

## 2014年第109号

质检总局关于批准对公安牛肉等产品

### 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公安牛肉、百里洲砂梨、野猪湖胖头鱼、海子湖青鱼（长湖青鱼）、随州银杏、北寨红杏、大营裘皮、乌珠穆沁羊肉、辉南大米、庆安大米、桑植萝卜、苏村番薯、阳山淮山、姑辽茶、雅长铁皮石斛、民勤羊肉、成县核桃、昂思多矿泉水等18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、公安牛肉

##### （一）产地范围。

公安牛肉产地范围为湖北省公安县现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

公安牛肉产地范围内的生产者，可向湖北省公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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。公安牛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1）。

## 二、百里洲砂梨

### （一）产地范围。

百里洲砂梨产地范围为湖北省枝江市百里洲镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

百里洲砂梨产地范围内的生产者，可向湖北省枝江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。百里洲砂梨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2）。

## 三、野猪湖胖头鱼

### （一）产地范围。

野猪湖胖头鱼产地范围为湖北省孝感市孝南区野猪湖现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

野猪湖胖头鱼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。野猪湖胖头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3）。

#### 四、海子湖青鱼（长湖青鱼）

##### （一）产地范围。

海子湖青鱼（长湖青鱼）产地范围为湖北省荆州市荆州区海子湖（长湖）流域以及与海子湖（长湖）连通的水域。

##### （二）专用标志使用。

海子湖青鱼（长湖青鱼）产地范围内的生产者，可向湖北省荆州市荆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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。海子湖青鱼（长湖青鱼）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4）。

#### 五、随州银杏

##### （一）产地范围。

随州银杏产地范围为湖北省随州市洛阳镇、何店镇、长岗镇、三里岗镇、柳林镇、均川镇、洪山镇、环潭镇、吴山镇、万和镇、殷店镇、草店镇、小林镇、淮河镇共14个镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

随州银杏产地范围内的生产者，可向湖北省随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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。随州银杏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、北寨红杏

（一）产地范围。

北寨红杏产地范围为北京市平谷区北寨村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

北寨红杏产地范围内的生产者，可向北京市平谷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，经北京市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。北寨红杏的检测机构由北京市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、大营裘皮

（一）产地范围。

大营裘皮产地范围为河北省枣强县大营镇、新屯乡、恩察镇、加会镇共 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大营裘皮产地范围内的生产者，可向河北省枣强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。大营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7）。

八、乌珠穆沁羊肉

（一）产地范围。

乌珠穆沁羊肉产地范围为内蒙古自治区锡林郭勒盟东乌珠穆沁旗、西乌珠穆沁旗、锡林浩特市、阿巴嘎旗、乌拉盖管理区共5个旗市管理区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乌珠穆沁羊肉产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区锡林郭勒盟质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。乌珠穆沁羊肉的检测机构由内蒙古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8）。

九、辉南大米

（一）产地范围。

辉南大米产地范围为吉林省辉南县现辖行政区域。

## （二）专用标志使用。

辉南大米产地范围内的生产者，可向吉林省辉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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。辉南大米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 9）。

## 十、庆安大米

### （一）产地范围。

庆安大米产地范围为黑龙江省庆安县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

庆安大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省庆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。庆安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 10）。

## 十一、桑植萝卜

### （一）产地范围。

桑植萝卜产地范围为湖南省桑植县白石乡、西莲乡、人潮溪乡、蹇家坡乡、细砂坪乡、八大公山乡、谷罗山乡、天星山林场、陈家河镇、竹叶坪乡共 10 个乡镇林场现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

桑植萝卜产地范围内的生产者，可向湖南省桑植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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。桑植萝卜的检测机构由湖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、苏村番薯**

**(一) 产地范围。**

苏村番薯产地范围为广东省吴川市长岐镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

苏村番薯产地范围内的生产者，可向广东省吴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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。苏村番薯的检测机构由广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 12）。**

**十三、阳山淮山**

**(一) 产地范围。**

阳山淮山产地范围为广东省阳山县现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

阳山淮山产地范围内的生产者，可向广东省阳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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。阳山淮山的检测机构由广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 13）。

