

## 2013年第190号

### 质检总局关于批准对雷家店薄皮核桃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雷家店薄皮核桃、南通蓝印花布、万安罗盘、宁国笋干、明绿御酒、潘集酥瓜、安茶、八里营甜瓜、潢川空心贡面（光州贡面）、华坪芒果、龙陵紫皮石斛、广南铁皮石斛、泸西除虫菊、遮放贡米、芒市石斛、呈贡宝珠梨、梁河葫芦丝、腾冲红花油茶油、宁强华细辛地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准雷家店薄皮核桃、南通蓝印花布、万安罗盘、宁国笋干、明绿御酒、潘集酥瓜、安茶、八里营甜瓜、潢川空心贡面（光州贡面）、华坪芒果、龙陵紫皮石斛、广南铁皮石斛、泸西除虫菊、遮放贡米、芒市石斛、呈贡宝珠梨、梁河葫芦丝、腾冲红花油茶油、宁强华细辛为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、雷家店薄皮核桃

##### （一）产地范围。

雷家店薄皮核桃产地范围为辽宁省建昌县雷家店乡、二道湾子蒙古乡、娘娘庙乡、大屯镇、和尚房子乡、养马甸子乡、谷杖子乡、八家子镇、玲珑塔乡、小德营子乡、药王庙镇、巴什罕乡、杨树湾子乡、素珠营子乡、汤神庙镇共15个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

雷家店薄皮核桃产地范围内的生产者，可向辽宁省建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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予

以公告。雷家店薄皮核桃的检测机构由辽宁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 1）。

## 二、南通蓝印花布

（一）产地范围。

南通蓝印花布产地范围为江苏省南通市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南通蓝印花布产地范围内的生产者，可向江苏省南通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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。南通蓝印花布的检测机构由江苏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 2）。

## 三、万安罗盘

（一）产地范围。

万安罗盘产地范围为安徽省休宁县万安镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

万安罗盘产地范围内的生产者，可向安徽省休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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。万安罗盘的检测机构由安徽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3）。

#### 四、宁国笋干

（一）产地范围。

宁国笋干产地范围为安徽省宁国市仙霞镇、云梯畲族乡、南极乡、宁墩镇、万家乡、甲路镇、中溪镇、霞西镇、方塘乡、青龙乡、胡乐乡、梅林镇共12个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宁国笋干产地范围内的生产者，可向安徽省宁国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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宁国笋干的检测机构由安徽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4）。

#### 五、明绿御酒

（一）产地范围。

明绿御酒产地范围为安徽省明光市明光街道办事处、涧溪镇、石坝镇、管店镇、三界镇、张八岭镇共6个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

明绿御酒产地范围内的生产者，可向安徽省明光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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。明绿御酒的检测机构由安徽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 5）。

## 六、潘集酥瓜

（一）产地范围。

潘集酥瓜产地范围为安徽省淮南市潘集区田集街道办事处、高皇镇、平圩镇、泥河镇、夹沟镇、古沟回族乡、潘集镇、贺疃乡、祁集镇、架河镇、芦集镇共 11 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

潘集酥瓜产地范围内的生产者，可向安徽省淮南市潘集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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。潘集酥瓜的检测机构由安徽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、安茶

（一）产地范围。

安茶产地范围为安徽省祁门县芦溪乡、溶口乡、平里镇、祁红乡、塔坊乡、祁山镇、金字牌镇、大坦乡、小路口镇、渚口乡、历口镇、古溪乡、闪里镇、新安乡、箬坑乡共 15 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

安茶产地范围内的生产者，可向安徽省祁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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。安茶的检测机构由安徽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、八里营甜瓜

(一) 产地范围。

八里营甜瓜产地范围为河南省滑县八里营乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

八里营甜瓜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。八里营甜瓜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 8）。

## 九、潢川空心贡面（光州贡面）

(一) 产地范围。

潢川空心贡面（光州贡面）产地范围为河南省潢川县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

潢川空心贡面（光州贡面）产地范围内的生产者，可向河南省潢川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。潢川空心贡面（光州贡面）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 9）。

十、华坪芒果

（一）产地范围。

华坪芒果产地范围为云南省华坪县中心镇、荣将镇、兴泉镇、石龙坝镇、新庄傈僳族乡，船房傈僳族傣族乡、永兴傈僳族乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

华坪芒果产地范围内的生产者，可向云南省华坪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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。华坪芒果的检测机构由云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 10）。

十一、龙陵紫皮石斛

（一）产地范围。

龙陵紫皮石斛产地范围为云南省龙陵县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

龙陵紫皮石斛产地范围内的生产者，可向云南省龙陵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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙陵紫皮石斛的检测机构由云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、广南铁皮石斛**

**(一) 产地范围。**

广南铁皮石斛产地范围为云南省广南县莲城镇、旧莫乡、董堡乡、杨柳井乡、八宝镇、板蚌镇、南屏镇、黑支果乡、曙光乡、朱街镇、篆角乡、那洒镇、五珠乡、珠琳镇、者兔乡、者太乡、坝美镇、底圩乡共 18 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

广南铁皮石斛产地范围内的生产者，可向云南省广南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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。广南铁皮石斛的检测机构由云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 12）。**

**十三、泸西除虫菊**

**(一) 产地范围。**

泸西除虫菊产地范围为云南省泸西县中枢镇、白水镇、午街铺镇、旧城镇、金马镇、三塘乡、永宁乡、向阳乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

泸西除虫菊产地范围内的生产者，可向云南省泸西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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。泸西除虫菊的检测机构由云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 13）。**

**十四、遮放贡米**

**(一) 产地范围。**

遮放贡米产地范围为云南省芒市芒市镇、风平镇、遮放镇、勐戛镇、芒海镇、轩岗乡、江东乡、五岔路乡、中山乡、西山乡、三台山乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

遮放贡米产地范围内的生产者，可向云南省芒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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。遮放贡米的检测机构由云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 14）。**

**十五、芒市石斛**

**(一) 产地范围。**

芒市石斛产地范围为云南省芒市现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

芒市石斛产地范围内的生产者，可向云南省芒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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。芒市石斛的检测机构由云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 15）。**

**十六、呈贡宝珠梨**

**(一) 产地范围。**

呈贡宝珠梨产地范围为云南省呈贡区吴家营街道、马金铺街道共 2 个街道现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

呈贡宝珠梨产地范围内的生产者，可向云南省呈贡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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。呈贡宝珠梨的检测机构由云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 19）。**

