

## 2014 年第 44 号

### 质检总局关于批准对恒山黄芪等产品实施

#### 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恒山黄芪、大丰东沙紫菜、青州敞口山楂、青州柿干、郧阳红薯粉条、丹江口鳙鱼、郧西马头山羊肉、竹山肚倍、钟祥葛粉、宣恩贡米、竹山郧阳大鸡、汉川莲藕、杨店水蜜桃、嘉鱼鱼圆、郧县米黄玉等 15 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、恒山黄芪

##### （一）产地范围。

恒山黄芪产地范围为山西省浑源县官儿乡、千佛岭乡、青磁窑乡、东坊城乡、裴村乡、大磁窑镇、黄花滩乡、大仁庄乡、沙圪坨镇、王庄堡镇共 10 个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

恒山黄芪产地范围内的生产者，可向山西省浑源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，经山西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。恒山黄芪的检测机构由山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 1）。

#### 二、大丰东沙紫菜

（一）产地范围。

大丰东沙紫菜产地范围为江苏省大丰市境内海域，北纬 33°03′至 33°24′、东经 121°02′至 121°15′。

（二）专用标志使用。

大丰东沙紫菜产地范围内的生产者，可向江苏省大丰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。大丰东沙紫菜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、青州敞口山楂

（一）产地范围。

青州敞口山楂产地范围为山东省青州市王坟镇、邵庄镇、弥河镇、王府街道办事处共 4 个镇街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

青州敞口山楂产地范围内的生产者，可向山东省青州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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。青州敞口山楂的检测机构由山东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（四）质量技术要求（见附件 3）。

#### 四、青州柿干

（一）产地范围。

青州柿干产地范围为山东省青州市王坟镇、邵庄镇、弥河镇、庙子镇、王府街道办事处共 5 个镇街道辖行政区域。

（二）专用标志使用。

青州柿干产地范围内的生产者，可向山东省青州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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。青州柿干的检测机构由山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（见附件 4）。

#### 五、郧阳红薯粉条

（一）产地范围。

郧阳红薯粉条产地范围为湖北省郧县梅铺镇、谭山镇、刘洞镇、南化塘镇、白浪镇、白桑关镇、茶店镇共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

阳红薯粉条产地范围内的生产者，可向湖北省郧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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。郧阳红薯粉条的检测机构由湖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 5）。

## 六、丹江口鳊鱼

丹江口鳊鱼产地范围为湖北省丹江口市均县镇、六里坪镇、习家店镇、凉水河镇、浪河镇、丁家营镇、龙山镇、武当山经济特区、牛河林业开发管理区、三官殿街道办事处、大坝街道办事处、丹赵路办事处共 12 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

丹江口鳊鱼产地范围内的生产者，可向湖北省丹江口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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。丹江口鳊鱼的检测机构由湖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、郧西马头山羊肉

（一）产地范围。

郧西马头山羊肉产地范围为湖北省郧西县城关镇、土门镇、香口乡、上津镇、店子镇、关防乡、湖北口回族乡、景阳乡、夹河镇、羊尾镇、涧池乡、观音镇、马安镇、六郎乡、河夹镇、安家乡、三官洞林区、槐树林特场共 18 个乡镇农场特区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

郧西马头山羊肉产地范围内的生产者，可向湖北省郧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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。郧西马头山羊肉的检测机构由湖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 7）。

## 八、竹山肚倍

（一）产地范围。

竹山肚倍产地范围为湖北省竹山县城关镇、溢水镇、麻家渡镇、宝丰镇、擂鼓镇、秦古镇、得胜镇、上庸镇、官渡镇、潘口乡、竹坪乡、大庙乡、双台乡、楼台乡、文峰乡、深河乡、柳林乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

竹山肚倍产地范围内的生产者，可向湖北省竹山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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。竹山肚倍的检测机构由湖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 8）。

## 九、钟祥葛粉

（一）产地范围。

钟祥葛粉产地范围为湖北省钟祥市客店镇、张集镇、东桥镇、洋梓镇、长滩镇、温峡水库、大口林场、盘石岭林场共 8 个乡镇水库林场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

