

2014年第41号

质检总局关于批准对三湖黄桃等产品

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三湖黄桃、八岭山朱橘、绣林玉液、房县黄酒、鹤峰葛仙米、岳阳黄茶、永兴冰糖橙、临澧黄花鱼、西渡湖之酒、石门土鸡、珊瑚湖草鱼、珊瑚湖花鲢、珊瑚湖黑鲫、洞溪七姊妹辣椒、邵阳茶油等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、三湖黄桃

(一) 产地范围。

三湖黄桃产地范围为湖北省江陵县三湖管理区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三湖黄桃产地范围内的生产者，可向湖北省江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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

三湖黄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1）。

二、八岭山朱橘

（一）产地范围。

八岭山朱橘产地范围为湖北省荆州市荆州区八岭山镇、马山镇、李埠镇、太湖港管理区共4个镇管理区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

八岭山朱橘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。八岭山朱橘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、绣林玉液

（一）产地范围。

绣林玉液产地范围为湖北省石首市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

绣林玉液产地范围内的生产者，可向湖北省石首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。绣林玉液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、房县黄酒

（一）产地范围。

房县黄酒产地范围为湖北省房县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

房县黄酒产地范围内的生产者，可向湖北省房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。

房县黄酒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。

（四）质量技术要求（见附件4）。

五、鹤峰葛仙米

（一）产地范围。

鹤峰葛仙米产地范围为湖北省鹤峰县铁炉白族乡、走马镇、五里乡、太平乡、容美镇共5个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鹤峰葛仙米产地范围内的生产者，可向湖北省鹤峰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。八鹤峰葛仙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5）。

六、岳阳黄茶

（一）产地范围。

岳阳黄茶产地范围为湖南省岳阳市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岳阳黄茶产地范围内的生产者，可向湖南省岳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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。岳阳黄茶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6）。

七、永兴冰糖橙

（一）产地范围。

永兴冰糖橙产地范围为湖南省永兴县油麻乡、悦来镇、马田镇、复和镇、高亭镇、洋塘乡、油市镇、湘阴渡镇、便江镇、塘门口镇、黄泥镇、金龟镇、香梅乡、樟树镇、太和镇、柏林镇、鲤鱼塘镇共17个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

永兴冰糖橙产地范围内的生产者，可向湖南省永兴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。永兴冰糖橙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7）。

八、临澧黄花鱼

（一）产地范围。

临澧黄花鱼产地范围为湖南省临澧县合口镇、官亭乡、九里乡、新安镇、安福镇、望城乡、杨板乡、文家乡、烽火乡、修梅镇、杉板乡、太浮镇、陈二乡、柏枝乡、四新岗镇、佘市桥镇、停弦渡镇、经济开发区共18个乡镇区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

临澧黄花鱼产地范围内的生产者，可向湖南省临澧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。临澧黄花鱼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8）。

九、西渡湖之酒

（一）产地范围。

西渡湖之酒产地范围为湖南省衡阳县西渡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西渡湖之酒产地范围内的生产者，可向湖南省衡阳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。西渡湖之酒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9）。

十、石门土鸡

（一）产地范围。

石门土鸡产地范围为湖南省石门县南北镇、东山峰管理区、壶瓶山镇、所街乡、雁池乡、磨市镇、罗坪乡、白云乡、新关镇、皂市镇、维新镇、三圣乡、新铺乡、太平镇、子良乡、蒙泉镇、夹山镇共 17 个乡镇区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石门土鸡产地范围内的生产者，可向湖南省石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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。石门土鸡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 10）。

十一、珊瑚湖草鱼

（一）产地范围。

珊瑚湖草鱼产地范围为湖南省安乡县珊瑚湖及其周边水域，共 10 万亩。

（二）专用标志使用。

珊瑚湖草鱼产地范围内的生产者，可向湖南省安乡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。珊瑚湖草鱼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、珊瑚湖花鲢

（一）产地范围。

珊瑚湖花鲢产地范围为湖南省安乡县珊瑚湖及其周边水域，共 10 万亩。

（二）专用标志使用。

珊瑚湖花鲢产地范围内的生产者，可向湖南省安乡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。珊瑚湖花鲢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 12）。

