

2015 年第 24 号

质检总局关于批准对隆子黑青稞糌粑等产品

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》，质检总局组织专家对隆子黑青稞糌粑、泽帖尔（泽帖、泽当哗叽）、多玛羊肉、多玛羊毛、日土山羊绒、肃宁裘皮、乾安红辣椒、龙头胖头鱼、宝清苹果（寒疆红果）、会昌米粉、老庙牛肉、平武厚朴、苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）、通川灯影牛肉、德昌桑椹、大邑金蜜李、安仁蓝莓、邛崃黑猪、邛崃黑茶、梓潼桔梗、彭山葡萄、靖边土豆、华胥大银杏（华胥大杏）、蓝田白皮松、甘加藏羊 25 个地理标志产品保护申请进行审查。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。

一、隆子黑青稞糌粑

（一）产地范围。

隆子黑青稞糌粑产地范围为西藏自治区隆子县隆子镇、日当镇、热荣乡、加玉乡、列麦乡、斗玉乡、三林乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

隆子黑青稞糌粑产地范围内的生产者，可向西藏自治区山南地区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总

局核准后予以公告。隆子黑青稞糌粑的检测机构由西藏自治区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（见附件 1）。

二、泽帖尔（泽帖、泽当哔叽）

（一）产地范围。

泽帖尔（泽帖、泽当哔叽）产地范围为西藏自治区乃东县泽当镇、昌珠镇、结巴乡、多颇章乡、索珠乡、颇章乡、亚堆乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

泽帖尔（泽帖、泽当哔叽）产地范围内的生产者，可向西藏自治区山南地区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。泽帖尔（泽帖、泽当哔叽）的检测机构由西藏自治区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（见附件 2）。

三、多玛羊肉

（一）产地范围。

多玛羊肉产地范围为西藏自治区安多县雁石坪镇、玛曲乡、岗尼乡、玛荣乡、多玛乡、色务乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

多玛羊肉产地范围内的生产者，可向西藏自治区那曲地区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。多玛羊肉的检测机构由西藏自治区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（见附件3）。

四、多玛羊毛

（一）产地范围。

多玛羊毛产地范围为西藏自治区安多县雁石坪镇、玛曲乡、岗尼乡、玛荣乡、多玛乡、色务乡共6个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

多玛羊毛产地范围内的生产者，可向西藏自治区那曲地区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。多玛羊毛的检测机构由西藏自治区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（见附件4）。

五、日土山羊绒

（一）产地范围。

日土山羊绒产地范围为西藏自治区日土县日土镇、日松乡、热帮乡、多玛乡、东汝乡共5个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

日土山羊绒产地范围内的生产者，可向西藏自治区阿里地区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。日土山羊绒的检测机构由西藏自治区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(见附件5)。

六、肃宁裘皮

(一) 产地范围。

肃宁裘皮产地范围为河北省肃宁县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

肃宁裘皮产地范围内的生产者，可向河北省肃宁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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。肃宁裘皮的检测机构由河北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(见附件6)。

七、乾安红辣椒

(一) 产地范围。

乾安红辣椒产地范围为吉林省乾安县乾安镇、大布苏镇、水字镇、安字镇、让字镇、所字镇、道字乡、严字乡、贊字乡、余字乡、鳞字特色农业园区、大布苏工业园区、大遐畜牧场、鹿场、良种繁育基地、腾字种畜场共 16 个乡镇场园区基地现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乾安红辣椒产地范围内的生产者，可向吉林省乾安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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。乾安红辣椒的检测机构由吉林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（见附件 7）。

八、龙头胖头鱼

（一）产地范围。

龙头胖头鱼产地范围为黑龙江省宝清县龙头镇龙湖自然保护区（龙头桥水库）天然湖区，水域面积 3200 公顷。

（二）专用标志使用。

龙头胖头鱼产地范围内的生产者，可向黑龙江省宝清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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙头胖头鱼的检测机构由黑龙江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（见附件 8）。

九、宝清苹果（寒疆红果）

（一）产地范围。

宝清苹果（寒疆红果）产地范围为黑龙江省宝清县宝清镇、七星泡镇、七星河乡、五九七农场共4个乡镇农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宝清苹果（寒疆红果）产地范围内的生产者，可向黑龙江省宝清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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宝清苹果（寒疆红果）的检测机构由黑龙江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（见附件9）。

十、会昌米粉

（一）产地范围。

会昌米粉产地范围为江西省会昌县文武坝镇、筠门岭镇、周田镇、麻州镇、右水乡、高排乡、晓龙乡、西江镇、小密乡、庄口镇、珠兰乡、站塘乡、洞头乡、富城乡、清溪乡、永隆乡、庄埠乡、白鹅乡、中村乡共19个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

会昌米粉产地范围内的生产者，可向江西省会昌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，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。会昌米粉的检测机构由江西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（见附件 10）。

十一、老庙牛肉

（一）产地范围。

老庙牛肉产地范围为河南省滑县老爷庙乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

老庙牛肉产地范围内的生产者，可向河南省滑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，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。老庙牛肉的检测机构由河南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（见附件 11）。

十二、平武厚朴

（一）产地范围。

平武厚朴产地范围为四川省平武县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

平武厚朴产地范围内的生产者，可向四川省平武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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。平武厚朴的检测机构由四川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（见附件 12）。

十三、苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）

（一）产地范围。

苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）产地范围为四川省乐山市市中区苏稽镇、水口镇、杨湾乡共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）产地范围内的生产者，可向四川省乐山市市中区工商行政管理和质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）的检测机构由四川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（见附件 13）。

十四、通川灯影牛肉

（一）产地范围。

通川灯影牛肉产地范围为四川省达州市通川区东城街道办事处、西城街道办事处、朝阳街道办事处、莲花湖管委会、西外镇、北外镇、复兴镇、双龙镇、罗江镇、蒲家镇、

魏兴镇、碑庙镇、磐石乡、东岳乡、新村乡、梓桐乡共 16 个乡镇街道办事处管委会现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

通川灯影牛肉产地范围内的生产者，可向四川省达州市通川区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。通川灯影牛肉的检测机构由四川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（见附件 14）。