钟祥葛粉产地范围内的生产者，可向湖北省钟祥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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。钟祥葛粉的检测机构由湖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 9）。

## 十、宣恩贡米

（一）产地范围。

宣恩贡米产地范围为湖北省宣恩县沙道沟镇、高罗乡、李家河乡、珠山镇、长潭河侗族乡、晓关侗族乡、椒园镇、万寨乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宣恩贡米产地范围内的生产者，可向湖北省宣恩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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宣恩贡米的检测机构由湖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 10）。

## 十一、竹山郧阳大鸡

（一）产地范围。

竹山郧阳大鸡产地范围为湖北省竹山县城关镇、潘口乡、溢水镇、麻家渡镇、宝丰镇、擂鼓镇、秦古镇、竹坪乡、得胜镇、大庙乡、双台乡、楼台乡、文峰乡、深河乡、上庸镇、官渡镇、柳林乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

## （二）专用标志使用。

竹山郧阳大鸡产地范围内的生产者，可向湖北省竹山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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。竹山郧阳大鸡的检测机构由湖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 11）。

# 十二、汉川莲藕

## （一）产地范围。

汉川莲藕产地范围为湖北省汉川市麻河镇、刘家隔镇、新堰镇、垌冢镇、沉湖镇、分水镇、回龙镇、城隍镇、田二河镇、汈东街道办事处、新河经济开发区、汈汉湖养殖场、华严农场、中洲农场、三星垸农场，韩集乡、里潭乡共 17 个乡镇街道办事处、农场区现辖行政区域。

## （二）专用标志使用。

汉川莲藕产地范围内的生产者，可向湖北省汉川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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后

予以公告。汉川莲藕的检测机构由湖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 12）。

### 十三、杨店水蜜桃

（一）产地范围。

杨店水蜜桃产地范围为湖北省孝感市孝南区杨店镇、西河镇、三汉镇、祝站镇、肖港镇、新铺镇 6 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

杨店水蜜桃产地范围内的生产者，可向湖北省孝感市孝南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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。杨店水蜜桃的检测机构由湖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 13）。

### 十四、嘉鱼鱼圆

（一）产地范围。

嘉鱼鱼圆产地范围为湖北省嘉鱼县鱼岳镇、陆溪镇、高铁岭镇、官桥镇、新街镇、潘家湾镇、渡普镇、簪洲湾镇共 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。



嘉鱼鱼圆产地范围内的生产者，可向湖北省嘉鱼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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

嘉鱼鱼圆的检测机构由湖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 14）。

## 十五、郧县米黄玉

（一）产地范围。

郧县米黄玉产地范围为湖北省郧县谭山镇、梅铺镇、刘洞镇、南化塘镇、大柳乡共 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

郧县米黄玉产地范围内的生产者，可向湖北省郧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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

郧县米黄玉的检测机构由湖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 15）。

特此公告。

附件：1. 恒山黄芪质量技术要求

2. 大丰东沙紫菜质量技术要求

3. 青州敞口山楂质量技术要求

4. 青州柿干质量技术要求

5. 郧阳红薯粉条质量技术要求
6. 丹江口鳙鱼质量技术要求
7. 郧西马头山羊肉质量技术要求
8. 竹山肚倍质量技术要求
9. 钟祥葛粉质量技术要求
10. 宣恩贡米质量技术要求
11. 竹山郧阳大鸡质量技术要求
12. 汉川莲藕质量技术要求
13. 杨店水蜜桃质量技术要求
14. 嘉鱼鱼圆质量技术要求
15. 郧县米黄玉质量技术要求

质检总局

2014 年 4 月 16 日

附件 1

恒山黄芪质量技术要求

一、种源

蒙古黄芪 (*Astragalus membranaceus*(Fisch) Bge. Var. *mongholicus*(Bge.)

