

# 惠城矮陂梅菜



产品名称：惠城矮陂梅菜	商标注册申请号：2020-05-07
申请日期：2020-05-07	注册公告日期：2023-05-24
申请人全称：惠城区矮陂镇	申请人地址：惠城区矮陂镇
国际分类：29 类 肉食蜜饯	商品/服务项目：29 类 肉食蜜饯

## 详细介绍

矮陂梅菜色泽棕黄或略淡，手感柔软，发酵香气浓郁，芯部质地脆嫩，叶梗较韧，渣少适口，甜梅菜清甜。咸梅菜表面析出少量盐分。

(1) 独特环境和气候：产区地形以丘陵为主，西南部是沿江平地。经土壤普查，横沥镇土壤中有机质含量、全氮含量、有效磷含量均属高水平；碱解氮含量含量属中等偏上水平；pH 值大部分属酸性至微酸性。横沥镇地处低纬度，北回归

线横贯全市，属亚热带季风性湿润气候区，雨量充沛，阳光充足，气候温和。常年平均年降水量有 1770 毫米，主要集中在 4 月份至 9 月份，年平均气温 22℃，极端最高气温 37.5℃，极端最低气温为-1℃。无霜期长达 350 多天。充沛的降水，无霜期长，充足的日照量，使横沥镇多数地方的农作物普遍达到一年一两熟，某些区域甚至达到一年三熟。

(2) 水文情况：梅菜灌溉用水主要是库水。主要河流有东江，境内有长达 17 公里的江岸沙滩，全镇主要水利设施布局及规模：建有中型水库 1 座，小（一）型水库 4 座，小（二）型水库 18 座，总库容 2062.4 万立方米，有效灌溉面积 4.64 万亩。镇内最大的招元水库，位于横沥镇中部的泰安村，中型水库，最大库容 5.92 百万立方米，正常蓄水库容 4.23 百万立方米。

## 惠东马铃薯



产品名称：惠东马铃薯	商标注册申请号：60712187
申请日期：2021-11-19	注册公告日期：2022-08-06
申请人全称：惠东县马铃薯协会	申请人地址：广东省惠州市惠东县铁涌镇老圩村供销社大楼二、三楼
国际分类：31 类 农林生鲜	商品/服务项目：31 类 农林生鲜

### 详细介绍

#### 一. 产品介绍

惠东马铃薯呈长椭圆形，单个个体重量 150-350g；芽眼少而浅，表皮光滑且薄，

呈淡黄色，薯肉黄色，肉质细腻，口感爽滑，味道清香。

## 二. 自然生态环境和人文历史因素

惠东马铃薯产区属南亚热带海洋性季风气候，日照时间长、热量丰富，土壤主要是沙壤土和水稻土，土壤肥沃疏松，惠东马铃薯种植期为晚季水稻收获后的10月中旬至11月下旬播种，翌年2月至4月收获，此期间，气候温暖，光照充足，降雨量小，昼夜温差大，有利于马铃薯块茎的膨大。

## 三. 地域范围

惠东马铃薯地域保护范围：惠东县现辖下的平海镇、铁涌镇、稔山镇、巽滨海旅游度假区、吉隆镇、黄埠镇、平山街道、大岭镇、多祝镇和白花镇10个乡镇，157个行政村。地理坐标为东经114°33'09"~115°3'27"，北纬22°30'21"~23°13'46"之间。面积8733.33公顷，年产量33000万千克。

## 四. 产品品质特性特征

(1) 外在感官特征：惠东马铃薯呈长椭圆形，单个个体重量150-350g；芽眼少而浅，表皮光滑且薄，呈淡黄色，薯肉黄色，肉质细腻，口感爽滑，味道清香。

(2) 内在品质指标：惠东马铃薯理化指标：淀粉含量 $\geq 11\text{g}/100\text{g}$ 、蛋白质含量 $\geq 1.4\%$ ，干物质含量 $\geq 15\%$ 。

