

2015 年第 44 号

质检总局关于批准对肇东小米等产品

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肇东小米、延寿大米、花果山风鹅、双店百合花、大纵湖大闸蟹、兴化大闸蟹、板浦滴醋、嘉儒蛤、永泰山茶油、永春纸织画、襄阳杜仲、朝天核桃（扩大产地范围）、东津细米、道真灰豆腐果、安顺蜡染、水城春茶、水城小黄姜、务川白山羊、惠水黑糯米、道真绿茶（道真硒锶茶）、墨江紫米、维西百花蜜等 22 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、肇东小米

（一）产地范围。

肇东小米产地范围为黑龙江省肇东市黎明镇、五里明镇、里木店镇、姜家镇、五站镇、昌五镇、宋站镇、尚家镇、太平乡、向阳乡、德昌乡、明久乡、跃进乡、洪河乡、安民乡、海城乡共 16 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

肇东小米产地范围内的生产者，可向黑龙江省肇东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。肇东小米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1）。

二、延寿大米

（一）产地范围。

延寿大米产地范围为黑龙江省延寿县延寿镇、六团镇、中和镇、加信镇、安山乡、寿山乡、玉河乡、延河镇、青川乡共9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

延寿大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省延寿县市场监督管理局提出使用“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。延寿大米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2）。

三、花果山风鹅

（一）产地范围。

花果山风鹅产地范围为江苏省灌云县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

花果山风鹅产地范围内的生产者，可向江苏省灌云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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。花果山风鹅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 3）。

四、双店百合花

（一）产地范围。

双店百合花产地范围为江苏省东海县双店镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

双店百合花产地范围内的生产者，可向江苏省东海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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

双店百合花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 4）。

五、大纵湖大闸蟹

（一）产地范围。

大纵湖大闸蟹产地范围为江苏省盐城市盐都区大纵湖镇、楼王镇、学富镇、秦南镇、尚庄镇、郭猛镇、大冈镇、龙冈镇、盐龙街道办事处、潘黄街道办事处、张庄街道办事处、新区管委会共 12 个镇街道办事处管委会现辖行政区域。北纬 33°07'48"至 33°25'26"，东经 119°40'42"至 120°13'08"的大纵湖水域。

（二）专用标志使用。

大纵湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向江苏省盐城市盐都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。大纵湖大闸蟹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 5）。

六、兴化大闸蟹

（一）产地范围。

兴化大闸蟹产地范围为江苏省兴化市蜈蚣湖、郭正湖、平旺湖、得胜湖及与其相通的水域，北纬 32°40′至 33°13′，东经 119°59′至 120°16′。

（二）专用标志使用。

兴化大闸蟹产地范围内的生产者，可向江苏省兴化市市场监督管理局提出使用“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。兴化大闸蟹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 6）。

七、板浦滴醋

（一）产地范围。

板浦滴醋产地范围为江苏省连云港市海州区板浦镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

板浦滴醋产地范围内的生产者，可向江苏省连云港市海州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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。板浦滴醋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 7）。

八、嘉儒蛤

（一）产地范围。

嘉儒蛤产地范围为福建省福清市，北纬 25°41'43.89"至 25°29'33.58"，东经 119°27'42.73"至 119°38'32.76"，海域滩涂面积 105 平方公里，围垦区土池面积 33.6 平方公里。

（二）专用标志使用。

嘉儒蛤产地范围内的生产者，可向福建省福清市市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。嘉儒蛤的检测机构由福建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、永泰山茶油

（一）产地范围。

永泰山茶油产地范围为福建省永泰县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

永泰山茶油产地范围内的生产者，可向福建省永泰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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。永泰山茶油的检测机构由福建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、永春纸织画

（一）产地范围。

永春纸织画产地范围为福建省永春县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

永春纸织画产地范围内的生产者，可向福建省永春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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。永春纸织画的检测机构由福建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、襄阳杜仲

（一）产地范围。

襄阳杜仲产地范围为湖北省襄阳市保康县、南漳县、谷城县共 3 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

襄阳杜仲产地范围内的生产者，可向湖北省襄阳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。襄阳杜仲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、朝天核桃（扩大产地范围）

（一）产地范围。

朝天核桃（扩大产地范围）产地范围为四川省广元市朝天区，青川县青溪镇、桥楼乡、三锅镇、蒿溪乡、房石镇、曲河乡、黄坪乡、瓦砾乡、茶坝乡、孔溪乡、大坝乡、观音乡、骑马乡、板桥乡、沙州镇、姚渡镇、云盘乡、凉山镇、大院乡、茅坝乡、关庄镇、苏河乡、石坝乡、红光乡、白家乡、建峰乡、金子山乡、马鹿乡、竹园镇、七佛乡，旺苍县东河镇、嘉川镇、白水镇、尚武镇、黄洋镇、普济镇、三江镇、龙凤乡、张华镇、麻英乡、燕子乡、柳溪乡、高阳镇、双汇镇、正源乡、英萃镇、鼓城乡、檬子乡，国华镇、盐河乡、福庆乡、万家乡、天星乡、五权镇、大德乡、大河乡、水磨乡、大两乡、万山乡，昭化区元坝镇、柳桥乡、卫子镇、石井乡、柏林沟镇、张家乡、射箭乡、晋贤乡、昭化镇、大朝乡、沙坝乡、梅树乡、磨滩镇、王家镇、文村乡、明觉乡、朝阳乡、马云乡、白果乡、清水乡，利州区荣山镇、大石镇、宝轮镇、赤化镇、三堆镇、工农镇、金洞乡、白朝乡、龙潭乡、东坝街道办事处、南河街道办事处、雪峰街道办事处、上西街道办事处、河西街道办事处、回龙河街道办事处、杨家岩街道办事处，剑阁县下寺镇、上寺乡、剑门关镇、