十三、珊瑚湖黑鲫

（一）产地范围。

珊瑚湖黑鲫产地范围为湖南省安乡县珊瑚湖及其周边水域，共 10 万亩。

（二）专用标志使用。

珊瑚湖黑鲫产地范围内的生产者，可向湖南省安乡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。珊瑚湖黑鲫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 13）。

十四、洞溪七姊妹辣椒

(一) 产地范围。

洞溪七姊妹辣椒产地范围为湖南省慈利县洞溪乡、溪口镇、南山坪乡、金岩土家族乡、高桥镇、金坪乡共6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

洞溪七姊妹辣椒产地范围内的生产者，可向湖南省慈利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。洞溪七姊妹辣椒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14）。

十五、邵阳茶油

(一) 产地范围。

邵阳茶油产地范围为湖南省邵阳县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

邵阳茶油产地范围内的生产者，可向湖南省邵阳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。邵阳茶油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15）。

特此公告。

- 附件：
1. 三湖黄桃质量技术要求
 2. 八岭山朱橘质量技术要求
 3. 绣林玉液质量技术要求
 4. 房县黄酒质量技术要求
 5. 鹤峰葛仙米质量技术要求
 6. 岳阳黄茶质量技术要求
 7. 永兴冰糖橙质量技术要求
 8. 临澧黄花鱼质量技术要求
 9. 西渡湖之酒质量技术要求
 10. 石门土鸡质量技术要求
 11. 珊珀湖草鱼质量技术要求
 12. 珊珀湖花鲢质量技术要求
 13. 珊珀湖黑鲫质量技术要求
 14. 洞溪七姊妹辣椒质量技术要求
 15. 邵阳茶油质量技术要求

质检总局

2014年4月9日

附件 1

三湖黄桃质量技术要求

一、品种

“锦绣”等。

二、立地条件

土壤类型为沙壤土，pH 值 6.0 至 7.5，土层厚度≥50cm，土壤有机质含量≥5.4%。

三、栽培管理

1. 苗木：选择产地范围内的毛桃实生苗为砧木的嫁接苗。
2. 栽植：2月中甸至3月上旬栽植，每 667 m²(亩)33 株至 44 株。
3. 疏花疏果：盛花期，按花、叶比例 1: 5 疏花；分别于谢花后 10 天至 15 天、25 天至 30 天疏果 2 次，每 30 片至 40 片叶留 1 果。每 667 m²(亩)产量 1250kg 至 2500kg。
4. 套袋：5 月中旬到 6 月上旬定果后套袋。
5. 施肥：每年每 667 m²(亩)施腐熟有机肥 2000kg 至 2500kg。
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

8月中旬至下旬采收，非雨天露水干后采摘。

五、加工

加工鲜黄桃采摘后4小时至5小时加工成罐头。

加工流程：劈桃→脱皮→预煮→清洗→修整→装罐。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜果：果面呈金黄色或青黄色，味甜，肉硬质。

(2) 罐头：口感细嫩，酸甜适度，色泽金黄，香味浓郁。

2. 理化指标：

(1) 鲜果：单果重200g至300g，可溶性固形物含量≥12.0%，总酸含量（以苹果酸计）0.20%至0.50%。

(2) 罐头：固形物含量≥55%，糖水浓度（按折光计）14%至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2

八岭山朱橘质量技术要求

一、种源

朱红橘 (*Citrus erythrosa* Hort. ex Tanaka)。

二、立地条件

土壤类型为黄棕壤土、水稻土和潮土，土壤 pH 值 5.1 至 7.0，土层厚度≥60cm，土壤有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1. 苗木：选用产地范围内的枳为砧木的嫁接苗。

2. 栽植：1月上旬或10月上旬至11月下旬，每667 m²(亩)栽植80株至85株。

3. 整形修剪：采用自然开心形或自然圆头形整形，冬季修剪和夏季修剪相结合，保证树冠通风透光。

4. 施肥：每年每667 m²(亩)施腐熟有机肥800kg至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