(3) 安全要求：惠东马铃薯投入品使用和产品质量严格执行国家相关标准。

## 五. 特定生产方式

(1) 产地选择：选择海拔100米以下排灌方便的冲积平原和丘陵区，土层深厚、肥沃、通透性好的砂壤土。

(2) 品种选择与特定要求：选择高产、优质、稳产、适于鲜食的优良品种，目前主要以粤引85-38（费乌瑞它系列）品种为主。

(3) 生产过程管理：种植过程执行《惠东马铃薯综合技术标准》(DB441323/T2-2003)，

采用“稻-稻-薯”水旱轮作特定的种植模式。利用稻草覆盖、脱毒种薯选择、配方施肥技术。

①种薯培育：建立马铃薯良种繁推一体化体系，到北方繁种或建立合作种薯基地进行种薯茎尖脱毒、组织培养、微型薯生产等，利用南方冬季气候进行微型薯“加代繁育”原种，再把原种调回北方繁种基地生产原种一代作为大田生产用种。选择质量达到一级种薯以上的脱毒种薯进行种植。在种植前 1 天进行晒种、切块，并挑除病烂薯。切种原则是利用顶端优势，保证每个切块至少有 1 个芽眼，每个切块重量 20 ~ 30g，减少切口面积。

②整地起垄：首先将前茬水稻收获后粉碎的秸秆还田（或留作覆盖物），然后在土壤湿润时，全田均匀撒施基肥后，用起垄机起垄，保证垄面宽 60 ~ 80cm，垄底宽 100 ~ 120cm，垄高 15 ~ 25cm，沟宽 15 ~ 25cm，沟深 15 ~ 20cm。

③播种：采用一垄双行的种植模式，在已经起好的垄面上按“品”字形摆放种薯。垄内行距 15 ~ 18cm，株距 15 ~ 25cm，芽眼朝下，切口向上；用培土机在薯种上覆盖 5 ~ 6cm 的泥土；然后用宽度为 80cm 的黑色可降解薄膜或 5 厘米厚度稻草覆盖在垄面上；最后，用培土机或锄头在薄膜、稻草上覆盖一层 5—6cm 的碎土，保证将垄面薄膜、稻草全部盖住。

④灌溉：种植后 3-5 天，灌溉跑马水 1 次。整个生育期内保证幼苗期土壤相对含水量保持在 65%左右；块茎形成期至块茎膨大期土壤相对含水量保持在 75%-80%；淀粉积累期土壤相对含水量保持在 60%-65%；后期（收获前 15 天）水分减少。土壤湿度低于上述标准时，采用沟灌措施灌水，灌水水位约占垄高的 1/3 左右，让水分慢慢渗透上去，直至土壤湿润即可，地块保持“见干见湿”为宜，有积水排干。

⑤施肥管理：采用有机肥和化学肥相结合，以有机肥为主、化学肥料为辅，重施基肥，早追肥。肥料的使用参照《NY/T 394-2013 绿色食品 肥料使用准则》的规定执行。宜采用营养诊断平衡施肥，根据耕地肥力状况和马铃薯生长发育需

要及时施肥。（4）病虫害防治：病虫害防治实施“以加强植物检疫为基础，控害高产栽培为主，化学防治为辅”的防治策略，采用农业防治、生物防治、物理防治和化学防治结合使用的方式，进行马铃薯病虫害的防治。农药使用严格按照国家有关农药使用安全规定。（5）产品收获及产后处理：产品收获时期为2月~4月，根据生长情况与市场需求及时采收。收获采用机械收获和人力挖掘等方式，起收时挖掘深度要合理，防止丢薯和破皮伤薯。收获后，块茎要避免烈日暴晒、雨淋和长时间暴露在阳光下而变绿，选择阴暗、干燥处储存，并销售时按规定要求包装。（6）生产记录要求：按照农产品质量安全的要求建立生产记录档案，详细记录生产投入品，生产记录档案应当保存两年以上。