张王乡、高观乡、汉阳镇、城北镇、盐店镇、西庙乡、姚家乡、北庙乡、普安镇、田家乡、柏垭乡、木马镇、樵店乡、鹤龄镇、羊岭镇、武连镇、秀钟乡、马灯乡、东宝镇、开封镇、碗泉乡、凉山乡、义兴乡、高池乡、迎水乡、元山镇、演圣镇、柘坝乡、公兴镇、长岭乡、香沉镇、圈龙乡，苍溪县东溪镇、桥溪乡、黄猫乡、龙洞乡、雍河乡、永宁镇、漓江镇、白驿镇、河地乡、文昌镇、石灶乡、龙王镇、三川镇、新观乡、白鹤乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

朝天核桃（扩大产地范围）产地范围内的生产者，可向四川省广元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。朝天核桃（扩大产地范围）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、东津细米

（一）产地范围。

东津细米产地范围为广西壮族自治区贵港市港南区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

东津细米产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贵港市港南区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，经广西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。东津细米的检测机构由广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 13）。

十四、道真灰豆腐果

（一）产地范围。

道真灰豆腐果产地范围为贵州省道真仡佬族苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

道真灰豆腐果产地范围内的生产者，可向贵州省道真仡佬族苗族自治县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。道真灰豆腐果的检测机构由贵州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、安顺蜡染

（一）产地范围。

安顺蜡染产地范围为贵州省安顺市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安顺蜡染产地范围内的生产者，可向贵州省安顺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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。安顺蜡染的检测机构由贵州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、水城春茶

（一）产地范围。

水城春茶产地范围为贵州省水城县共龙场乡、顺场乡、杨梅乡、纸厂乡、保华镇、蟠龙镇、比德镇、果布戛乡、南开乡、米箩乡、红岩乡、木果镇、营盘乡、玉舍镇、勺米镇、鸡场镇、金盆乡、化乐镇、新街乡、都格镇、平寨乡共 21 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

水城春茶产地范围内的生产者，可向贵州省水城县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。水城春茶的检测机构由贵州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、水城小黄姜

（一）产地范围。

水城小黄姜产地范围为贵州省水城县发耳镇、新街乡、都格镇、鸡场镇、杨梅乡、营盘乡、龙场乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

水城小黄姜产地范围内的生产者，可向贵州省水城县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

水城小黄姜的检测机构由贵州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、务川白山羊

（一）产地范围。

务川白山羊产地范围为贵州省务川仡佬族苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

务川白山羊产地范围内的生产者，可向贵州省务川仡佬族苗族自治县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。务川白山羊的检测机构由贵州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、惠水黑糯米

（一）产地范围。

惠水黑糯米产地范围为贵州省惠水县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

惠水黑糯米产地范围内的生产者，可向贵州省惠水县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

惠水黑糯米的检测机构由贵州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、道真绿茶（道真硒锶茶）

（一）产地范围。

道真绿茶（道真硒锶茶）产地范围为贵州省道真仡佬族苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

道真绿茶（道真硒锶茶）产地范围内的生产者，可向贵州省道真仡佬族苗族自治县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。道真绿茶（道真硒锶茶）的检测机构由贵州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、墨江紫米

（一）产地范围。

墨江紫米产地范围为云南省墨江哈尼族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

墨江紫米产地范围内的生产者，可向云南省墨江哈尼族自治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。墨江紫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 21）。

二十二、维西百花蜜

（一）产地范围。

维西百花蜜产地范围为云南省维西傈僳族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

维西百花蜜产地范围内的生产者，可向云南省维西傈僳族自治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。维西百花蜜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 22）。

特此公告。

附件：1. 肇东小米质量技术要求

2. 延寿大米质量技术要求

3. 花果山风鹅质量技术要求

4. 双店百合花质量技术要求

5. 大纵湖大闸蟹质量技术要求
6. 兴化大闸蟹质量技术要求
7. 板浦滴醋质量技术要求
8. 嘉儒蛤质量技术要求
9. 永泰山茶油质量技术要求
10. 永春纸织画质量技术要求
11. 襄阳杜仲质量技术要求
12. 朝天核桃（扩大产地范围）质量技术要求
13. 东津细米质量技术要求
14. 道真灰豆腐果质量技术要求
15. 安顺蜡染质量技术要求
16. 水城春茶质量技术要求
17. 水城小黄姜质量技术要求
18. 务川白山羊质量技术要求
19. 惠水黑糯米质量技术要求
20. 道真绿茶（道真硒锶茶）质量技术要求
21. 墨江紫米质量技术要求
22. 维西百花蜜质量技术要求

质检总局

2015 年 4 月 7 日

附件 1

肇东小米质量技术要求

一、品种

龙谷 25、龙谷 33 等适宜种植，食味性好的品种。

二、产地条件

土壤类型为黑钙土，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 7.5。

三、栽培管理

1. 轮作：实施轮作倒茬。轮作年限 ≥ 3 年。
2. 播种：5 月上旬播种，每 667 m²(亩) 播种 350g 至 500g，每 667 m²(亩)保苗 ≤ 4.5 万株。
3. 施肥：每 667 m²(亩)施商品有机肥 $\geq 150\text{kg}$ 或腐熟的农家肥 $\geq 3000\text{kg}$ ，结合播前耕翻一次施入。
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、收获储存