#### 十四、姑辽茶

（一）产地范围。

姑辽茶产地范围为广西壮族自治区扶绥县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

姑辽茶产地范围内的生产者，可向南宁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。姑辽茶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 14）。

#### 十五、雅长铁皮石斛

（一）产地范围。

雅长铁皮石斛产地范围为广西壮族自治区乐业县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

雅长铁皮石斛产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区乐业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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。雅长铁皮石斛的检测机构由广西壮族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 15）。

## 十六、民勤羊肉

（一）产地范围。

民勤羊肉产地范围为甘肃省民勤县昌宁乡、蔡旗乡、重兴乡、大坝乡、夹河乡、苏武乡、大滩乡、双茨科乡、泉山镇、薛百乡、三雷镇、东坝镇、红沙梁乡、西渠镇、东湖镇、收成乡、红沙岗镇、南湖乡共 18 个现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

民勤羊肉产地范围内的生产者，可向甘肃省民勤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。民勤羊肉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 16）。

## 十七、成县核桃

（一）产地范围。

成县核桃产地范围为甘肃省成县城关镇、店村镇、红川镇、抛沙镇、陈院镇、沙坝镇、纸坊镇、黄陈镇、小川镇、鸡峰镇、黄渚镇、王磨镇、苏元乡、索池乡、镡河乡、宋坪乡、二郎乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

成县核桃产地范围内的生产者，可向甘肃省成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。成县核桃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 17）。

十八、昂思多矿泉水

（一）产地范围。

昂思多矿泉水产地范围为青海省海东地区化隆县昂思多镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

昂思多矿泉水产地范围内的生产者，可向青海省化隆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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。昂思多矿泉水的检测机构由青海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）。

特此公告。

- 附件：1. 公安牛肉质量技术要求
2. 百里洲砂梨质量技术要求
3. 野猪湖胖头鱼质量技术要求
4. 海子湖青鱼（长湖青鱼）质量技术要求
5. 随州银杏质量技术要求
6. 北寨红杏质量技术要求
7. 大营裘皮质量技术要求
8. 乌珠穆沁羊肉质量技术要求
9. 辉南大米质量技术要求
10. 庆安大米质量技术要求
11. 桑植萝卜质量技术要求
12. 苏村番薯质量技术要求
13. 阳山淮山质量技术要求
14. 姑辽茶质量技术要求
15. 雅长铁皮石斛质量技术要求
16. 民勤羊肉质量技术要求
17. 成县核桃质量技术要求
18. 昂思多矿泉水质量技术要求

质检总局

2014年10月11日

## 附件 1

### 公安牛肉质量技术要求

#### 一、原料

牛肉。

1. 品种：江汉水牛。
2. 产地条件：产地范围内为平原湖区，土壤质地从砂质逐渐向粘质过渡，土壤种类也相应具有飞砂土、灰砂土性能，水质独特为中性、微硬淡温水。
3. 饲料：以本地天然牧草以及玉米、麦类、稻类、豆类、秸秆和酒糟、种植的“皇竹草”为主要饲料来源。
4. 饲养管理：
  - (1) 饲养方式：采取四季全放牧方式。
  - (2) 育肥牛选择：3 年以上产地范围内养殖的江汉水牛。
5. 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。

#### 二、辅料

1. 晒酱：以本地蚕豆为原料，经过焙炒，褪壳，浸泡后霉制，霉制 15 天以上，然后加入净水、蒜蓉、白糖、食盐、八角、桂皮等，在夏季高温下暴晒 45 天，形成色泽金红，香味浓郁，滋味鲜美，具有特有的酱香风味产品。

2. 葱：本地土大葱。植株簇生，须根丛生，鳞茎圆柱形白色，葱叶深绿色。折断后有粘液，辛辣味浓郁，略甘甜，具有很好的去腥提鲜调味作用。

### 三、加工

1. 改切：将新鲜牛肉分割剔骨。
2. 加工：将新鲜改切牛肉，放入晒酱、土葱以及调料炖煮至汤汁浓稠和肉质筋道为度。

### 四、质量特色

1. 感官特色：肉质紧实，不腥不燥，色泽酱红，味道鲜美，汤汁浓郁，且嚼劲十足。
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 2

