12 至 13cm。

3. **施肥管理**：前期施足底肥，中期及时追肥，施腐熟农家肥 $\geq 25\text{t}/\text{公顷}$ 。

4. **采收**：6月上旬至9月中旬，采收藟头先拆萼刈删枯叶和修剪适量残根，按无须不伤肉，柄长2至3cm，无青头烂个，无机械损伤。

(四) 加工。

1. **主要辅料**：当地青花椒、小黄姜、线椒，清洗后无异味。

2. **生产用水**：产地范围地下水与山泉水，水质符合国家生活饮用水相关规定。

3. **加工工艺**：

(1) 藟头(甜酸味)：鲜藟头 \rightarrow 清洗 \rightarrow 腌制发酵 \rightarrow 修剪切片 \rightarrow 去皮 \rightarrow 脱盐清洗 \rightarrow 加辅料二次发酵 \rightarrow 杀菌 \rightarrow 包装。

(2) 藟头(香辣味)：鲜藟头 \rightarrow 清洗 \rightarrow 腌制发酵 \rightarrow 修剪切片 \rightarrow 去皮 \rightarrow 脱盐清洗 \rightarrow 加辅料炒制 \rightarrow 杀菌 \rightarrow 包装。

4. **加工要点**：

(1) 鲜藟头：选用肉质肥嫩的本地大叶藟。

(2) 清洗：采收的鲜藟头须在8h内筛选清洗，剪掉须根，切头去尾，然后用清水清洗，清洗凉干后即时装坛腌制。

(3) 腌制发酵：腌制用水为当地岩溶洞水(软水)，腌制盐度至15.0%，发酵温度控制在20至35 $^{\circ}\text{C}$ ，时间70至90d。

(4) 脱盐清洗：脱盐清洗至盐度 $\leq 3.0\%$ 。

(5) 加辅料二次发酵：脱盐清洗加入白糖等辅料，搅拌均匀

匀，发酵 3 至 5d，温度控制在 20 至 35℃。

(6) 加辅料炒制：所有的辅料来源于本地种植，辅料为青花椒、小黄姜、线椒等，以大火爆炒至生香即可。

(7) 杀菌：温度 65 至 70℃，时间 30min。

(五) 贮存。

常温条件下贮存保质期 12 个月。

(六) 特色质量。

1. **感官特色：**鳞茎呈圆头形，肉质肥厚稚嫩，剥皮后洁白晶莹，鳞片包裹紧密，鳞片上具有多条平行筋脉；甜酸味：甜、酸味适中，无异味；汤汁清亮、无杂质；香辣味：油质清澈透明，具有固有的香辣气味和滋味。

2. 理化指标：

(1) 藟头（甜酸味）：固形物含量 $\geq 50\%$ ，总酸 $\leq 10.0\text{g/kg}$ ，总糖 $\geq 6.0\text{g}/100\text{g}$ ，食盐 $\leq 2.0\%$ 。

(2) 藟头（香辣味）：固形物含量 $\geq 50\%$ ，总酸 $\leq 10.0\text{g/kg}$ ，总糖 $\geq 6.0\text{g}/100\text{g}$ ，食盐 $\leq 3.0\%$ 。

五、专用标志使用

回龙藟头产地范围内的生产者，可向贵州省兴仁县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。回龙藟头的检测机构由贵州省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

阿藏李子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

阿藏李子。

二、申请机构

贵州省兴仁县人民政府。

三、产地范围

阿藏李子产地范围为贵州省兴仁县城北街道、真武山街道、城南街道、东湖街道、巴铃镇、大山镇、百德镇、马马崖镇、波阳镇、鲁础营乡共 10 个乡镇街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

当地原产冰脆李品种。

（二）立地条件。

在保护区范围内海拔 700 至 1200m 的壤土、砂壤土，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，坡度 $\leq 25^\circ$ 。

（三）栽培管理。

1. 育苗：选用毛桃作为砧木，从优株母树系采穗条进行嫁接繁殖。
2. 定植：11 月中旬至翌年 2 月上旬，密度 ≤ 650 株/hm²。
3. 施肥：每年施入腐熟农家肥 $\geq 15\text{t/hm}^2$ 。