## 十七、梁河葫芦丝

### （一）产地范围。

梁河葫芦丝产地范围为云南省梁河县九保乡、河西乡、曩宋乡、遮岛镇、芒东镇、勐养镇共6个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

梁河葫芦丝产地范围内的生产者，可向云南省梁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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。梁河葫芦丝的检测机构由云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17）。

## 十八、腾冲红花油茶油

### （一）产地范围。

腾冲红花油茶油产地范围为云南省腾冲县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

腾冲红花油茶油产地范围内的生产者，可向云南省腾冲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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。腾冲红花油茶油的检测机构由云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18）。

## 十九、宁强华细辛

### （一）产地范围。

宁强华细辛产地范围为陕西省宁强县汉源镇、高寨子镇、大安镇、代家坝镇、阳平关镇、燕子砭镇、广坪镇、青木川镇、毛坝河镇、铁锁关镇、胡家坝镇、巴山镇、舒家坝镇、庙坝镇、巩家河镇、太阳岭镇、苍社镇、巨亭镇、安乐河镇、禅家岩镇、二郎坝镇共21个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

宁强华细辛产地范围内的生产者，可向汉中出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。宁强华细辛的检测机构由陕西出入境检验检疫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）。

特此公告。

附件：1. 雷家店薄皮核桃质量技术要求

2. 南通蓝印花布质量技术要求

3. 万安罗盘质量技术要求

4. 宁国笋干质量技术要求

5. 明绿御酒质量技术要求

6. 潘集酥瓜质量技术要求
7. 安茶质量技术要求
8. 八里营甜瓜质量技术要求
9. 漢川空心贡面（光州贡面）质量技术要求
10. 华坪芒果质量技术要求
11. 龙陵紫皮石斛质量技术要求
12. 广南铁皮石斛质量技术要求
13. 泸西除虫菊质量技术要求
14. 遮放贡米质量技术要求
15. 芒市石斛质量技术要求
16. 呈贡宝珠梨质量技术要求
17. 梁河葫芦丝质量技术要求
18. 腾冲红花油茶油质量技术要求
19. 宁强华细辛质量技术要求

质检总局

2013年12月31日

## 附件 1

### 雷家店薄皮核桃质量技术要求

#### 一、品种

辽宁 1 号、礼品 1 号等。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 200m 至 600m，土层类型为沙壤土、轻壤土或中壤土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 6.5 至 8.0。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：砧木嫁接穗形成商品苗定植栽培，春栽或秋栽，春栽自 3 月下旬至 4 月下旬土壤解冻至芽萌动前，秋栽自 10 月至 11 月落叶至土壤封冻前。
2. 修剪整形：果实采收后至落叶前或春季萌芽展叶后进行。结果树以秋剪为宜，幼树可春剪。
3. 花果管理：在盛果期树雄花芽开始膨大时疏除雄花，疏除量为全株雄花的 90% 至 95%。

4. 采收：9月至10月，总苞（青皮）变成黄绿色，1/3以上的果实青皮自然开裂或脱落时采收。

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、加工

1. 脱青皮：采用堆沤脱皮或药剂脱皮。

2. 清洗：核桃退皮后及时清洗，清除表面杂质。

3. 干燥：漂洗干净晾干水分后进行摊晒，厚度不超过两层果实。

4. 储藏：选阴凉、干燥、通风、背光环境。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：皮薄，壳面洁净，呈自然黄白色。缝合线紧密，近似圆形，大小均匀。核仁饱满，仁皮为黄白色或琥珀色，有核桃固有的香味。口感酥脆，涩味淡，易取整仁。

2. 理化指标：横径 $\geq 28.0\text{ mm}$ ，平均果重 $\geq 8.0\text{ g}$ ，外壳厚度 $\leq 1.3\text{ mm}$ ，出仁率 $\geq 48.0\%$ ，空壳果率 $\leq 2.0\%$ ，水分含量 $\leq 8.0\%$ ，脂肪含量 $\geq 63.0\%$ ，蛋白质含量 $\geq 11.0\%$ 。

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

class=WordSection3 style='layout-grid:14.35pt -.3pt;'>

。

## 附件 2

### 南通蓝印花布质量技术要求

#### 一、原料

1. 坯布：布面平、色质白、质地紧的白色棉布料，裁剪成每段 12.5m。
2. 靛蓝：用产地范围内种植的蓝草制成的靛蓝 0.5kg 加水 25kg，加入 1 至 1.5 倍的石灰水，再配入 1.5 倍的酒糟式米酒，搅拌充分溶化，缸水呈蓝色，水面现靛沫即可。

#### 二、工艺过程

1. 工艺流程：脱脂→裱纸→刻花版→上桐油→刮防染浆→染色→晾晒→整理。
  2. 关键工艺要点：
    - (1) 脱脂：坯布置于含碱 4%至 6%的水中浸泡，加温至 50°C以上，浸泡 24 小时后再置于清水中浸泡 2 天至 3 天，反复清洗脱脂退浆后晒干。
    - (2) 裱纸：由 3 层至 5 层纸裱制而成，所用纸为贵阳皮纸或桑皮纸 2 层至 3 层、高丽纸 1 层至 2 层、普通白纸 1 层。
- ①刻版：分蓝底白花和白底蓝花两种图案造型。刻制方法有蓝底白花阴刻法、白底蓝花阳刻法、蓝白底组合刻制法。

**②上桐油：**用光滑卵石将刻制好的花版反面打磨平整后反复刷熟桐油。第一次上油少而薄，干后再刷，正反面反复刷 2 次至 3 次，阴干压平使用。

**(3) 刮防染浆：**在坯布上均匀洒水至半干半湿时卷紧布匹再刮浆。防染浆料选用黄豆粉加入石灰粉（黄豆粉和石灰粉比例为夏季 1 : 0.7，冬季 1 : 1），配好的原料加水不断搅拌至黏度适中。细致花纹可用糯米粉蒸熟后作防染浆。

**(4) 刮灰与晾晒：**染色的布挑出后置于染缸上沥干再室外晾晒。晒干后用 3% 至 5% 的醋酸酸性水浸泡 30 分钟至 35 分钟固色，取出沥干清洗 3 次再晾干。堆起打松灰浆后刮去灰浆，晾干滚压平整存放。

### 三、质量特色

1. 感官特色：蓝印花布为纯手工制作，图案有断刀特点，产品上具有在染色过程中自然形成的冰裂纹；色花比较完整、图案自然、美观、分布合理；允许有轻微色差，无明显搭色、集中的小色点和影响外观的露底。