### 百里洲砂梨质量技术要求

#### 一、品种

“圆黄”、“丰水”、“黄金”等砂梨品种。

## 二、立地条件

土壤类型为潮土，质地为砂壤至壤土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

## 三、栽培管理

1. 苗木：采用产地范围内棠梨种子繁殖的实生苗作为砧木的嫁苗。
2. 定植：
  - (1) 定植时间：11 月中旬至 3 月上旬。
  - (2) 定植密度：行距 3.5m 至 4.0m，株距 2.5m 至 3.0m，每 667 m<sup>2</sup>(亩)55 株至 75 株。
3. 整形修剪：采用开心型。幼树轻剪，盛果期树注重对结果枝的回缩更新。
4. 疏花疏果：留果空间距离 20cm 至 25cm，每 667 m<sup>2</sup>(亩)产量 $\leq 2000\text{kg}$ 。
5. 水肥管理：
  - (1) 水分管理：萌芽至花前、果实膨大期分别灌水 1 次至 2 次。
  - (2) 肥料管理：进入盛果期每株施腐熟有机肥 50kg 至 60kg。
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、采收贮藏

1. 采收：7月下旬至8月下旬人工采摘。
2. 贮藏：冷库贮藏，贮藏温度0°C至3°C，相对湿度90%至95%。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：果实扁圆形至近球形，果点小，皮薄，果肉雪白，肉质细脆、多汁无渣、酸甜适口。
2. 理化指标：单果重200g至400g,可溶性固形物含量≥12.3%，可滴定酸≤0.13%。
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

#### 野猪湖胖头鱼质量技术要求

##### 一、种源

鳙 (*Aristichthys nobilis* Richardson)。

##### 二、生长环境

产地范围内水质符合有关国家水质标准。溶解氧≥5mg/L, pH值7.0至8.5, 透明度≥50cm, 水草覆盖率≥15%。

### 三、增殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的有苗种生产许可证的鳙鱼育苗场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
2. 增殖方式：产地范围内自然增殖生长。
3. 鱼种放养：在产地范围内自然水域1月上旬至2月中旬放养，规格为300g至500g的鱼种。密度为每667m<sup>2</sup>(亩)70尾至80尾。
4. 饵喂：产地范围内放养不投喂，食用自然水体中的天然饵料。
5. 生长保护：每年12月下旬至翌年9月中旬为全湖禁渔期，禁渔期间禁止捕捞作业；严禁电鱼毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围库造田行为，保护渔业生态环境。
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

9月下旬至12月中旬捕捞，起捕规格每尾≥2.5kg。

### 五、质量特色

1. 感官特色：鱼头大而肥，体色光亮，从背部向下由微黑至银白，肉质富有弹性，口感嫩滑，滋味鲜香。
2. 理化指标：可食部分：粗蛋白≥16%，粗脂肪≤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 4

#### 海子湖青鱼（长湖青鱼）质量技术要求

##### 一、种源

青鱼 (*Mylopharyngodon piceus* (Richardson))。

##### 二、养殖环境

产地范围内水质清新，无污染，水质符合有关国家水质标准，水深 $\geq 2.5m$ ，水体透明度 $\geq 30cm$ ，pH 值 7.0 至 8.5，溶解氧 $\geq 5mg/L$ 。

##### 三、养殖管理

1. 苗种来源：选自产地范围内的国家级和省级青鱼良种场，跟踪选购，确保苗种来源正宗。

2. 养殖方式：产地范围内网围养殖和池塘养殖。

3. 苗种放养时间：每年 1 月份至 3 月份，放养密度每 667 m<sup>2</sup>(亩)的水面投放三龄鱼种 200 尾至 260 尾。

4. 饲养管理：投喂螺蛳、蚬等软体动物饲料和青鱼专用配合饲料。

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

起捕规格为每尾 $\geq 4\text{kg}$ 。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：肉质细嫩鲜美，鱼体圆润光滑。体背及体侧上半部青黑色，腹部灰色，各鳍均呈灰黑色。