## 六.包装标识相关规定

（1）惠东马铃薯的生产经营者在使用惠东马铃薯农产品地理标志前须向登记证书持有人提交使用申请书、生产经营者资质证明、生产经营计划和相应质量控制措施、规范使用惠东马铃薯农产品地理标志书面承诺以及其他必要的证明文件和材料；（2）经审核符合标志使用条件的，惠东马铃薯证书持有人按照生产经营年度与标志使用申请人签订惠东马铃薯农产品地理标志使用协议，在协议中载明标志使用数量、范围及相关责任义务；（3）惠东马铃薯农产品地理标志使用协议生效后，标志使用人方可在农产品或农产品包装物上使用惠东马铃薯农产品地理标志，并可以使用登记的惠东马铃薯农产品地理标志进行宣传 and 参加展览、展示、展销活动；（4）惠东马铃薯农产品地理标志使用人要建立惠东马铃薯农产品地理标志使用档案，如实记载地理标志使用情况，并接受登记证书持有人的监督；（5）惠东马铃薯农产品地理标志使用档案需保存五年，产品地理标志登记证书持有人和标志持有人不得超范围使用经登记的农产品地理标志，任何单位和

个人不得冒用农产品地理标志。

## 罗浮山大米



产品名称：罗浮山大米	商标注册申请号：2015 年第 90 号
申请日期：2015-07-24	注册公告日期：2015-12-14
申请人全称：广东省惠州市博罗县	申请人地址：广东省惠州市博罗县
国际分类：30 类 方便食品	商品/服务项目：30 类 方便食品

### 详细介绍

罗浮山大米保护范围为惠州博罗县现辖行政区域。罗浮山大米外型晶莹洁白，米粒长形、细长苗条、米泛丝光，口味清香，柔滑爽口，营养丰富。

**(一) 产地范围。** 罗浮山大米产地范围为广东省博罗县现辖行政区域。 **(二) 专用标志使用。** 罗浮山大米产地范围内的生产者，可向广东省博罗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，经广东省质量技术监督局核实，报质检总局核准后予以公告。罗浮山大米的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

**(三) 质量技术要求：** 罗浮山大米质量技术要求：

一、品种适宜本地种植的经国家或省农业部门审定的籼稻品种。

二、立地条件产地范围内土壤类型为水稻土，质地为壤土，有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH 值为 5.5 至 7.0。

### 三、栽培管理

1. 育秧：早造 3 月上旬，塑盘育秧，秧田期 25 至 30 天，每 667 m<sup>2</sup> (亩) 用种量为 2 公斤；晚造 7 月上旬，秧田期 15 至 20 天，每 667 m<sup>2</sup> (亩) 用斤。 2. 抛秧：适宜的抛植叶龄为 4 至 6 片。抛秧早稻 3 月底 4 月初，晚稻在 7 月下旬至 8 月初。

3. 施肥：全生育期每 667 m<sup>2</sup> (亩) 施腐熟有机肥 800 公斤。

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

### 四、收获

早造 7 月中下旬，晚造 10 月下旬至 11 月上中旬。当黄熟谷粒达到 95% 时分品种收割，分品种自然晾晒。 地理标志产品检索。

五、加工：风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

## 六、质量特色：

1. 感官特色：米粒整齐匀称、色泽洁白鲜亮，米饭油亮、香润粘滑，冷却后不回生。

2. 理化指标：直链淀粉含量 15%至 20%；胶稠度 $\geq 70$ mm；垳白粒率 $\leq 14\%$ ；蛋白质 $\geq 7\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。 \*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 龙门年桔



产品名称：龙门年桔	商标注册申请号：61948777
申请日期：2007-11-20	注册公告日期：2007-08-16
申请人全称：龙门县农产品行业协会	申请人地址：广东省惠州市龙门县农贸市场 C 栋 01 号 2 楼第 01 号
国际分类：31 类 农林生鲜	商品/服务项目：31 类 农林生鲜