10月下旬至12月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实扁圆形，果皮深橘红色，果肉深橙黄色，细嫩多汁，味甜。
2. 理化指标：单果重 40g 至 70g，可溶性固形物含量 \geq 11.0%，总酸含量 0.4%至 0.7%，可食率 \geq 76%。
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

绣林玉液质量技术要求

一、原料

1. 高粱：产地范围内天鹅洲湿地洲滩上生产的糯高粱。
2. 酿造用水：采用产地范围内长江中游河段水源。
3. 制曲用料：大麦、小麦、豌豆。

二、制曲工艺

1. 浓香型：大麦、小麦、豌豆（1: 3: 1）检验→大麦、小麦、豌豆润料、粉碎→拌料→踩曲→入房发酵（25 至 30 天）→存放 12 个月后使用。
2. 清香型：大麦、豌豆检验→粉碎→润料→上霉→晾霉→潮火→干火→后火→成品。
所用大曲有清茬曲、红心曲和后火曲三种中温大曲，按清茬曲：红心曲：后火曲=3: 3: 4 的比例混合使用。

三、酿造工艺

1. 浓香型:

(1) 工艺流程: 高粱→破碎→润粮→配糟→蒸酒蒸料→打量水→摊凉→下曲→入窖发酵→出池→蒸酒→窖藏。

(2) 工艺要求:

①窖池: 泥池发酵。池壁以当地黄泥垒砌而成, 厚度≥50cm。外敷窖池泥, 厚度15cm至20cm。

②发酵出池: 原料拌入中温曲, 发酵90天至120天。

③蒸酒蒸料: 续茬配料、甑桶蒸馏, 蒸酒蒸料同时完成。

④量质摘酒: 掐头去尾, 中流酒酒度≥55%vol。

⑤窖藏: 半浅式陶缸酒库陈酿, 基酒储藏≥3年, 调味酒≥5年。

2. 清香型:

(1) 工艺流程: 高粱→蒸粮→摊凉→下曲→头渣入桶发酵→出池→蒸酒→摊凉→下曲→头渣入桶发酵→出池→蒸酒→窖藏。

(2) 工艺要求:

①头渣入桶: 小桶发酵。发酵桶用浓度为0.3%至0.5%的花椒水洗净备用。

②发酵: 分三阶段, “前缓、中挺、后缓落”, 发酵周期28d。

③出桶、蒸馏: 在成熟酒醅中加入原料重量的22%至25%的辅料(其中稻壳: 小米壳=3:1), 翻拌均匀装甑蒸馏。

④二渣发酵：蒸完酒后的大渣酒醅还需再加曲、发酵、蒸馏一次，称为二渣发酵。

⑤贮存：半浅式陶缸酒库储存≥3年。

四、质量特色

1. 感官特色：

项目	要求	
香型	清香型	浓香型
色泽	无色或微黄，清亮透明，无沉淀，无悬浮物	
香气	清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的复合香气	具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气
口味	酒体柔和谐调，绵甜爽净，有余味	酒体醇和谐调，绵甜爽净，余味悠长
风格	风格明显	风格明显

2. 理化指标：

项目	指标	
香型	清香型	浓香型
酒精度%VOL	41—68	
总酸/ (g/L) ≥	0.50	0.70
总酯/ (g/L) ≥	1.00	1.50
乙酸乙酯 (g/L)	0.60 ~ 2.60	/
己酸乙酯 (g/L)	/	0.60 ~ 2.50
固形物 (g/L) ≤	0.40	0.4

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

房县黄酒质量技术要求

一、原料

1. 糯米：采用产地范围内的糯米。
2. 酿造用水：采用产地范围内泉水、地下水。
3. 糖化发酵剂：采用产地范围内的稻米、蓼子花生产的小曲。

二、制曲工艺

1. 工艺流程：制坯→培菌→成曲。
2. 工艺要点：
 - (1) **制坯**：将稻米粉、蓼子花粉、曲母粉按比例 17: 5: 1 混合。加水制成直径 2.8cm 至 3.2cm 圆球形。
 - (2) **培菌**：控制室温 28°C 至 32°C，培养 24 小时后；控制室温在 30°C 至 35°C，培养 48 小时；室温控制在 24°C 至 26°C，酒曲在室内停留 24 小时。
3. 成曲：将室温升至 38°C 至 41°C 烘干排潮。控制酒曲含水量 11%。