#### 2. 理化指标：

项目	指标
肌肉中粗蛋白 (%)	$\geq$ 18.0
肌肉中粗脂肪 (%)	$\leq$ 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 5

#### 随州银杏质量技术要求

##### 一、品种

“神农 1 号”、“神农 2 号”、“神农 3 号”、“神农 4 号”等银杏品种。

## 二、立地条件

土壤类型为棕潮土，质地为砂质壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 7.0。

## 三、栽培管理

1. 种苗繁育：选用产地范围内的 3 年至 5 年银杏实生苗为砧木的嫁接苗。

2. 定植：

(1) 定植时间：11 月下旬至 3 月下旬。

(2) 定植密度：每 667 m<sup>2</sup> (亩) 栽植株数 $\leq 44$  株，每 80 株雌株配置授粉雄株不少于 1 株。

3. 施肥：成龄树每年每株施用腐熟有机肥 10kg 至 30kg。

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

10 月上旬，种实外种皮由青转黄或橙黄，并开始少量自然脱落时采收。

## 五、加工

采后堆沤 1 周后除去外种皮，清洗阴干，袋藏或冷库贮藏。

## 六、质量特色

1. 感官特色：种壳呈汉白玉或鱼肚白色，具光泽。种仁熟后质地细腻，具韧性和糯性，口感自然香，略有苦感。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq$ 6.4%，脂肪 $\geq$ 2.4%，淀粉含量 $\geq$ 28.0%。
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

### 北寨红杏质量技术要求

#### 一、品种

当地原生品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为淋溶褐土。土壤质地为轻壤，pH 值 5.4 至 6.8，土层厚度 $\geq$ 30cm，土壤有机质含量 $\geq$ 1.5%。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：采用实生杏苗为砧木进行嫁接育苗。
2. 栽植：3 月中下旬栽植，栽植密度 $\leq$ 1110 株/公顷。
3. 施肥：每年施腐熟有机肥 $\geq$ 15t/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7月中旬分批采收，非雨天露水干后采摘。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：果大形圆，皮薄肉厚，果肉桔黄色，成熟时着红晕，酸甜适口。
2. 理化指标：单果重 $\geq 50g$ ，可溶性固形物含量 $\geq 15.0\%$ ，总酸含量 $\leq 1.45\%$ 。
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。