4. **整形修剪**：按自然开心形进行合理修剪，冬天进行，保证树冠通风透光。

（四）采收。

6月上旬至7月下旬，果面着色 $\geq 1/3$ 时分批采收。

（五）特色质量。

1. **感官特色**：果实呈卵圆形，大小适中，果尖突出，缝合线较明显；成熟时色泽青黄或金黄，内腹空心，空腔内有结晶状的油脂，核肉分离；皮薄肉脆，果香味浓、多汁、酥脆甘甜。

2. **理化指标**：可溶性固形物 $\geq 12.0\%$ ，总酸（以柠檬酸计） $\leq 1.1\%$ ，还原糖（以葡萄糖计） $\geq 6.0\%$ 。

五、专用标志使用

阿藏李子产地范围内的生产者，可向贵州省兴仁县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。阿藏李子的检测机构由贵州省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

大方豆干（大方手撕豆腐）地理标志产品 保护要求

一、地理标志产品名称

大方豆干（大方手撕豆腐）。

二、申请机构

贵州省大方县人民政府。

三、产地范围

大方豆干（大方手撕豆腐）产地范围为贵州省大方县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求。

1. **大豆：**选用保护区域范围内生产的优质小黄豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 、脂肪含量 $\geq 20\%$ 。

2. **辅料：**凝固剂（酸水）选用煮浆产生的水经发酵而成；食用碱（碳酸钠）符合国家相关规定。

3. **生产用水：**保护区域范围内的天然地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定。

（二）生产加工要求。

1. 工艺流程：

（1）原味：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→点浆（酸水）

→做型→压榨→加食用碱→晾干→成品。

(2) 卤味品：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→点浆(酸水)
→做型→压榨→加食用碱→卤制→晾制→烘干→调味→包装→成品。

(3) 发酵品：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→点浆(酸水)
→做型→压榨→加草发酵→成品。

2. 工艺要点：

(1) 浸泡：浸泡时间 6 至 8h，去杂脱皮。

(2) 磨浆：按原料和水 1:3 比例进行磨浆。

(3) 煮浆：温度控制在 90 至 100℃，时间 8 至 10min，直至浆上无沫，豆浆煮透，无浆味。

(4) 酸水制作：用煮浆过程中产生的水经过发酵而成的酸水。

(5) 点浆：用酸水作凝固剂，以 5 至 10%点浆，温度控制在 70 至 85℃。

(6) 压榨：勤压慢浸，豆腐干压榨至块型整齐均匀、质地密实有弹性。

(7) 加食用碱(碳酸钠)：在豆干表面散一薄层食用碱(碳酸钠)后静置 1 至 2h。

(8) 卤制：卤水温度控制在 60 至 70℃左右、卤制时间为 25 至 30min。

(9) 加草发酵：稻草和豆干叠层放置，在 20 至 25℃下发酵 3 至 5d。

(三) 特色质量。

1. 感官特色:

(1) 原味: 灰白色或青灰色, 有豆制品自然纯香, 内质绵软滑嫩, 入口有嚼劲, 外皮弹性带韧劲, 块形整齐、薄厚均匀。

(2) 风味(卤味品): 色泽淡褐色或金黄色, 甜咸醇厚, 质地紧实、有弹性、入口有嚼劲, 块形整齐、薄厚均匀。

(3) 风味(发酵品): 淡黄色或青灰色, 散发豆制品自然异香, 外表无滑腻感、质地软嫩, 块形整齐、薄厚均匀。

2. 理化指标:

(1) 原味: 水分 \leq 80.0%, 蛋白质 \geq 10.0%, 食盐 \leq 4.0%。

(2) 风味(卤味品): 水分 \leq 70.0%, 蛋白质 \geq 15.0%, 食盐 \leq 4.0%。

(3) 风味(发酵品): 水分 \leq 80.0%, 蛋白 \geq 8.0%, 食盐 \leq 4.0%。

五、专用标志使用

大方豆干(大方手撕豆腐)产地范围内的生产者, 可向贵州省大方县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请, 经贵州省原产地地理标志行政部门审核, 报国家知识产权局核准后予以公告。大方豆干(大方手撕豆腐)的检测机构由贵州省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