Hsiao) 。

## 二、立地条件

产地范围内海拔高度 1200m 至 1800m，土壤为花岗片麻岩为成土母质的粗骨性砂质壤土，耕作土层≥30cm，坡度≤25 度，土壤 pH 值 7.0 至 8.0，有机质含量≥2.0%。

## 三、栽培管理

1. 播种：选择上年采收、籽粒饱满、种皮黄褐色或棕黑色、发芽率为 60%以上的当地种子播种。

2. 田间管理：

(1) 查苗、补苗：播种齐苗后进行查苗补苗，补种时间不晚于当年 7 月中旬。

(2) 中耕除草：播种当年不除草，以后每年黄芪返青后封垄前进行中耕锄草。

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。

## 四、采收与加工

黄芪生长 5 年或 5 年以上均可采收。采收时间选择在 9 月中旬至 11 月上旬或 4 月上旬至 5 月上旬。除去须根和根头，晒干。

## 五、质量特色

1. 感官特色：呈圆柱形或圆条形，单条，无须根，上端较粗，长度 $\geq 30\text{cm}$ 以上，直径 $\geq 1\text{cm}$ 。顶端间有空心，表面淡棕黄色或淡棕褐色，有不整齐的纵皱纹或纵沟。质硬而韧，不易折断，断面纤维性强，粉性足，皮部黄白色，木部淡黄色，有放射状纹理及裂隙，菊花芯明显。嚼之有浓郁的豆腥味，味甜。

2. 理化指标：水分 $\leq 10.0\%$ ，总灰分 $\leq 5.0\%$ ，水溶性浸出物 $\geq 19.0\%$ ，黄芪甲苷 $\geq 0.120\%$ ，总皂苷 $\geq 1.00\%$ ，毛蕊异黄酮葡萄糖苷 $\geq 0.020\%$ 。

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

### 大丰东沙紫菜质量技术要求

#### 一、种源

条斑紫菜 (*Porpphyra yezoensis*) 。

#### 二、养殖环境

水质清新、无污染，符合国家渔业水质标准的海域,水流畅通，盐度 25 克/千克至 30 克/千克，pH 值在 7.4 至 7.8，海水流速 0.2m/s 至 0.3m/s，海水透明度 1m 至 1.5m，海水含氮总量 $\geq 200\text{mg}/\text{m}^3$ 。

### 三、养殖管理

#### 1. 栽培方式：

(1) 半浮动筏式。

(2) 全浮动筏式栽培。

2. 育苗：4月下旬至9月中旬，将紫菜叶体成熟的种菜，放入盛有黑暗沉淀海水容器中，放散果孢子后附着到文蛤壳上，进入室内育苗。

3. 苗网培育：9月中下旬至11月上旬，将成熟度的壳孢子采集到紫菜网帘上，张挂到海上的筏架，让其自然萌发，放散单孢子。10月中旬至11月中旬将苗网送进冷藏库冷冻处理。11月中旬至12月上旬为养殖阶段。

4. 采收：12月上旬开始至翌年的4月中下旬，当紫菜藻体长到15cm至20cm时，即可采收1次，采收后留茬7cm至8cm,全生产年度可采收5至6次。

### 四、加工

1. 加工流程：洗涤→切碎→浇饼→脱水→干燥、剥菜→分级→再干燥→包装。

#### 2. 关键加工工艺：

(1) **洗涤**：将采收的鲜紫菜用海水水温低于12℃，盐度为15克/千克至25克/千克海水进行24小时以上沉淀洗涤，至排水口无泥沙排出为止。

(2) **干燥**：干燥室绝对湿度应保持在15g/m<sup>3</sup>至19 g/m<sup>3</sup>，干燥温度34℃至55℃，片张干燥至65%至75%，剥菜时的紫菜含水量8%至11%。

**(3) 分级：**分级室室温 20℃至 25℃，相对湿度 40%至 65%。每百张以硬纸板分隔装入再干抽屉内。

## 五、质量特色

1. 感官特色：本品呈深褐色，光泽明亮，厚薄均匀，无僵斑、菊花斑，死斑，味鲜香,柔韧性极好。

2. 理化指标：水分 $\leq 7\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 40\text{g}/100\text{g}$ ，钙 $\geq 145\text{mg}/100\text{g}$ ，锌 $\geq 2\text{mg}/100\text{g}$ 。

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 3

### 青州敞口山楂质量技术要求

#### 一、品种

“敞口”山楂。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 156m 至 415m，土壤类型为褐土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。年平均气温  $13.1^{\circ}\text{C}$ 。

