

附件 2

陵川连翘等 26 个地理标志产品保护要求

1. 陵川连翘地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

陵川连翘。

二、申请人

山西省晋城市陵川县人民政府。

三、产地范围

山西省晋城市陵川县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 基原

连翘 (*Forsythiasuspensa*(Thunb.)Vahl)。

(二) 立地条件

海拔高度 628 ~ 1791m，土壤类型为淋溶褐土、褐土性土和典型褐土，有机质含量 $\geq 2.3\%$ ，土壤 pH 值 6.5 ~ 7.5，年平均气温 7 ~ 9℃。

(三) 栽培管理

1. 野生抚育。

(1) 限灌露翘。适度修剪野生连翘周围 1.5m 以内影响连翘生长的伴生灌木。

(2) 人工补植。补植后，每 667m² 连翘达 167 ~ 220 株（丛）。

(3) 整形修剪。重截过于杂乱的野生老枝条，重剪野生连翘单株或丛生较为稀少的连翘丛。

2. 仿野生栽培。

(1) 育苗。春夏秋三季均可直播，每 667m² 播种量 3 ~ 5kg。

(2) 栽植。秋末冬初，每 667m² 栽苗 167 ~ 220 株，长短花柱配置比例 3 : 1。

(四) 采收加工

1. 采收。8 月上旬至 9 月下旬采摘青翘，10 月上旬寒露前后采摘老翘。

2. 加工。

(1) 青翘。水煮 4-8 分钟或气蒸 20-25 分钟，烘干或晒干。

(2) 老翘。去除杂质，晒干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 青翘。呈卵圆形，稍扁，长 1.5 ~ 2.5cm，直径 0.5 ~ 1.3cm。表面有不规则纵皱纹，两面各有一条明显的纵沟，凸起的灰白色小斑点较少。顶端锐尖，多不开裂，基部有小果梗或

已脱落。表面黄绿色或绿褐色，内表面多为浅褐色。种子多数，黄绿色，细长，一侧有翅。浓郁的清香味，味苦。质硬。

(2) 老翘。自顶端开裂或裂成两瓣，表面黄棕色或红棕色，内表面多为浅黄棕色，平滑，具一纵隔。种子棕色，多已脱落。气微香，味苦。质脆。

2.理化指标。

(1) 青翘。杂质 $\leq 3\%$ ，水分 $\leq 8.0\%$ ，总灰分 $\leq 4.0\%$ ，醇溶性浸出物 $\geq 30\%$ ，连翘酯苷 A ($C_{29}H_{36}O_{15}$) $\geq 4.0\%$ ，连翘苷 ($C_{27}H_{34}O_{11}$) $\geq 0.35\%$ ，挥发油 $\geq 2.0\%$ (ml/g)。

(2) 老翘。杂质 $\leq 9\%$ ，水分 $\leq 8.0\%$ ，总灰分 $\leq 4.0\%$ ，醇溶性浸出物 $\geq 16.0\%$ ，连翘酯苷 A ($C_{29}H_{36}O_{15}$) $\geq 0.35\%$ ，连翘苷 ($C_{27}H_{34}O_{11}$) $\geq 0.15\%$ 。

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

陵川连翘产地范围内的生产者，可向山西省晋城市陵川县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。陵川连翘的检测机构由山西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

2. 陵川潞党参地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

陵川潞党参。

二、申请人

山西省晋城市陵川县人民政府。

三、产地范围

山西省晋城市陵川县崇文镇、平城镇、潞城镇、夺火乡、马圪当乡、古郊乡、六泉乡共7个乡、镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 基原

党参 (*Codonopsis pilosula*(Franch.)Nannf.)。

(二) 立地条件

海拔高度 1200~1700m，土壤类型为淋溶褐土，土层厚度 35~50cm，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 6.5~7.5，年平均气温 7~9℃。

(三) 栽培管理

1.育苗。春季土地解冻、地表温度稳定在 10℃时进行播种，每 667m²播种 5~6kg。

2.间苗。苗高 5~7cm 时，按苗距 2~3cm 间苗，每平方米 200~230 株。

3.移栽。春季在土壤解冻后至萌芽前起苗栽植，秋季在 10 月中上旬至土壤封冻前起苗栽植。株行距为（8.0~10.0）cm×（22.0~25.0）cm，栽后用土压实。

4.田间管理。

（1）补苗。移栽后，用备用苗带土移栽补苗。

（2）施肥。播种和移栽前，每 667m² 施腐熟有机肥 1000~1500kg 或复合肥 40~50kg，搭配适量生物有机肥。

（3）除草。移栽后第 1 年除草 3 次，第 2 年起，每年除草 2 次。

5.轮作倒茬。选择与玉米、谷子等粮食作物轮作。

（四）采收加工

1.采收。种植 2 年以上，在秋分前后，当地上茎叶枯黄时采收。

2.加工。初晒→水洗→揉搓→捆把→晒干。

加工要点：

（1）初晒。采收后及时摊开，晾晒至参根发软。

（2）水洗。用水清洗后，沥干晾晒至五、六成干，表皮略起润发软。

（3）揉搓。将根条理顺，捆成小把，从头至尾向下顺握或反复压搓后晒 1-2 天，重复 3~5 次。

（4）捆把。将参根分成约 0.5kg 的小把，芦头处整齐，捆把。

(5) 晒干。置阳光下进行晾晒，直至晒干。

3. 储存。存放于干燥、通风的阴凉处，定期养护。

(五) 质量特色

1. 感官特色。呈长圆柱形，长 10~35cm，直径 0.4~2cm，表面黄棕色至灰棕色，根头部有少数疣状突起的茎痕及芽，每个茎痕的顶端呈凹下的圆点状，称“狮子盘头”。根头下常有环状横纹，全体有纵皱纹和散生的横长皮孔样突起，支根断落处和根破损处可见黑褐色胶状物。断面稍平坦，有放射状纹理，外侧多有裂隙。皮部淡棕黄色至黄棕色，木部淡黄色至黄色，呈花瓣状，俗称“五花芯”。质地坚实，皮、肉紧贴，体实而柔润。有特殊香气，味微甜，嚼之化渣。

2. 理化指标。水分 $\leq 14.0\%$ ，总灰分 $\leq 5.0\%$ ，醇溶性浸出物 $\geq 60.0\%$ ，党参多糖（以葡萄糖计） $\geq 12.0\%$ 。

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

陵川潞党参产地范围内的生产者，可向山西省晋城市陵川县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。陵川潞党参的检测机构由山西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

3. 怀仁绿豆地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

怀仁绿豆。

二、申请人

山西省朔州市怀仁市人民政府。

三、产地范围

山西省朔州市怀仁市海北头乡、河头乡、毛皂镇共 3 个乡镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

小明绿豆。

(二) 立地条件

土壤类型以栗钙土为主，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 8.2 ~ 8.4。

(三) 栽培管理

1.播种时间。5月下旬至6月上旬播种，采用点种或条播。

2.播种方式。覆膜宽窄行播种。膜上双行行距 40cm，膜侧行距 55 ~ 60cm，穴距 18 ~ 20cm，单穴 2 ~ 3 苗。随播种覆土镇压，覆土深度 3 ~ 4cm。