三、酿酒工艺

1. 工艺流程：浸米→蒸饭→凉饭→前发酵→后发酵→压榨→澄清→杀菌→灌装。
2. 工艺要点：

(1) 浸米：常温下浸米 10 小时至 12 小时。

(2) 前发酵：冷却后的米饭放入发酵缸中，加米曲（原料米量的 7‰），混合均匀，品温控制在 23℃ 至 25℃。入缸 24h 后，控制发酵温度在 23℃ 至 25℃，发酵 7 天。

(3) 后发酵：常温下发酵 25 天至 30 天。

(4) 压榨、澄清、杀菌、灌装：把黄液体和酒糟分离开来，将酒液在常温下澄清 3 天以上，取上层清液再经过滤机过滤，瞬时灭菌灌装。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽微黄，清亮透明有光泽。具有黄酒特有的浓郁醇香和清雅醇香，无异味。口味醇厚、柔和，鲜甜爽口。酒体协调，具有黄酒的典型风格。

2. 理化指标：

(1) 传统型半甜黄酒：

项目	优级	一级
总糖（以葡萄糖计）/ (g/L)	40.0 ~ 100	
非糖固形物/ (g/L) ≥	18.0	16.0
酒精度 (20℃) / (%vol)	8.0 ~ 24.0	
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.0 ~ 8.0	
氨基酸态氮（以 N 计）/(g/L) ≥	0.35	0.30
pH	3.5 ~ 4.6	
β-苯乙醇/ (mg/L) ≥	40.0	

(2) 传统型甜黄酒:

项目	优级	一级	二级
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≥	100		
非糖固体物/ (g/L) ≥	23.0	20.0	16.0
酒精度 (20°C) / (%vol)	8.0 ~ 16.0		
总酸 (以乳酸计) /(g/L)	3.8 ~ 8.0		
氨基酸态氮 (以 N 计) /(g/L) ≥	0.30	0.25	0.20
pH	3.5 ~ 4.6		
β-苯乙醇/ (mg/L) ≥	30.0		

(3) 清爽型半甜黄酒:

项目	一级	二级
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	15.0 ~ 80	
非糖固体物/ (g/L) ≥	10.0	8.0
酒精度 (20°C) / (%vol)	8.0 ~ 16.0	
pH	3.5 ~ 4.6	
总酸 (以乳酸计) /(g/L)	3.8 ~ 8.0	
氨基酸态氮 (以 N 计) /(g/L) ≥	0.25	0.20
β-苯乙醇/ (mg/L) ≥	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 5

鹤峰葛仙米质量技术要求

一、种源

球状念珠藻(*Nostoc sphaeroides* Kützing)。

二、生长环境

产地范围内海拔 700m 至 1300m 的稻田环境,土壤富含磷、钾、钙的黄壤土和黄棕壤, pH 值 5.5 至 6.5, 有机质含量 3.0%至 5.0%。

三、培养管理

1. 藻种来源: 产地范围内葛仙米原种自然繁殖。

2. 田间管理:

(1) 与水稻共生期:

①施肥: 每 667 m²(亩)施腐熟有机肥 2000kg 至 3000kg。

②除草: 人工除草。

③灌溉: 使用地表水, 保持田间湿润, 连续漫灌≤15 天。

(2) 收获期间: 田间保持水深 10cm 至 12cm。

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

每年3月至5月用竹制专用工具将田间生长成熟的鲜葛仙米捞起，装入竹制器皿中沥干。

五、工艺流程

去杂→干燥→漂洗→干燥→风选→分筛→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：墨绿色颗粒，复水呈墨绿色球状体，具有独特的清香味，汤汁清澈明亮。

2. 理化指标：水分≤18%，灰分≤10%，蛋白质≥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 6