2. 理化指标：水洗尺寸变化率为 -3.5% 至 1.5%；经向断裂强力  $\geq 300N$ ；纬向断裂强力  $\geq 180N$ 。

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

# 万安罗盘质量技术要求

## 一、原辅料要求

1. 磁针：经过特定天然陨石磁化的指针。
2. 木料：选用当地产、树龄三十年以上、阴干三年以上、无裂纹的丝棉木（虎骨木）或银杏木（白果木）。
3. 用墨：歙砚研制的徽墨。

## 二、工艺流程

制坯→车盘→分格→清盘→写盘→油货→安针。

## 三、工艺要点

1. 选坯：根据罗盘规格直径、厚度，精选坯料进行裁制，锯好罗盘毛坯，刨平木坯表面。
2. 车盘：将毛坯用车床车圆成型，并在圆心处挖好装磁针的圆孔，之后以细砂纸和木贼草磨光。
3. 分格：依照罗盘型号、盘式的图谱，从同一圆心以不同的半径划圆周为横格，再按阴阳八卦、天干地支等刻直格，应清晰准确。
4. 清盘：将盘面刻画处填以墨色，并清理干净，再以细砂纸和木贼草磨光。

5. 写盘：用毛笔蝇头小楷，着徽墨，按照图谱书写分格的内容。
6. 油货：又称抹油。油漆多遍并用水砂打磨，无刷痕、无挂漆、不阻滞，厚薄均匀平整，字迹清晰可见。
7. 安针：安装磁针，精确测定磁针重心，重心与圆心重合，将其牢固地安放在圆孔里，不能使支点产生阻力，以便于磁针自由转动。

#### 四、质量特色

1. 感官特色：盘面无变形，不开裂，平整光滑，分格准确，字迹清晰。若有外盘，则盘面为标准的正方形，四边不弯曲、不歪斜。内盘的内外圆应标准，置入外盘后，与外盘的间隙宽紧适当。
2. 精准度：将天池放入内盘时，海底线与内盘的子午线、指南针成一条直线。放置内盘的圆凹的圆心为外盘的几何中心。
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

#### 宁国笋干质量技术要求

##### 一、竹种

淡竹 (*Phyllostachys mireyi*) 、雷竹 (*Phyllostachys praecox*) 。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 1000m 以下，土壤类型为黄壤、黄棕壤，土层厚度 $\geq 50$  cm，pH 值 5.0 至 6.5。

## 三、笋竹林生产管理

1. 竹林结构：竹林立竹密度 $\leq 22500$  株/h m<sup>2</sup>，竹龄组成 1 年生、2 年生、3 年生比例为 1 : 1 : 1。

### 2. 肥料管理：

施肥量 N、P、K 比例为 3:1:2，按照 30% 有效含量配方肥计算，每年需施配方肥 1500kg/h m<sup>2</sup>。其中雷竹全年分 3 次施肥。5 月至 6 月为第 1 次，施肥量占全年的 60%。8 月至 9 月为第 2 次，施肥量占全年的 20%。11 月至 12 月为第 3 次，施肥量占全年的 20%。

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、采笋

选择 15cm 至 30cm 的健康竹笋，在笋与鞭的连接处掘断采挖。

## 五、原料笋质量

笋体饱满完整、新鲜、色泽良好、肉厚，无腐烂、无霉变、无异味，笋肉纤维细嫩，无机械损伤。

## 六、加工工艺

1. 工艺流程：选料→剥壳→蒸煮杀青→分切→漂洗→揉捻烘烤→整形→分选→包装。
2. 加工要点：
  - (1) 剥壳：剥除笋壳，削净笋根和笋皮，切除根头，保持笋体完整。
  - (2) 蒸煮杀青：鲜笋应在采挖后 12 小时内蒸煮杀青。猛火蒸煮 1 小时至 2 小时至竹笋煮熟发出笋香味。
  - (3) 漂洗：用流动清水连续漂洗 2 小时。
  - (4) 揉捻烘烤：洗净笋体“笋渍”，晾干约 30 分钟，再放入烤房用木炭烘烤。分三个阶段进行，每个阶段之间间隔 6h，使笋体内外水分平衡。第一段温度应控制在 85°C，时间为 50 分钟；二段温度应控制在 75°C，时间为 60 分钟，其间每 15 分钟翻动一次；三段温度应控制在 70°C，时间为 50 分钟，其间每 15 分钟翻动一次。在第二次烘烤之后，焙熄产品需揉捻成型后进行第三次烘烤，青笋和条笋压扁成型后进行第三次烘烤。烘干产品在烘箱中用冷风吹 5 分钟后方可装袋。

## 七、质量特色

1. 感官特色：色泽黄绿，具有笋干的特殊香气味，笋身扁平干净。
  - (1) 脱水笋：全笋经分切后制成，分脱水笋尖和脱水笋条，无杂色，无老头，笋长不超过 15cm；
  - (2) 条笋（秃挺）：用笋段制成，组织较嫩，无粗老根头，笋长不超过 30cm；

**(3) 青笋（咸笋干）：**全笋制成，无粗老纤维，无明显粗老根头，笋长≤30cm；

**(4) 烘熙：**由笋的嫩尖制成，组织细嫩，笋长≤15cm。

2. 理化指标：水分含量≤15%，含盐量2%至8%，膳食纤维含量22%至30%，蛋白质含量≥20%。

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  
class=WordSection4 style='layout-grid:14.35pt -.3pt;'>

。

## 附件 5

### 明绿御酒质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 酿造用水：采用产地范围池河水系的水，符合国家关于生活饮用水相关规定。
2. 绿豆：采用产地范围内的绿豆，符合国家相关规定。
3. 高粱、小麦、大麦：符合国家相关规定。