1. 收获：9 月下旬，全株 2/3 籽粒成熟即籽粒呈现本品种固有色泽时收获。
2. 加工：工艺流程为：谷子（原粮）→清选→砻谷（去壳）→碾磨→精选→定量→包装→成品。

3. 储存：储存时要求籽实含水量 $\leq 14\%$ ，库存不超过两年。

五、质量特色

1. 感官特色：籽粒饱满，色泽金黄，表面光泽，手感滑实；煮粥色泽呈黄，米粒悬浮均匀而粘稠，蒸饭散而不柴，香味浓郁，绵软可口。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 9.0\%$ ，脂肪含量 $\geq 1.9\%$ 。

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

延寿大米质量技术要求

一、品种

垦稻 12、绥粳 4 等霜前能够安全成熟、具有产品食味特色的品种。

二、立地条件

产地范围内耕地土壤类型为黑土、水稻土、草甸土、白浆土，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 6.3 至 7.0。

三、栽培管理

1. 催芽：4 月上旬智能化催芽室浸种催芽，芽势好，整齐一致，出芽率 $\geq 90\%$ 。

2. 育苗：育苗时间4月中旬。采用塑料大棚盘式旱育苗技术，机插大苗每盘播芽籽100g，机插中苗每盘播芽籽125g。

3. 插秧：中苗秧龄30至35天，大苗秧龄35至40天。插秧时期为5月15日至25日。插秧密度 ≤ 25 万穴/公顷，每穴3至4株。

4. 田间施肥：平均每三年施发酵腐熟的农家肥 ≥ 30 吨。

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、收获

收获期为9月25日至10月10日，收割前30天停止灌溉。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→砂磙开糙→一次碾白→二次碾白→三次碾白→筛出碎米→色选→抛光→检验→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒晶莹剔透、光泽度好。蒸煮时米饭有清香饭味，米饭油亮晶莹，口感油润有弹性，口感好，冷后不回生。

2. 理化指标：直链淀粉（干基）15%至19%，胶稠度 ≥ 80 mm。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。

花果山风鹅质量技术要求

一、品种

苏牧白鹅。

二、饲养条件

1. 饲养环境：产地范围内的百里沂河淌，黑麦草地资源充裕。
2. 饲养方式：生长鹅放牧运动时间 ≥ 6 小时/天，以鲜黑麦草为主要饲料。
3. 生长期：3至5个月。
4. 出栏体重：公鹅 4.0 至 4.60kg，母鹅 3.12 至 3.82 kg。
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、加工

1. 工艺流程：屠宰→煮卤→腌制→风干→出水→清理→卤制→沥卤、冷却→修整。
2. 加工要点：
 - (1) 煮卤：煮卤时间 1 至 2 小时，卤水盐度为 4 至 6°Be，煮至卤水颜色为褐色，经冷却后在 0 至 10℃温度下保存。
 - (2) 腌制：卤液与产品的重量比为 2：1，腌制卤液盐度为 10 至 12°Be，腌制时间 3 至 4 小时。

(3) **风干**：温度为 14 至 16℃，风干时间为 2 至 4 天，失水率为 20 至 30%。

(4) **卤制**：卤水的盐度为 2 至 7°Be，温度≥95℃，时间 45 至 55 分钟。

四、质量特色

1. **感官特色**：鹅体呈酱黄色，皮薄，肉质致密，有嚼劲，老嫩适中。

2. **理化指标**：单体重量 1.2 至 1.5kg，食盐含量 2.3 至 2.7g/100g，脂肪含量 ≤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。

附件 4

双店百合花质量技术要求

一、品种

适宜本地栽培的东方百合类型品种。

二、立地条件

土壤质地为沙壤土，土层厚度≥60cm，pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1. **种球要求**：周径 15 至 18cm。

2. 播种：8月中旬至次年3月上旬。每公顷株数 ≤ 170000 株，种植深度6至10cm。
3. 施肥：每公顷每年施用腐熟的优质有机肥 $\geq 30t$ 。
4. 植株调整：每株保留花数4至8个，植株高度 $\geq 100cm$ 。
5. 采收：时间为10月上旬至次年7月中旬，最大花苞微显色后采收。
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、质量特色

1. 感官特色：花色纯正、鲜艳，光泽度好；花茎挺直、强健、有韧性，粗细均匀；叶亮绿、有光泽。
2. 理化指标：花茎长度 $\geq 85cm$ ，直径 $\geq 0.4cm$ ，每株4至8朵。
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

大纵湖大闸蟹质量技术要求

一、养殖品种

长江水系中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*）。

二、养殖环境

大纵湖自然水域，水质符合国家渔业水质标准，pH 值 7.2 至 7.8，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ ，透明度 $\geq 40\text{cm}$ ，水深 1.0 至 1.8m，水草覆盖率 40%至 60%。

三、养殖管理

1. 蟹种来源：亲本选自长江水系中华绒螯蟹，蟹苗来自省级以上良种场。
2. 养殖方式：产地范围内自然水域围网养殖。
3. 蟹种放养：蟹种放养密度 600 至 800 只/667 m^2 (亩)，放养时间为每年的 2 至 3 月，规格 120 至 180 只/千克，不投放性成熟的蟹种。
4. 饲料投喂：投喂河蟹专用颗粒配合饲料、冰鲜海（淡）水杂鱼、螺蛳、玉米和各种水草。
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

时间为 10 至 12 月份，起捕规格雄蟹 $\geq 150\text{g/只}$ ，雌蟹 $\geq 125\text{g/只}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：青壳，白肚，金爪，黄毛，膏满，肉甜，味鲜。
2. 理化指标：