岳阳黄茶质量技术要求

一、品种

产地范围内适制岳阳黄茶的无性系良种或当地群体种。

二、立地条件

产地范围内海拔 60m 至 800m, pH 值 4.0 至 6.0, 土壤类型为红壤、黄棕壤，有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插方法育苗。

2. 栽植：移栽时间 11 月至翌年 3 月。采用双行单株或双行双株种植，每 667 m^2 (亩) 茶园栽植 3000 株至 5500 株。

3. 施肥：以腐熟有机肥为主，每 667 m^2 (亩) 施 1000 kg 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、采摘

1. 采摘时间：春茶 3 月下旬至 4 月中旬，夏茶 5 月中旬至 6 月上旬，秋茶 9 月中旬至 10 月上旬，黄茶银针只能在 4 月 5 日前采摘。

2. 采摘标准：采摘 1 芽 2 叶以上（含 1 芽 2 叶）。黄茶银针采摘标准为春茶的首轮嫩芽。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

(1) 黄茶银针：鲜叶→摊青→杀青→摊凉→初烘→摊凉→初包→复烘→摊凉→复包→足干。

(2) 黄茶毛尖：鲜叶→摊青→杀青→初闷→摊凉→初烘→摊凉→初揉、解块→复烘→复闷→复揉、解块→足干。

(3) 黄茶压制茶：原料精制→配料→蒸茶→压制→干燥→成品包装。

2. 关键工艺要求：

(1) 摊放：在阴凉处摊放，厚度≤3cm，摊放4小时至8小时。

(2) 杀青：烤箱进口温度为200℃至220℃，出口叶面温度为100℃至110℃、炒锅或滚筒杀青机进口温度为100℃至160℃，出口叶面温度为70℃。

(3) 初闷或初包：温度38℃至42℃，时间2小时至24小时。

(4) 复闷或复包：温度33℃至38℃，时间6小时至24小时。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 银针：外形挺直，状如银针，黄绿显毫，滋味醇厚甜爽，酵嫩香持久，汤色杏黄明亮。

(2) 毛尖：外形紧细，色泽偏黄，滋味醇厚甜爽，酵香持久，汤色杏黄明亮。

(3) 压制茶：根据产品设计要求呈特定形态，表面平整、紧实、光滑，色泽金毫显露，醇花香持久，汤色橙黄明亮，滋味浓醇。

2. 理化指标：水浸出物含量 \geq 32%，氨基酸含量 \geq 12.5%，粗纤维含量 \leq 16.5%。
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 7

永兴冰糖橙质量技术要求

一、品种

冰糖橙地方品种及优系。

二、立地条件

产地范围内海拔100m至300m，土壤类型为红壤土，坡度 \leq 25度；pH值5.5至6.5，有机质含量 \geq 1.5%，土层厚度 \geq 100cm，地下水位 \geq 1m。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以大叶枳壳做砧木嫁接繁殖。
2. 定植时间：2月下旬至3月中旬或10月上旬至11月上旬。

3. 定植密度：平地或缓坡地栽培筑墩定植。每 667 m² 栽植 40 株至 45 株；坡地筑水平梯土或撩壕，每 667 m² (亩) 栽植 50 株至 60 株。

4. 施肥：每年每株施腐熟有机肥≥20kg 以上。

5. 整形修剪：选用自然开心形。采用疏除和回缩修剪技术，使树体通风透光。

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

11 月中旬至 12 月下旬，果实着色 90% 以上时，采用“两剪法”采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果形近球圆形，色泽鲜艳；果皮果肉橙黄，汁多肉脆、质香味浓、甜润爽口，口感极佳，皮薄少核或无核、具清香味且耐贮存。

2. 理化指标：可食率≥75%，可溶性固形物含量≥13.5%，固酸比≥25。

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

临澧黄花鱼质量技术要求

一、种源

细鳞鲴(*Xenocypris microlepis* Bleeker)。

二、生长环境

水质符合有关国家渔业水质标准，底质符合有关国家水产品产地环境要求。水深 $\geq 1.5m$ ，透明度 $\geq 30cm$ ，pH值7.0至8.5，溶解氧 $\geq 5.0\text{ mg/L}$ 。