十五、德昌桑椹

（一）产地范围。

德昌桑椹产地范围为四川省德昌县永郎镇、锦川乡、老碾乡、乐跃镇、小高乡、麻栗镇、阿月乡、德州镇、六所乡、茨达乡、宽裕乡、巴洞乡、王所乡共 13 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

德昌桑椹产地范围内的生产者，可向四川省德昌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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。德昌桑椹的检测机构由四川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（见附件 15）。

十六、大邑金蜜李

（一）产地范围。

大邑金蜜李产地范围为四川省大邑县雾山乡、鹤鸣乡、悦来镇、金星乡、青霞镇、晋原街道办事处、斜源镇、出江镇、花水湾镇、西岭镇、王泗镇、三岔镇共 12 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大邑金蜜李产地范围内的生产者，可向四川省大邑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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大邑金蜜李的检测机构由四川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（见附件 16）。

十七、安仁蓝莓

（一）产地范围。

安仁蓝莓产地范围为四川省大邑县安仁镇、蔡场镇、韩场镇、新场镇、鹤鸣乡、悦来镇、晋原街道办事处、金星乡、青霞镇共 9 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安仁蓝莓产地范围内的生产者，可向四川省大邑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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。安仁蓝莓的检测机构由四川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（见附件 17）。

十八、邛崃黑猪

（一）产地范围。

邛崃黑猪产地范围为四川省邛崃市临济镇、卧龙镇、孔明乡、宝林镇、临邛镇、前进镇、固驿镇、高埂镇、羊安镇、冉义镇、牟礼镇、回龙镇、天台山镇、夹关镇、茶园乡、桑园镇共 16 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邛崃黑猪产地范围内的生产者，可向四川省邛崃市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。邛崃黑猪的检测机构由四川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（见附件 18）。

十九、邛崃黑茶

（一）产地范围。

邛崃黑茶产地范围为四川省邛崃市临济镇、夹关镇、平乐镇、道佐乡、卧龙镇、孔明乡、水口镇、油榨乡、火井镇、南宝乡、高何镇、天台山镇、大同乡、宝林镇、临邛镇、茶园乡共 16 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邛崃黑茶产地范围内的生产者，可向四川省邛崃市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。邛崃黑茶的检测机构由四川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（见附件 19）。

二十、梓潼桔梗

（一）产地范围。

梓潼桔梗产地范围为四川省梓潼县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

梓潼桔梗产地范围内的生产者，可向四川省梓潼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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。梓潼桔梗的检测机构由四川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（见附件 20）。

二十一、彭山葡萄

（一）产地范围。

彭山葡萄产地范围为四川省眉山市彭山区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

彭山葡萄产地范围内的生产者，可向四川省眉山市彭山区工商行政管理和质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。彭山葡萄的检测机构由四川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（见附件 21）。

二十二、靖边土豆

（一）产地范围。

靖边土豆产地范围为陕西省靖边县张家畔镇、红墩界镇、宁条梁镇、东坑镇、王渠则镇、中山涧镇、杨米涧镇、周河镇、杨桥畔镇、天赐湾镇、青阳岔镇、黄蒿界镇、海则滩乡、镇靖乡、席麻湾乡、龙州乡、小河乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

靖边土豆产地范围内的生产者，可向陕西省靖边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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。靖边土豆的检测机构由陕西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（见附件 22）。

二十三、华胥大银杏（华胥大杏）

（一）产地范围。

华胥大银杏（华胥大杏）产地范围为陕西省蓝田县华胥镇、洩湖镇、三里镇、三官庙镇、金山镇、厚镇、普化镇、玉山镇、九间房镇、安村镇、前卫镇、孟村镇、蓝关镇共13个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

华胥大银杏（华胥大杏）产地范围内的生产者，可向陕西省蓝田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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。华胥大银杏（华胥大杏）的检测机构由陕西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（见附件23）。

二十四、蓝田白皮松

（一）产地范围。

蓝田白皮松产地范围为陕西省蓝田县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蓝田白皮松产地范围内的生产者，可向陕西省蓝田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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。蓝田白皮松的检测机构由陕西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（见附件24）。

二十五、甘加藏羊

(一) 产地范围。

甘加藏羊产地范围为甘肃省夏河县甘加乡、科才乡、桑科乡、达麦乡、麻当乡、曲奥乡、唐尕昂乡、博拉乡、吉仓乡、牙利吉街道办事处、扎油乡共 11 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

甘加藏羊产地范围内的生产者，可向甘肃省夏河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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。甘加藏羊的检测机构由甘肃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（见附件 25）。

特此公告。

附件： 1. 隆子黑青稞糌粑质量技术要求

2. 泽帖尔（泽帖、泽当哔叽）质量技术要求

3. 多玛羊肉质量技术要求

4. 多玛羊毛质量技术要求

5. 日土山羊绒质量技术要求

6. 肃宁裘皮质量技术要求

7. 乾安红辣椒质量技术要求

8. 龙头胖头鱼质量技术要求

9. 宝清苹果（寒疆红果）质量技术要求

10. 会昌米粉质量技术要求
11. 老庙牛肉质量技术要求
12. 平武厚朴质量技术要求
13. 苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）质量技术要求
14. 通川灯影牛肉质量技术要求
15. 德昌桑椹质量技术要求
16. 大邑金蜜李质量技术要求
17. 安仁蓝莓质量技术要求
18. 邛崃黑猪质量技术要求
19. 邛崃黑茶质量技术要求
20. 梓潼桔梗质量技术要求
21. 彭山葡萄质量技术要求
22. 靖边土豆质量技术要求
23. 华胥大银杏（华胥大杏）质量技术要求
24. 蓝田白皮松质量技术要求
25. 甘加藏羊质量技术要求

质检总局

2015年2月11日

附件 1

隆子黑青稞糌粑质量技术要求

一、原料要求

必须采用隆子黑青稞作为原料。

二、加工

1. 工艺流程：筛选→清洗→炒制→磨粉→包装。

2. 工艺要求：

(1) 炒制：青稞与河沙混合加热炒制，河沙和青稞比例 2:1，炒至籽粒爆裂。

(2) 磨粉：采用传统水磨方法磨制。

三、贮存

0°C至 15°C条件下贮存期不得超过 12 个月。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽灰黑，粉质均匀，粗细适中，具有独特的青稞香味，口感香甜。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 10\%$ ，脂肪含量 $\geq 1.4\%$ ，水分含量 $7.9\pm 3\%$ 。