(1) 粗蛋白：雄蟹 $\geq 14\%$ 、雌蟹 $\geq 15\%$ 。

(2) 粗脂肪：雄蟹 $\geq 7\%$ ，雌蟹 $\geq 9\%$ 。

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

兴化大闸蟹质量技术要求

一、种源

长江水系中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis* H.Milne-Edwards）。

二、生长环境

水质符合国家渔业水源标准要求，水体透明度 35cm，pH 值 7.5 至 8.5，溶氧 5mg/L 以上，水深 0.6 至 2.1m，年内水位落差 $\leq 150\text{cm}$ ，水生植物覆盖率 40%；底栖动物生物量 $\geq 150\text{g/m}^2$ 。

三、养殖管理

1. 蟹种来源：亲本来自于长江水域自然生长或从国家原种场选育而成；大眼幼体由定点的中华绒螯蟹育苗场繁育而成；一龄蟹种选自产地范围内的兴化蟹种培育基地。

2. 养殖方式：围网养殖。

3. 蟹种放养：每年3月底前放养蟹种，规格120至200只/kg，放养密度为300至400只/667 m²(亩)。同一养殖区放养相近规格、同批次苗种，一次放足。不投放性早熟的蟹种。

4. 饲喂：植物性饵料为小麦、玉米、豆饼、各种水草等；动物性饲料为小杂鱼、螺蛳、河蚌等及河蟹专用配合饲料。

5. 养殖周期：从蟹种投放到商品蟹捕捞上市，在产地范围内连续饲养时间≥6个月。

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、捕捞

每年9月中旬开捕。上市的商品蟹规格：雄蟹≥150g/只，雌蟹≥125g/只。

五、质量特色

1. 感官特色：母蟹膏红、公蟹脂满。肉质紧实、细嫩，鲜中带甜。
2. 理化指标：粗蛋白含量≥15%；粗脂肪含量：雄蟹≥7%，雌蟹≥9%。
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

一、原料：

1. 水：采用产地范围内的古泊善后河水。符合国家关于生活饮用水的标准规定。
2. 高粱：采用辽宁省朝阳市大平房镇、内蒙古赤峰市巴林左旗等北纬 40 度到 45 度地区生产的高粱。符合国家关于高粱的标准规定。
3. 小麦：符合国家关于小麦的标准规定。
4. 大麦：符合国家关于大麦的标准规定。
5. 稻壳：符合国家关于稻壳的标准规定。

二、生产工艺流程

1. 制曲工艺流程：小麦、大麦、豌豆→粉碎→加水拌合→装模→安曲培菌→翻曲→入库贮存。
2. 酿醋工艺流程：高粱→筛选→粉碎→润料→蒸料→糖化酒精发酵→醋酸发酵→淋醋→配兑→灭菌→陶坛陈酿→过滤→灌装入库。

三、生产工艺控制环节

全固态发酵工艺，经传统蒸料、固态酒精发酵和醋酸发酵、淋醋、高温灭菌、陶瓷坛露天日晒陈酿而成。

1. 制曲工艺参数：

(1) **制曲时间**：每年 6 月中旬至下旬。

(2) **制曲原料**：小麦、大麦、豌豆按 6：3：1 均匀拌料。

(3) **拌料水份**：36%至 42%。

(4) **主发酵期**：3 至 5 天。

(5) **培养周期**：35 至 40 天。

(6) **入库贮藏**：3 至 9 个月。

2. 酿造工艺参数：

(1) **原料粉碎**：高粱以每粒高粱粉碎 4 至 6 瓣为准。

(2) **高粱润料**：按高粱与水 100：60 比例加水，在环境温度 25℃以上时浸泡时间控制在 6 至 8 小时，在环境温度 25℃以下时，浸泡时间控制在 9 至 12 小时。

(3) **蒸料上浆**：蒸料时间 35 至 40 分钟，蒸出后按高粱与水 100：15 的比例上浆。

(4) **拌曲入池**：摊凉至 28 至 35℃，按高粱与大曲 100：15 比例进行拌合入池。
入池温控制在 18 至 26℃。

(5) **酒精发酵周期** 10 至 12 天，酒精度≥5%出池。

(6) **醋酸发酵**：按酒醅的 40%加入醋糟和稻壳。发酵时间为 12 至 13 天。发酵室温 18 至 26℃，4 天内醋醅温度要达到 40 至 45℃，第 5 天后温度要逐渐下降 1 至 2℃，到第 8 天温度应控制在 34℃左右。

(7) 淋醋：淋醋前头淋用二淋醋液、二淋用三淋醋液浸泡、三淋用水浸泡，循环上淋，浸泡时间 10 至 12 小时，醋酸度达到 $\geq 5\text{g}/100\text{ml}$ 。

(8) 加热灭菌：灭菌温度 100°C 。

(9) 陈酿工艺：陶坛露天日晒贮存陈酿，陈酿时间 ≥ 9 个月。

四、质量特色

1. 感官特色：琥珀色和红棕色；具有本品特有的香气；

酸味柔和，回味绵长，无异味；澄清无悬浮物；酸而不涩，酸中带甜，柔和爽口。

2. 理化指标：总酸（乙酸计） $\geq 4.50\text{g}/100\text{ml}$ ，不挥发酸（以乳酸计） $\geq 0.80\text{g}/100\text{ml}$ ，可溶性无盐固形物 $\geq 2.00\text{g}/100\text{ml}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.10\text{g}/100\text{ml}$ ，还原糖（以葡萄糖计） $\geq 2.50\text{g}/100\text{ml}$ 。