#### 附件 7

#### 大营裘皮质量技术要求

##### 一、原料皮要求

1. 水貂皮：毛光亮，无残缺，针毛平齐。
2. 狐狸皮：背毛平齐，毛绒密度大，全皮张无残缺。
3. 貂皮：毛绒密度大，色泽纯正，无残缺针毛。

上述原料皮用正季节皮。

## 二、裘皮鞣制

1. 工艺流程：浸水→削匀→脱脂→软化→浸酸→鞣制→转鼓→加油→踢皮→伸宽→削匀→干洗→整理。

### 2. 关键技术要求：

**(1) 浸水：**用水为产地范围内深度在 300 米以下的地下水，水温 15℃至 18℃，浸泡时间为 5 小时至 6 小时，要求皮张不得露出水面，浸软，浸透，均匀一致。

**(2) 削匀：**要求用手工完成，达到皮板均匀、完整，不能有破损。

**(3) 脱脂：**脱脂所用的硝为产地范围内生产。

**(4) 软化：**软化采用蒸汽加温，温度保持在 31℃至 33℃，软化时间为 12 小时至 16 小时。

**(5) 浸酸：**浸酸所用的硝为产地范围内生产。

**(6) 鞣制：**采用铝油结合鞣法，在 35℃至 38℃的鞣制液中浸泡时间 4 小时后，调节 pH 值到 3.8 至 3.9。

**(7) 转鼓：**用木糠吸水干燥至含水量为 20%至 30%后伸宽、拉长。

**(8) 加油：**用 31℃至 33℃的踢皮油转鼓加油 110 分钟至 130 分钟。

## 三、质量特色

1. 感官特色：无皮脂和化工味道，质地柔软，毛质细润柔软，轻柔暖和。

**(1) 水貂皮：**皮型完整，毛绒平整、灵活，毛色纯正、光亮，背腹基本一致；针绒毛长度比例适中，针毛覆盖绒毛良好；板质良好。

**(2) 狐狸皮：**皮型完整，毛绒厚密，针毛齐全灵活，被毛蓬松、颜色均匀、有光润，皮板细韧。

**(3) 貂皮：**皮型完整，毛绒丰足，针毛齐全，绒毛清晰，色泽光润，板质良好。

**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 8

### 乌珠穆沁羊肉质量技术要求

#### 一、品种

乌珠穆沁羊。

#### 二、生长环境

产地范围内平均海拔 800m 至 1200m 的草甸草原和典型草原，以天然牧草、羊草、贝加尔针茅、扁蓿豆、多根葱、线叶菊等优良植物为主，天然无污染地表水源。

#### 三、饲养条件

**1. 养殖方式：**放牧与舍饲相结合，以天然放牧为主，舍饲为辅。

2. 饲养管理：公羊、母羊和羔羊分群饲养。
3. 疫病防控：每年适时进行疫苗注射，早春和夏秋各驱虫一次，药浴两次。
4. 出栏：体重 30kg 以上羔羊，65kg 至 80kg 成年羯羊。
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. 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：按伊斯兰教风俗屠宰。
  - (1) **屠宰加工流程：**宰前检疫与管理→待宰→宰杀放血→系食管→割头、蹄→去毛→冲洗→开膛→取脏→复检→冲洗→排酸→剔骨→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。
- ②排酸：胴体在 0°C 至 4°C 环境下排酸 24 小时至 48 小时。
- ③冷冻：分割羊肉在 -30°C 速冻 48 小时，放入 -18°C 冷库中。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：肌肉呈红色，有光泽，肌纤维致密、坚实、有韧性，外表微干，不粘手；脂肪呈乳白色；煮沸后，肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肥而不腻，鲜嫩可口，无膻味。

2. 理化指标：

项目		指标
水分 (%)	≤	78
粗蛋白 (%)	≥	19.5
粗脂肪 (%)	≥	2.7
必须氨基酸/总氨基酸 (%)	≥	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。

## 附件 9

### 辉南大米质量技术要求

#### 一、品种

丰优 307、辉粳 7 号、宏科 67、吉粳 88 等适宜当地种植的粳稻品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为水稻土，质地为壤土，有机质含量≥2%，pH 值 5.5 至 7.0。

#### 三、栽培管理

1. 育秧：4 月中旬，旱育钵盘稀播，秧龄期 35 天至 40 天，播种量≤200g/m<sup>2</sup>。

2. 插秧：5月中下旬插秧，密度≤200000 穴/公顷，每穴2株至3株。
3. 施肥：每年施用优质有机肥≥30m<sup>3</sup>/公顷。
4. 灌溉：地表水直流灌溉。
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，谷粒黄熟达到95%时收割，自然晾晒。

#### 五、加工

风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

#### 六、质量特色

1. 感官特色：色泽清白、籽粒完整饱满，光亮透明，饭香浓郁，松软油亮，饭粒完整，米饭冷后不回生。
2. 理化指标：胶稠度≥65mm，直链淀粉含量15%至20%；蛋白质含量≥7%，垩白粒率≤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 10

### 庆安大米质量技术要求

#### 一、品种

垦稻 12、龙庆稻 1、2、龙粳 42、43 和绥梗 4 等适应产地种植的水稻品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为黑钙土，耕作层深度 $\geq 25\text{cm}$ ，pH 值 5.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 3.7\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 育秧：育秧方式为大棚钵体育秧，播种期为四月上旬至中旬，每平方米播催芽种子 250g 至 350g。