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。

附件 2

泽帖尔(泽帖、泽当哔叽)质量技术要求

一、原料

经、纬线均为手工捻制的绒线和毛线，原料产自西藏阿里日土绒山羊的羊绒、当地山羊的羊绒及乃东、错那、措美、隆子、浪卡子、曲松 6 个县养殖的藏绵羊的细毛。

二、工艺流程

原材料（羊绒、绵羊的细毛）→清洗、梳理→捻经、纬线→手工编织→整理、染色→成品储存。

三、工艺要求

1. 洗毛：将原毛按照等级进行分理，然后进行清洗、开松，晒干后将杂质清除。
2. 捻经、纬线：用泽帖尔特制的木质工具进行捻经、纬线，泽帖尔围巾经、纬线粗细相同，要求 1 斤羊绒捻制 20000m 经、纬线，泽帖尔披肩经、纬线粗细相同，1 斤藏绵羊细毛捻制 250m 经、纬线。
3. 手工编织：在编织过程中，经、纬线要求为：经线 \geq 720 根，纬线密度 \geq 30 根/cm。
4. 整理、染色：编织好的泽帖尔用小火反复烤制，使表面光滑，用 30°C 至 40°C 温水浸泡 5 小时至 6 小时，然后再用冷水清洗，洗好后的泽帖尔卷成一卷，用大石压三至四天，染色以个人喜好进行染色；

5. 成品保存：成品需存放在通风干燥处，做好防尘、防鼠、防虫工作。

四、质量特色

1. 感官特色：两边要求整齐、无荷叶边、无漏纬线；泽帖尔的正反面两面的纹路与氆氇不同为斜纹，两面无脏污、无瑕疵等。

2. 理化指标：泽帖尔厚度均匀为 $\geq 0.01\text{cm}$ ，门幅 $\geq 24\text{cm}$ ；经线 ≥ 720 根，纬线密度 ≥ 30 根/ cm ；泽帖尔尺寸偏差 $\leq 2.0\%$ ，耐色牢度 ≥ 3 ，耐干摩擦色牢度 ≥ 3 ，耐湿摩擦色牢度 ≥ 3 。

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。

附件 3

多玛羊肉质量技术要求

一、品种

西藏绵羊（当地品系）。

二、饲养条件

1. 饲养环境：产地范围内海拔 4800m 至 6000m 之间，分布有广泛的天然植被。
2. 饲养方式：放牧饲养（四季轮牧）为主，冬春季适量补饲当地产燕麦青干草和精料。

3. 圈舍条件：羔羊舍为封闭式暖圈，成羊冬季归牧后圈养在简单的粘土围栏内。

4. 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，草场距定居点较远，面积大，牧草和饮水充足。

(3) 冬春季饲养管理：11 月至 3 月在冬季牧场放牧，草场距定居点较近。如遇大雪封山，舍饲饲养。

(4) 出栏标准：羯羊出栏年龄小于 36 月龄。体重范围 35kg 至 70kg。

5. 驱虫管理：每年春秋两季各 1 次，注射口服驱虫。

6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

三、屠宰

1. 羊源要求：产地范围内符合出栏标准的健康羊只。

2. 屠宰工艺：按当地传统屠宰方法屠宰：用绳索将绵羊口鼻绑紧，约 15 分钟至 20 分钟使其窒息而死。手工剥皮。

3. 保存：胴体在 0°C 至 4°C 环境下排酸 24 小时，在 -35°C 下速冻 12 小时至 16 小时后，在 -18°C 至 -21°C 下冷冻保存。

四、质量特色

1. 感官特色：胴体皮下脂肪覆盖好，分布均匀，呈白色和浅黄色；肌肉呈红色、肌间脂肪分布明显，肉质细嫩、膻味小。
2. 理化指标：各部长肌中，粗蛋白含量 $\geq 20\%$ ，粗脂肪含量 6.4%至 8.8%，胆固醇含量 $\leq 60\text{mg}/100\text{g}$ 。
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。

附件 4

多玛羊毛质量技术要求

一、品种

西藏绵羊（当地品系）。

二、饲养条件

1. 饲养环境：产地范围内海拔 4800m 至 6000m 之间，分布有广泛的天然植被。
2. 饲养方式：放牧饲养（四季轮牧）为主，冬春季适量补饲当地产燕麦青干草和精料。
3. 圈舍条件：羔羊舍为封闭式暖圈，成羊冬季归牧后圈养在简单的粘土围栏内。