三、增养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的细鳞鲴良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 增养殖方式：

(1) 产地范围内池塘套养。

(2) 产地范围内小型水库、湖泊套养。

(3) 产地范围内人工放流自然生长。

3. 鱼种放养：

(1) 池塘套养：11月下旬至翌年3月下旬放养，规格为10cm至15cm的冬片鱼种，每667 m²(亩)放养80尾至150尾。

(2) 小型水库、湖泊套养：5月下旬至6月下旬放养，规格为3cm至5cm的夏花鱼种，每667m²(亩)放养200尾至300尾。

(3) 人工放流放养：3月下旬至4月下旬放养，规格为10cm至15cm的冬片鱼种，每667m²(亩)放养10尾至20尾。

4. 饵喂：产地范围内放养不投喂，主要食用自然水体中的天然饵料。
5. 生长保护：每年3月15日至6月30日为自然水域禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；严禁电鱼毒鱼、炸鱼和密网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月下旬至翌年3月上旬，起捕规格为每尾≥250g。

五、质量特色

1. 感官特色：体侧扁，体态匀称，体侧和腹部银白色，背鳍浅灰色，臀鳍淡黄色，尾鳍桔黄色，肉质细嫩，味道鲜美。
2. 理化指标：粗蛋白≥15.5%，粗脂肪≤2.9%。
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 9

西渡湖之酒质量技术要求

一、原料

1. 糯米：选用麻矮糯。
2. 水：采用产地范围内的深层页岩地下水。

二、工艺

1. 工艺流程：原料→浸泡→淘洗→蒸饭→晾饭→淘洗→入缸发酵→出缸装坛再发酵→提取酒液→杀菌→贮存→配制过滤。
2. 关键工艺要求：
 - (1) 淘洗：两次淘洗。
 - (2) 施曲：产地范围内传统酒曲（饼药）。
 - (3) 酿造：鲜酿和陈酿。
 - (4) 封坛：当年干荷叶封坛。榨汁型酒封坛时间 1 个月至 6 个月，陈酿型酒封坛时间 3 年至 5 年。

3. 酿造要求：严格遵守“五不加”原则，不加水、不加糖、不调香、不着色、不加添加剂。

三、质量特色

1. 感官特色:

感官品质	类 型	
	榨汁型	陈酿型
外观	金黄色或橙黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	琥珀色，清亮透明，光泽较好
口味	具有西渡湖之酒特有的口味，鲜甜，鲜爽、柔和、无异味	具有西渡湖之酒特有的口味，醇厚，绵甜，尚柔和，尚鲜爽，无异味
香气	具有西渡湖之酒特有的香气，甜香，醇香浓郁，无异香、异味	具有西渡湖之酒特有的香气，馥郁醇香浓郁，无异香、异味。

2. 理化指标:

项目	指 标	
	榨汁型	陈酿型
酒精度 (20°C) / (%vol)	≤16.0	12.0-23.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≥	150.0	150.0
氨基酸/ (g/L) ≥	0.45	0.40

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

石门土鸡质量技术要求

一、品种

产地范围内的湘黄鸡、桃源鸡等及其杂交后代。

二、产地条件

产地范围内海拔 150m 至 1200m 的草场、林地及果园等。以渫水、道水、澧水、沱水流域的山涧溪流为水源。

三、饲料

育雏期饲喂全价配合饲料。育成期自由觅食虫草、野果，补饲谷物、玉米、红薯等。

四、饲养管理

1. 育雏期：出壳后 24 小时时开始喂料喂水，每天 5 餐至 6 餐。4 天后自由采食。
2. 育成期：以放牧和舍饲相结合方式饲养。
3. 出栏：日龄 \geq 150 天，重量 \geq 1.3kg。
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、屠宰要求