### 详细介绍

龙门年桔果大形美、果皮光滑、色泽金黄、果肉清爽、汁多化渣。龙门县独特的气候，肥沃的土壤，良好的生态环境，孕育出无污染，无农药残留的“龙门年桔”以其橙红的鲜艳色，光滑的果皮，适中的甜酸度、适时的成熟期是在春节期间。

一、 保护范围龙门年桔地理标志产品保护范围以广东省龙门县人民政府《关于划定龙门年桔产地范围的函》（龙府函〔2007〕95号）提出的范围为准，为广东省龙门县人民政府区域。

## 二、 质量技术要求

（一）品种。地派一号年桔、地派二号年桔。

（二）立地条件。土壤类型为壤土、沙质壤土或砾质壤土，活土层60cm以上，有机质含量1.5%以上，pH值5.5至6.5；水源充足，地下水位不得高于80cm，水田或的山坡地。

（三）栽培技术。

1. 育种：以酸桔、红桔、红柠檬、枳为砧木，以优良无病毒母树接穗进行嫁接。
2. 定植：定植在新梢老熟后或萌芽前进行。秋植在秋梢老熟后至11月上旬进行；冬植在1月至2月春梢萌芽前进行；春植在春梢老熟后的4月至5月进行，容器苗不受季节限制。栽植密度 $\leq 1650$ 株/公顷。
3. 土壤管理：丘陵山地定植后第二年秋梢老熟后开始进行深翻扩穴改土，分层埋入山草、绿肥、土杂肥和石灰，最后覆土。每年位置轮换并外移，通改土完毕。水田平地逐年培土起畦。
4. 整形修剪：通过抹芽、放梢、摘心、拉枝整形、修剪等措施，培育丰产树型。

5. 施肥：幼年树遵循勤施薄施的原则，做到“一梢二肥”以氮肥为主，N：P：K 为 1：0.4：0.8。结果树多施有机肥，合理施用化学肥料及各类微肥，一年施 5 次，有机肥占施肥总量的 50%以上。

6. 水份管理：要按照“旱能灌涝能排”的要求在桔园内建立完善的排灌系统。根据桔树生长特性合理排灌。

(四) 果实采收。果实成熟期在 1 月上旬至 2 月上旬，采收期在 1 月上旬至 4 月中旬。采收前一周应禁止灌水。

#### (五) 质量特色。

1. 感官特色：果实扁圆型，果实横径 $\geq 40\text{mm}$ 。皮薄而光滑，橙黄色，光泽明亮，油胞小而平生，皮易剥离。果肉橙黄色，汁胞柔软多汁化渣，桔味浓郁。龙门年桔分为特级、一级、二级，具体指标应符合表 1 规定：《表 1 龙门年桔感官特色项目要求》特级、一级、二级果形端正，呈扁圆形较端正，呈扁圆形。允许有轻微偏斜，呈扁圆形果面果皮光滑，匀整度好，洁净度好，无病虫，无缺陷果果皮较光滑，匀整度好，洁净度较好，无病虫，无缺陷果果皮轻度粗糙，匀整度较好，洁净允许有少量缺陷果，无严重缺陷果色泽橙黄，着色好橙黄、黄色，着色较好黄色、淡黄色，着色一般口感果肉清爽，肉嫩，酸甜适中，化渣性好果肉清爽，肉嫩，酸甜适中，化渣性好果肉清爽，肉嫩，酸甜适中，化渣性横径 $\geq 50\text{mm}$  $\geq 45\text{mm}$  $\geq 40\text{mm}$ 。

2. 理化指标：应符合表 2 规定《表 2：龙门年桔理化指标项目指》可溶性固形物 $\geq 12.5$  总酸  $\text{g}/100\text{ml} \leq 1.6$  可食率 $\geq 64$ 。三、专用标志使用龙门年桔地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省龙门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

质检部门开始对龙门年桔实施地理标志产品保护措施。\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 柏塘山茶