4. 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，草场距定居点较远，面积大，牧草和饮水充足。

(3) **冬春季饲养管理:** 11 月至 3 月在冬季牧场放牧，草场距定居点较近。如遇大雪封山，舍饲饲养。

5. 驱虫管理：每年春秋两季各 1 次，注射口服驱虫。

6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、剪毛

1. 剪毛时间：8 月。

2. 剪毛方法：人工或机械剪毛。

3. 羊毛分拣：将杂色被毛和白色被毛分拣，分别包装。

五、质量特色

1. 感官特色：白色，混型被毛，被毛干死毛含量少，粗毛弹性好，绒毛细软。

2. 理化指标：干死毛比例 $\leq 20\%$ ，毛辫长 $\geq 160\text{mm}$ ，抗压缩弹性 $\geq 5.4\text{kpa}$ 。

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。

附件 5

日土山羊绒质量技术要求

一、品种

日土白绒山羊。

二、饲养条件

1. 饲养环境及饲料条件：

(1) 饲养环境：产地范围内海拔 4300m 至 5300m，天然草场广阔，水源充足。

(2) 饲料条件：以天然植被为主要饲料，冬季少量补饲青干草和精饲料。

2. 饲养方式：以放牧为主，按春、夏、秋、冬草场进行轮牧。

3. 圈舍条件：夏季为露天羊圈；冬季为半封闭式。圈舍地势较高，排水良好。

4. 饲养管理：

(1) 冷季饲养管理：10 月至 4 月期间，每天放牧 6 小时至 8 小时。如遇大雪封山，舍饲饲养，补喂青干饲草。

(2) 暖季饲养管理：5 月至 10 月期间，每天放牧 8 小时至 10 小时。

(3) 药浴驱虫：每年抓绒后 2 周内进行药浴驱虫。

5. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

三、抓绒

- 1. 抓绒时间及次数：**6 月至 7 月期间抓绒一次。
- 2. 抓绒方法：**用特制的铁梳抓绒。先用剪刀剪掉外层毛梢，再在羊身上喷洒些洗衣粉水，而后按从前到后、从上至下的顺序逆毛抓绒。抓绒时，梳子要贴近皮肤，用力均匀。
- 3. 抓绒步骤：**清扫场地，挑选有“顶绒”的羊，前后肢体交叉捆绑法保定，按自上而下的顺序，用铁梳将被毛上的杂物梳除后，抓绒。
- 4. 储存：**抓、剪的绒和毛充分晾晒后，妥善贮藏，贮藏期间注意防潮。

四、质量特色

- 1. 感官特色：**绒白色，无异色纤维，细软，绒纤维细度、长度较一致。
- 2. 理化指标：**平均细度 $\leq 14\mu\text{m}$ ，平均绒长 $\geq 4\text{cm}$ 。
- 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。

附件 6

肃宁裘皮质量技术要求

一、原皮要求

正季节皮，皮型完整，毛绒平齐、灵活，毛色纯正。长度不低于以下要求：水貂皮公皮 77cm、母皮 45cm；狐狸皮 85cm；貉皮 80cm。

二、加工

1. 工艺流程：原皮→粗处理→浸水→削匀→脱脂→浸酸→鞣制→中和→水洗→干燥→染色→撞光→后期整理。
2. 加工要点：
 - (1) 浸水：用当地的自然水(pH 值 6.5 至 6.7，水温 28°C至 30°C)浸泡 5 小时至 7 小时。
 - (2) 削匀：对浸水后的原皮进行处理，厚度 0.4mm 至 0.9mm。
 - (3) 鞣制：水温 35°C，用当地所产的硝(含水硫酸钠 $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$)进行鞣制。
 - (4) 干燥：空气相对湿度为 30%至 40%，自然风干至水分含量为 15%至 20%。
 - (5) 撞光：用白松锯末在转鼓中抛光 1.5 小时至 2 小时。

三、质量特色

1. 感官特色：鞣制后长度不低于原皮长度，无影响使用价值的伤残。

(1) 水貂皮：皮板柔软如丝绸，厚度 0.4mm 至 0.7mm，部位差 \pm 0.2cm；毛被针绒齐全、针毛灵活；色泽光亮；手感丰满。

(2) 狐狸皮：皮板柔软如棉麻，厚度 0.5mm 至 0.8mm,部位差 \pm 0.3cm；毛被针绒齐全、针毛灵活；色泽光亮；手感丰满。

(3) 貂皮：皮板柔软如麻布，厚度 0.5mm 至 0.9mm,部位差 \pm 0.3cm；毛被灵活松散、针绒齐全。

2. 理化指标：

撕裂力：水貂皮 \geq 25N；狐狸皮 \geq 35N；貉皮 \geq 25N。

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。

附件 7

乾安红辣椒质量技术要求

一、品种

金塔、金冠、台州红等羊角椒鲜食类品种。

二、土壤条件

土壤类型为淡黑钙土、草甸土和泥炭土，质地为粘壤土和沙壤土，有机质含量 \geq 1%，pH 值 7.0 至 8.5。

三、栽培管理

1. 育苗：2月上旬至3月上旬采用大棚育苗。
2. 移栽：5月上旬至5月下旬移栽，密度 ≤ 3700 株/ $667m^2$ （亩）。
3. 施肥：以有机肥为主，每年施有机肥 $\geq 3000kg/667m^2$ （亩）。
4. 收获：花后45天，90%以上果实达到红熟期开始采收。
5. 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、加工工艺

1. 流程：挑选→沥水→速冻→运输→成品储藏。
2. 速冻条件：-28°C至-35°C速冻6分钟至7分钟。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈羊角形，表皮光滑，色泽红亮；质细肉厚，辣感适中，辣香浓郁。
2. 理化特色：

项目	指标
单果重, g \geq	17
辣椒素, mg/kg \geq	25

辣椒红素, g/kg	≥	0.2
------------	---	-----

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。

附件 8

龙头胖头鱼质量技术要求

一、种源

鳙鱼 (*Aristichthys mobilis*)。

二、环境条件

产地范围内水质符合国家渔业水质标准和淡水养殖用水水质规定。溶氧量 $\geq 6\text{mg/L}$ ；透明度 $\geq 15\text{cm}$ ；PH 值 7.5 至 8.5；浮游植物量 $\geq 7\text{mg/L}$ 。

三、生产技术

1. 鱼种来源：选自产地范围内的有苗种生产许可证的鱼苗育种场。
2. 生产方式：在产地范围内人工放流鳙鱼鱼种，自然生长。
3. 鱼种放养：每年 10 月上中旬，在产地范围内投放规格 $\geq 12\text{cm}$ 的鳙鱼种，放养密度为每 667 m^2 (亩) 放养 50 尾至 70 尾。
4. 饵喂：不投放任何饵料，食用自然水体的天然饵料

5. 环境、安全要求：饲养环境，疫情疫病的防治与控制，必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、捕捞

捕捞时间为5月至9月底。起捕规格尾重 $\geq 2\text{kg}$ 。在产地范围内不得采用电击、爆炸等方式进行捕捞。

五、质量特色

- 1. 感官特色：**肉质细嫩有嚼劲，无土腥味。
- 2. 理化指标：**粗蛋白质含量 $\geq 14\%$ ，粗脂肪 $\leq 2\%$ 。
- 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。

附件9

宝清苹果（寒疆红果）质量技术要求

一、品种

金红（123）、七月鲜（K9）、黄太平。

二、立地条件

土层厚度 $\geq 0.8\text{m}$ ，地下水位 $\leq 1.5\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 3\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用嫁接方法育苗。