3.施肥。每公顷施硝酸磷肥 525 ~ 600kg。进入花荚期后可适量追施腐殖酸叶面肥。

(四) 采收加工

1.采收。当绿豆黑荚达到 85%以上时收割。收割应在晴天上午无露水时进行。

2.加工。干燥→清杂→磁选→去石→精选→抛光→筛理→磁选→色选→成品。

3.储藏。在干燥、密闭的环境中贮藏。

(五) 质量特色

1.感官特色。外观短圆柱形或近圆形，籽粒饱满，色泽浓绿有光泽，绿豆仁浅黄色。籽粒小，百粒重 4 ~ 5g。

2.理化指标。蛋白质 $\geq 18\text{g}/100\text{g}$ ，水分 $\leq 12\%$ 。粗淀粉 $\geq 56\text{g}/100\text{g}$ ，粗纤维含量 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ 。

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

怀仁绿豆产地范围内的生产者，可向山西省朔州市怀仁市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。怀仁绿豆的检测机构由山西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

4. 舟山带鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

舟山带鱼。

二、申请人

浙江省舟山市人民政府。

三、产地范围

浙江省舟山市现辖行政区域毗邻海域。地理坐标：东经 125°以西，北纬 29°30′~31°00′。

四、质量要求

（一）种源

带鱼（*Trichiurus lepturus*）。

（二）海域环境

平均水温 17~19℃，盐度 12.02‰~29.10‰。

（三）捕捞

1. 捕捞时间。9月中旬至次年4月底。

2. 捕捞方式。采用钓带和网带两种捕捞方式。

（四）加工

1. 鲜带鱼。带鱼立即加冰预冷，0~4℃下预冷保鲜，鱼体中心温度为 0~4℃。

2. 冻带鱼。

(1) 预冷保鲜。带鱼立即加冰预冷，0~4℃下预冷保鲜，鱼体中心温度为0~4℃。

(2) 切段。冻带鱼段产品须切去头尾部，去掉内脏，切成鱼段。

(3) 清洗。在冰水中漂洗，清除粘附物。

(4) 冻结。将鱼分散排列，快速冻结，冻结后鱼体中心温度 $\leq -28^{\circ}\text{C}$ 。

(5) 镀冰衣。冻结后的产品在0~4℃的冰水中均匀镀上冰衣。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 鲜带鱼及条冻带鱼。体延长、侧扁，呈带状。头窄长，侧扁，呈尖锥形，前端尖突，头长约占全长的1/6~1/7。尾向后渐细，成鞭状。体银白色，背鳍上半部及胸鳍淡灰色，具细小黑点。眼睛里黑外白，瞳孔清晰明亮，位于头部两侧，略微突出，直径5~8mm。尾呈暗色，鳃丝呈鲜红或紫红色。肌肉坚实、紧密有弹性，背脊无凸骨（骨粒），肥满度1.9~2.4g/cm³。具有带鱼固有鲜腥气味。蒸煮后，肉质细腻，滋味鲜美、油润。

(2) 冻带鱼段。鱼体宽厚，腹部无黑膜，段形完整，无破损。体银白色，背鳍上半部及胸鳍淡灰色，具细小黑点。切面

有光泽，肌纤维清晰。具有带鱼固有鲜腥气味。蒸煮后，肉质细腻，滋味鲜美、油润。

2.理化指标。脂肪 $\geq 3.0\text{g}/100\text{g}$ 。

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

舟山带鱼产地范围内的生产者，可向浙江省舟山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。舟山带鱼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。

5. 夹沟香稻米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

夹沟香稻米。

二、申请人

安徽省宿州市埇桥区人民政府。

三、产地范围

安徽省宿州市埇桥区夹沟镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

夹沟香粳、夹沟香糯。

(二) 立地条件

土壤类型以山淤泥土为主，土层厚度 $\geq 40.0\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值为 6.0~7.5。

(三) 栽培管理

1.育秧。5月中旬前后，采取塑盘湿润育秧。

2.插秧。6月中旬，地温 $\geq 12^{\circ}\text{C}$ ，秧龄 20-25 天时插秧。每 667m²插秧 1.4~1.8 万穴，每穴 2~3 苗。

3.施肥。每 667m²施用有机肥 200~600kg。

4.水分管理。前期薄水栽插、浅水促蘖。拔节后至抽穗期间歇灌溉，足水孕穗。穗期浅水、湿润交替。灌浆至成熟期干湿交替。收获前7天左右断水。

(四) 采收与加工

1.采收。11月上中旬，米粒失水硬化、90%稻谷黄熟时收割。采用低温循环式烘干至水分 $\leq 14\%$ 。

2.加工。吸尘清理→去杂→磁选→砻谷→谷糙分离→碾白→去碎米→色选。

(五) 质量特色

1.感官特色。

(1) 粳米。米粒饱满，色泽光亮，透明度好。蒸煮后粒粒晶莹、清香四溢，口感柔软爽滑，筋而不硬、油润有弹性、不黏结、有韧性。具有品种特有的清香。米饭冷后不硬、不回生。

(2) 糯米。米粒呈短椭圆形，圆润饱满。呈自然乳白色，不透明，有光泽。具有品种特有的清香。蒸煮时清香四溢，绵软香甜，粘而不腻，冷凉后仍保持良好的口感和柔软度。

2.理化指标。

(1) 粳米。胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，蛋白质 6.0%~7.5%，食味分75分以上，香味70分以上。

(2) 糯米。胶稠度 $\geq 85\text{mm}$ ，蛋白质 7.0%~8.0%，食味分75分以上，香味70分以上。

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

夹沟香稻米产地范围内的生产者，可向安徽省宿州市埇桥区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。夹沟香稻米的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

6.雷官板鸭地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

雷官板鸭。

二、申请人

安徽省滁州市来安县人民政府。

三、产地范围

安徽省滁州市来安县雷官镇、施官镇、大英镇、水口镇、独山镇共5个镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 鸭。

(1) 品种。皖东大麻鸭。

(2) 饲养管理。

饲养方式：稻田、沟渠河塘、沼泽地等放养。

饲料：小麦、玉米等谷物，水草及鱼虾、螺蛳、河蚌、浮游生物等。

生长期：120-150天。

出栏体重：2.4~2.7kg。

2. 辅料。水、食盐、八角、花椒、香叶、桂皮、陈皮、小茴香、香葱等辅料应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

禁食 → 宰后处理 → 炒盐 → 搓盐 → 腌制 → 制卤 → 泡卤 → 风干
晾挂 → 绷板定型。

加工要点：

1.禁食。宰前断食 18-20 小时。

2.宰后处理。用 60 ~ 63℃ 热水烫毛，脱毛后从右翅下开 6 ~ 8cm 长小口，取出内脏，拔去鸭舌，割下鸭翅尖和鸭掌，清洗、沥水。

3.炒盐。食盐小火炒至微黄，停火放八角、花椒、香叶，翻炒 3-5 分钟制成炒盐，冷却备用。

4.搓盐。使用炒盐反复搓揉 2-3 分钟，均匀擦满鸭坯表面及内腔，盐分被鸭体充分吸收。

5.腌制。将搓盐后的鸭坯依次叠放在腌制缸中，腌制 4-6 小时后沥尽盐水备用。

6.制卤。将食盐、香葱、生姜、八角、花椒、香叶、桂皮、陈皮、小茴香加入水中，大火煮至 90℃，撇去浮沫，再小火熬至清澈。当表面盐分开始结晶时，即成卤水，冷却备用。