2. 插秧：插秧时间为五月中旬至下旬，秧龄 35 天至 40 天，每公顷插秧数 23 万株至 25 万株。

3. 肥水管理：每公顷施用优质有机肥 $\geq 20\text{m}^3$ ，采取浅湿干交替管理。

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、收割

收割时间为 9 月下旬至 10 月上旬，自然晾晒。

## 五、加工

加工技术流程：稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→检验→包装。

## 六、质量特色

1. 感官特色：米粒呈长粒形或椭圆形，米质透明或半透明。饭粒完整、油光发亮，软而有弹性、不黏结、微甜、清香适口，冷后不硬、不回生。

2. 理化指标：直链淀粉含量 16%至 22%，胶稠度 60mm 至 90mm,蛋白质 6%至 9%，垩白率≤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 11

### 桑植萝卜质量技术要求

#### 一、品种

耐抽薹的长白萝卜类型品种。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度在 800m 至 1300m，土壤类型为棕壤草甸土，土壤质地为砂壤土，土壤耕层≥30cm，有机质含量≥3%，pH 值 5.5 至 6.5。

#### 三、栽培管理

1. 播种：高畦直播，播种期4月至7月，每公顷留苗≤15万株。
2. 施肥：每公顷施有机肥≥4000kg。
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、收获

6月至10月。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：肉质根呈长筒型，白色、光滑、顺直、无青头；肉质雪白、无糠心，口感脆嫩、少渣。
2. 理化指标：肉质根重0.9kg至1.2kg，可溶性糖含量≥3.4%，水分含量≥92%。
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

##### 苏村番薯质量技术要求

#### 一、品种

湛江白、黄皮细微笑、苏村红。

#### 二、立地条件

土壤类型为河流冲积土发育而成的河沙泥、河泥田或河粘土田，pH 值 6.0 至 7.0，土壤有机质含量 2% 至 3%。

### 三、栽培技术

#### 1. 育苗：

**(1) 种薯选择：**种薯重 200g 以上，表皮光滑，无病虫危害的秋收薯块。

**(2) 育苗时间：**9 月下旬。

2. 移栽：3 月中下旬移栽。移栽密度  $667 \text{ m}^2$  (亩)  $\leq 4000$  株。

3. 田间管理：生长季提蔓 2 次，间隔 15 天至 20 天。

4. 收获：8 月中下旬叶子局部变黄，及时收获。

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、质量特色

1. 感官特色：生的薯块外表光滑，大小均匀，蒸熟后皮裂肉松，口感香滑。

2. 理化指标：鲜薯含淀粉 $\geq 19\%$ ，钾含量 $\geq 16\text{mg}/100\text{g}$ 。

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。

## 阳山淮山质量技术要求

### 一、品种

当地传统淮山品种。

### 二、立地条件

产地范围内选择沿河两岸排灌方便的熟地；土层深厚、透气性好，有机质含量 $\geq 2\%$ ，微酸性到中性的潮沙泥地；轮作期大于3年。

### 三、栽培管理

1. 选种：单茎重1kg至1.5kg的薯块作薯种，薯段取块茎中上部。
2. 整地作畦：种植沟深翻土层80cm至100cm，宽30cm至40cm，按畦高15cm至20cm、畦宽130cm至140cm（包沟）整地起畦，并施22.5t/公顷至30t/公顷适量充分腐熟的厩肥。挖好环田排水沟，田长超过20m的要加开十字沟。

#### 3. 定植：

- (1) 定植密度：**采用单行种植，行距130cm至140cm，株距25cm至30cm，每公顷种植2.7万株至3.75万株。

- (2) 定植时间：**4月至5月中旬。

### 四、水肥管理

1. 施肥：苗出齐后每隔 20 天施一次提苗肥，每公顷施腐熟的有机肥 15t 至 22.5t，连续 2 次至 3 次。8 月中旬施攻薯肥，每公顷埋施腐熟花生麸 750kg。