### 三、栽培管理

1. 育苗：采用当地野生山楂为砧木，从本地“敞口”山楂母株上采接穗的嫁接苗。
2. 栽植：3 月中旬至 4 月上旬或 10 月下旬至 11 月上旬栽植，栽植时需要配置授粉树，每  $667\text{ m}^2$ (亩)栽植密度 $\leq 56$  株。
3. 整形修剪：采用疏散分层形，树体通风透光。
4. 施肥：每  $667\text{ m}^2$ (亩)开沟施腐熟有机肥 3000kg 至 4000kg。
5. 浇水：在萌芽前、果实发育期、果实成熟前、土壤封冻前各浇水 1 次，其它时间视墒情而定。
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、采收

10 月下旬，果面全红，有光泽，果点明显，果实手感有弹性时采收。

### 五、质量特色

1. 感官特色：果实呈扁平形，100%着红色，无锈斑。

2. 理化指标：单果重 $\geq 7\text{g}$ ，可食率 $\geq 80\%$ ，总糖 $\geq 10.0\%$ ，维生素 C 含量 $\geq 42\text{mg}/100\text{g}$ 。
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

### 青州柿干质量技术要求

#### 一、品种

“大萼子”、“小萼子”。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 156m 至 415m，土壤类型为褐土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。年平均气温  $13.1^{\circ}\text{C}$ 。

#### 三、栽培管理

1. 苗木：以君迁子为砧木，从本地“大萼子”、“小萼子”母株上采接穗的嫁接苗。
2. 栽植密度：每  $667\text{ m}^2$ (亩)栽植密度 $\leq 56$  株。



3. 肥水管理：每年每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 2000kg 至 3000kg。全年灌水可分为萌芽前、果实膨大期和采后 3 次进行。

4. 整形修剪：采用疏散分层形、变则主干形或自然开心形。冬、夏修剪结合，保证树干通风透光。

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。

#### 四、采收

10 月下旬，果面呈橙红色时，手工采摘。

#### 五、加工

工艺流程：选果→洗果去皮→自然晾晒→整形→贮存。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：柿蒂在柿干中央或位于一端，棕红色，色泽一致，肉色红棕色，透亮，质地柔软有弹性，外覆柿霜。

2. 理化指标：单饼重≥30g，水分≤35%，总酸≤6%，可溶性固形物含量≥17%。

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

### 鄖阳红薯粉条质量技术要求

#### 一、品种

“鄂薯 6 号”、“徐薯 22 号”等品种。

#### 二、立地条件

土壤为黄壤土、沙壤土等。土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值为 6.5 至 7.5。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：3 月上旬，种薯繁育，苗龄 30 天至 35 天。
2. 移栽：4 月上旬至中旬。每 667  $\text{m}^2$ (亩)栽植 2500 株至 3000 株。
3. 施肥：每 667  $\text{m}^2$ (亩)施腐熟有机肥 1500kg 至 2000kg。
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

10 月上旬至 11 月上旬。

## 五、加工工艺

1. 传统工艺流程：粉碎→过滤→晾晒→打浆→漏丝→晒丝→包装。
2. 现代工艺流程：粉碎→过滤→晾晒→和面→挤压成型→切丝→冷却→冷冻→解冻→干燥→包装。

## 六、质量特色

1. 感官特色：产品粗细均匀，弹性良好，有光泽，久煮不烂，口感爽滑。
2. 理化指标：水分 $\leq 15.0\text{g}/100\text{g}$ ，淀粉 $\geq 76.0\text{g}/100\text{g}$ ，灰分 $\leq 0.80\text{g}/100\text{g}$ ，断条率 $\leq 8.0\%$ 。
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 6

### 丹江口鳙鱼质量技术要求

#### 一、种源

鳙 (*Aristichthys nobilis* Richardson)。

## 二、生长环境

水质符合《渔业水质标准》国家标准，生长环境符合《农产品安全质量无公害水产品产地环境要求》国家标准。水深 $\geq 5\text{m}$ ，流速  $0.15\text{m/s}$  至  $0.5\text{m/s}$ ，透明度 $\geq 45\text{cm}$ ，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ ，pH 值 7.5 至 8.4，水草覆盖率 $\geq 10\%$ 。