永寿槐花蜜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永寿槐花蜜。

二、申请机构

陕西省永寿县人民政府。

三、产地范围

永寿槐花蜜产地范围为陕西省永寿县监军街道办、店头镇、甘井镇、马坊镇、永平镇、渠子镇、常宁镇共 7 个乡镇街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）蜂种。

意大利蜜蜂等。

（二）蜜源植物。

保护区域内刺槐。

（三）采收。

于每年 5 月至 6 月蜜源植物泌蜜期，组织蜜蜂采蜜，在保护区范围内经蜜蜂自然酿造成熟蜜，人工分离取出后装入蜜罐储存。

（四）加工工艺。

1. 工艺流程：

（1）原蜜出售：过滤→灌装。

(2) 蜂蜜加工：原料蜜验收→融蜜→粗滤→预热→低温自然浓缩→精滤→灌装→封口→装箱→入库贮存。

2. 工艺要求：

(1) 融蜜：将原蜜桶放置在热水池中，用保护区范围内符合国家要求的 50℃ 生产用水逐渐将结晶蜜化开。

(2) 粗滤：100 目。

(3) 低温自然浓缩：在保护区范围内用非密封容器，与空气接触进行低温自然浓缩。

(4) 精滤：200 目。

(五) 特色质量。

1. **感官特色：**水白色、白色及微黄色，清香甜润，有槐花香味，蜜质粘稠，不易结晶，偶有结晶乳白细腻，不得含有蜜蜂肢体、幼虫、腊屑及正常视力可见杂质。

2. **理化指标：**果糖和葡萄糖 $\geq 65\%$ ，蔗糖 $\leq 4\%$ ，淀粉酶活性（1%淀粉溶液） $\geq 8\text{ml}/(\text{g}\cdot\text{h})$ ，羟甲基糠醛 $\leq 25\text{mg}/\text{kg}$ ，果糖 $\geq 33\%$ 。

五、专用标志使用

永寿槐花蜜产地范围内的生产者，可向陕西省永寿县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。永寿槐花蜜的检测机构由陕西省原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。

石泉蚕丝地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

石泉蚕丝。

二、申请机构

陕西省石泉县人民政府。

三、产地范围

石泉蚕丝产地范围为陕西省安康市石泉县城关镇、云雾山镇、曾溪镇、中池镇、后柳镇、喜河镇、熨斗镇、两河镇、饶峰镇、池河镇、迎丰镇共 11 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种。

1. 桑树品种：

- （1）品种：农桑 14 号、强桑一号。
- （2）土壤条件：土壤 pH 值 5.5 至 7.5。
- （3）栽植密度：800 至 1000 株每 667m²（亩），低杆树形。

2. 蚕品种：

- （1）品种：菁松皓月、华康 2 号。
- （2）饲养时间：春蚕 4 月 30 日至 5 月 30 日，夏蚕 7 月 10 日至 8 月 15 日，秋蚕 8 月 25 日至 9 月 25 日。
- （3）蚕室管理：养蚕前 7 天进行蚕室蚕具消毒，养蚕期间

进行蚕体蚕座消毒，采用小蚕共育、大蚕省力化饲养和方格簇上簇技术。

（二）加工工艺。

1. 工艺流程：

混茧→剥茧→选茧→煮茧→缫丝→复摇→整理→检验→成品出厂。

2. 工艺要点：制丝水质 pH 值 8 至 9。

（三）特色质量。

1. 感官特色：生丝色泽均匀，呈乳白色或淡黄色，呈现“细、圆、匀、坚、净、柔、韧”特性。

2. 理化指标：生丝规格 20/22D、纤度偏差 $\leq 1.20\text{den}$ 、纤度最大偏差 $\leq 3.45\text{den}$ 、清洁 ≥ 97.5 分、洁净 ≥ 94.0 分，均匀二度变化 ≤ 3 条。

五、专用标志使用

石泉蚕丝产地范围内的生产者，可向陕西省石泉县原产地地理标志行政部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西省原产地地理标志行政部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。石泉蚕丝的检测机构由石泉县原产地地理标志行政部门在符合资质要求的检测机构中选定。