产品名称：柏塘山茶	商标注册申请号：2015 年第 143 号
申请日期：2015-07-24	注册公告日期：2015-12-04
申请人全称：广东省惠州市博罗县	申请人地址：广东省惠州市博罗县柏塘镇
国际分类：30 类 方便食品	商品/服务项目：30 类 方便食品

## 详细介绍

柏塘山茶（含绿茶和小叶种紫芽茶）特指生长在广东象头山范围的柏塘镇山茶。罗浮山茶起于晋，兴于唐，盛于宋，而柏塘镇是罗浮山山茶的主产区。在博罗县，柏塘山茶最为传统、种植分布最广、茶叶品质最佳，因而柏塘山茶顺理成章地被公认为罗浮山茶的代表。柏塘山茶，含绿茶和小叶种紫芽茶，其中小叶种紫芽茶为国内稀有。柏塘山茶嫩枝具细毛。叶薄革质，椭圆状披针形或长椭圆形，长3~10cm，叶脉明显，背面有时有毛，先端钝尖。

**（一）产地范围。** 柏塘山茶产地范围为广东省博罗县柏塘镇现辖行政区域。

**（二）专用标志使用。** 柏塘山茶产地范围内的生产者，可向广东省博罗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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柏塘山茶的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

**（三）质量技术要求：柏塘山茶质量技术要求：**

**一、品种：**本地群体种。

**二、立地条件**

土壤质地为红壤土和黄壤土，土层深度 $\geq 1\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值在 4.5 至 6.5。

**三、栽培管理**

1. 定植：定植密度每公顷 $\leq 45000$  株。

2. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 15$  吨。

**四、鲜叶采摘标准**

1. 采摘时间：春茶采摘时间为“春分”至“芒种”；秋茶采摘时间为“白露”至“大雪”。

2. 采摘标准：等级要求 特级 全芽 $\geq 90\%$ ，一芽一叶 $\leq 10\%$  一级 一芽二叶 $\geq 70\%$ ，一芽三叶 $\leq 30\%$ ，芽叶完整，一芽二叶芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致。

3. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。五、加工工艺 1. 工艺流程：鲜叶 $\rightarrow$ 摊青 $\rightarrow$ 杀青 $\rightarrow$ 揉捻 $\rightarrow$ 解块 $\rightarrow$ 炒干。

2. 工艺要求：

(1) 摊青：室温控制在 20 至 25 $^{\circ}\text{C}$ ；摊叶厚度 $\leq 10$  厘米，摊至叶形皱缩，叶片失去原有光泽，叶色由绿变暗，青气味减退，略有清香。

(2) 杀青：温度 260 至 280 $^{\circ}\text{C}$ 。当茶叶手握成团落地散开，弯曲茶梗不易断即可。

(3) 揉捻：揉捻至茶叶成条率 $\geq 90\%$ 。

(4) 解块：迅速均匀解散揉捻后的茶球，并筛出茶末、茶角。

(5) 炒干：分小火，足火两次干燥，时间不低于 1.5 小时，炒至茶条轻折即断，手捻成末、含水量在 5.5%至 6%时起锅摊凉。

## 五、质量特色

1. 感官品质：柏塘山茶外形卷曲紧结；色泽乌绿油润；香气浓郁高长，呈“炒米香”或“花蜜香”；滋味浓厚回甘；汤色黄绿明亮；叶底肥厚柔软；耐冲泡

2. 理化指标：花青素含量 $\geq 2.4$  mg/g。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 罗浮山荔枝



产品名称：罗浮山荔枝	商标注册申请号：2018 年第 31 号
申请日期：2017-10-11	注册公告日期：2018-03-06
申请人全称：博罗县山前荔枝专业合作社	申请人地址：广东省惠州市博罗县
国际分类：31 类 农林生鲜	商品/服务项目：31 类 农林生鲜