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

嘉儒蛤质量技术要求

一、种源

菲律宾帘蛤（*Ruditapes philippinarum*）。

二、产地条件

水质符合国家渔业水质标准和国家一类（或二类）、海水水质标准。底质符合国家水产品产地环境要求。底质以砂为主的砂泥底（含砂量 60%至 80%）的滩涂。水体透明度 60cm 至 80cm，pH 值 7.6 至 8.6，溶解氧 $\geq 4\text{mg/L}$ 。盐度 20‰至 26‰，潮间流速 0.23 m/s 至 0.33 m/s。

三、养殖管理

1. 种苗来源：选自产地范围内菲律宾帘蛤良种场。

2. 养殖方式：滩涂养殖。

3. 种苗播放时间和规格：12 月至翌年 3 月播放小苗，规格为 20 万粒/公斤至 60 万粒/公斤，5 至 6 月播放中苗，规格为 1000 粒/公斤至 2000 粒/公斤，8 至 9 月播放大苗，规格为 400 粒/公斤至 800 粒/公斤。

4. 放苗密度：小苗 4000 至 5000 万粒/667 m^2 (亩)，中苗 200 至 600kg/667 m^2 (亩)，大苗 1000 至 2000 kg/667 m^2 (亩)。

5. 饵喂：摄食自然水体中的浮游植物。

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、采收

从 5 月开始直至 8 月结束，采收规格壳长 $\geq 3\text{cm}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：壳艳体肥，肉质鲜嫩。
2. 理化指标：粗蛋白含量 $\geq 10\%$ ，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

永泰山茶油质量技术要求

一、品种

龙眼茶、桃茶。

二、立地条件

海拔 400 至 650 米的阳坡或半阳坡，坡度 $\leq 25^\circ$ ，土壤类型为红壤、黄壤或紫色土，pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土层厚度 ≥ 60 cm。

三、栽培管理

1. 育苗：采用嫁接育苗。
2. 栽植：栽植时间为 1 月至 3 月，栽植密度 ≤ 110 株/667 m²(亩)。

- 3. 施肥：以有机肥为主，每年施肥量≥500 kg/667 m²(亩)。
- 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月下旬至11月下旬，果面略呈油光，果壳微裂，籽壳变黑发亮时采收。

五、加工

1. 加工工艺流程：油茶籽采收→晾晒或烘干→脱壳→油茶籽仁破碎→轧胚→烘干
脱水→冷压榨→粗滤→冷榨毛油→冬化脱蜡→低温过滤→产品。

- 2. 加工要点：冷榨温度≤70℃，压榨残油率≥7%。

六、质量特色

- 1. 感官特色：油品澄黄通透、有光泽，无涩味，油香浓郁。

- 2. 理化指标：

项 目	指 标
酸值 (mgKOH/g) ≤	2.0
过氧化值 (mmol/kg) ≤	5.0
油酸 %	79.0 ~ 83.0
亚油酸 %	7.1 ~ 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 10

永春纸织画质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 用纸：产地范围内以毛竹或芦苇为原料生产的书画纸；
2. 颜料：产地范围内生产的天然矿石粉比例不低于 80%的颜料；
3. 辅料：产地范围内的苦楝根（籽）浸取液及桃树胶。

二、生产加工工艺及要求

1. 绘画：所用颜料采用产地范围内生产的天然矿石粉质量比例 $\geq 80\%$ ；
2. 裁割：纸条粗细均匀，断裂率 $\leq 2\%$ ；
3. 编织：在相对湿度 70%至 80%的环境下进行；
4. 裱褙：裱褙用糊含有产地范围内的质量比例 10%的苦楝根（籽）浸取液及质量比例 10%的桃树胶。

三、质量特色

1. 外观特征：

(1) 装裱过的产品外观平坦无皱折破损，画面整洁无脏迹，断纸丝粘接后无显现疤痕。

(2) 经纬线宽度要均匀，排列整齐平顺，经线不得散开，纬线的编织要紧密，无明显间隙。

(3) 各经线各纬线间相互平行，各经线与纬线相互垂直，纸条切口整齐，无毛边。

(4) 经线与纬线的宽度应保持一致，最大宽度 ≤ 2.5 毫米，绝对偏差值 ≤ 0.2 毫米。

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 11

襄阳杜仲质量技术要求

一、种源

杜仲科杜仲属杜仲 (*Ecommia ulmoides* Oliv.) 。

二、立地条件

产地范围内海拔 500m 至 800m，土壤类型为黄棕壤、潮土及山地棕壤等，土壤 pH 值 5.0 至 7.8，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用种子繁殖。

2. 栽植：定植时间为 11 月上旬至翌年 3 月，栽植株数 ≤ 200 株每 667m^2 (亩) 。

3. 施肥：每年每株施腐熟有机肥 $\geq 2.5\text{kg}$ 。

4. 整形修剪：树形为主干形，春剪与夏剪相结合。

5. 采收：

(1) 杜仲皮的采收：4月上旬至6月下旬。树龄15年以上杜仲树采用环状剥皮采收。

(2) 杜仲叶的采收：7月下旬至10月下旬，高枝剪采集绿叶。

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、加工

1. 杜仲皮加工流程：采剥→压紧→发汗→晒干→剥去外皮→分等→包装。

2. 杜仲叶加工流程：采摘→烘干→装袋。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 杜仲皮：呈板片状或两边稍向内卷，外表面淡棕色或灰褐色，内表面暗紫色，光滑。质脆，断面有细密、银白色、富弹性的橡胶丝相连。气微，味稍苦。