## 三、增养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的鳙鱼省级良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

### 2. 增养殖方式：

(1) 产地范围内自然增殖生长。

(2) 产地范围内网箱套养。

(3) 产地范围内网箱专养。

(4) 产地范围内库湾混养。

### 3. 鱼种放养：

(1) **自然水域放养：**在产地范围内自然水域 3 月上旬至 4 月下旬放养，规格为每尾 10g 至 15g 的鱼种。密度为每  $667\text{ m}^2$ (亩)放养 10 尾至 20 尾。

(2) **网箱套养放养：**产地范围内 12 月上旬至翌年 2 月下旬放养，规格为每尾 500g 至 800g 的鱼种。密度为每平方 1 尾至 2 尾。

**(3) 网箱专养放养：**产地范围内 12 月上旬至翌年 2 月下旬放养，规格为每尾 200g 至 500g 的鱼种。密度为每平方 30 尾至 40 尾。

**(4) 库湾混养放养：**产地范围内 12 月上旬至翌年 2 月下旬放养，规格为每尾 200g 至 500g 的鱼种。密度为每 667 m<sup>2</sup>(亩)5 尾至 8 尾。

#### 4. 饵喂：

**(1)** 网箱专养放养投喂人工配合饲料。

**(2)** 其他放养不投喂，食用自然水体中的天然饵料。

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

起捕规格每尾≥1500g。

### 五、质量特色

1. 感官特色：鱼头大而肥，体背及体侧黑，腹部灰白，体色光亮，鲜肉白色，肉质紧密，口感细腻，肉味鲜美。

2. 理化指标：可食部分粗蛋白≥17.5%，粗脂肪≤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 7

### 郧西马头山羊肉质量技术要求

#### 一、品种

马头山羊。

#### 二、饲养管理

1. 饲料来源：产地范围内禾本科、莎棘科、豆科、菊科等灌木草丛为主的天然牧草，或人工种植的白三叶、黑麦草、光叶、紫花苜蓿、紫花苕蓿、皇竹草等优势牧草，以及青黄玉米杆、红薯藤、豌豆藤、花生藤等粮食经济作物的桔杆。精料以本地盛产的玉米、红薯、豆类籽实、菜籽、芝麻、花生饼粕等农作物的粉碎料或麸皮。

#### 2. 饲养条件：

**(1) 养殖方式：**舍饲与放牧相结合。

**(2) 圈舍要求：**吊脚楼式羊舍，距地面 1.2m 至 1.5m。羊栏每间 50 m<sup>2</sup>至 100 m<sup>2</sup>，栏内建有 20 m<sup>2</sup>的越冬室。

**(3) 饲养管理：**按种公羊、产仔母羊、育肥羊实行分群饲养，分类管理。

①羔羊饲养管理：出生后 48 小时内吃上初乳。10 日龄后投喂幼嫩、青干草，30 天后补饲精料，哺乳期 2 个月。

②育成羊饲养管理：选择体重 $\geq 20\text{kg}$ 的健康羊，采用放牧加补饲的混合育肥方式，按每只羊 1kg 至 2kg 干草和 0.2kg 至 0.3kg 混合精料补饲。日喂 2 至 3 次。

③出栏：12 月龄至 18 月龄、体重 $\geq 30\text{kg}$ 的商品羊；6 月龄至 11 月龄，体重 $\geq 10\text{kg}$ 的羔羊，经检疫合格后方可出栏。

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。

### 三、屠宰加工

1. 羊源标准：来自产地范围内非疫区，符合品种、月龄、体重要求的健康羊。

2. 屠宰加工：

(1) **绝食待宰**：待宰圈停食 24 小时，宰前 3 小时停止饮水。

(2) **浸烫褪毛**：在水温  $63^{\circ}\text{C}$  至  $67^{\circ}\text{C}$  烫毛锅中翻动浸烫 3 分钟，手工褪毛。

(3) **冷却保鲜**： $0^{\circ}\text{C}$  至  $4^{\circ}\text{C}$ ，冷却 24 小时。

### 四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 外观：肉色鲜红，有光泽；肌纤维致密，富有弹性；脂肪呈白色，具有清膻香味。

(2) 口感：肉质细嫩鲜美，膻味轻微，肉味清香，爽口不腻。

2. 理化指标：

项 目	指 标
蛋白质 (%) ≥	18.0
脂肪 (%) ≤	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

竹山肚倍质量技术要求

一、种源。

寄生于青麸杨（*Rhus chinensis* Mill）叶的五倍子蚜（*Rhus punjabensis* Stew.