2. 栽植

(1) 时间：4月中旬至4下旬；

(2) 栽植密度：

①乔化栽培： ≤ 1650 株/公顷。

②矮化栽培： ≤ 4500 株/公顷。

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、采收

1. 金红苹果：9月中下旬至10月中旬采收。

2. 七月鲜苹果：8月中下旬至9月中旬采收。

3. 黄太平苹果：9月中旬至10月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 金红苹果：果实阔椭圆形。果实底色鲜黄，有红色条霞，果肉黄白色，质地细脆，汁多，甜酸适口。

(2) 七月鲜苹果：果实圆锥形，果实底色绿黄，鲜艳红色，外观美，果肉白色稍绿，肉质细脆，甜酸。

(3) 黄太平苹果：果实扁圆形，果实底黄色，鲜艳红色，果肉黄白色，肉质脆，甜酸。

2. 理化指标：

(1) 金红苹果：可溶性固形物 \geq 11.8 %，可滴定酸 2.5 g/kg 至 4.5g/kg，果重 \geq 65g。

(2) 七月鲜苹果：可溶性固形物 \geq 12.5 %，可滴定酸 1.5 g/kg 至 4.5g/kg，果重 \geq 55g。

(3) 黄太平苹果：可溶性固形物 11.5 %，可滴定酸 2.5 g/kg 至 5.5g/kg，果重 \geq 40g。

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。

附件 10

会昌米粉质量技术要求

一、原辅材料

1. 大米:产地范围内生产的早籼稻米、晚籼稻米。早籼稻米直链淀粉 22%至 24%,晚籼稻米直链淀粉 18%至 21%。

2. 生产用水: 产地范围内的地下水,水质符合国家饮用水标准。

二、加工工艺流程

原料→配料→浸泡→粉碎→和粉→挤压成型→一次老化→蒸粉→二次老化→搓散→干燥→成品。

三、加工要点

1. 配料: 根据籼米中直、支链淀粉的含量进行配料, 配料后大米淀粉含量在 76%至 78%,直链淀粉含量在 18%至 24%。

2. 浸泡: 采用常温浸泡, 浸泡时间 6 小时至 10 小时。

3. 挤压成型: 采用二次挤压成型。

4. 一次老化: 老化时间为 4 小时至 6 小时, 温度为 35°C至 60°C。

5. 蒸粉: 采用蒸汽蒸粉, 蒸粉时间为 2 分钟至 8 分钟, 蒸粉温度为 90°C至 110°C。

6. 二次老化: 老化时间为 3 小时至 4 小时, 温度为 50°C至 55°C。

7. 干燥: 采用自然或用热风进行干燥, 干燥温度≤60°C, 干燥后粉丝含水量≤15%。

四、质量特色

1. 感官特色：外观晶莹洁白，表面有光泽；丝条粗细均匀；煮后口感爽滑、柔韧、富有弹性、不粘牙。
2. 理化指标：水分含量≤15.0%，吐浆≤14.0%，自然断条率≤6.0%，酸度(mL/10g) ≤4.0%。
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。

附件 11

老庙牛肉质量技术要求

一、品种

本地黄牛及其与西门塔尔的杂交后代。

二、饲养管理

1. 养殖方式：舍饲。
2. 饲料条件：以本地生产的玉米、小麦秸秆为主要粗饲料。
3. 出栏标准：幼牛育肥 6 个月至 12 个月，出栏年龄≤18 月龄，体重≥500kg。
4. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

三、加工技术要求

1. 原料选择:

(1) 牛肉: 来自产地范围内，符合标准的新鲜健康牛肉。

(2) 老汤: 牛肉加工循环使用的煮肉料汤。

(3) 佐料: 牛肉加工中用于增香、去腥、赋味的中药材香辛料。

(4) 水: 呈弱碱性，富含矿物质、微量元素等的当地特质深井水，符合国家生活饮用水水标准。

2. 生产工艺流程:

选牛—消毒—电麻—放血—屠宰—腌制—煮肉—装袋—真空包装—高温杀菌—恒温—检验入库—储存—运输。

3. 工艺要点:

(1) 电麻放血: 对将要宰杀的牛，用专用电器将其麻醉，短暂休克，随后屠宰放尽血液。

(2) 腌浸: 腌浸方法冬夏各异。冬天将切成大块的牛肉晒两个小时，下缸浸泡，每百斤牛肉放清水 15 斤、盐 9 斤、硝 8 两，每天翻一遍，浸泡三天后。夏天，牛肉切成大块后直接下缸浸泡，每百斤牛肉放清水 15 斤、盐 10 斤、硝 8 两，浸泡 24 小时，期间翻肉 15 次。

(3) 煮肉：把浸泡过的牛肉捞出，用冷水洗净，放入大锅，按比例加入老汤和佐料后，加本地深水水至淹没牛肉。大火煮三个小时，期间翻肉一遍，再改用小火煮三个小时后，趁烫沸时出锅。在室内充分凉透。需要包装的，进行真空包装。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽淡红、熟烂适度、鲜香醇厚、风味独特。
2. 理化指标：脂肪含量 $\leq 1.4\%$ ，蛋白质含量 $\geq 20\%$ ，硝酸盐含量 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。
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。

附件 12

平武厚朴质量技术要求

一、品种

川厚朴。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000m 至 1800m，土壤类型为黄壤、黄棕壤，pH 值 6.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土层厚度 $\geq 0.6\text{m}$ 。

三、栽植管理

1. 繁殖方法：种子繁殖。
2. 选种和播种：采自树龄 15 年以上植株的种子，3 月播种，10 月移栽，造林模式为区域性纯林，密度≤3300 株/公顷。
3. 采收：树龄≥12 年且阴面一侧树皮厚度≥3mm 开始采收，采收时间为 5 月到 7 月。
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不得污染环境。

四、加工

鲜树皮经发汗、卷筒、切段后干燥至水分含量≤15%。

五、质量特色

1. 感官特色：厚度≥3mm，外表面灰棕色或灰褐色，皮孔明显，刮去粗皮呈黄棕色。内表面紫棕色或深紫褐色，油润。气味辛辣，后有花椒的辛香，嚼之少渣。
2. 理化指标：厚朴酚($C_{18}H_{18}O_2$)与和厚朴酚($C_{18}H_{18}O_2$)总量≥3.0%(按干燥品计算)。
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。