(2) 杜仲叶：表面黄绿色或黄褐色，微有光泽。质脆，折断面有少量银白色橡胶丝相连，具清香气味。

2. 理化指标：

(1) 杜仲皮：水溶性浸出物 $\geq 12.0\%$ ，松脂醇二葡萄糖苷含量 $\geq 0.10\%$ 。

(2) 杜仲叶：绿原酸含量 $\geq 0.10\%$ ，总游离氨基酸含量 $\geq 0.012\%$ 。

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

朝天核桃（扩大产地范围）质量技术要求

一、品种

沙河核桃、硕星核桃。

二、立地条件

海拔 500 至 1500 米，土壤类型为壤土或砂壤土，有机质含量 1.2%至 3%，pH 值 7.0 至 7.5，背风向阳的缓坡地，地下水位在地表 2 米以下。

三、栽培技术

1. **育种：**以当地核桃为砧木，以母树接穗进行嫁接。

2. **栽植：**栽植时间 10 月上中旬，栽植密度 ≤ 490 株/公顷。

3. 整形修剪：采取自然开心形或疏散分层形定干、修剪，以保证通风透光。

4. 施肥：以农家肥为主，辅以化肥。定植时施农家肥应 $\geq 10\text{kg}$ 或尿素 $\geq 0.1\text{kg}$ 。挂果树每年施农家肥 $\geq 50\text{kg}$ ，或磷肥 $\geq 2\text{kg}$ 。

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

1. 采收时期：8月下旬开始采收。

2. 脱青：彻底清洗以保持果面光洁，颜色基本一致。

五、质量特色

1. 感官特色：壳薄、取仁易，出仁率高，粗蛋白质含量和粗脂肪含量高。

2. 理化指标：

品种 特色	沙河	硕 星
感官指标	平均单果重 ≥ 11 克，单果平均仁重 ≥ 7 克，壳厚 ≤ 1 mm，极易取仁，出仁率 $\geq 55\%$ 。	平均单果重 ≥ 15 克，单果平均仁重 ≥ 9 克，壳厚 $\leq 1.4\text{mm}$ ，取仁容易，出仁率 $\geq 52\%$ 。
理化指标	粗蛋白质 $\geq 12\%$ ，粗脂肪 $\geq 65\%$ ，水分 $\leq 8\%$ 。	粗蛋白质 $\geq 12\%$ ，粗脂肪 $\geq 65\%$ ，水分 $\leq 8\%$ 。

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 13

东津细米质量技术要求

一、品种

适宜产地范围内生长的油粘稻品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 400 至 800m，土层厚度 30 至 50cm，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) 育秧方法：育秧方式为两段育秧和旱地育秧。

(2) 播种期：2 月下旬和 7 月上旬。秧田期 20 至 25 天。

(3) 播种量：每 667 m²(亩)用种量 2.0 至 2.5kg。

2. 移栽：移栽时间为早稻在 4 月上旬前完成，晚稻在 8 月上旬前完成，每 667 m²(亩)植苗 1.6 至 1.8 万穴，每穴 2 至 3 基本苗。

3. 田间管理：每 667 m²(亩)施农家肥 500 至 600kg。

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

收获期为早稻 7 月中下旬，晚稻 11 月上旬，籽粒充分黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

五、加工

原粮处理→砻谷与谷糙分离→碾米→抛光→分级筛理→色选→包装→入库。

六、质量特色

1. 感官特色：产品具色泽洁白，透明有润泽，米粒大小均匀、丰满光滑，具有正常的清香味；光滑，手摸有凉爽感；味佳，微甜；饭软而不粘，凉饭不返生，米饭有清香味等感官品质。

2. 理化指标：

等级		一级	二级	三级
加工精度	按实物标准样品对照检验留皮程度	特精碾	特精碾	精碾
垩白粒率	%, ≤	5	7	8
胶稠度	mm, ≥	70.0	70.0	70.0
蛋白质含量	%, ≥	6.5	6.5	6.5

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 14

道真灰豆腐果质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 大豆：选用产地范围内生产的大豆，蛋白质含量 $\geq 38\%$ 。
2. 生产用水：产地范围内的地下水，水质应符合国家生活饮用水标准的规定。
3. 草木灰：采用当地野草和桐籽壳等为原料经燃烧制得的草木灰。

二、生产工艺流程

选料→浸泡→磨浆→煮浆→凝浆→压榨→切块→加白碱沤制→草木灰炒制→除杂→鲜品→干燥→干品。

三、加工工艺要点

1. 浸泡：采用常温浸泡，浸泡到大豆无硬心。
2. 煮浆：煮浆温度控制在 98 至 102℃，时间 8 至 10 分钟。
3. 点浆：采用盐卤（氯化镁），温度控制在 85 至 95℃。
4. 压榨：压榨至水分含量 $\leq 40\%$ 为止。