Var. *sinica* (Diels) Rehd.et.Wils) 虫瘿。



## 二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 800m，砂壤土，土壤 pH 值 6.0 至 7.5，土层厚度  $\geq 30\text{cm}$ ，郁闭度  $\geq 0.70$ 。

## 三、栽培管理

1. 倍林培育：10 月下旬至翌年 1 月下旬栽植青麸杨，每  $667\text{ m}^2$ (亩)  $\leq 110$  株。倍树幼苗距地面 1m 处截干，生长期控冠整形，保持 2 级至 3 级分枝，在 2.5m 至 3.0m 高时剪去顶梢。
2. 苔藓繁殖：3 月上旬至 5 月下旬，春迁蚜上树，繁殖美灰藓，每  $667\text{ m}^2$ (亩)倍林植藓面积  $\geq 50\text{ m}^2$ 。
3. 倍蚜放养：6 月下旬至 7 月下旬种倍爆裂后，放养倍蚜至寄主藓上。翌年 2 月中旬至 3 月中旬，自然迁飞或人工迁虫至倍林。
4. 采收加工：6 月下旬后边成熟边采摘。鲜倍沸水浸烫至灰色后晒干或烘干。

## 四、质量特色

1. 感官特色：长椭圆形或椭圆形，表面呈黄褐色或灰褐色，微有柔毛。倍壳质硬声脆，断面淡黄褐色，角质样，具光泽，壁厚 2mm 至 3mm。
2. 理化指标：单宁  $\geq 63.0\%$ 。
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 9

### 钟祥葛粉质量技术要求

#### 一、原料

选用产地范围内采收后 2 天内、直径 $\geq 5\text{cm}$ 的新鲜野生葛根。

#### 二、加工工艺

1. 加工时间：11 月下旬至翌年 3 月下旬。

2. 工艺流程：清洗→粉碎→浆渣分离→除杂分离→漂洗过滤→脱水干燥→成品包装。

3. 工艺要点：

**(1) 粉碎：**洗净的葛根加水用粉碎机粉碎打成浆渣。

**(2) 浆渣分离：**浆渣加水用分离机搅拌滤浆，至葛渣变白，浆水变清，将过滤后的浆水入池。

**(3) 除杂分离：**将处理池中的浆水进行除杂分离。

(4) **漂白过滤**：分离后的浆液沉淀 12 小时后，去上清液加清水拌匀后过 200 目筛网；沉淀 12 小时去上清液后过 380 目筛网，取滤后浆液 10%在 15℃至 20℃密闭容器中保存 8 小时后投入浆液中搅拌，静置 5 小时后去上清液取葛粉乳。

(5) **脱水干燥**：葛粉乳经脱水机脱水 8 分钟后自然阴干。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽均匀，呈白色，味道甘凉，微甜无渣。

2. 理化指标：

项 目		要 求
水分 %	≤	15.0
灰分 %	≤	0.6
白度，（457nm 兰光反射率） %	≥	85.0
粘度， mPa·S	≥	60.0
二氧化硫残留量， mg/kg	≤	10.0