7.泡卤。将腌制好的鸭胚叠入卤水缸内浸泡 1-2 小时。

8.风干晾挂。将出卤后的鸭坯相互间隔 2 ~ 3cm 晾挂，先于 -4 ~ 4℃ 晾挂 168 小时，再于 4 ~ 16℃ 风干 72 小时，库房相对湿度 35% ~ 45%。

9. 绷板定型。将鸭腿拉直、鸭体压平，使之呈扁圆状，将鸭头弯至右侧。

(三) 质量特色

1. 感官特色。整体呈扁圆状，腿硬、头足完整。表皮完整，呈乳白色，腹腔内壁干燥。熟制后色泽鲜明，肥而不腻，鲜嫩可口，咸淡适中，味鲜醇香。

2. 理化指标。水分 25% ~ 40%，脂肪 ≤34.5%，氯化钠 ≤4.5%，过氧化值（以脂肪计）≤1.5g/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

雷官板鸭产地范围内的生产者，可向安徽省滁州市来安县知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。雷官板鸭的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

7. 霍山断血流地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

霍山断血流。

二、申请人

安徽省六安市霍山县人民政府。

三、产地范围

安徽省六安市霍山县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 基原

唇形科植物灯笼草 *Clinopodium polycephalum* (Vaniot) C.Y. Wu et Hsuan 或风轮菜 *Clinopodium chinense* (Benth.) O. Kuntze 的干燥地上部分。

(二) 立地条件

土壤类型为黄棕壤、棕壤，土层厚度 $\geq 15\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 5.0 ~ 7.0。

(三) 栽培管理

1.播种。3月中旬至4月上旬，按行距 20 ~ 25cm，畦深 2 ~ 3cm，细沙拌种均撒畦内，覆土压实，每 667m²用种约 2kg。

2.田间管理。

(1) 除草。苗高约 10cm，进行人工除草。

(2) 施肥。生长期施肥 1~2 次，每次每 667m² 施有机肥 300~500kg。

(3) 打顶。苗高约 15cm 时，晴天摘除顶芽。

(4) 排灌水。天气干旱时，在清晨或傍晚进行浇水保苗。有积水时，及时疏沟排除。

(四) 采收加工

1. 采收。5 月-7 月，植物开花前采收。

2. 加工。采收后除去杂质，晒干或 80℃ 左右烘干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。茎呈方柱形，四面凹下呈槽，分枝对生，长 30~80cm，直径 2~4mm。上部密被灰白色茸毛，下部较稀疏或近于无毛，节间长 2~8cm，表面灰绿色或绿褐色。叶对生，有柄，叶片多皱缩、破碎，完整者展平后呈卵形，长 2~5cm，宽 1.5~3.2cm。边缘具疏锯齿，上表面绿褐色，下表面灰绿色，两面均密被白色茸毛。气微香，味涩、微苦。

2. 理化指标。水分 ≤ 10.0%，总灰分 ≤ 10.0%，杂质 ≤ 3.0%，醉鱼草皂苷 IVb (C₄₈H₇₈O₁₈) (以干燥品计) ≥ 0.66%。

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

霍山断血流产地范围内的生产者，可向安徽省六安市霍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

安徽省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。
霍山断血流的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的
检测机构中选定。

8. 会昌酱干地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

会昌酱干。

二、申请人

江西省赣州市会昌县人民政府。

三、产地范围

江西省赣州市会昌县文武坝镇、麻州镇共 2 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 黄豆、青皮豆。应符合国家相关标准规定。

2. 水。产地范围内的地下水和地表水，应符合国家相关标准。

3. 其他辅料。食用盐、冰糖、酿造酱油、味精、干辣椒、小茴香、八角、甘草、沙姜、香叶、桂皮、花椒等辅料，应符合国家相关标准。

(二) 加工工艺

清洗浸泡→磨浆、浆渣分离→煮浆→凝固→成型、切块→卤制→烤制。

加工要点：

1.清洗浸泡。将清洗后的大豆浸泡于水中，水的重量约为大豆的三倍。

2.磨浆、浆渣分离。将浸泡好的大豆和适量水一起磨浆，用100目筛子过滤。

3.煮浆。豆浆于98~100℃下煮约30分钟。

4.凝固。豆浆冷却至70~85℃，兑入食用卤汁，凝固5-20分钟，形成豆腐脑。

5.成型、切块。将豆腐脑打碎成豆腐花，均匀浇注到模具内压制成型，取出切块。

6.卤制。将辅料加水溶解成卤制液，过滤后加热至沸腾。将豆干与卤制液按35：50比例卤制约40分钟。

7.烤制。将卤好的豆腐干120℃烤制约40分钟。

(三) 质量特色

1.感官特色。呈浅棕色，色泽均匀，光亮透明，正反面交叉网状。形薄如面皮，口感筋道，有韧劲。酱香回甘悠长，香、咸、辣、甘。

2.理化指标。水分≤45g/100g，蛋白质≥15g/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

会昌酱干产地范围内的生产者，可向江西省赣州市会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，经江

西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。会昌酱干的检测机构由江西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

9.巨野大蒜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

巨野大蒜。

二、申请人

山东省菏泽市巨野县人民政府。

三、产地范围

山东省菏泽市巨野县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内的传统白皮蒜品种。

(二) 立地条件

土壤类型为潮土，土层厚度 > 100cm，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 7~8。

(三) 栽培管理

1.种蒜处理。种蒜用清水浸泡一天，捞出沥干水分。

2.施肥。每 667m² 施充分腐熟的有机肥 1000~2000kg，复合肥 80~100kg。

3.整地。耕翻后整平耙细，做 2~4m 宽的平畦。

4.播种。10 月上旬，采用开沟播种或打孔播种的方式，每 667m² 播种 24000~28000 株，用种量 140~160kg。

5.田间管理。

(1) 水分管理。越冬前浇一次越冬水。翌春天气转暖，蒜苗开始返青时浇一次返青水。

(2) 追肥。蒜头膨大初期，结合浇水每 667m² 追施氮肥 3~5kg，钾肥 4~6kg。

(四) 采收干燥

1.采收。5月中下旬，当叶片开始枯黄，假茎松软时开始采收。

2.干燥。将大蒜成排放好，后一排的蒜叶搭至前排蒜头上，只晒秧不晒头，晾晒时要进行翻动。1-2天后，削掉蒜须，剪去蒜秆，放通风处继续晾晒。

(五) 质量特色

1.感官特色。蒜头圆大，蒜瓣较短，坚实饱满。蒜皮较厚，纹理清晰，颜色亮白。汁鲜味浓，脆甜可口。

2.理化指标。大蒜素 $\geq 1000\text{mg/kg}$ ，硒 $\geq 0.02\text{mg/kg}$ ，蛋白质 $\geq 4.6\text{g}/100\text{g}$ ，水分 $\leq 70\text{g}/100\text{g}$ ，还原糖 $\geq 0.45\text{g}/100\text{g}$ ，灰分 $\leq 1.5\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸总和 $\geq 35\text{g/kg}$ 。

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

巨野大蒜产地范围内的生产者，可向山东省菏泽市巨野县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山

东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。巨野大蒜的检测机构由山东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