5. 加白碱沤制：切块后的豆腐均匀撒入食用白碱（碳酸钠），加入量为 1 至 2%，沤制时间为 8 至 10 小时。

6. 草木灰炒制：将豆腐块放入盛有草木灰的锅中翻炒，炒至豆腐膨胀鼓起，内部形成蜂窝状结构，外观呈现灰黄色，至水分含量≤18%为止。

7. 干燥：干燥到水分含量≤9%。

四、质量特色

1. 感官特色：外皮呈灰黄色，光滑带皱褶，内为蜂窝状结构，有浓郁的豆香味和草木灰的清香味，韧性好，有嚼劲。

2. 理化指标：

项目	鲜品	干品
水分 (%) ≤	18	9
蛋白质 (%) ≥	14	35

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

安顺蜡染质量技术要求

一、原辅料要求

1. 坯布：产地范围内生产的棉、麻布；天然丝、绢、毛。
2. 染料：产地范围内生产的天然植物靛蓝提取出的靛蓝染料。
3. 水：产地范围内的生产用水。

二、工艺流程

1. 彩色蜡染：坯布→画蜡→上色→封色→染色→脱蜡→漂洗→晾干。
2. 蓝白蜡染：坯布→画蜡→染色→脱蜡→漂洗→晾干。

三、工艺操作要点

1. 画蜡：蜡液温度为 60 至 70℃,蜂蜡和石蜡可单独使用，也可混合使用。
2. 封色：蜡液温度为 60 至 70℃。
3. 染色：染色前，染缸内加入靛蓝、熟石灰及水（1：2:100）调和存放 1 至 2 天，发酵出色成为熟缸。将“封”好蜡的画布放入染料缸中浸染 15 至 20 分钟，取出晾至染料氧化后，再放入染缸中浸染，反复 6 至 8 次。
4. 脱蜡：先用冷水漂洗，再将蜡布放入沸水中煮至蜡液融化。
5. 晾干：自然晾干。

四、质量特色

1. 感官特色：冰纹明显，颜色鲜艳，过渡自然，着色牢固。

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 16

水城春茶质量技术要求

一、品种

当地群体种及适宜加工水城春茶的茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 1300m 至 2200m, 土壤类型为黄壤或黄棕壤, 有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土壤 pH 值 4.5 至 6.5。土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

三、栽培技术

1. 育苗：采用扦插育苗。
2. 种植密度： ≤ 45000 株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。
4. 鲜叶采摘：每年 2 月下旬至 5 月下旬。卷曲形茶采摘单芽至一芽二叶的芽叶，扁形茶采摘单芽至一芽一叶初展。
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. 加工工艺流程：摊青→杀青→做形→干燥。

2. 加工工艺要点：

(1) 摊青：青叶厚度 2 至 5cm，当叶色变暗、变软，有淡淡清香时停止摊青。

(2) 杀青：温度达 200℃时开始投叶。条形茶炒至“叶子叶色呈暗绿色，叶梗折不断，手捏略粘手”时出锅。扁型茶炒至青草气丧失而呈现芳香时出锅。

(3) 干燥：分二至三次干燥，干燥至含水率 $\leq 7\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：扁形茶外形扁平光滑、匀整，隐毫，形似雀舌；色泽绿翠；汤色嫩绿明亮；滋味鲜爽，嫩香持久。卷曲形茶外形条索紧实；色泽灰绿光润；汤色黄绿明亮；栗香高长，滋味醇厚。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq 38.0\%$ 。

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 17

水城小黄姜质量技术要求

一、品种

当地传统小黄姜品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 800 至 1500m, 土壤类型为黄壤、黄棕壤或棕壤, 有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土壤 pH 值 5.0 至 7.0。

三、栽培管理

1. 轮作：旱田 3 年以上轮作或水旱轮作。
2. 种姜：选择种姜 50g 至 100g, 有 1 至 2 个壮芽的姜块。
3. 播种：3 月份播种, 种植密度为每公顷 ≤ 9 万株, 将姜种的芽一律向上, 播种深度 4 至 5cm。
4. 施肥：每公顷施入腐熟有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。
5. 培土：栽培过程中培土厚度 $\geq 10\text{cm}$ 。
6. 采收：11 月中下旬收获。
7. 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、质量特色

1. 感官特色：姜块表皮淡黄, 辣味浓香。
2. 理化指标：6-姜辣素 $\geq 0.10\%$ 。

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 18

务川白山羊质量技术要求

一、品种

贵州白山羊。

二、养殖场地要求

产地范围内海拔 800m 以上的山丘地形，草场充裕，水源清洁。

三、饲养方式

放牧与舍饲结合。

四、饲养管理

1. 饲养方式：放牧与舍饲结合。育肥阶段舍饲饲养，其它阶段放牧饲养。
2. 饲草饲料：放牧饲养以天然牧草为主，补饲少量精料和农作物秸秆；舍饲饲养饲喂刈割青草、农作物秸秆和精补料。
3. 圈舍条件：羊舍应保持干燥卫生，育肥羊占舍面积不低于 $1.0\text{m}^2/\text{只}$ 。
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、出栏

12 至 18 月龄，体重 $\geq 25\text{kg}$ 。

六、屠宰加工

1. 羊原标准：来自产地范围内，符合年龄、体重要求的健康羊只。
2. 绝食待宰：在待宰室绝食 24 小时。
3. 浸烫褪毛：浸烫水温 63°C 至 67°C ，浸烫时间 3 分钟，手工褪毛。

七、质量特色

1. 感官特色：肉色鲜红，肉质细而紧密，有弹性，肉质鲜嫩，肌间脂肪明显；熟肉膻味轻，汤汁鲜淳清亮。
2. 理化指标：肌肉粗蛋白含量 $\geq 18\%$ ，粗脂肪含量 $\leq 6.0\%$ ，胆固醇含量 $\leq 70.0\text{mg}/100\text{g}$ 。
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 19

惠水黑糯米质量技术要求

一、品种

黑糯 72 等适宜种植的粳糯稻品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 800 至 1400m，土壤类型为黄壤或黄棕壤，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 播种时间：4 月上旬至 4 月中旬，适宜秧龄 30 至 45 天。
2. 播种量：37.5 至 45kg/公顷。
3. 移栽：移栽时间为 5 月中下旬至 6 月上旬。每公顷植苗 20 至 22 万穴，每穴 4 至 6 棵秧苗，行株距 20×12cm。
4. 施肥：每公顷施有机肥 $\geq 18000\text{kg}$ 。
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