#### 二、生产工艺流程

1. 制曲：小麦、大麦、绿豆→粉碎→加水拌合→装模踩曲→入房培菌→翻曲打拢→出曲→入库贮存。

2. 酿酒：绿豆、高粱→粉碎→配料拌合→混蒸→摊凉撒曲→入窖发酵→出窖摘酒→储藏→勾兑→检验→灌装。

### 三、生产工艺控制环节

#### 1. 制曲工艺参数：

(1) 投料量：每房 7500kg 至 8000kg。

(2) 原料配比：小麦、绿豆、大麦按 7:2:1 均匀配料。

(3) 破碎度：40 目筛筛分，筛下物占 25%至 30%。

(4) 拌料水份：冬春季 36%至 38%（热水），夏秋季 38%至 39%。

(5) 曲房培养：每块曲块入房重 3.3kg 至 3.5kg，出房重 1.9kg 至 2.1kg。

(6) 翻曲次数：6 次至 8 次。

(7) 曲房曲块：入房曲块数 3000 块至 3200 块。

#### 2. 酿酒工艺参数：

(1) 原料粉碎：高粱破碎成 4 瓣至 6 瓣，绿豆破碎成 2 瓣至 4 瓣。

(2) 稻壳：清蒸 30 分钟至 35 分钟。

**(3) 润料时间：**45 分钟至 50 分钟。

**(4) 配料：**高粱、绿豆配料比为 2：1。

**(5) 装甑时间：**35 分钟至 40 分钟。

**(6) 蒸馏接机：**吊酒气压 500 kg/m<sup>3</sup> 至 800kg/m<sup>3</sup>，吊尾气压 1000 kg/m<sup>3</sup> 至 1500 kg/m<sup>3</sup>。酒精度 58 %vol 至 66 %vol。

**(7) 加浆蒸熟：**闷浆水温为 50℃至 60℃，蒸煮时间为 65 分钟至 70 分钟。

**(8) 出甑凉渣：**堆积厚度 15cm 至 20cm。夏季 50min 至 60 分钟，翻 3 遍至 4 遍；冬季 30 分钟至 40 分钟，翻 2 遍至 3 遍。

**(9) 入池水份：**53%至 55%，冬减热加。

**(10) 入池温度：**冬季 15℃至 17℃，夏季酒醅温度低于室温 1℃至 2℃。

**(11) 入池酸度：**酸度（以乙酸计）1.6 g/L 至 2.0g/L，冬低夏高。

**(12) 入池淀粉：**淀粉含量 16%至 18%，冬高夏低。

**(13) 选用窖池：**选用 1990 年以前的老窖池。

**(14) 发酵周期：**55 天至 60 天。

#### 四、质量特色

1. 感官特色：色泽清亮，略呈淡绿色；豆香，芳香幽雅；甘美醇厚，绵甜柔顺，回味悠长；具有明绿御酒豆香独特的典型风格。

2. 理化指标：酒精度 41 %vol 至 68 %vol；总酸（以乙酸计） $\geq 0.40$  g/L；总酯（以乙酸乙酯计） $\geq 1.50$  g/L；固形物含量 $\leq 0.80$ g/L。
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

### 潘集酥瓜质量技术要求

#### 一、种源

越瓜 (*Cucumis melo L.var.conomon* Makino)。

#### 二、立地条件

土壤类型为马肝土和砂姜黑土，土层厚度 $\geq 50$ cm，pH 值 5.0 至 8.0，土壤有机质 $\geq 1.0\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 栽植时间：3 月上旬，5cm 地温达到 10°C以上定植。
2. 栽培方式：保护地栽培。
3. 栽植密度：每 667 m<sup>2</sup> (亩)  $\leq 1000$  株。

4. 育苗移栽：穴盘育苗，苗龄 30 天至 35 天，2 片至 3 片真叶移栽。
5. 整枝：4 蔓（子蔓）整枝，子蔓 4 节至 6 节位的孙蔓坐果。
6. 留瓜：每株留 3 至 5 果。
7. 肥水：每 667 m<sup>2</sup>（亩）施腐熟有机肥 2500 kg 至 3500kg，45% 硫基三元复合肥 50kg、饼肥 100kg 至 150kg。成熟前一周不灌水。
8. 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

开花授粉后 25 天至 30 天，果实由青转白、瓜色发亮、有香气时采收。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：果形端正、果柄略显细弯呈羊角状，果皮绿白色，果肉绿色、瓜瓢橘红色；果肉香甜酥脆、汁多爽口。
2. 理化指标：单果重 1.0kg 至 2.0kg，可溶性固形物≥8.0%，总糖≥8.0%。
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 7

# 安茶质量技术要求

## 一、品种

祁门槠叶群体种及以此为母本选育的“安徽1号”、“安徽3号”等无性系良种。

## 二、立地条件

海拔800m以下。土壤为红壤、黄壤、黄棕壤，pH值4.5至5.5，有机质≥1.0%。

## 三、栽培管理

1. 苗木繁殖：采用扦插或实生繁殖。

2. 栽植：无性系茶苗栽植9月至11月或2月至3月，每667m<sup>2</sup>(亩)栽植4000株至5000株；有性繁殖11月至12月或2月至3月播种，每667m<sup>2</sup>(亩)播种茶籽400kg至500kg。

3. 栽培管理：

(1) 修剪：生产茶园，每年春茶结束后轻修剪1次；3年至5年中修剪或深修剪1次，时间在夏茶结束后。

(2) 中耕：春分和立秋前后各一次。

**(3) 施肥：**新茶园每 667 m<sup>2</sup> (亩) 施用腐熟有机肥 1500kg 至 2500kg, 饼肥 100kg 至 150kg, 磷肥 15kg 至 25kg。成年茶园每年每 667 m<sup>2</sup> (亩) 施专用肥 100kg 至 150kg。

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、采摘

4月下旬至 5 月中旬采摘。采一芽二叶、一芽三叶或对夹叶。

#### 五、加工工艺

##### 1. 加工：

**(1) 初制：**摊青→杀青→揉捻→干燥。

**(2) 精制：**筛分→风选→拣剔→拼配→高火→露茶→蒸茶→装篓→干燥→打围。

##### 2. 初制加工要点：

**(1) 摊青：**摊开厚度 3cm 至 5cm, 每隔 30 分钟翻动一次。

**(2) 杀青：**温度 120°C 至 60°C, 先高后低, 时间 15 分钟至 20 分钟。

**(3) 揉捻：**时间 42 分钟至 47 分钟。

**(4) 干燥：**烘笼烘, 毛火温度 90°C 至 100°C, 足火温度 70°C 至 80°C; 或烘干机烘, 毛火温度 100°C 至 110°C, 摊叶厚度 1cm 至 2cm, 下机摊凉 50 分钟至 70 分钟, 再足火 80°C 至 90°C 烘干, 上叶厚度 3cm 至 4cm。