附件 13

苏稽米花糖（苏稽香油米花糖）质量技术要求

一、主要原辅料

1. 糯米：选用产地范围内生产的糯米。
2. 生产用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准的要求。
3. 猪油：选用产地范围内生产的猪板油熬制的食用猪油，符合国家卫生安全标准。
4. 馅糖：采用产地范围内生产的小麦和糯米经发酵制作的馅糖。
5. 花生、芝麻：选用产地范围内生产的花生和芝麻。

二、工艺流程

糯米→清洗→浸泡→蒸煮→晾晒→炒制膨化→熬糖→拌和搅拌→成型。

三、加工要点

1. 浸泡：采用常温浸泡，时间 10 小时至 15 小时。
2. 蒸煮：蒸煮时间 40 分钟至 60 分钟，温度 95℃至 105℃，使其糊化熟透，不粘连。
3. 晾晒：蒸好的糯米铺开自然晾晒，晾晒时间≥7 天，至水分含量≤14%，不能曝晒。
4. 炒制膨化：采用食用猪油或粗砂对晾晒后的米进行炒制膨化。油炒制时，油温 180℃至 200℃，时间 5 秒至 10 秒；砂炒制时，砂温 200℃至 220℃，时间 15 秒至 20 秒。

5. 熬糖：将食用猪油、饴糖、水按 2:3:1 比例熬制，熬制时间≥15 分钟，糖度达 95 Be' 至 98 Be' 。

四、质量特色

1. 感官特色：块形完整，不松散，色泽米黄，有光泽，口感酥脆，香甜可口。

2. 理化指标：

项目		指标
水分含量, %	≤	3.0
粗脂肪, %	≤	41.0
总糖, %	≤	41.0

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。

附件 14

通川灯影牛肉质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 牛源：

(1) 品种：宣汉黄牛。

(2) 饲养管理：

①饲养方式：四季全放牧方式养殖。

②饲料：以产地范围内天然牧草及其它饲料。

(3) 饲养时间：在产地范围区养殖 3 年以上。

(4) 养殖环境、安全要求：饲料环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

2. 牛肉：后腿肉和里脊肉。

3. 生产用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准的要求。

4. 香油调制：

(1) 植物油：采用产地范围内生产的菜籽油、芝麻油。

(2) 调制：将菜籽油加热到 250°C 至 300°C，加入香辛料，香辛料和油的配比为 1 : (50 至 100)，炼制 10 分钟至 15 分钟，冷却到 35°C 以下加入 10% 至 15% 的芝麻油。

二、加工工艺流程

分割选料→原料预处理→切片腌制→铺片→烘烤→淋油封装→成品。

三、加工要点

1. 分割：选用后腿针扒、焓扒牛肉，去除表面组织膜。

2. 原料预处理：牛肉在 0°C 至 4°C 解冻至中心温度达到 1°C 至 2°C。

3. 切片：切片厚度为 0.9 mm 至 1.2mm 。
4. 腌制：采用常温腌制，腌制时间：10 分钟至 40 分钟。
5. 烘烤：将肉片理伸后顺纹平铺在由当地翠竹制成的筲箕上进行烘烤，烘烤温度≤115°C，时间 40 分钟至 50 分钟，烘烤至水分≤5%。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽呈棕褐色或棕黄色，片薄，灯照透影，酥脆化渣。

2. 理化指标：

项目	指标
含水率, %	≤ 5
蛋白质（以固形物计）, g/100g	≥ 20
食盐, g/100g	≤ 7
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3

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。

附件 15

德昌桑椹质量技术要求

一、品种

德果一号。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100 m 至 1800m，土壤为山地红壤，pH 值 4.6 至 8.0，有机质含量 $\geq 2\%$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：种籽繁殖杂交桑苗、实生桑苗。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：2 月上旬至 3 月下旬。

(2) 栽植密度： ≤ 18000 株/公顷。

3. 施肥：每年施腐熟有机肥 $\geq 30t$ /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不得污染环境。

四、采收

3 月上旬至 5 月上旬，果实颜色完全变为紫黑色时采收。

五、果干加工

采摘后 24 小时内进行加工。采用自然晾晒或人工干燥，人工干燥温度低于 60°C。干燥至含水量 $\leq 13\%$ 。禁止加入任何外源添加物。

六、质量特色

1. 感官特色:

(1) 鲜果:果实饱满，果粒大而紧；颜色为紫黑色，有光泽，味甜汁满。

(2) 干果:颜色紫黑，颗粒均匀，口感浓甜，质构紧密，有韧性。

2. 理化指标:

(1) 鲜果:可溶性固形物 $\geq 14.0\%$ ，总酸含量(以柠檬酸计) 0.1%至 0.3%。

(2) 果干:水分含量 $\leq 13\%$ ，可溶性固形物 $\geq 50\%$ ，总酸含量(以柠檬酸计) 0.8%至 1.5%。

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。

附件 16

大邑金蜜李质量技术要求

一、品种

金蜜李。

二、立地条件

产地范围内海拔 500m 至 1700m，土壤质地为壤土，pH 值 5.4 至 7.4，有机质含量 $\geq 2\%$ 。土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 苗木培育：选用本地金蜜李或毛桃作为砧木，进行嫁接繁殖。

2. 定植：

(1) 时间：秋季落叶后（9 月下旬至 11 月下旬）或春季发芽前（2 月中旬至 3 月下旬）。

(2) 密度：每公顷栽植 ≤ 1140 株。

3. 施肥：每年施有机肥 $\geq 45\text{t}/\text{公顷}$ 。

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，不得污染环境。

四、采收

6 月中旬至 8 月上旬，果面转黄后分批采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果皮黄色、果粉浓厚；肉厚核小，柔软多汁，酸甜适口，肉细化渣。

2. 理化指标：糖份 $\geq 7.6\%$ ，可溶性固形物含量 $\geq 12\%$ ，含酸量 $\leq 0.54\%$ 。

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。

附件 17

安仁蓝莓质量技术要求

一、品种

北高丛蓝莓、南高丛蓝莓、兔眼类蓝莓。

二、立地条件

产地范围内海拔平均 450m 至 650m，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 4.3 至 5.5，土壤有机质含量 $\geq 5\%$ ，地下水位低于 60cm。