10.定陶玫瑰地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

定陶玫瑰。

二、申请人

山东省菏泽市定陶区人民政府。

三、产地范围

山东省菏泽市定陶区现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内的传统大花玫瑰品种。

(二) 立地条件

土壤类型为砂质壤土，有机质含量 $\geq 2.0\text{g/kg}$ ，土壤 pH 值 7.5 ~ 8.5。

(三) 栽培管理

1.整地。深耕、平整、曝晒后，每 667m^2 施入 2000kg 农家肥。

2.定植。3 月中下旬至 4 月上旬或霜降前，苗高 $\geq 20\text{cm}$ 时定植。株行距为 $35.0\text{cm} \times (1.2 \sim 1.4) \text{m}$ ，每 667m^2 约 1500 株。

3.田间管理。

(1) 中耕除草。每年中耕除草不少于 3 次，深度为 5~10cm。第一次于春季玫瑰枝芽萌动前进行，第二次于 6 月中旬采花后进行，第三次于 10 月下旬结合冬前施肥进行。

(2) 水分管理。春季植株萌动前，浇返青水；孕蕾期及花期适时补水；入冬前浇足冻水。雨季及时排涝。

(3) 修剪。6 月中旬开花后进行轻剪，秋季落叶后至萌芽前进行重剪。

(四) 采收加工

1.采收。上午 5-9 时，人工采摘花冠或花蕾。

2.加工。将新鲜玫瑰花晾晒 2-3 小时至表面水分晾干后，50~70℃烘干 10-12 小时。

(五) 质量特色

1.感官特色。

(1) 干花冠。呈深红色。为多重瓣，花瓣、萼片完整，直径 $\geq 3\text{cm}$ ，瓣厚味浓。

(2) 干花蕾。呈深红色，花蕾饱满、萼片完整、清香。手感紧实、沉重。

2.理化指标。赖氨酸 $\geq 0.3\%$ ，谷氨酸 $\geq 0.6\%$ ，锌 $\geq 12\text{mg/kg}$ ，铁 $\geq 122\text{mg/kg}$ ，维生素 C $\geq 34\text{mg/100g}$ ，葡萄糖 $\geq 8\text{g/100g}$ 。

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

定陶玫瑰产地范围内的生产者，可向山东省菏泽市定陶区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。定陶玫瑰的检测机构由山东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

11.武陵酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

武陵酒。

二、申请人

湖南省常德市人民政府。

三、产地范围

湖南省常德市武陵区德山街道、樟木桥街道、鼎城区石门桥镇共3个镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

- 1.高粱。应符合国家相关标准规定。
- 2.小麦。应符合国家相关标准规定。
- 3.水。选用产地范围内的水，应符合国家相关标准规定。
- 4.谷壳。应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

1.制曲。

小麦→磨碎→拌曲配料→踩制成型→晾曲收汗→入仓堆积→仓内发酵→翻曲→拆曲→入库储存。

加工要点：

- (1) 制曲时间。端午前后开始，重阳前结束。

(2) 磨碎。烂心不烂皮。

(3) 拌曲配料。夏天加母曲量为 3%~5%，冬天加母曲量为 6%~8%。加水量为原料的 $40 \pm 2\%$ 。

(4) 发酵顶温。67~70℃。

2.制酒。

整粒高粱 → 泡粮 → 蒸粮 → 摊晾 → 拌曲 → 堆积发酵 → 入池发酵 → 蒸馏取酒 → 基酒分级 → 贮藏 → 勾调

加工要点：

(1) 投料。白露前后，分两次进行，每次投料 50%。

(2) 泡粮。整粒高粱在 60~80℃ 温水中浸泡 20-22 小时。

(3) 拌曲。大轮次高粱与酒曲的质量比例为 1:1.1。

(4) 堆积发酵。堆积顶温控制在 50~55℃。

(5) 入池发酵。入池温度控制在 28~32℃。采用本地红土壤与 10%老窖泥拌合后封窖，窖内顶温控制在 40℃ 以上，发酵时间不少于 30 天。

(6) 蒸馏取酒。糟醅按上层 25%、中层 50%、下层 25% 的比例分层蒸馏，馏酒温度控制在 35~40℃。

(7) 基酒分级：根据糟醅层、轮次、口感不同，进行基酒分级。

(8) 贮藏。将不同级别的基酒，分别盛放在陶坛中，地下贮藏 2 年后。根据口感、理化指标的不同进行盘勾，再贮藏 3 年以上。

(9) 勾调。按基酒年份、等级的不同进行勾调。

(三) 质量特色

1. 感官特色。酱香突出、优雅细腻、口味醇厚而爽冽，后味干净而余味绵绵，饮后空杯留香持久。

2. 理化指标。酒精度（20℃） $53 \pm 1\% \text{vol.}$ ，固形物 $\leq 0.65 \text{g/L}$ ，总酸（以乙酸计） $\geq 1.55 \text{g/L}$ ，总酯（以乙酸乙酯计） $\geq 2.55 \text{g/L}$ ，己酸乙酯 $\leq 0.3 \text{g/L}$ ，酸酯总量（产品自生产日期大于一年执行的指标） $\geq 60 \text{mmol/L}$ 。

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

武陵酒产地范围内的生产者，可向湖南省常德市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”申请，经湖南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。武陵酒的检测机构由湖南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

12. 阳西红心鸭蛋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

阳西红心鸭蛋。

二、申请人

广东省阳江市阳西县人民政府。

三、产地范围

广东省阳江市阳西县行政区域范围内的浅海滩涂。地理坐标：东经 111°22'28" ~ 111°48'43"，北纬 21°29'00" ~ 21°55'00"（不包括溪头镇临港工业区的海岸线范围）。

四、质量要求

（一）品种

产地范围内滩涂上饲养的蛋鸭品种。

（二）饲养环境

产地范围内的浅海滩涂，海鱼虾蟹贝类丰富，水体清洁、无污染。

（三）饲养管理

1. 饲养方式。20 日龄内圈养，20 日龄后海边放养。产蛋期白天饲喂粗粮 2 次，夜间增喂 1 次。

2. 饲养密度。20 日龄内圈养密度为 45 ~ 50 只/m²，产蛋期 9 ~ 10 只/m²，放养密度为 150 ~ 300 只/公顷。

3.饲料要求。

(1) 育雏期。饲喂蛋鸭全价颗粒饲料。

(2) 育成期。完全放养，以海鱼虾蟹贝类为主食，并补饲适量谷物粗粮。

(3) 产蛋期。以自由觅食海岸生物及滩涂底栖生物为主，辅以谷物粗粮饲喂。产蛋率达到 60%起，每个月饲喂 1 次蛋鸭专用复合维生素。

4.产蛋。蛋鸭 100-120 日龄开产，年产蛋 280 枚左右，蛋鸭淘汰时间一般为 2-3 年。

(四) 质量特色

1.感官特色。蛋壳坚硬、无损。蛋白半凝结，清澈透明且浓厚。蛋黄呈橙红色，凝重粘实，呈半球形，离壳后稳定、不散仁。具有独特的鲜香，无异味。一级蛋 $\geq 700\text{g}/10$ 只，二级蛋 $\geq 600\text{g}/10$ 只。

2.理化指标。钙 $\geq 500\text{mg}/\text{kg}$ ，铁 $\geq 19\text{mg}/\text{kg}$ ，锌 $\geq 2.5\text{mg}/\text{kg}$ 。

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

阳西红心鸭蛋产地范围内的生产者，可向广东省阳江市阳西县知识产权局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。

阳西红心鸭蛋的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

13. 柳城云片糕地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

柳城云片糕。

二、申请人

广西壮族自治区柳州市柳城县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区柳州市柳城县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1.糯米。 选用产地范围内种植的糯米，应符合国家相关标准规定。