### 3. 精制加工要点：

- (1) **高火**：烘笼烘，投料 3kg/笼，温度 100℃至 110℃，时间 5 分钟至 8 分钟，翻动 4 次。
- (2) **露茶**：夜置室外，摊叶厚度 8 cm 至 10cm，次日晨收。
- (3) **蒸茶**：摊放于垫棉布的竹帘上，厚度 3cm 至 4cm，笼罩气蒸。
- (4) **装篓**：蒸茶后装入用箬叶作内衬的篾篓中，压紧压实。
- (5) **干燥**：6 篓或 8 篓扎成 1 条，置于烘架上，覆棉絮，木炭烘干。
- (6) **打围**：用内衬箬叶的篾包扎成大件，置于通风、避光、阴凉、干燥处自然陈化。

## 六、质量特色

### 1. 感官特色：

级别	外 形	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特贡	条索紧细、匀整	黑褐油润显毫	高长	醇甜	澄黄明亮	嫩匀、黄褐明亮
贡尖	条索紧结、匀整	黑褐油润有毫	高纯	醇爽	澄黄明亮	嫩匀、黄褐明亮
毛尖	条索较紧 结、较匀整	黑褐尚润	纯较高	醇厚	澄黄较亮	尚嫩、黄褐较亮

一级	条索较紧、 尚匀，有嫩 茎梗	黑褐	纯尚高	醇浓	澄明	较匀、黄褐

2. 理化指标:

项 目		指 标
水分 (质量分数) /%	≤	13.0(计重水分 11.0%。)
总灰分 (质量分数) /%	≤	8.0
水溶性灰分占总灰分 (质量分数) /%	≥	45.0
水浸出物 (质量分数) /%	≥	34.0
粗纤维 (质量分数) /%	≤	16.0

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 8

八里营甜瓜质量技术要求

## 一、品种

“脆梨”等脆肉甜瓜品种。

## 二、立地条件

土壤类型为潮土和砂壤土，土壤 pH 值 7.2 至 8.0，有机质含量 $\geq 1.1\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

## 三、栽培管理

1. 播种与育苗：1月至3月早春茬采用加温温室营养钵（盘）育苗，幼苗两叶一心到三叶一心、苗龄30至35天移栽。7月至8月秋茬为直播。
2. 定植：早春茬3月上中旬开始定植，密度1500至2200株/ $667\text{ m}^2$ （亩）。
3. 施肥：整地前施用腐熟有机肥 $\geq 5000\text{kg}/667\text{ m}^2$ （亩），膨瓜期结合浇水追施复合肥20至30 kg / $667\text{ m}^2$ （亩）。
4. 整枝与留瓜：采用单蔓整枝，人工辅助授粉，厚皮类每株留1至2个瓜，薄皮类每株留3至5个瓜。采收前10天停止浇水。
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

果面着色均匀，瓜蒂处的表面细茸毛退去，用手触摸光滑即可采收。早春茬甜瓜5月上中旬至7月上旬采收，秋茬于8月下旬至9月中旬采收。

## 五、质量特色

1. 感官特色：具有本品种固有色泽和外观特征，果型端正、无果面缺陷，果面着色均匀。

### 2. 理化指标：

项目	脆梨等脆肉品种	
可溶性固形物%	≥	10.3
维生素 C mg/100g	≥	17.2
总酸 g/kg	≤	1.1
果肉厚 cm	≥	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 9

### 潢川空心贡面（光州贡面）质量技术要求

## 一、主要原料

1. 小麦粉：采用产地范围内生产的中筋小麦加工的小麦粉，小麦粉面筋值为 26% 至 29%，符合国家相关规定。
2. 生产加工用水：产地范围内地下水，水质符合国家相关标准。
3. 其它原辅料：符合国家相关规定。

## 二、加工时间

加工时间限定为每年农历 7 月初到次年农历 3 月底。

## 三、生产工艺流程

小麦粉→和面→醒面→切条、盘条、装盆→上筷子、打小架→上大架→晾干→截切→包装。

## 四、加工技术要点

1. 和面：将小麦粉和盐水按一定比例和面，和面时间 10 至 20 分钟至面质均匀，醒发 1 小时。
2. 切条、盘条、装盆：将醒发好的面团擀压均匀，切条搓圆，涂抹少许食用油，将圆条层层盘入盆中。
3. 上筷子、打小架：将室内静置醒发后的盘条用手工“8”字样绕在两根竹筷上，静置醒发 2 至 3 小时，将两竹筷间的面拉长到 50cm 至 70cm，继续醒发 3 至 4 小时。
4. 上大架：将醒好的面置于户外，逐渐拉伸至 2 米至 3 米，固定竹筷，用竹筷上下分扦防止面粘连。

5. 晾干：自然晾晒 2 至 3 小时，不宜暴晒。

## 五、质量特色

1. 感官特色：色泽浅黄，条细如丝，截面微孔，煮不粘汤，筋通爽口。

2. 理化指标：

项 目		指 标
自然断条率， %	≤	5.0
煮熟断条率， %	≤	3.0
水分， %	≤	14.5
酸度	≤	4.0
盐分（以 NaCl 计）， %		4.0 ~ 7.0
直径， mm	≤	1.20

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

华坪芒果质量技术要求

## 一、品种

凯特、圣心、红象牙、热农一号等。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 1000m 至 1600m，土壤类型为红壤、砂质土、紫色土，土壤 pH 值 5.5 至 7.0，土壤有机质含量  $\geq 1.0\%$ 。土层厚度  $\geq 50\text{cm}$ 。

## 三、栽培管理

1. 苗木培育：采用本地三年芒或扁桃芒实生苗为砧木的嫁接苗。
2. 定植：6 月上旬到 7 下旬。成龄园每  $667\text{ m}^2$ （亩）栽植 55 株至 60 株。
3. 疏果：谢花后 20 天至 30 天进行，一穗果保留 2 至 4 个。
4. 套袋：在第二次生理落果结束后进行。
5. 施肥：每年每  $667\text{ m}^2$ （亩）施腐熟有机肥  $\geq 2000\text{kg}$ 。
6. 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

1. 采收时间：凯特采收时间为 9 月中旬至下旬；圣心采收时间为 8 月下旬至 9 月上旬；红象牙采收时间为 8 月中旬至下旬；热农一号采收时间为 8 月上旬至中旬。