9 月下旬至 10 月上旬收获，晴天自然晒干，稻谷含水量 $\leq 14.5\%$ ，即可入库贮存。

五、加工

稻谷清选→除尘去石→砻谷→谷糙分离→碾米→包装→成品入库。

六、质量特色

1. 感官特色：米皮紫黑、内质洁白、煮后黝黑晶莹、色泽鲜艳、食味浓郁芳香、绵软有弹性，糯性好。

2. 理化指标：直链淀粉 $\leq 2.0\%$

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 20

道真绿茶（道真硒锶茶）质量技术要求

一、品种

当地群体种及适宜制作道真绿茶（道真硒锶茶）的茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 600 至 1200m，土壤类型为黄壤或沙壤，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

三、栽培技术

1. 育苗：采用扦插育苗。

2. 种植：种植时间为春季 2 月中旬至 3 月下旬，秋季 10 月中旬至 12 月下旬。栽植密度 ≤ 50000 株/公顷。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟的有机肥 ≥ 30 吨。

4. 鲜叶采摘：每年 2 月下旬至 5 月上旬，9 月中旬至 10 月下旬。条形茶采摘单芽至一芽二叶的芽叶，扁形茶采摘单芽至一芽一叶初展。

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、加工工艺

1. 条形茶工艺流程：鲜叶→摊晾→杀青→摊晾→揉捻→解块→毛火→摊晾→足火→精制→成品。

2. 扁形茶工艺流程：鲜叶→摊晾→杀青→摊晾→第一次做形→摊晾→第二次做形→摊晾→辉锅→摊晾→成品

3. 加工技术要点：

(1) 条形茶：

①杀青：温度 200℃至 300℃。条形茶炒至“叶色呈暗绿色，叶梗折不断，手捏略粘手”时出锅。扁型茶炒至青草气丧失而呈现芳香时出锅。

②毛火：温度为 120℃至 150℃。当茶条转为墨绿色，手捏有刺手感时即进行摊凉回潮。

③足火：条形茶足火要求锅温 80℃至 90℃，待茶条呈灰绿油润，水分含量 $\leq 7\%$ 即可。

(2) 扁形茶：

①做形：温度 100℃至 120℃。第一次做形后要求 90%以上茶呈直条形，水分含量控制在 50%以内。第二次做形后要求 98%以上茶条呈扁形，水分含量控制在 30%以内。

②扁形茶辉锅要求锅温 80℃至 100℃，要求茶条色泽绿润光滑,手捏茶芽呈粉末，水分含量 $\leq 7\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：香气清香，浓郁，滋味醇厚，耐泡。
2. 理化指标：浸出物 $\geq 38.0\%$ 。
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 21

墨江紫米质量技术要求

一、品种

墨江县传统种植的籼型紫糯水稻。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000 米至 1600 米，生产基地布局应在自然条件较好，山间梯田较多。土壤类型为红壤性水稻土，质地为粘壤土或壤土，有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) 播种期：2月上旬至2月下旬。

(2) 播种量：每667 m²（亩）生产大田用种量2kg。每平方米秧床播催芽种子70g至80g。

(3) 育秧方法：旱育秧和水育秧。

2. 移栽：3月中旬至4月中旬移栽。旱育秧秧龄38天至45天时移栽，水育秧秧龄40天至47天时移栽。移栽时根据不同田块土壤肥力状况每667 m²（亩）移栽2.2万穴至2.6万穴，每次1至2苗。

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

八月上旬到九月上旬，当90%稻粒达到灰褐色时，即可收获。

五、加工

清粮→砻谷→谷糙分离→色选→分级→碾米→抛光。

六、质量特色

1. 感官特色：墨江紫米米粒大而饱满，呈长粒状，糙米呈紫黑色，米粒断面内呈乳白色，蒸制后呈紫黑色；具体项目要求如下表所示：

项目	要求
色泽	全糙米呈深紫色（紫黑色），半糙米紫白色夹小紫色块，刮除紫色果皮后米粒呈白色；胚乳呈乳白色；用手抓米后易在手指中留有紫黑色小块。
气味	具有紫米固有的自然清香味，无其他异味。
外观	米粒细长，颗粒饱满均匀，米粒有米沟。
烹调性	煮食米粒晶莹、透亮，糯性强（有粘性），入口香甜细腻，口感好。

2. 理化指标：

项目	指标	
	糙米	半糙米
花青素，mg/kg ≥	120	60
直链淀粉含量，% ≤	2.0	
胶稠度，mm ≥	80	

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。

维西百花蜜质量技术要求

一、蜂种

东方蜜蜂（喜马拉雅亚种）（*Apis cerana himalaya*.Maa.）

二、蜜源植物

产地范围内山茶、杜鹃、刺槐、四照花等野生蜜源植物为主。

三、原蜜生产

1. 生产时间：6月中旬到10月下旬。
2. 生产要求：定地养蜂。采用活框饲养或木桶饲养；蜜蜂采完花蜜，自然酿造成熟1周后割蜜。
3. 原蜜要求：色泽呈琥珀色或深琥珀色，呈流体状，口感浓厚、余味清香悠久，有自然的花香味，水分含量 $\leq 20\%$ 。

四、加工流程

维西百花蜜加工流程：采收→过滤→灭菌→包装→检验→贮存。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽呈琥珀色或深琥珀色，常温下呈粘稠流体状，或结晶状。有典型、显著的自然花香气息，口感浓厚孕柔、余味清香悠久。
2. 理化指标：

项 目	指标
水分 ≤	20%
淀粉酶值（1%淀粉溶液） ≥	6 ml/g.h
羟甲基糠醛 ≤	10mg/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。