2.白砂糖。 选用产地范围内生产的一级白砂糖，应符合国家相关标准的规定。

3.其他辅料。 蜂蜜、花生油、猪肉等其他辅料，应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

炒米→磨粉→陈化→制湿糖→提炼猪油→制作桂花糖→拌粉→成型→切片包装。

加工要点：

1.炒米。将糯米过一遍约 60℃ 的热水，堆垛 1 小时后摊开，经 20 小时晾干。用粗砂炒米，炒时加入少量花生油，炒至糯米呈圆形，不开花即可。

2.磨粉。用石磨将炒好的糯米磨成糯米粉后，200 目过筛。

3.陈化。将磨好的糯米粉用微火复炒一次，再经磨粉、200 目过筛后摊在室内阴凉处，早晚各翻动一次，室内温度 26 ~ 35℃，使糯米粉陈化至含水量为 10% ~ 20%，陈化时间 7-10 天。

4.制湿糖。将 50kg 白砂糖加 15kg 水搅溶，加热至 100 ~ 110℃，糖融化后倒入缸中静置冷却至 20 ~ 30℃ 左右，并使用木棒进行搅拌。将白砂糖再次静置 24 小时后，会呈现出上下分层，上层为糖水，下层白色状为糖渣。待溢出糖水后，沉底的白色糖渣为制作云片糕的湿糖。

5.提炼猪油。将本地土猪的猪板油加热炼制成猪油，自然冷却。

6.制作桂花糖。摘花，净花后去除杂质。用蒸汽将桂花快速蒸熟，放置冷却后与糖水按 1 : 1 的比例浸泡。

7.拌粉。将糯米粉、湿糖、猪油按 9 : 8 : 1 的比例充分拌和揉匀作为主料。将糯米粉、湿糖、猪油、蜂蜜、桂花糖按 9 : 8 : 1 : 1 : 1 的比例充分拌和揉匀作为馅料。

8.成型。将主料、馅料放入模子中层层垒起，用木锤拍紧成型，出模蒸熟。出笼后撒干熟糯米粉，入箱保温。

9.切片包装。将定型后的糕切片，每 15cm 约切 40 片。

(三) 质量特色

1.感官特色。白色或玉白色，呈长方形的回字型、皮包馅的外观。棱角完整，切面平整而均匀。糕片密实，有弹性，不松散。口感香甜，柔软绵爽，入口即化，具有糯粉、白糖、猪油混合而成的糕点清香。

2.理化指标。总糖（以葡萄糖计） $\leq 49.0\%$ ，总脂肪 $\leq 5.5\text{g}/100\text{g}$ ，酸价 $\leq 4.8\text{mg}/\text{g}$ ，干燥失重 $\leq 21\text{g}/100\text{g}$ 。

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

柳城云片糕产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区柳州市柳城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。柳城云片糕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。

14. 屯昌香鸡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

屯昌香鸡。

二、申请人

海南省屯昌县人民政府。

三、产地范围

海南省屯昌县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

海南红色原鸡或海南红色原鸡与屯昌本地鸡混配后代。

(二) 饲养环境

具有丰富农副产品原料的丘陵缓坡。

(三) 饲养管理

1. 饲养方式。雏鸡采用平养或笼养方式育雏，中鸡、大鸡采用放养。

2. 饲养密度。放养密度为 800~1500 只/公顷，舍饲期间饲养密度 5~8 只/m²。

3. 饲养。以玉米、稻谷、米糠、豆饼等谷实类农产品为主料。种鸡饲养适当添加麦麸、鱼粉、菜粕等。

4.出栏。150 日龄以上，公鸡体重 1.1 ~ 1.2kg，母鸡体重 0.9 ~ 1.1kg。

(四) 屠宰加工

1.鸡源。产自产地范围内的符合前述要求的健康鸡只。

2.屠宰。屠宰前禁食 2 小时，自由饮水，减少应激。

3.加工要求。从活鸡放血至产品包装入冷库时间不得超过 2 小时。

(五) 质量特色

1.感官特色。

(1) 活体鸡。体型小，头昂尾翘体貌特征突出。全身羽色以黑羽、红羽为主。

(2) 白条鸡。肌肉富有弹性，皮肤色泽呈浅黄色，肌肉切面有光泽。

2.理化指标。

(1) 活体鸡。公鸡体重 1.1 ~ 1.2kg，母鸡体重 0.9 ~ 1.1kg。

(2) 白条鸡。脂肪含量 $\leq 3.0\%$ ，粗蛋白 $\geq 22.0\%$ 。

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

屯昌香鸡产地范围内的生产者，可向海南省屯昌县知识产权局提出使用“地理标志产品专用标志”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。屯昌香鸡的

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。

15.白庙血橙地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

白庙血橙。

二、申请人

四川省自贡市贡井区人民政府。

三、产地范围

四川省自贡市贡井区成佳镇、龙潭镇、建设镇、桥头镇、艾叶镇、五宝镇、莲花镇、长土街道共 8 个镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

塔罗科血橙。

(二) 立地条件

海拔高度 270~470m，坡度 $\leq 25^\circ$ ；土壤类型为紫色土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 6.2~6.8，年积温 $\geq 6000^\circ\text{C}$ 。

(三) 栽培管理

1.苗木选择。采用枳砧为砧木。

2.定植时间。秋季在 8 月下旬至 9 月下旬、春季在 2 月下旬至 3 月中旬定植。容器苗在确保灌溉用水条件下，随时定植。

3.定植密度。以株行距为(3~4)m×(5~6)m,每667m²栽植28~45株。

4.施肥管理。每667m²施有机肥≥2000kg作基肥。

5.整形修剪。树形采用开心形,简易修剪、缩剪为主。

6.花果管理。旺长树注意控长促花。按叶果比50~60:1疏除密生幼果。10月下旬至11月上旬喷施保果药剂,防止冬季落果。

(四) 采收

2月上旬至3月中旬,单果果面橙红色比例>2/3、单果果肉紫红色比例>1/3、可溶性固形物含量≥11.0%时采收。

(五) 质量特色

1.感官特色。果实椭圆形,单果重150~200g,果型端正。橙红色,果皮光滑、较薄且柔韧度较高,外观整齐度较高。果肉紫红色,肉质细嫩化渣,酸甜适度,风味浓郁,有玫瑰清香,无核,果汁丰富。

2.理化指标。花青素≥25.0mg/kg,可食率≥70.0%,果汁率≥50.0%,可溶性固形物≥11.0%,总酸(以柠檬酸计)含量≤0.8g/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

白庙血橙产地范围内的生产者，可向四川省自贡市贡井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。白庙血橙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。

16. 瓮安黄粳地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

瓮安黄粳。

二、申请人

贵州省黔南布依族苗族自治州瓮安县人民政府。

三、产地范围

贵州省黔南布依族苗族自治州瓮安县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1.糯米。产地范围内种植的糯米，应符合国家相关标准规定。