2. 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。

## 五、采收时间

11 月中旬至翌年春季。

## 六、质量特色

1. 感官特色：表皮黄褐色，肉质为白色；长圆柱状，长 50cm 至 80cm，直径 ≥3.4cm；肉质组织紧密、细腻、胶质多；松爽可口，味道香甜。

2. 理化指标：水分 75% 至 80%，总糖（以还原糖计）≥0.35%，淀粉≥17%，蛋白质≥1.8%。

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 14

### 姑辽茶质量技术要求

#### 一、品种

细萼茶(*Camellia parvisepala* Chang)。

## 二、立地条件

土壤质地为砖红壤性红壤、棕色石灰土壤，海拔 400m 至 600m，土壤有机质 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 4.0 至 6.0，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。

## 三、栽培管理

1. 育苗：采用无性繁殖，每年的 10 月以后扦插育苗。
2. 种植：春季 4 月中下旬至 6 月初；秋季 10 月中旬至 11 月下旬。栽植密度每 667  $\text{m}^2$ (亩)3800 株至 5000 株。
3. 肥培管理：每年每 667  $\text{m}^2$ (亩)施有机肥 $\geq 100\text{kg}$ ，化肥 $\leq 500\text{kg}$ 。
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

3 月底至 4 月初，采一芽或一芽一叶，一芽二叶。

## 五、加工工艺要点

1. 萎凋：在常温条件下，将鲜叶置于谷席、布垫上，每  $\text{m}^2$  摊叶厚度 1 kg 至 2kg，阳光下二晒二凉，使叶面失去光泽，青气不显，清香外溢，叶质柔软，手持茶梢基部顶叶能自然下垂为度。
2. 做青：将筛中的萎凋叶不断滚动回旋和上下翻动。
3. 揉捻：在竹筛内进行揉捻，初揉后高温烘焙，轻度焦化后复揉。

4. 发酵：调节发酵室的温度、湿度，控制发酵时间。

5. 烘干：将发酵好的茶坯立即烘干。

## 六、质量特色

1. 感官特色：外形条索粗壮紧实，色泽黑褐光润，汤色红浓，香气带兰花蜜香，滋味甘醇爽滑，具有“红、浓、香、醇”的特点，叶底红褐色。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq$ 36.8%，茶多酚 $\geq$ 18.0%，灰分 $\leq$ 4.0%，水分 $\leq$ 6.0%。

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 15

## 雅长铁皮石斛质量技术要求

### 一、种源

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

### 二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 1900m。

### 三、栽培管理

1. 大田种植：

(1) 基质：搭建遮阳大棚及栽培苗床，采用阔叶树皮、锯末和桐果壳，含水量为 58%至 61%。

(2) 种苗：采用野生种子用试管直播。

**(3) 栽种：**3月至6月移栽。以3株至4株为一丛，密度≤45万丛/公顷。

**(4) 田间管理：**

①光照：栽种初期遮光率≤85%；生长期夏秋两季晴天遮光率在70%左右，冬春两季在30%至50%。

②肥水管理：生长期每隔半年，施腐熟有机肥≥15t/公顷。收获前15天前停止浇水。

**(5) 生长周期：**生长年限为24个月至30个月。

2. 仿野生种植：

**(1) 场地选择：**阔叶林，林地透光率在60%至70%。

**(2) 栽培方法：**种苗及栽培时间与大田栽培相同，用遮阳网或稻草绳将基质和种苗固定在树干上或岩石上，自然生长。

**(3) 生长周期：**生长年限为36个月至60个月。

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、采收加工

1. 采收：实行采老留嫩的方式采收。采收时间为11月至次年6月。
2. 鲜茎加工及保存：鲜茎去叶、去根、花序梗，并剥去叶鞘、清洗后切段于3℃至5℃冷库中保存。

3. 铁皮枫斗加工及保存：鲜茎原料去根、花序梗，并剥去叶鞘，短条留用，切成7cm至10cm的短段；低温烘培并软化，卷曲成2个至4个旋纹弹簧状后加罐；低温干燥至水分含量≤12%。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色：