## 详细介绍

罗浮山荔枝，广东省博罗县特产，国家地理标志产品。罗浮山荔枝果皮鲜红或带墨绿色斑块，果皮刺小，果肉乳白色，核小肉厚，质厚实，爽脆清甜，有桂花香味。2018年3月，罗浮山荔枝成功获批国家地理标志保护产品称号。

### （一）产地范围。

罗浮山荔枝产地范围为广东省博罗县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

罗浮山荔枝产地范围内的生产者，可向广东省博罗县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗浮山荔枝的检测机构由广东省质量技术监督局质要求的检测机构中选定。

### （三）质量技术要求。

罗浮山荔枝质量技术要求：

一、品种：桂味。

二、立地条件选择红壤土、黄壤土和沙壤土，土层疏松肥沃、有机质含量 $\geq 1\%$ 、保肥保水力强、排水良好、地下水位以下、土壤 pH 值 5.0 至 6.5、开阔向阳、避风寒的丘陵、山地及平地建园。

## 三、栽培管理

1. 苗木繁育：以“酸枝”为砧木嫁接繁育。

2. 栽植时间：春植 3 至 5 月，秋植 9 至 10 月。

3. 栽植密度：每公顷栽植株树 $\leq 330$ 株。

4. 施肥：以有机肥为主，结果树每公顷施优质有机肥 $\geq 6.6$  吨。
5. 整形修枝：夏剪为主，冬剪为辅，培育自然半圆头形和开心形两种树形。
6. 产量控制：每公顷产量 $\leq 9$  吨。
7. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定。

#### 四、采收

采收时间为 6 月中旬至 7 月中旬。

#### 五、质量特色：

1. 感观特征：果皮鲜红或带墨绿色斑块，果皮刺小，果肉乳白色，核小肉厚，质厚实，爽脆清甜，有桂；
2. 理化指标：平均单果重 $\geq 18$  克，可食率 $\geq 78\%$ ，可溶性固形物 $\geq 18\%$ 。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 观音阁花生



产品名称：观音阁花生	商标注册申请号：2015 年第 143 号
申请日期：2015-07-24	注册公告日期：2015-12-04
申请人全称：博罗县观音阁糖业有限公司	申请人地址：广东省博罗县观音阁镇
国际分类：29 类 肉食蜜饯	商品/服务项目：29 类 肉食蜜饯

## 详细介绍

观音阁镇种植花生的历史悠久，其品种多为小粒种，种子一直沿用前人留下来的土种，当地人称为“百日摊”。观音阁花生籽仁珍珠豆形。荚果网目小、网纹较深、缩缢浅，果嘴长带勾。二粒荚果为主，百果重约 169g，百仁重约 70g；种皮白红色、果型美观白净；口感细腻、香甜、爽口，特有花生浓香味。观音阁镇依山傍水，生态环境优越，拥有观音庙、东江湿地公园、马鞍山等优质旅游资源，因而早已远近闻名。

### （一）产地范围。

观音阁花生产地范围为广东省博罗县观音阁镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

观音阁花生产地范围内的生产者，可向广东省博罗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，经广东省质量技术监督核，报质检总局核准后予以公告。观音阁花生的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### （三）质量技术要求。

观音阁花生质量技术要求：

一、品种。当地地方品种“百日掂”。

二、立地条件 土壤类型潮沙土，质地为壤土或砂壤土，耕作层厚度 $\geq 18\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.6\%$ ，pH 值为 5.5 至 7.0。

### 三、栽培管理

1. 播种：春播 2 月下旬至 3 月中旬，秋播 7 月下旬至 8 月上旬；每公顷播种 $\leq 1.2$  万穴，每穴播 2 粒种仁，播种深度为 3cm 至 4cm。春播地膜覆盖

2. 施肥：每公顷每年施入充分腐熟有机肥 $\geq 15000$  公斤。

3. 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、收获

春植 7 月中下旬，秋植 11 月中旬，当荚果坚实、籽粒饱满，种衣变粉红色时收获。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：荚果小、果嘴长带钩、籽粒饱满、口感酥脆、香中带甜。 2. 理