2. 采收标准：果实停止增大，饱满充实，果肩浑圆；果皮颜色转暗，果肉由乳白色转为淡黄色，近核处现黄色；采下果实置于水中下沉或半下沉。

## 五、质量特色

1. 感官特色：皮色新鲜，着色良好有光泽，外观亮丽，果粉较厚。肉色橙黄嫩滑，核小肉厚，纤维少。香味浓郁，风味独特，口感清甜爽口。

## 2. 理化指标：

品 种	单果重 (g)	可溶性固形物 (%)	总糖 (%)	总酸 (%)
热农一号	≥250	≥15	≥13	≤0.4
圣心	≥200			
红象牙	≥300			
凯特	≥500			≤0.8

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 11

龙陵紫皮石斛质量技术要求

## 一、种源

齿瓣石斛 (*Dendrobium devonianum* Paxt.)。

## 二、栽培环境

产地范围内海拔 1200m 至 2400m，年平均空气相对湿度 84%，年平均气温 15.0°C，无霜期

## 三、栽培管理

1. 基质：成分为树皮、锯木屑等有机材质，pH 值 6.5 至 7.0，有机质含量≥10%，含水量 30%至 40%。

2. 育苗：采用扦插、分株、组培及种子等无性繁殖和有性繁殖育苗。组培繁殖的原球茎继代在 6 代至 8 代，不定芽继代在 4 代至 6 代。

3. 移栽：3 月上旬至 5 月下旬或 8 月上旬至 9 月下旬。移栽密度为 50 株/m<sup>2</sup>至 80 株/m<sup>2</sup>。

### 4. 田间管理：

(1) 遮荫：荫蔽度 65%至 85%。

(2) 施肥：每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 1000kg 至 1500kg。

(3) 水分：生长期基质湿度在 30%至 40%，空气相对湿度在 65%至 85%。

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、采收加工

### 1. 采收:

**(1)** 方法: 采收分全草采收或茎条采收。全草采收包括根、茎、叶、花; 茎条采收待叶片自然脱落、叶鞘变为银灰色后, 采收当年生茎条。

**(2)** 时间: 全草采收的, 全年均可; 茎条采收的, 当年 11 月至 12 月。

### 2. 加工:

**(1) 鲜品:** 采收后及时除去杂物、剔除病株。

**(2) 干品:** 将鲜品置于 50 °C至 60 °C烘干至含水率≤12.0%。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色:

**(1) 鲜品:** 表面黄绿色, 带紫斑点或条纹, 老熟时叶鞘呈银灰色, 间有褐色斑, 节间裸露部分呈紫色; 略具青草香气, 味淡, 后微甜, 嚼之初有粘滑感, 继有浓厚粘、黏滞感。

**(2) 干品:** 未抛光呈银灰色, 抛光后呈黄绿色、暗红色或金黄色; 略具青草香气, 味淡, 后微甜, 嚼之初有粘滑感, 继有浓厚黏滞感; 枫斗呈螺旋形卷曲、条长≤10cm、直径≤1.3 cm, 干条为长条形, 精粉呈粉末状。

### 2. 理化指标:

**(1) 鲜品：**水分≤85.0%，多糖（以无水葡萄糖计）≥30.0%。

**(2) 干品：**水分≤12.0%，总灰分≤6.0%，酸不溶性灰分≤1.0%，水浸出物≥30.0%，粗多糖（以葡萄糖计）≥30.0%。

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 12

### 广南铁皮石斛质量技术要求

#### 一、种源

铁皮石斛 (*Dendrobium officinale* Kimura et Migo)。

#### 二、栽培环境

产地范围内海拔 600m 至 1800m，年平均空气相对湿度 78%，年平均气温 17.3℃，无霜期 290 天至 310 天，年日照时数≥1500 小时。

#### 三、栽培管理

1. 基质：成分为树皮、锯木屑等有机物质，厚10cm至12cm，pH值6.5至7.0，有机质含量≥10%，含水量30%至40%。

2. 育苗：采用种子或组培繁殖育苗。以组培方式育苗的，8代后须复壮。

3. 移栽：3月下旬至6月中旬。每667m<sup>2</sup>(亩)植15万株或3万丛。

4. 田间管理：

(1) 遮荫：荫蔽度60%至75%。

(2) 施肥：每667m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥1000kg至1500kg。

(3) 水分：生长期空气相对湿度在60%至80%，收获前15天前停止浇水。

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、采收加工

1. 采收：

(1) 方法：采收分采旧留新和全株采收。

(2) 时间：全株采收在10月到翌年3月进行。采旧留新的全年均可。

2. 加工：将鲜品置于55℃至65℃烘干至含水率≤10.0%。

#### 五、质量特色

**1. 感官特色：**

- (1) 鲜品：黄绿色或墨绿色。鲜茎具叶鞘不完全包被形成明显的环状间隙（黑节）；易折断，断口平整；口感微甜，咀嚼渣极少、嚼之初有粘滑感，继有浓厚粘滞感。
- (2) 干品：黄绿色。易折断，口感微清香，味淡，后微甜，咀嚼纤维极少、嚼之初有粘滑感，继有浓厚粘滞感。

**2. 理化指标：**干品或鲜品烘干后粗多糖（以葡萄糖计）含量 $\geq 26\%$ ，含水量 $\leq 10\%$ 。

**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 13**

**泸西除虫菊质量技术要求**

**一、种源**

除虫菊 (*Pyrethrum cinerifolium* Trebr)。

**二、立地条件**

产地范围内海拔 1500m 至 2000m，土壤类型为泥沙土、黄壤土，有机质含量  
≥2.0%，土壤 pH 值 5.5 至 7.0。

### 三、栽培管理

1. 育苗：5 月至 6 月播种。晒种 1 天至 2 天，用 40℃至 45℃温水浸泡 48 小时。  
每 667 m<sup>2</sup>(亩)用干种 1.0kg 至 1.5kg。播种后用细土覆种，再盖上松茅，浇足水。苗床地  
应选择在离水源近、地下水位较低的肥沃地块，苗床地与需要种植除虫菊大田的比例为 1:  
20 至 1: 40。

2. 假植：苗床畦面 1.3m、沟宽 0.4m、沟深 0.2m。用土与腐熟有机肥以 9: 1 比  
例配制营养土，装袋，放入苗床。菊苗 8cm 至 10cm 假植。

3. 移栽：8 月中旬至 9 月中旬，菊苗长到 15cm 后移栽。栽成“丁”字形或是梅花  
形，栽植深度 4cm 至 5cm，每 667m<sup>2</sup> (亩) 移栽 4000 株至 5000 株。