三、栽培管理

1. 育苗：组培和扦插繁殖。
2. 定植时间：10 月下旬至次年 2 月下旬。
3. 栽植密度：每公顷 ≤ 10000 株。
4. 施肥：每年施腐熟有机肥 $\geq 450\text{m}^3/\text{公顷}$ 。
5. 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、采收

4月中旬至8月上旬，果面完全变蓝后分批采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈深蓝色，果粉厚。果粒大而饱满，果肉细腻，胶质感强，甜酸适口。

2. 理化指标：

项目	指标		
	北高丛蓝莓	南高丛蓝莓	兔眼类蓝莓
可溶性固形物含量, %	12.3 ~ 14.5	10.5 ~ 13.5	10.3 ~ 13.0
含酸量(以柠檬酸计) , %	0.650 ~ 0.710	0.610 ~ 0.680	0.590 ~ 0.660
花青素(以矢车菊、芍药素计), mg/kg	1200 ~ 1400	1100 ~ 1300	1000 ~ 1200

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。

附件 18

邛崃黑猪质量技术要求

一、品种

雅南黑猪及其杂交猪。

二、饲养环境

产地范围内山、丘地貌，紫云英、叶用甜菜、甘薯藤、巴山豆、蚕豆苗、野生猪草等青绿饲料丰富，山涧溪流及深井水为饮水来源。

三、饲养管理

1. 饲养方式：集中饲养与农户散养相结合。
2. 饲料条件：以本地产杂粮为主，辅以青绿饲料。
3. 饲养管理要点：
 - (1) 育肥后期：日喂青绿饲料 $\geq 1\text{kg}$ ，饲养密度 $\geq 1.5 \text{ m}^2/\text{头}$ 。
 - (2) 饲喂：湿拌料饲喂。
 - (3) 禁止性要求：全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用严格遵守相关标准和规定。
4. 出栏标准：8月龄至12月龄，活体重75kg至120kg。
5. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

1. 猪源：来自邛崃黑猪产地范围内符合质量要求的健康猪只。

2. 静养待宰：宰前空腹静养 24 小时，减少应激。
3. 排酸、冷却保鲜：宰后 1 小时内用水冲洗胴体后在 0°C 至 4°C 环境下排酸 24 小时。

五、质量特色

1. 感官特色：毛桩黑色，皮厚，肉色鲜红，肉质紧密细嫩，脂肪白色，大理石花纹明显，熟肉肥而不腻。
2. 理化指标：胴体瘦肉率≤50%，肌肉粗蛋白含量≥20%，肌间脂肪含量≥6%。
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。

附件 19

邛崃黑茶质量技术要求

一、品种

花秋 1 号及适宜制作邛崃黑茶的其它茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔600m至1000m，土壤类型为黄、红壤土，pH值4.5至6.4，有机质含量≥1%。土层厚度≥1m。

三、栽培管理

1. 育苗：短穗扦插育苗。
2. 栽植密度：≤50000株/公顷。
3. 施肥：每年施腐熟有机肥≥20t/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，不得污染环境。

四、采摘标准

一芽一叶至六叶内绿苔新梢。

五、加工工艺

1. 工艺流程：
 - (1) 散茶：鲜叶→摊放→杀青→初揉→渥堆→复揉→干燥。
 - (2) 紧压茶：散茶→拼配→回潮→压制→干燥。

2. 加工技术要求：

- (1) 摊放：摊放过程禁止鲜叶红变。

(2) 杀青：除雨水叶、露水叶，及一芽一叶、一芽二叶外，其它新叶杀青时加不高于10%的水。

(3) 初揉：达到梗叶分离即可。

(4) 湿堆：当茶堆温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 时收堆，茶堆温度 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ 时摊堆散热。茶堆内相对湿度控制在75%至85%。

(5) 干燥：复揉后，日光干燥至水分含量 $\leq 14\%$ ，再经烘干至水分含量 $\leq 8.5\%$ 。

六、质量特色

1. 感官特色：干茶色泽黄褐至黑褐色，有光泽；茶汤清澈明亮；香气纯正；滋味醇和甘甜。

2. 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。

附件 20

梓潼桔梗质量技术要求

一、种源

桔梗(*Platycodon grandiflorum*(Jacq.)A.DC.)。

二、立地条件

土壤类型紫色土，质地为砂壤，pH值7.0至7.9，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥40cm。

三、栽培管理

1. 直播：3月中旬至5月下旬，播种量30kg/公顷至45kg/公顷。
2. 育苗移栽：3月上旬，播种量40g/m²至50g/m²，苗龄15天至20天，4月下旬至5月上旬定植，定植密度≤40000株/公顷。
3. 施肥：施腐熟有机肥≥15t/公顷。
4. 抹芽、打顶、除花：春笋萌发后抹去多余芽枝，每颗留主芽1个至2个，苗高15cm至20cm时打顶，盛花期全部除花。
5. 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、采收与加工

翌年10月中下旬采收，干燥至水分含量≤14%。

五、质量特色

1. 感官特色：带皮呈黄棕色，去皮呈白色或淡黄白色，硬而不易折断。具短芦头，味微甜后苦。
2. 理化指标：水分≤14%，桔梗皂苷≥9.8%。

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。

附件 21

彭山葡萄质量技术要求

一、品种

夏黑、美人指、巨峰、红地球。

二、立地条件

土壤类型为水稻土、潮土、紫色土和黄壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，土壤厚度 ≥60cm,有机质含量≥2%。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用嫁接、扦插。
2. 栽培方式：避雨栽培。
3. 定植：11 月下旬至 2 月上旬定植，定植密度≤3300 株/公顷。
4. 产量控制：≤22500kg/公顷。
5. 肥水：每年施用腐熟有机肥≥1000kg/667 m² (亩) ,采收前 20 天停止施肥，15 天前停止灌水。

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。

7. 禁止性要求：禁止使用人工合成的植物生长调节剂。

四、采收

(1) 夏黑：7月上旬，可溶性固形物含量≥18%时开始采收。

(2) 巨峰：7月下旬，可溶性固形物含量≥17%时开始采收。

(3) 美人指：8月上旬，可溶性固形物含量≥17%时开始采收。

(4) 红地球：8月中旬，可溶性固形物含量≥16%时开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 夏黑：色泽蓝黑，果穗圆锥形，穗重500g至600g，果粒均匀，果粉完整，果肉硬脆。