化指标：百果重 165 至 175 克，纯仁率 $\geq 70\%$ ，蛋白质（以干基计）23%至 25%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 观音阁黑糖



产品名称：观音阁黑糖	商标注册申请号：2018 年第 31 号
申请日期：2017-09-20	注册公告日期：2018-03-06
申请人全称：博罗县观音阁糖业有限公司	申请人地址：广东省博罗县观音阁镇
国际分类：30 类 方便食品	商品/服务项目：30 类 方便食品

## 详细介绍

### （一）产地范围。

观音阁红糖（观音阁黑糖）产地范围为广东省博罗县观音阁镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

观音阁红糖（观音阁黑糖）产地范围内的生产者，可向广东省博罗县质量技术监督局提出使用“地理标志用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。观音阁红糖（观音阁黑糖）构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### （三）质量技术要求：

观音阁红糖（观音阁黑糖）质量技术要求

#### 一、品种

粤糖 00—236、粤糖 C1 等适宜当地种植的高产、高糖、高抗的甘蔗优良品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为黄壤、红壤、赤红壤、黄棕壤、南方水稻土，pH 值 5.6 至 6.8，土层厚度 25cm 以上，坡度 20。

#### 三、栽培管理

1. 播种时间：春植为主。
2. 种植密度：大茎种植密度 $\leq 120000$  株芽/公顷，小茎种植密度 $\leq 150000$  株芽/公顷。
3. 施肥：每年施有机肥 $\geq 15$  吨/公顷。
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。

5. 收获 每年 12 月上旬至次年 3 月下旬,以蔗稍第三节糖度大于 16°BX, 甘蔗稍部与头部的锤度比值大于 0.9 时收获。

#### 四、加工

1. 工艺流程: 甘蔗→榨汁→加热、中和→澄清→浓缩→炼糖→打砂→成品→入库。

2. 工艺要求:

(1) 榨汁: 采用挤压榨汁法榨汁, 蔗汁提取率 $\geq 90\%$ 。

(2) 加热、中和: 将蔗汁加热至沸腾, 连续清泡, 沉淀, 以蔗汁表面无漂泡为准。

(3) 澄清: 沉淀池沉淀后用 120 目/cm<sup>2</sup> 不锈钢网过滤进行澄清。

(4) 浓缩: 浓缩温度 160°C至 180°C之间, 浓缩时间 1 小时至 2 小时。红糖汁锤度达到 70°BX 至 72°BX。

(5) 炼糖: 煎糖用饱和蒸汽温度 $\leq 220^\circ\text{C}$ , 连续搅拌时间 $\leq 30\text{min}$ , 出锅糖汁浓度 $\geq 92^\circ\text{BX}$ 。

(6) 打砂: 打砂用电动搅拌器振动频率控制在 25 次至 35 次/min 不断连续搅拌翻滚, 糖汁降温速度 $\leq 2^\circ\text{C}$ 。

(7) 包装: 温度控制在 30°C以下包装, 避免包装或储存时候留蜜或结块。

#### 五、质量特色

1. 感观特色: 项目 指标 色泽 呈赤褐色或黑褐色 滋味、气味 具有浓郁的蔗香 组织形态 呈粉状, 干爽疏松, 可有少量糖粒 杂质 应无明显黑渣或外来杂质。

2. 理化指标: 项目 指标 总糖分/ (g/100g)  $\geq 85$  干燥失重/ (g/100g)  $\leq 5.0$  不溶于水杂质/ (mg/kg)  $\leq 300$  铁/ (mg/100g)  $\geq 3.0$  钙/ (mg/100g)  $\geq 100$  锌/ (mg/kg)  $\geq 2.0$ 。

