

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第147号 - - 关于批准对建莲实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/317/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_317344.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/317/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_317344.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第147号）关于批准对建莲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》，我局组织了对建莲地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对建莲实施地理标志产品保护。一、保护范围 建莲地理标志产品保护范围以福建省建宁县人民政府《关于申请建莲地理标志产品保护划定产地范围的请示》（建政文[2005]132号）提出的范围为准，为福建省建宁县现辖行政区域。二、质量技术要求（一）品种。选择红花莲、白花莲、建选17号及其优系。（二）莲田选择。选择耕作层厚度20cm，光照充足，排灌方便，土质肥沃，pH值5.0至7.0之间的水田种植。（三）栽培管理。1. 种藕选择：以莲藕进行无性繁殖，要求种藕生长健壮、品种纯正、节间短（12cm至15cm）、呈扁鼓形。2. 种植：在日平均气温不低于12℃时采挖种藕并及时种植，栽培密度建选17号 2250支/公顷，其他品种 3600支/公顷。3. 轮作：连作时间不得超过3年。4. 水肥管理：科学管水，苗期灌浅水，旺长期灌深水。中低肥力田施有机肥 0.75吨/公顷。可适量配施化肥。5. 采收：6月底至10月中旬采收。当莲蓬出现褐色斑纹，莲子与莲蓬孔格稍分离，莲子果皮带浅褐色时采摘。（四）加工。适熟莲子采摘后，及时脱粒、去壳、去膜、通心、烘干。要求去膜干净、通心完全、不伤莲肉、保持清洁。莲子烘烤初期火力

要旺，温度在80 至90 之间；当莲子表面“出汗”时，降温稳烤，温度掌握在40 至50 ，直至干燥（水份 11%），包装后要求水份 12%。严禁使用硫磺等有害化学品熏蒸。

（五）质量特色。1. 感官要求：呈圆形或卵圆形，平均长宽比值 1.2。2. 分级：分为特级品、一级品、二级品。具体指标见下表：

项目	粒数/500g	通心率	净度	完好率
等级 指标	(%)	(%)	(%)	
			特级	470
99	99	99		
		一级	500	97
				98
				98
级	530	95	97	97
				二

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)