(2) 巨峰：色泽紫黑，果穗圆锥形，穗重400g至500g，果粒均匀，果粉完整，口感浓甜。

(3) 美人指：色泽艳丽，尖部紫红，中后部呈玉色，果穗长圆锥形，穗重800g至1000g，果粒长椭圆形，口感爽脆。

(4) 红地球：色泽鲜紫红，果穗圆锥形，穗重800g至1000g，口感脆甜。

2. 理化指标:

项目	指标			
	夏黑	巨峰	美人指	红地球
可溶性固形物含量, % ≥	18	17	17	16
可滴定酸含量, % ≤	0.5	0.5	0.5	0.5
固酸比 ≥	36:1	34: 1	34: 1	32: 1

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。

附件 22

靖边土豆质量技术要求

一、品种

紫花白。

二、立地条件

土壤类型为黄绵土和黑垆土，质地为砂壤。有机质含量≥0.67%，土壤 PH 值 7 至 9。

三、栽培技术

1. 播种: 播种时间为 5 月中下旬, 播种密度为≤67000 株/公顷。

2. 施肥: 以有机肥为主, 施肥量≥15t/公顷。

3. 收获：收获时间为 9 月中旬至 10 月中旬。
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不得污染环境。

四、贮藏

贮藏期不超过三个月。

五、质量特色

1. 感官特色：椭圆形，个头均匀；皮薄光滑，芽眼浅，呈淡黄色、肉质鲜亮。
2. 理化指标：水分 \leq 83%，淀粉含量 \geq 11.0%。
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。

附件 23

华胥大银杏（华胥大杏）质量技术要求

一、品种

蓝田大银杏。

二、立地条件

土壤类型为黄土、壤土，土壤质地为砂壤土，土层厚度 \geq 50cm，排水良好，土壤pH值7至8，有机质含量 \geq 1.1%。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以山杏或普通杏为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. 栽植密度：每公顷栽植株数 \leq 825株。
3. 施肥：以有机肥为主，每年施腐熟有机肥 \geq 30t/公顷。
4. 花果管理：控制产量不超过22500kg/公顷。
5. 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、采收

果实可溶性固形物 \geq 13.5%方可采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实圆形、果皮金黄色、果肉橘黄色、肉质柔软、汁液多、味甜。
2. 理化指标：可溶性固形物 \geq 13.5%，糖酸比 \geq 9.0，单果重 \geq 100g。
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。

附件 24

蓝田白皮松质量技术要求

一、种子来源

培育蓝田白皮松的种子必须来自产自本地的密枝型白皮松采种母树林，种子千粒重 $\geq 182g$ 。

二、立地条件

土层厚度 $\geq 100cm$ ，土壤类型为山地棕壤土或褐土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 为 6.0 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.1\%$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：采用有性繁殖，播种期为 3 月上旬至 3 月中旬。
2. 第一次移植：移植时间为春季 3 月上旬至 4 月上旬或秋季 10 月下旬至 11 月下旬。栽植密度为每 $667m^2$ (亩) ≤ 7400 株。
3. 第二次移植：苗木生长 3 年至 4 年后，冠幅接近 $30cm$ ，高度 $40cm$ 至 $50cm$ 时进行第二次移植，栽植密度为每 $667m^2$ (亩) ≤ 850 株。
4. 定植：苗高长至 $130cm$ 至 $150cm$ 左右，进行定植，时间为春季 3 月上旬至 4 月上旬或秋季 10 月下旬至 11 月下旬。定植密度为每 $667m^2$ (亩) ≤ 120 株。

5. 施肥：以有机肥为主，至少每两年施一次腐熟有机肥，每次施用量 $\geq 2000\text{kg}/667\text{m}^2$ （亩）。
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。

四、质量特色

1. 感官特色：树冠大而圆满，宽塔型树冠，枝条密集，叶色浓绿。
2. 理化指标：株高 $\geq 250\text{cm}$ ，冠幅 $\geq 180\text{cm}$ ，分枝点高度 $\leq 40\text{cm}$ ，地径 $\geq 8\text{cm}$ ，一级分枝数 ≥ 40 个，树冠透光度 $\leq 10\%$ 。
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。

附件 25

甘加藏羊质量技术要求

一、品种

藏羊（草地型）。

二、饲养环境

产地范围内海拔 2900m 至 4600m 之间的草甸草原和典型草原，分布有积雪融水水源。

三、饲养方式

1. 饲养：以天然草地放牧为主，夏季牧场和冬季牧场轮换放牧，冬季补饲产自当地的地青干草。
2. 疫病防控：适时进行疫苗注射，4月至5月和7月至8月各驱虫一次。
3. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、出栏标准

5月至8月龄羔羊，重量不低于13kg；12月龄以上的羯羊，重量不低于17kg。

五、屠宰加工

1. 羊源：来自产地范围内，符合出栏要求，经当地动物防疫监督机构检验合格。
2. 屠宰加工：按清真方式屠宰，屠宰厂符合国家相关标准规定。

(1) 屠宰加工流程：宰前检疫与管理→待宰→宰杀放血→系食管→去头、蹄→剥皮→冲洗→开膛→取脏→复检→冲洗→排酸→分割→修整→冷冻（冷却）→包装。

(2) 屠宰加工要点：

①宰前管理：停食24小时，宰前3小时停止饮水，减少应激。

②排酸：胴体在0℃至4℃环境下排酸24小时至48小时。

③冷冻：分割羊肉在-28℃速冻48小时，放入-18℃至-21℃冷库贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 羔羊肉：色泽浅红色，有光泽，脂肪呈乳白色，肌纤维清晰，有韧性，肌间脂肪明显。煮熟后，肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无膻味，肉质鲜嫩多汁，味道醇厚。

(2) 跑羊：色泽鲜红色或暗红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌纤维清晰，有韧性，肌间脂肪明显。煮熟后，肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质鲜嫩多汁，味道醇厚。

2. 理化指标：

项目	指标
水分，%	66~73
粗蛋白，%	18~22.45

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。