4. 施肥：每 667m<sup>2</sup> (亩) 苗床施腐熟有机肥≥1000kg，间苗后每 667m<sup>2</sup> (亩) 施  
45%复合肥 10kg。大田每 667m<sup>2</sup> (亩) 施腐熟有机肥≥1000kg。

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

菊花整体黄白分明，成熟度达到 60%后开始采收。第一个采花期在 3 月至 4 月，第  
二个采花期在 7 月至 9 月。

### 五、质量特色

1. 感官特色：盘花和管状花颜色黄白鲜明，有脆感。百花干重 15g 至 25g。
2. 理化指标：水分含量 8.0%至 10.0%，除虫菊素含量 $\geq$ 1.2%。
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 14

### 遮放贡米质量技术要求

#### 一、品种

籼稻“滇屯 502”、“毫木西”、“毫秕”、“德优系列品种”等。

#### 二、立地条件

土壤类型为紫色土、沙壤土、沼泽土、冲积土、水稻土，土壤有机质含量 $\geq$ 3%，pH 值 5.5 至 5.7。

#### 三、栽培管理

##### 1. 育秧：

**(1) 育秧方法:** 旱育秧。

**(2) 播种期:** 4月20日至5月15日，秧龄30d至35d。

**(3) 播种量:** 每667m<sup>2</sup>(亩)用种量30kg至35kg。

2. 移栽: 5月上旬到6月上旬，每667m<sup>2</sup>(亩)栽植1.6万至1.8万穴，每穴2株至3株。

3. 施肥: 每667m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥1200kg至1500kg。

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、收获及加工

1. 收获: 10月下旬当黄熟谷粒达到95%时采用人工或机械收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单脱、单贮。

2. 加工: 水稻原料→清理→低温烘干→轻轧→砻谷分离→厚度分级→多机轻碾→抛光→分级色选→电子计量→包装→入库。

#### 五、质量特色

1. 感官特色: 谷粒金黄色，米为长粒型，色泽晶莹如玉，米饭滋润香软爽口、油亮、粘而不腻、冷不回生。

2. 理化指标: 总淀粉≥75%，直链淀粉5.2%至20%，蛋白质≥6.5%，胶稠度≥60mm。

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

### 芒市石斛质量技术要求

#### 一、种源

铁皮石斛 (*Dendrobium officinale* Kimura et Migo) , 齿瓣石斛 (*D. devonianum* Paxt.) , 命唇石斛 (*D. aphyllum* (Roxb.) C.E.Fisch.) 。

#### 二、栽培环境

产地范围内海拔 900m 至 1900m, 年平均空气相对湿度 80%, 年平均气温 19.5°C, 无霜期≥300 天, 年日照时数≥1900 小时。

#### 三、栽培管理

1. 基质：基质成份为树皮、锯木屑等有机材质，pH 值 6.5 至 7.0，有机质含量≥10%，水分含量 30%至 40%，
2. 育苗：采用扦插无性繁殖或采集石斛硕果经组培进行有性繁殖育苗。

3. 移栽：3月下旬至6月下旬，温度 $\geq 12^{\circ}\text{C}$ ，进行组培苗或扦插苗移栽。种植为株距8cm至10cm、行距15cm至20cm。

4. 田间管理：

(1) 遮荫：荫蔽度65%至85%。

(2) 施肥：每667m<sup>2</sup>（亩）施腐熟有机肥500kg至700kg。

(3) 水分：生长期基质湿度在30%至40%、空气相对湿度在60%至80%，收获前15d停止喷水。

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、采收加工

1. 采收：11月至翌年3月采收。采收分采摘当年生白条和全草采收两种。

2. 加工：

(1) 鲜品：白条采收后，除去杂质，减去须根。

(2) 干品：白条或全草通过除杂、清洗后，切段，60℃以下低温烘干或采取传统方法加工成枫斗产品。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜品：

①铁皮石斛：节明显，有黑环。叶鞘包裹的鲜条多呈叶鞘的颜色，拨开叶鞘，茎多呈绿色或呈紫色，节间色较深。外表无气味或带青草气味。味道淡或微甜，嚼之初有滑腻感及粘稠感，无渣。

②齿瓣石斛：表面黄绿色带紫斑点或条纹，老熟时叶鞘呈银灰色，节间裸露部分呈紫色，具有青草香气，味道淡或微甜，嚼之初有滑腻感及粘稠感，嚼后有少量纤维。

③兜唇石斛：表面绿色或黄绿色，略具青草香气，味淡或微酸、苦，嚼之初有粘滑感，嚼后有纤维。

## (2) 干品：

①铁皮石斛：表面暗黄绿色或金黄绿色，有细纵皱纹，节明显。质坚实，略韧，不易折断。气微，味淡，嚼之初有滑腻感及粘稠感，无渣或渣少。

②齿瓣石斛：表面有细纵皱纹，质坚实，易折断，断面平坦，嚼之初有黏滞感，无渣或渣少。

③兜唇石斛：绕紧密，颗粒均匀整齐，多数可见3至5个旋环。

## 2. 理化指标：

(1) 铁皮石斛：鲜品水分≤85%，干品水分≤12%。干品或鲜品烘干后粗多糖含量≥25%（以葡萄糖计）。

(2) 齿瓣石斛：鲜品水分≤85%，干品水分≤12%。干品或鲜品烘干后粗多糖含量≥12%（以葡萄糖计）。

**(3) 馄唇石斛：**鲜品水分≤88%，干品水分≤14%。干品或鲜品烘干后粗多糖含量≥8%（以葡萄糖计）。

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

### 呈贡宝珠梨质量技术要求

#### 一、品种

宝珠梨。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 1950m 至 2200m 的丘陵缓坡地带，土壤类型为红壤，有机质含量≥2.0%，土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