2.大米。产地范围内种植的大米，应符合国家相关标准规定。

3.黄豆。产地范围内种植的黄豆，应符合国家相关标准规定。

4.糖。选用冰糖、白糖等，应符合国家相关标准规定。

5.包裹叶。产地范围内生长的禾本科箬竹属植物叶片，应完整清洁。

6.水。产地范围内的水，应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

淘洗→浸泡→磨浆→蒸饭→混合收浆→搓揉成型→包叶→蒸制→出笼冷却。

加工要点：

1.淘洗。用清水清洗糯米、大米、黄豆、粽叶等原料，沥去水分。

2.浸泡。糯米、大米浸泡 8-10 小时，至手捻能碎。黄豆浸泡 8-10 小时，至充分吸水变软能捻碎。

3.磨浆。黄豆、大米加水磨成稀稠适中的清浆，加入糖搅匀，备用。

4.蒸饭。浸泡好的糯米沥干水分，蒸 15-30 分钟。

5.混合收浆。将糯米饭与黄豆米浆混合，快速搅拌调匀，静置约 10-15 分钟。

6.搓揉成型。将收好浆的糯米饭搓揉，制成单个黄粑坯。

7.包叶。用粽叶包裹黄粑坯，并捆扎固定。

8.蒸制。层层堆叠放于蒸具内，蒸 4-6 小时。调成小火保温焖制 6-8 小时，至黄粑色泽变黄即可。

(三) 质量特色

1.感官特色。外形光滑、无裂纹。组织紧密，切片有糯米粒夹杂在其中。色泽黄色、黄棕色。口感软糯，甜味适中，具有糯米和粽叶清香味。

2.理化指标。水分 ≤ 48.0%，总糖 ≤ 17.0%，蛋白质 ≥ 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

瓮安黄粑产地范围内的生产者，可向贵州省黔南布依族苗族自治州瓮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。瓮安黄粑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。

17.水城脆桃地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

水城脆桃。

二、申请人

贵州省六盘水市水城区人民政府。

三、产地范围

贵州省六盘水市水城区双水街道、尖山街道、董地街道、老鹰山街道、以朵街道、新桥街道、海坪街道、杨梅彝族苗族回族乡、新街彝族苗族布依族乡、野钟苗族彝族布依族乡、果布戛彝族苗族布依族乡、发耳镇、鸡场镇、都格镇、玉舍镇、勺米镇、坪寨彝族乡、陡箐镇、营盘苗族彝族白族乡、比德镇、化乐镇、米箩镇、花戛苗族布依族彝族乡、阿戛镇、蟠龙镇、顺场苗族彝族布依族乡、猴场苗族布依族乡、龙场苗族白族彝族乡共 28 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

红花桃。

(二) 立地条件

海拔高度 1100 ~ 1600m，土壤类型为红壤或黄壤，质地为砂壤土，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.5 ~ 6.5。

(三) 栽培管理

1.育苗。以当地野生毛桃实生苗为砧木，嫁接育苗。

2.定植。11 月上旬至次年 2 月上旬定植，选用一级苗木，每公顷栽植 ≤ 675 株。

3.施肥管理。每公顷施腐熟农家肥 $\geq 25000\text{kg}$ ，商品有机肥 $\geq 10000\text{kg}$ 。

4.整形修剪。树形采用自然开心形、“Y”字形。

5.花果管理。第二次生理落果后进行疏果。同一结果枝上，单果间距 10 ~ 15cm。

6.水分管理。干旱期轻灌，积水及时排水。

(四) 采收

5 月中旬至 6 月，果实温度较低、露水较少时采摘。

(五) 质量特色

1.感官特色。果形端正近圆形，皮薄，大小适中。皮色青翠，阳面带红霞。果肉白里透红，肉质脆嫩香甜，汁多味美。核小、离核。

2.理化指标。可溶性固形物 $\geq 12.5\%$ ，总酸 $\leq 0.5\%$ ，硬度 $\geq 8.0\text{kg/cm}^2$ 。

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

水城脆桃产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市水城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。水城脆桃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。

18. 镇远陈年道菜地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

镇远陈年道菜。

二、申请人

贵州省黔东南苗族侗族自治州镇远县人民政府。

三、产地范围

贵州省黔东南苗族侗族自治州镇远县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1.芥菜。产地范围内种植的叶用芥菜，应符合国家相关标准规定。

2.食用盐、白酒。应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

选料、切分→腌制→一次发酵→晾晒→甑蒸→二次发酵。

加工要点：

1.选料、切分。将芥菜茎、枝叶分离，去皮后切成均匀的条状或块状。

2.腌制。将食用盐均匀撒于芥菜上，腌制 1 天，揉搓至盐水溢出。

3.一次发酵。将腌制好的芥菜装入洁净的容器中密封，在18~24℃的环境下发酵5-7天。

4.晾晒。选择晴天进行晾晒，将一次发酵后的芥菜晒至水分20%~30%。

5.甑蒸。将晾晒好的芥菜移至甑子中，于沸水蒸煮2-3小时，取出阴干，重复蒸煮2~3次。

6.二次发酵。均匀喷洒白酒于阴干的芥菜上，随后装入洁净的容器中，层层压实，顶部用食用盐密封，置于阴凉室内自然发酵2-3年。

(三) 质量特色

1.感官特色。呈棕褐色或深褐色，条状或块状，表面有盐霜。具有浓郁的酱香气，入口绵软，味鲜美。

2.理化指标。水分 $\leq 40\text{g}/100\text{g}$ ，氯化物（以氯计） $\leq 10\%$ ，氨基酸态氮 $\geq 0.20\text{g}/100\text{g}$ ，粗纤维 $\leq 20\%$ 。

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

镇远陈年道菜产地范围内的生产者，可向贵州省黔东南苗族侗族自治州镇远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。镇远陈年道菜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。

19. 印江苕粉地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

印江苕粉。

二、申请人

贵州省铜仁市印江土家族苗族自治县人民政府。

三、产地范围

贵州省铜仁市印江土家族苗族自治县龙津街道、峨岭街道、中兴街道、新寨镇、缠溪镇、罗场乡、杨柳镇、洋溪镇、朗溪镇、合水镇、木黄镇、紫薇镇、板溪镇、天堂镇、沙子坡镇、杉树镇、刀坝镇共 17 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1.红薯。选取产地范围内种植的红薯，淀粉含量 $\geq 18\%$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。

2.水。选取产地范围内地下水或山泉水，应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

磨浆→过滤→沉淀去杂→晒干→打浆糊→加温成型→冷却切割→晾粉。

加工要点：

1.磨浆。将清洗后的红薯捶打粉碎，分离纤维和淀粉。

2.过滤。用吊浆布过滤2次，形成淀粉浆。

3.沉淀去杂。淀粉浆沉淀约2天，倒掉上层清液后，加入清水再沉淀1次，至全部澄清。

4.晒干。将淀粉浆平铺，自然晾晒，适时翻动，形成红薯淀粉。

5.打浆糊。取3~5kg红薯淀粉，边加开水边搅拌成糊状，再将其倒入淀粉浆中搅匀，形成苕浆。

6.加温成型。将苕浆摇匀定型，放入95~97℃水中烫熟，待苕粉开始起气泡时取出。

7.冷却切割。置于晾晒架上冷却，并晾至8成干，切割成宽条或圆条。

8.晾粉。将切割成型的粉条自然晾晒或摊晒，至水分≤15%。

(三) 质量特色

1.感官特色。呈淡黄色或黄褐色，色泽均匀通透，无杂质，弹性良好，香味浓郁。宽条较薄，厚度0.5~0.8mm，圆条粗细均匀，直径1.4~3.8mm。煮熟后晶莹剔透，口感细腻爽滑，久煮不浑汤、不断条。