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。

## 宣恩贡米质量技术要求

### 一、品种

“马尾粘”等品种。

### 二、立地条件

产地范围内海拔 350m 至 800m，土层厚度 30cm 至 50cm，土壤有机质含量  $\geq 3.7\%$ ，pH 值 5.5 至 7.5。

### 三、栽培管理

#### 1. 育秧：

**(1) 育秧方法：**育秧方式为旱育秧。

**(2) 播种期：**3 月下旬至 4 月上旬。秧龄 25 天至 35 天。

**(3) 播种量：**每 667 m<sup>2</sup>(亩)用种量 1.8kg 至 2.0kg。

2. 移栽：移栽时间为 5 月中旬，每 667 m<sup>2</sup>(亩)植苗 1.4 万穴至 1.6 万穴，每穴 2 株至 3 株。

3. 施肥：每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 1500 kg 至 2000kg。

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

9月中下旬至10月上旬，籽粒充分黄熟后收获，脱粒扬净后晒干贮存。

#### 五、加工

稻谷→筛选→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→色选→抛光→包装。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：外观晶莹剔透，米粒油润晶莹，米粒细长，香味清新，淡雅绵长。
2. 理化指标：直链淀粉 15%至 24%，胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，蛋白质含量 $\geq 7.5\%$ 。
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 11

#### 竹山郧阳大鸡质量技术要求

#### 一、品种

鄯阳大鸡。

## 二、产地条件

林地、山地或坡地，水源、光照充足，水质优良。

## 三、饲料

育雏期喂雏鸡专用配合饲料。育成期采用林间、茶园或空地全日放养，自由觅食各类野外昆虫、草籽、野果，早、晚补饲本地自产五谷杂粮、青料等。饲料中禁止使用含有促生长的添加剂及其他禁止使用的添加剂。

## 四、饲养管理

1. 雏鸡：3 日龄前舍温为 37℃，4 日龄至 6 日龄为 34℃，之后每周降低 3℃直至 21℃。
2. 育成鸡：采用大棚舍饲与林地围栏散养相结合。
3. 出栏：出栏日龄≥300 天、公鸡体重≥2.9kg、母鸡体重≥1.9kg。
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。

## 五、屠宰加工

1. 鸡源标准：来自产地范围内，符合种源、日龄要求、体重要求的健康鸡。
2. 屠宰：屠宰前禁食 12 小时，保障自由饮水，减少应激。

3. 冷却保鲜：胴体在 0℃至 4℃环境下排酸 24 小时至 48 小时。

六、质量特色

1. 感官特色：

**(1) 活体鸡：**具有三黑（腿黑、眼睑黑、皮黑）特征。背部平宽、胸深广，腹部丰满不下垂。鸡头稍大，眼圆有神，呈黑褐色，虹彩金黄色。冠茎肥厚，冠齿 5 至 7 个，钝圆。公鸡羽呈红或金黄色，光彩夺目，尾羽和瑶羽卷曲或成垂尾。母鸡羽呈黄或黄麻色，可有少量黑白羽。

**(2) 白条鸡：**全身皮肤呈浅黑色，光滑滋润，肌肉丰满有弹性，脂肪分布均匀，肉质细嫩鲜香。

2. 理化指标：

项 目	指 标
总脂肪 (%) ≤	4.20
蛋白质 (%) ≥	22.5
氨基酸 (%) ≥	19.5

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。

## 汉川莲藕质量技术要求

### 一、品种

“汈汊湖野藕”、“鄂莲 5 号”、“鄂莲 6 号”、“鄂莲 7 号”等品种。

### 二、立地条件

土壤母质为河流冲积物和湖面沉积物，耕作层 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH 值 6.0 至 8.0。

### 三、栽培管理

1. 种藕要求：纯度 $\geq 95\%$ ，成活率 $\geq 90\%$ ，带泥量 $\leq 20\%$ ，单支种藕的顶芽完整，顶芽数 $\geq 2$  个、节间数 $\geq 2$  个、节数 $\geq 3$  个，采挖到定植间隔期 $\leq 10$  天。
2. 施肥：每 667  $\text{m}^2$ （亩）施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。
3. 移栽：定植期为 3 月中旬至 4 月下旬。每 667  $\text{m}^2$ （亩）用种量 300kg 至 350kg，均匀分布，定植深度 10cm 至 15cm。
4. 水深调节：定植期至萌发期水深 5cm 至 20cm，立叶展开后水深逐步加深，不淹没立叶，深度 $\leq 100\text{cm}$ 。
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、收获

7月中旬至翌年4月中旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：主藕长 60cm 至 135cm、节间数≥4，单支整藕质量 2.0kg 至 6.5kg，表皮光滑、白色或淡黄白色，粉糯甜脆，口味清甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 (%) ≤	83.0
可溶性糖 (%) ≥	2.0
粗蛋白 (%) ≥	2.0
淀粉 (%) ≥	10.0