(1) 鲜茎：圆柱形，直径0.3cm至1.5cm，节明显，节间微胖；表面呈黄绿色，纵纹色浅。略具青草香气，嚼之味淡或微甜，初有粘滑感，继有浓厚粘滞感。

(2) 枫斗：表面呈黄绿色或金黄色，呈螺旋形或弹簧状，2个至4个旋纹，表面有细纵皱纹，质地坚实，节上有时可见残留的灰白色叶鞘。略具青草香气，味淡，后微甜，嚼之初有粘滑感，继有浓厚粘滞感。

### 2. 理化指标：

项目	指标	
	鲜茎	枫斗
水分 (%) ≤	85	12
粗多糖 (%) (以干重计) ≥	26	26

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

# 民勤羊肉质量技术要求

## 一、活体羊品种

地方绵羊品种。

## 二、饲养方式

产地范围内采用暖棚舍饲，每只占舍面积不小于 1.5 m<sup>2</sup>；配套大面积、全敞开、通透式的自由运动场，每只占地面积不小于 3 m<sup>2</sup>。

## 三、饲草要求

产地范围内草场生长的牧草；产地范围内种植的紫花苜蓿等牧草；产地范围内农作物秸秆。

## 四、出栏标准

1. 羔羊：3 月龄以内，体重 15kg 以内。
2. 育肥羊：6 月龄以内，体重 30kg 以内。

## 五、屠宰

1. 羊源：全生长期在产地范围内的活体羊。
2. 静养待宰：屠宰前空腹静养不低于 24 小时。
3. 工艺流程：屠宰→排酸→分割。
4. 关键工艺要点：排酸，温度 0℃至 4℃，时间不低于 24 小时。

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。

## 六、质量特色

1. 感官特色：膻腥味轻，蛋白质含量高，肉内脂肪适中，肉质鲜嫩、味道鲜美，其中羔羊肉颜色呈鲜红，脂肪乳白，肉质细嫩。

## 2. 理化指标：

项目	指标
水分 (g/100g) ≤	76
脂肪 (g/100g) ≥	4.5
胆固醇 (mg/kg) ≤	60

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

### 成县核桃质量技术要求

#### 一、品种

薄壳类品种。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔≤2000m，土壤类型为褐土、谷地潮土和山地棕壤土，土壤有机质含量≥1%，pH值7.0至7.5。

### 三、栽培技术

1. 育苗：嫁接育苗。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：春栽（3月中下旬）或秋栽（10月下旬至11月上旬）。

(2) 栽植密度：≤330株/公顷。

3. 施肥：以腐熟有机肥为主，施肥量为盛果期每株施有机肥≥50Kg。

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

每年9月上、中旬青果皮颜色由绿变黄，全株青果皮有10%至30%出现开裂时采收。

### 五、质量特色

1. 感官特色：坚果椭圆形、圆形。核仁饱满，壳薄易取仁。

2. 理化指标：单果重量≥12g，出仁率≥50%，粗脂肪含量≥63.5g/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符合国家相关规定。

## 附件 18

### 昂思多矿泉水质量技术要求

#### 一、水源

产地范围内自涌泉。

#### 二、水源保护

必须设立三级保护区。

1. 一级保护区：在泉轴线两侧及端点 30m 区域内设立严格保护区，严禁无关人员进入。

2. 二级保护区：在泉轴线两侧及端点 60m 区域内设立防范设施，禁止任何有可能造成水源污染的活动。

3. 三级保护区：根据水源的补给状况，设立不少于 1km 的监控区。

#### 三、开采量

日开采量不超过 2000t。

#### 四、生产工艺

##### 1. 工艺流程：

原水开采→水处理→灭菌→灌装→包装→成品。

2. 关键工艺要求：采用紫外灭菌法。

## 五、质量特色

1. 感官特色：水体纯净，水质甘甜，入口绵柔，低温饮用口感更佳。

2. 理化指标：

项目	指标
锶( mg/L)	0 .22 ~ 0.55
偏硅酸 ( mg/L)	12 ~ 28
溶解性总固体( mg/L)	190 ~ 500
pH 值	7.4 ~ 7.9

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。