2.理化指标。淀粉≥76.0%，断条率≤3.0%，灰分≤0.60%，水分≤15.0%。

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

印江苕粉产地范围内的生产者，可向贵州省铜仁市印江土家族苗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。印江苕粉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。

20.盘州头花蓼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

盘州头花蓼。

二、申请人

贵州省六盘水市盘州市人民政府。

三、产地范围

贵州省六盘水市盘州市新民镇、响水镇、大山镇、竹海镇、英武镇、双凤镇、羊场布依族白族苗族乡、淤泥彝族乡、鸡场坪镇、乌蒙镇、柏果镇、盘关镇、石桥镇、胜境街道、两河街道共 15 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

头花蓼 (*Polygonum capitatum* Buch.-Ham. ex D.Don)。

(二) 立地条件

海拔高度 1200 ~ 1600m，土壤类型为黄棕壤、砂质壤土，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.5 ~ 7.5。

(三) 栽培管理

1.繁殖方式。种子繁殖。

2.育苗。12月下旬至次年1月中旬育苗，苗床长约10m、宽约1m。种子以1:200比例混土，均匀泼撒在厢面上，覆膜。60%现苗后，揭掉地膜，适时浇水。

3.移栽。4月-5月，幼苗 ≥ 5 叶，株高 ≥ 7 cm时移栽，按80~90cm宽开厢，厢沟宽20~30cm，厢高10~20cm，株行距约20cm \times 20cm。每厢栽5行，每穴栽1~3株。

4.中耕除草。6月幼苗封行前，每隔10-15天除草1次。封行后至采收前，每15天拔除杂草1次。

5.施肥。每年每公顷施腐熟农家肥 ≥ 25000 kg。

(四) 采收加工

1.采收。9月下旬至11月上旬采收。

2.加工。收割后，自然晾晒至茎叶含水量 $\leq 12.0\%$ 。

(五) 质量特色

1.感官特色。茎呈圆柱形，红褐色，断面中空。叶互生，椭圆形，长2.5~5.0cm，宽1~2cm，叶柄带红色。总状花序直立，近球形。气微，味微苦、涩。

2.理化指标。槲皮素 $\geq 0.35\%$ ，总灰分 $\leq 10.0\%$ ，水分含量 $\leq 12.0\%$ 。

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

盘州头花蓼产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市盘州市知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”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。盘州头花蓼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。

21.水城黄精地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

水城黄精。

二、申请人

贵州省六盘水市水城区人民政府。

三、产地范围

贵州省六盘水市水城区双水街道、尖山街道、董地街道、老鹰山街道、杨梅彝族苗族回族乡、新街彝族苗族布依族乡、野钟苗族彝族布依族乡、果布戛彝族苗族布依族乡、发耳镇、鸡场镇、都格镇、玉舍镇、勺米镇、坪寨彝族乡、陡箐镇、营盘苗族彝族白族乡、比德镇、化乐镇、米箩镇、花戛苗族布依族彝族乡、阿戛镇、蟠龙镇、顺场苗族彝族布依族乡、猴场苗族布依族乡、龙场苗族白族彝族乡共 25 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

滇黄精（*Polygonatum kingianum* Coll. et Hemsl.）。

(二) 立地条件

海拔高度 1100~2000m，土壤类型为黄壤、黄棕壤或棕壤，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.0~7.0。

(三) 栽培管理

1.繁殖方式。采用种子繁殖或根茎繁殖。

2.移栽。4月上旬移栽，行距约 30cm，株距约 15cm，穴深约 15cm，每穴栽入 1 株育成苗，覆土浇透水。

3.施肥。每年每公顷施用农家肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

(四) 采收加工

1.采收。栽培 3-4 年后采收。春、秋两季采收，9 月下旬至 11 月上旬为最佳采收期。

2.加工。清洗→蒸煮→干燥。

(1)清洗。除去地上部分及须根，洗去泥土，沥干。

(2)蒸煮。蒸笼清蒸，蒸至呈现透心、油润即可。也可置于水中煮沸至透心后捞出。

(3)干燥。可晒干或烘干。晒干时要边晒边揉；或在 80~95℃下烘干 8-12 小时，直至含水量 $\leq 18.0\%$ 。

(五) 质量特色

1.感官特色。外表皮呈红棕色至黑色。切面呈角质样，半透明，淡黄色至黄棕色，有多数淡黄色筋脉小点。质地软润，韧性强，气微，味甜，嚼之黏性强。

2.理化指标。黄精多糖（以干基计） $\geq 8.0\%$ ，浸出物 $\geq 48.0\%$ ，总灰分 $\leq 4.0\%$ ，水分 $\leq 18.0\%$ 。

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

水城黄精产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市水城区知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”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。水城黄精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。

22. 永德诃子地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

永德诃子。

二、申请人

云南省临沧市永德县人民政府。

三、产地范围

云南省临沧市永德县永康镇、小勐统镇、班卡乡、大山乡、亚练乡共 5 个乡、镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 基原

诃子 (*Terminalia chebula* Retz.) 或绒毛诃子 (*Terminalia chebula* Retz. var. *tomentella* Kurt.)。

(二) 立地条件

海拔高度 700 ~ 1500m，土壤类型为红壤，土层厚度 $\geq 35\text{cm}$ ，有机质含量 1% ~ 5%，土壤 pH 值 4.8 ~ 7。

(三) 栽培管理

1.育苗定植。将砂红壤晒干放入营养袋，每袋插入 2 粒种仁。苗高约 0.15m 时定苗，每袋保留一株。

2.补植。6月-7月补植，株行距约为 2.0m × 3.0m。

3.抚育管理。

(1) 嫁接改良。对不结果或果实小、品质差的诃子树进行劈接法嫁接改良。

(2) 树体管理。进行林区清理和修枝打杈，保障诃子树通风透光。

(四) 采收加工

1.采收。11月上旬至12月上旬，果实成熟度达到95%以上，果皮变为黄绿、黄褐或橙黄色时采收。

2.加工。采收后及时晾晒至水分 $\leq 13.0\%$ 。

(五) 质量特色

1.感官特色。果形椭圆形或近卵形，长2.5~4cm，直径1.5~2.5cm，质坚硬。表面呈黄棕色或黄褐色，略具光泽，纵棱不规则，皱缩纹明显。其味酸涩。种子狭长纺锤形，长1~1.5cm，直径0.7~1.2cm，种皮黄棕色。

2.理化指标。水分 $\leq 13.0\%$ ，总灰分 $\leq 5.0\%$ ，水溶性浸出物 $\geq 30\%$ 。

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

永德诃子产地范围内的生产者，可向云南省临沧市永德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。永

德诃子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。

23. 巧家小碗红糖地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

巧家小碗红糖。

二、申请人

云南省昭通市巧家县人民政府。

三、产地范围

云南省昭通市巧家县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

巧选 3 号、台糖 134 号、云蔗 08-1609、川蔗 6 号、云蔗 05-51 等甘蔗品种。

(二) 立地条件

土壤类型为红壤、黄棕壤、褐土、燥红土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤 pH 值 7.2~8.4。