1. 鸡源标准：来自产地范围内，符合品种、日龄和体重要求的鸡。
2. 屠宰：屠宰前禁食≥2 小时。
3. 从活鸡屠宰至入冷库时间≤1.5 小时。

六、质量特色

1. 感官特色：
 - (1) 活鸡羽毛色为黑色或黄色，胫呈黑、黄、灰白等，单冠。
 - (2) 白条鸡体型紧凑，胸腿肌健壮、鸡爪细，表面白色偏黄、皮下脂肪分布均匀。
2. 理化指标：粗蛋白质≥15.50g/100g，粗脂肪≤3.8g/100g，胆固醇≤80.30 mg/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 11

珊珀湖草鱼质量技术要求

一、种源。

草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*)。

二、生长环境

水质符合有关国家渔业水质标准，生长环境符合有关国家无公害水产品产地要求。
透明度≥30cm，pH值7.0至8.5，溶解氧≥5mg/L。水草覆盖率≥35%。

三、养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的国家级草鱼良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 增养殖方式：

(1) 产地范围内池塘养殖。

(2) 产地范围内湖泊人工放流自然生长。

3. 苗种放养

(1) 池塘养殖：每年1月上旬至4月中旬，投放规格每尾500g至1000g的鱼种。
放养密度为每667m²(亩)放养100尾至150尾。

(2) 湖泊增殖：每年2月中旬至4月下旬，投放规格每尾1000g至2000g的鱼种。
放养密度为每667m²(亩)放养30尾至50尾。

4. 饵喂：

(1) 湖泊增殖：摄食湖中天然饵料。

(2) 池塘养殖：投喂麦芽、谷芽，苏丹草、黑麦草等各种牧草。

5. 生长保护：湖泊增殖每年2月底至12月底为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；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、水下采砂和围湖造田行为，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

池塘养殖起捕规格为每尾 $\geq 1500\text{g}$ ，湖泊增殖起捕规格为每尾 $\geq 3000\text{g}$ 。

五、质量特色

- 1. 感官特色：**体态匀称修长，腹部平缓，体色呈茶黄色，有光泽，背部青灰，腹部灰白，胸鳍和尾鳍带灰黄色，肉质紧硬，香嫩爽脆。
- 2. 理化指标：**肌肉中含粗蛋白 $\geq 18.1\%$ ，粗脂肪 $\leq 2.5\%$ 。
- 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 12

珊瑚湖花鲢质量技术要求

一、种源。

鳙鱼(*Aristichthys nobilis*)。

二、生长环境

水质符合有关国家渔业水质标准，生长环境符合有关国家无公害水产品产地要求。

透明度≥30cm，pH值7.0至8.5，溶解氧≥5mg/L。水草覆盖率≥35%。

三、养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的国家级鳙鱼良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 增养殖方式：

(1) 产地范围内池塘养殖。

(2) 产地范围内湖泊人工放流自然生长。

3. 苗种放养：

(1) **池塘养殖**：每年1月上旬至4月中旬，投放规格每尾250g至500g的鱼种。放养密度为每667m²(亩)放养20尾至30尾。

(2) **湖泊增殖**：每年2月中旬至4月下旬，投放规格每尾1000g至2000g的鱼种。放养密度为每667m²(亩)放养15尾至20尾。

4. 饵喂：不投喂，摄食天然饵料。

5. 生长保护：湖泊增殖每年 2 月底至 12 月底为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；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、水下采砂和围湖造田行为，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

池塘养殖起捕规格为每尾 $\geq 1500\text{g}$ ，湖泊增殖起捕规格为每尾 $\geq 4000\text{g}$ 。

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，渐变明显。肉质富有弹性，口感嫩滑，滋味鲜香。

2. 理化指标：肌肉中含粗蛋白 $\geq 15.8\%$ ，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 13