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 13

## 一、品种

“砂子早生”、“大观山一号”和“大红袍”等。

## 二、立地条件

低丘岗地，土壤类型为黄棕壤和紫色土，土壤 pH 值 5.5 至 7.0；土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

## 三、栽培管理

1. 苗木：选择产地范围内的野生毛桃实生苗为砧木的嫁接苗。
2. 栽植：11 月上旬至翌年 2 月下旬，每 667  $\text{m}^2$ (亩)栽植 33 株至 55 株。
3. 疏果：4 月下旬至 5 月上旬，按果枝类别或果间距疏果。每 667  $\text{m}^2$ (亩)产量 1500kg 至 2000kg。
4. 整形修剪：采用自然开心形或 Y 字型整形。冬季修剪和夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。
5. 施肥：每年每 667  $\text{m}^2$ (亩)施有机肥 $\geq 2500\text{kg}$ 。
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

5 月下旬至 6 月下旬采收。

## 五、质量特色

1. 感官特色：果形端正，果面光洁，呈品种成熟时应有色泽，柔软多汁，有香味，酸甜适口。

2. 理化指标：单果重 125g 至 200g，可溶性固形物含量 $\geq 8.5\%$ ，可滴定酸 0.20% 至 0.70%。

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

### 嘉鱼鱼圆质量技术要求

#### 一、主要原辅料要求

1. 淡水鱼：产地范围内的活草鱼或活青鱼。

2. 生产用水：产地范围内饮用水。

3. 猪肉：产地范围内生猪脊椎处肥膘肉。

#### 二、加工工艺

1. 工艺流程：选鱼→清洗→切片→漂洗去油→绞肉→擂溃→捏圆→蒸制→冷却→真空包装→杀菌→冷藏。

2. 工艺要点：

(1) 切片：捕捞后活鱼去鳞、头、尾、骨、鳍和内脏，取鱼肉，去皮切片。

(2) 漂洗去油：鱼片漂洗到水清无油。

(3) 擂溃：鱼肉:猪肉:鸡蛋清:淀粉:水=10:2:2:1.2:0.9，采用空擂、盐擂及拌擂 3 擂打浆。

(4) 蒸制：第一道蒸 3 分钟至 4 分钟成型，第二道蒸 5 分钟至 6 分钟成熟。

### 三、质量特色

1. 感官特色：产品为圆形，乳白色，表面光泽，切面无气孔，质地细腻，富有弹性，口感清爽，具鱼香味。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 9\%$ ，脂肪含量 $\leq 22\%$ 。

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。

鄯县米黄玉质量技术要求

一、原料开采与加工要求

1. 开采要求：产地范围内，依法取得米黄玉矿产资源采矿许可证。保障安全、无  
污染、非破坏性开采出。
2. 加工要求：锯、切、钻、磨、抛光等加工过程中避免受热，防止粉尘污染，不  
得采用有色抛光剂、酸清洗剂。

二、质量特色

1. 感官特色：

(1) 分类：

- ①按颜色分为：米黄玉、黄金玉、小米黄。
- ②按纹理分为：冰凌黄、闪电黄、波纹黄。

(2) 等级：

项 目	等 级		
	一级品	二级品	三级品
颜色	橙黄色，无杂色	橙黄色，有少量杂 色	浅黄色，有少量 杂色
纹理	颗粒较细、无乱杂	颗粒较细、无乱杂	颗粒较粗，有细

	纹线	纹线	条纹
光泽	玻璃光泽	玻璃光泽	玻璃光泽
透明度	半透明	半透明	半透明
质地	细腻、致密	细腻、致密	细腻、致密

2. 理化指标：

项目	指标
摩氏硬度	3.0 ~ 4.0
密度 (g/cm3)	2.7 ~ 2.8
光性特征	非均质集合体
放大检测	白色黄色相间分布
显微特征	柱状结构
红外光谱	显示方解石的吸收图谱
X-粉晶衍射	显示出方解石的衍射峰
CaCO3 含量 (g/100g)	≥95

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。