(三) 栽培管理

1.播种。1月-4月，每 667m^2 种植 6000~8000 芽。

2.种植方式。土壤深耕约 30cm，细耙一次，地面整平后开沟。每 667m^2 施 100~250kg 农家肥作基肥，将种苗沿沟平放，培土 3~5cm。

3.施肥。每 667m^2 施有机肥 500~1000kg。

(四) 采收

11月下旬至次年4月，蔗茎田间锤度比达0.9~1.0，蔗糖分 $\geq 15.0\%$ 时采收。

(五) 加工工艺

榨汁、两道过滤→洗净→煮糖→浓缩→过滤→打砂→成型。

加工要点：

1.榨汁、两道过滤。物理压榨出蔗汁，两道过滤后将汁水引入传统五眼“牛尾灶、连环锅”。

2.洗净。采用石灰法洗净处理，将第一口锅中的甘蔗汁加热至沸腾，起泡去沫，当甘蔗汁呈灰绿色时加入生石灰粉，搅拌直至泡沫消散，甘蔗汁呈绿黄色时引入第二口锅。

3.煮糖。从第二口至第四口锅反复煮糖。第五口锅糖浆状态为岩浆状时，加入少量食用植物油，使糖膏进一步澄清、散泡。当糖汁变成浓稠的糖膏时，舀至糖钵中。

4.打砂。用木棒不停搅拌糖钵中的糖膏，直至产生大量均匀细腻的蔗糖晶体。

5.成型。搅拌好的糖膏倒入模具中，自然冷却成型。

(六) 质量特色

1.感官特色。色泽自然，呈黄褐色至红褐色。气味、滋味浓郁，味甜，具有传统甘蔗红糖的蜜香味。组织形态呈规则的小碗状或块状，沙口精细、外延剔透。用水冲泡溶化后，容器底部会形成红黄的一团，与清水泾渭分明，断然两色。

2.理化指标。总糖分（蔗糖分和还原糖分） $\geq 88.0\text{g}/100\text{g}$ ，不溶于水杂质 $\leq 300\text{mg}/\text{kg}$ ，干燥失重 $\leq 4.5\text{g}/100\text{g}$ ，铁 $\geq 30\text{mg}/\text{kg}$ 。

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

巧家小碗红糖产地范围内的生产者，可向云南省昭通市巧家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。巧家小碗红糖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。

24. 禄劝板栗地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

禄劝板栗。

二、申请人

云南省昆明市禄劝彝族苗族自治县人民政府。

三、产地范围

云南省昆明市禄劝彝族苗族自治县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

产地范围内的传统板栗品种。

(二) 立地条件

海拔高度 1400 ~ 2200m，土壤类型为红壤和紫色土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 5 ~ 7。

(三) 栽培管理

- 1.育苗。以产地范围内板栗实生苗为砧木，嫁接繁殖。
- 2.栽植。1月-2月、6月栽植，每公顷栽植 450 ~ 650 株。
- 3.施肥。每年每公顷施用有机肥 $\geq 6300\text{kg}$ ，每株每年辅助施用约 1kg 复合肥或板栗专用肥。
- 4.整形修剪。树形采用开心形。

(四) 采收及储藏

1.采收。7月中下旬至9月下旬，栗苞三分之一开裂后采收。

2.储藏。堆贮于通风避光处10-15天，去苞取粒，于3~5℃的冷库中保存。

(五) 质量特色

1.感官特色。呈扁球形、三角状扁球形或扁椭圆形状，有顶尖。果面呈红褐色或淡褐色至深褐色，光滑有光泽。果肉黄白色或淡黄色，有香味，质地细糯，甘甜。

2.理化指标。鲜果含水量38.0~45.0g/100g。全部失水后蛋白质3.5~4.5g/100g，脂肪1.0~4.0g/100g，淀粉20~40g/100g，总糖6~12g/100g，抗坏血酸25.0~45.0mg/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

禄劝板栗产地范围内的生产者，可向云南省昆明市禄劝彝族苗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。禄劝板栗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。

25. 江川大头鱼地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

江川大头鱼。

二、申请人

云南省玉溪市江川区人民政府。

三、产地范围

云南省玉溪市江川区现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

大头鲤 (*Cyprinus pellegrini* Tchang)。

(二) 养殖环境

水深 1.5 ~ 2m, 透明度 $\geq 30\text{cm}$, 溶氧量 $\geq 4.5\text{mg/L}$, pH 值 6.8 ~ 8.5, 浮游植物量 $\geq 7\text{mg/L}$ 。

(三) 养殖管理

1. 养殖方式。在产地范围人工放流或水库、池坝塘人工养殖。

2. 鱼苗。选自产地范围内的鱼苗育种场。

3. 鱼种放养。1 月-3 月, 投放规格 $\geq 12\text{cm}$ 的大头鲤鱼种, 放养密度为 (2 ~ 4 尾) / m^2 。

4. 投喂。以投喂配合饲料为主。

(四) 捕捞

养殖 3-4 年，起捕规格 $\geq 0.4\text{kg}$ 。

(五) 质量特色

1.感官特色。头大而宽，其头顶高于背，口大呈弧形，无须或具有一对小须。背部青灰色，色泽光亮。肌肉紧密有弹性，肉嫩、质鲜、味美。

2.理化指标。粗蛋白质 $\geq 19\%$ ，粗脂肪 $\leq 3.9\%$ 。

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

江川大头鱼产地范围内的生产者可向云南省玉溪市江川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。江川大头鱼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。

26. 伽师新梅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

伽师新梅。

二、申请人

新疆维吾尔自治区喀什地区行政公署。

三、产地范围

新疆维吾尔自治区喀什地区伽师县英买里镇、江巴孜乡、卧里托格拉克镇、克孜勒博依镇、米夏乡、夏普吐勒镇、和夏阿瓦提镇、克孜勒苏乡、古勒鲁克乡、玉代克力克乡、铁日木乡、巴仁镇，疏勒县亚曼牙乡共 13 个乡、镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 品种

新梅 1 号。

(二) 立地条件

海拔高度 1100 ~ 1280m，土壤类型以砂壤土、壤土为主，土层厚度 $\geq 150\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.6\%$ ，土壤 pH 值 7.9 ~ 8.7，总盐度 0.4% ~ 0.8%。

(三) 栽培管理

1. 苗木繁育。选择喀什地区的毛桃、杏或酸梅为砧木嫁接育苗。

2.定植。3月中下旬定植。定植穴直径约0.8m，深约0.6m，定植后立即浇灌定根水。株行距（3.0~4.0）m×（5.0~7.0）m，每公顷定植420~825株。

3.施肥管理。果实采收后施30~50kg腐熟农家肥、绿肥等有机肥作基肥。于花前和果实膨大期各追肥1次。

4.灌溉管理。于3月中下旬的萌芽前、5月上旬的果实发育期、6月上旬的果实膨大期、7月中旬的果实硬核期、11月初果实采收后、土壤封冻前进行灌溉。

5.花期管理。在花期，每公顷果园放3~5箱蜜蜂，提高坐果率。

6.整形修剪。以冬剪为主，夏剪为辅，树形主要采用开心形、主干疏层形或改良纺锤形。

（四）采收

8月中旬至下旬，果实含糖量 $\geq 21\%$ 时采收。完整摘下果和果梗，轻拿轻放，避免挤压、碰伤。

（五）质量特色

1.感官特色。卵圆形，果顶突起。果皮呈紫红色，被果粉。果肉呈琥珀色，肉质厚。核小，黏核。多汁，甜酸爽口。

2.理化指标。可溶性固形物 $\geq 21\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.5\%$ ，糖酸比 ≥ 41 。

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

伽师新梅产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区喀什地区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经新疆维吾尔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。伽师新梅的检测机构由新疆维吾尔自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。