珊珀湖黑鲫质量技术要求

一、种源。

青鲫(*Carassius auratus*)。

二、生长环境

水质符合有关国家渔业水质标准，生长环境符合有关国家无公害水产品产地要求。
透明度≥30cm，pH值7.0至8.5，溶解氧≥5mg/L。水草覆盖率≥35%。

三、养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的国家级洞庭青鲫良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
2. 增养殖方式：
 - (1) 产地范围内池塘养殖。
 - (2) 产地范围内湖泊人工放流自然生长。
3. 苗种放养：
 - (1) 池塘养殖：每年1月上旬至4月中旬，投放规格每尾100g至200g的鱼种。
放养密度为每667m²(亩)放养150尾至200尾。
 - (2) 湖泊增殖：每年2月中旬至4月下旬，投放规格每尾150g至200g的鱼种。
放养密度为每667m²(亩)放养50尾至80尾。
4. 饵喂：
 - (1) 湖泊增殖：摄食湖中天然饵料。

(2) 池塘养殖：投喂麦芽、谷芽等。

5. 生长保护：湖泊增殖每年 2 月底至 12 月底为全湖禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；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、水下采砂和围湖造田行为，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

池塘养殖起捕规格为每尾 $\geq 400\text{g}$ ，湖泊增殖起捕规格为每尾 $\geq 500\text{g}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：体侧扁而高，头小，吻钝，背部轮廓隆起，体色呈暗黑色，肉质细嫩，味道鲜美。

2. 理化指标：肌肉中含粗蛋白 $\geq 18.7\%$ ，粗脂肪 $\leq 2.4\%$ 。

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

洞溪七姊妹辣椒质量技术要求

一、品种

产地范围内“慈利七姊妹辣椒”地方品种。

二、立地条件

产地范围内海拔500m至800m，土壤类型为红壤、黄壤等，土壤质地砂质壤土，有机质含量≥3.0%，pH值6.8至8.0。

三、栽培管理

1. 育苗：在3月上中旬育苗，每平米苗数≤1200株。
2. 施基肥：每667m²(亩)施腐熟有机肥3000kg至5000kg。
3. 定植：5月中旬穴栽定植，每穴2株，每667m²(亩)6500穴。
4. 水肥管理：坐果后，结合浇水追肥2次至3次，每次每667m²(亩)施三元复合肥10kg至15kg。
5. 采收：70%成熟变为深红或大红时采收。
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、干制

鲜椒自然干燥或在45°C至55°C条件下烘干至含水量≤14%。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 鲜椒辣椒: 呈长圆锥形, 果面光滑, 皮薄籽多, 色泽红润油亮, 口感辣而纯正。

(2) 干椒辣椒: 颜色深红, 形体完整, 味灼辣。

2. 理化指标:

(1) 鲜椒辣椒: 鲜椒辣椒素 \geq 0.03%; 硒 \geq 0.015mg/kg; 锌 \geq 5.0mg/kg; 膳食纤维 \geq 15.0g/100g。

(2) 干椒辣椒: 鲜椒辣椒素 \geq 0.12%, 硒 \geq 0.03mg/kg, 锌 \geq 15mg/kg, 膳食纤维 \geq 42.0g/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 15

邵阳茶油质量技术要求

一、品种

产区范围内普通油茶(“寒露籽”)及以其为母本选育的“湘林”系列等无性系良种。

二、立地条件

产地范围内海拔 800m 以下，坡度为 25 度以下、pH 值 4.5 至 6.5 的红土壤、黄土壤或黄棕壤。有机质 \geq 1.0%。

三、栽培管理

1. 育苗：无性繁殖育苗。
2. 栽植：1 月至 3 月选择阴雨天气或雨后栽植，密度为每 667 m²(亩)90 株至 110 株。
3. 施肥：每年冬季施肥一次，以腐熟有机肥为主，幼林每株施肥 1.0kg 至 2.0kg，成林每株施肥 4.0kg 至 5.0kg。
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 12 月下旬，当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，呈现油光，果壳微裂，籽壳变黑发亮时采收。

五、加工工艺

茶籽清理→干燥脱壳→仁壳分离→种仁碾碎→蒸炒→物理压榨→过滤→灌装→茶油。

六、质量特色

1. 感官特色：油色亮黄、澄清、纯净、透明，气味清香纯正，具有油茶籽油固有的滋味，口感顺滑、无涩味。

2. 理化指标:

项 目	指 标
油酸 (单不饱和酸) % ≥	78
维生素 E(mg/kg) ≥	280
(ug/kg)	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。