3. 安全技术要求：产品安全技术要求必须符合国家相关规定。

\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 惠州梅菜



产品名称：惠州梅菜	商标注册申请号：4263575
申请日期：2004-09-10	注册公告日期：2009-01-21
申请人全称：惠州市梅菜产销协会	申请人地址：广东省惠州市江北东江二路二号富力丽港中心酒店6层11号
国际分类：29类 肉食蜜饯	商品/服务项目：29类 肉食蜜饯

## 详细介绍

惠州梅菜梅菜，主要盛产于惠州，以客家人种植为主。惠州梅菜是惠城区的土特产，原产于惠阳土桥，故又称“土桥梅菜”

历史悠久的惠州梅菜是惠州乡间民用新鲜的梅菜经晾晒、精选、飘盐等多道工序制成。惠州鲜梅菜属十字花科芸苔属大叶芥菜，与芥菜外形相似，两者不同点是芥菜茎扁平，梅菜茎略圆，中间凹陷，一棵梅菜可高达 60 厘米至 1 米，重 2500 至 3000 克，制成的梅菜分菜心、菜片两种。

通常说的惠州梅菜，都是指梅菜心。上好的菜心长仅 10 至 13 厘米，带花蕊，色泽金黄透亮，像桂圆肉。闻之有一股香甜味道，食之清脆爽口。

横沥土桥即现在惠州市惠城区矮陂镇土桥村，是惠州梅菜种植时间最长、品质最好的地区。该区域种植的梅菜长势旺盛，色泽青翠，肉质爽脆，熟期一致、耐储藏、质地上乘。在惠州以矮陂为中心的乡镇，梅菜种植面积已达 6 万多亩，年产量超过 10 万吨。

因其对气候的要求较严，一般只在秋后入冬时分种植，收成后用盐经特别的工艺腌制而成，腌制好的梅菜外观黄中带青，有少量盐分析出，手感柔软，有浓郁的梅菜沉香味道，清脆爽口，是国内少有的一个蔬菜品种之一。

自苏东坡来惠州后，这种色泽金黄、香气扑鼻，清甜爽口，不寒、不燥、不湿、不热，被民间传为正气菜的梅菜由东坡传授的东坡扣肉（梅菜扣肉）而名扬四海。由于梅菜不仅可独成一味，又可以梅菜作配料制成梅菜蒸猪肉、梅菜蒸牛肉、梅菜蒸鲜鱼等菜肴，因此，越来越受岭南、港澳、东南亚一带的人青睐。人们购买梅菜，除自己吃外，还经常作为礼品送给亲朋好友。

惠州梅菜久享盛誉，畅销国内外。凡是过往惠州的旅客，都要买点梅菜回去尝一尝。港澳同胞回乡探亲，也要带些梅菜作为乡土礼品。

\*内容来源于广东地理标志运营平台，如有侵权请联系删除。

## 龙门大米 LONGMEN RICE



产品名称：龙门大米 LONGMEN RICE	商标注册申请号：61954089
申请日期：2022-01-05	注册公告日期：2022-08-20
申请人全称：龙门县农产品 行业协会	申请人地址：广东省惠州市龙门县农贸市场 C 栋 01 号 2 楼第 01 号

国际分类：30 类 方便食品	商品/服务项目：大米
----------------	------------

## 详细介绍

龙门县属南亚热带季风气候，日照充足，气候温和，年平均日照时数 1750.3 小时。年平均气温 21.0℃，历年平均无霜期 355 天。雨量充沛，年平均降雨量 2147.1 毫米，全年降雨多集中 4 至 9 月，占年雨量的 80.8%，适宜种植水稻。

外在产品品质特征：龙门大米米粒细长，粒长一般在 6-7.5 毫米，长宽比值>3.5，米粒晶莹剔透无心白，气味清香；米饭软滑可口，香气怡人。 [1] 2017 年 12 月 22 日，原中华人民共和国农业部正式批准对“龙门大米”实施农产品地理标志登记保护。 [2] 2020 年 5 月 20 日，入选 2020 年第一批全国名特优新农产品名录。