#### 三、栽培管理

1. 苗木：采用以棠梨为砧木的嫁接苗。

#### 2. 定植：

（1）定植时间：11 月下旬至次年 1 月。

(2) 定植密度：每 667 m<sup>2</sup> (亩) 栽植 40 株至 45 株。

3. 疏花疏果：40 片至 45 片叶留 1 果，每 667 m<sup>2</sup> (亩) 留果量≤3000kg。

#### 4. 水肥管理：

(1) 土壤管理：全年翻犁 1 次至 2 次，保持土壤疏松，消灭杂草。

(2) 水分管理：萌芽至花前、果实膨大期分别灌水 1 次至 2 次。

(3) 肥料管理：盛果期梨树于 11 月挖环状沟或条状沟，每株施入腐熟有机肥 50kg 至 100kg。

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、采收贮藏

1. 采收：9 月中下旬，果皮青翠、果肉雪白时开始人工采收。

2. 贮藏：若需贮存 3 个月以上，须在 2°C 至 5°C、相对湿度 70% 至 80% 条件下贮存。

### 五、质量特色

1. 感官特色：果实近圆形，果梗短粗，皮色青翠，采后果实表面出现蜡质，具光泽。果点明显。单果重 200g 至 500g。果肉雪白，肉质脆、细嫩、多汁无渣、酸甜适口。

2. 理化指标：果实硬度 4.0kg/cm<sup>2</sup> 至 7.5kg/cm<sup>2</sup>，可溶性固形物含量≥10.5%，总糖≥6.0%，氨基酸总量≥0.19%。

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

### 梁河葫芦丝质量技术要求

#### 一、葫芦

1. 品种：“铁葫芦”等。
2. 立地条件：土壤类型为河流冲积土、沙壤土和壤土，pH 值 5.7 至 6.6，土壤有机质含量≥1.3%。
3. 栽培管理：
  - (1) 育苗播种：3 至 4 月播种育苗，苗龄 30 天至 40 天，幼苗 3 叶后定植。
  - (2) 整地施肥：定植前每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 4000kg 至 5000kg，做成 1.5m 高畦定植。
  - (3) 定植时间：4 月下旬至 5 月上旬，每畦栽 2 行，株距 30cm 至 35cm。

(4) 水肥管理：幼苗长出 5 片至 7 片叶时，在高畦内每  $667 \text{ m}^2$ (亩)追施腐熟有机肥 800kg 至 1000kg，覆沟后浇水，花期不浇水，坐果后及时追肥浇水。

#### 4. 采收加工

(1) 采收：10 月至 11 月，果实呈金黄色时开始采摘。

(2) 选材：颜色黄、皮厚结实，底脐小而正中，外形周正。

(3) 制备：采收后 2 天内刮皮，在室外阳光下自然晾干，清理内部杂物。

## 二、紫竹

1. 种源：紫竹 (*Phyllostachys nigra (Lodd.) Munro*)。

2. 立地条件：土层厚度为 50cm 至 100cm，土壤类型为砂壤土，土壤 pH 值 4.5 至 7.0，地下水位 50cm 至 100cm。

#### 3. 栽培管理：

(1) 栽培密度：密度 3 株/ $\text{m}^2$  至 4 株/ $\text{m}^2$ ，株行距 50cm 至 60cm。

#### (2) 定植：

①散生竹：10 月至翌年 2 月。

②丛生竹：2 月份移栽。管理条件好或采用容器竹苗可四季种竹。

③混生竹：2 月至 3 月和 10 月至 12 月。

#### 4. 采收及加工:

(1) **采收**: 8月份采伐生长3年以上竹株。

(2) **选材**: 紫黑色，竹质致密，形状笔直，无病虫害。

(3) **制备**: 选材→晾干→清理内部杂物。

### 三、制作工艺

工艺流程：手工打孔→打磨簧片→安装→调试→检验→包装。

### 四、质量特色

1. **感官特色**: 音色柔美圆润。环境温度20℃至25℃，相对湿度40%至75%条件下，在440.00Hz至443.83Hz范围内确定小字一组a音的频率，各音音准允许误差不超过±15音分。

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 18

腾冲红花油茶油质量技术要求

## 一、种源

滇山茶 (*Camellia reticulata* Lindl.)。

## 二、立地条件

海拔 1500m 至 2600m，坡度≤30°。土壤为疏松的棕壤、黄棕壤、黄壤、火山灰土等，有机质含量≥1.0%，土壤 pH 值 5.5 至 7.0。

## 三、栽培管理

1. 种苗繁育：无性繁殖。
2. 栽植：6 月至 7 月，每 667 m<sup>2</sup>(亩)栽植 50 株至 110 株。
3. 管理：盛果期每年除草松土一次。合理修剪，采用皮下枝接、嵌合枝接等方法改造劣株。
4. 施肥：每年每 667 m<sup>2</sup>(亩)施用腐熟有机肥≥200kg。
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

9 月下旬至 10 月上旬，果实自然开裂后采收，7 天内完成。

## 五、果实处理

处理流程：摊晒→脱皮→去杂→干燥→分级→包装→入库。

## 六、工艺流程

油茶籽→压榨→碱炼→脱水→脱色→脱臭→过滤→成品。

## 七、质量特色

1. 感官特色：清亮透明，具有本品固有的气味和滋味。
2. 理化指标：亚油酸含量 8%至 14%，亚麻酸含量 0.7%至 1.8%，角鲨烯含量 $\geq 130\text{ug/g}$ ，谷甾醇含量 $\geq 0.18\text{mg/g}$ 。
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。

## 附件 19

### 宁强华细辛质量技术要求

#### 一、种源

华细辛 (*Asarum sieboldii* Miq.)。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 700m 至 1500m，坡度≤11°的山地，土壤类型为腐殖质土和砂质壤土，有机质含量≥2.0%，土壤 pH 值 5.0 至 6.5。

## 三、栽培管理

1. 播种：7月上旬至8月上旬人工播种，株、行距为8cm至10cm，播种深度2.5cm至3.0cm，播后畦面覆盖。

2. 移栽：育苗后次年3月至4月移栽，做高20cm至25cm、宽100cm至120cm的畦，定植行距20cm至30cm，株距10cm至15cm。

### 3. 田间管理：

(1) 搭棚：搭建遮阴棚。育苗用透光率14%至18%遮阴网，苗期后林下种植或用透光率50%至60%遮阴网搭棚。

(2) 排水：栽植地四周挖宽30cm至35cm、深20cm至25cm的排水沟。

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、采收加工

种植5年至6年后于5月下旬采挖，每10株扎成一把，在阴凉通风处阴干。

## 五、质量特色

1. 感官特色：根茎灰棕色，断面黄白色或白色，气辛香、味辛辣，麻舌。

2. 理化指标：挥发油含量 $\geq$ 2.0%，细辛脂素含量 $\geq$ 0.2%，马兜铃酸I含量 $\leq$ 0.001%。
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。