

2013年第166号

质检总局关于批准对吉山老酒、连江鲍鱼、郑湖

水柿、龙岩沉缸酒、布拖附子、十里香酒、阳江

黄鬃鹅、昭平茶、横县茉莉花茶、西林

麻鸭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吉山老酒、连江鲍鱼、郑湖水柿、龙岩沉缸酒、布拖附子、十里香酒、阳江黄鬃鹅、昭平茶、横县茉莉花茶、西林麻鸭地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准吉山老酒、连江鲍鱼、郑湖水柿、龙岩沉缸酒、布拖附子、十里香酒、阳江黄鬃鹅、昭平茶、横县茉莉花茶、西林麻鸭为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、吉山老酒

（一）产地范围。

吉山老酒产地范围为福建省永安市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吉山老酒产地范围内的生产者，可向福建省永安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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。吉山老酒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1）。

二、连江鲍鱼

（一）产地范围。

连江鲍鱼产地范围为福建省连江县现辖行政区域及海域，北纬 $26^{\circ}07'$ 至 $26^{\circ}27'$ ，东经 $119^{\circ}17'$ 至 $120^{\circ}31'$ 。

（二）专用标志使用。

连江鲍鱼产地范围内的生产者，可向福建省连江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。连江鲍鱼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2）。

三、郑湖水柿

（一）产地范围。

郑湖水柿产地范围为福建省沙县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

郑湖水柿产地范围内的生产者，可向福建省沙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。
郑湖水柿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3）。

四、龙岩沉缸酒

（一）产地范围。

龙岩沉缸酒产地范围为福建省龙岩市新罗区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龙岩沉缸酒产地范围内的生产者，可向福建省龙岩市新罗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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙岩沉缸酒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4）。

五、布拖附子

（一）产地范围。

布拖附子产地范围为四川省布拖县火烈乡、补洛乡、乐安乡、基只乡、瓦都乡、补尔乡、觉撒乡共7个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

布拖附子产地范围内的生产者，可向攀枝花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，经四川出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。布拖附子的法定检测机构由四川出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

六、十里香酒

（一）产地范围。

十里香酒产地范围为河北省泊头市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

十里香酒产地范围内的生产者，可向河北省泊头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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。十里香酒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 6）。

七、阳江黄鬃鹅

（一）产地范围。

阳江黄鬃鹅产地范围为广东省阳江市阳西县、阳东县、阳春市、江城区、海陵试验区、阳江高新区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

阳江黄鬃鹅产地范围内的生产者，可向阳江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，经广东出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。阳江黄鬃鹅的检测机构由广东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7）。

八、昭平茶

（一）产地范围。

昭平茶产地范围为广西壮族自治区昭平县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

昭平茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区昭平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。昭平茶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8）。

九、横县茉莉花茶

（一）产地范围。

横县茉莉花茶产地范围为广西壮族自治区横县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

横县茉莉花茶产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区横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。横县茉莉花茶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 9）。

十、西林麻鸭

（一）产地范围。

西林麻鸭产地范围为广西壮族自治区西林县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西林麻鸭产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区西林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。西林麻鸭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 10）。

特此公告。

附件：1. 吉山老酒质量技术要求

2. 连江鲍鱼质量技术要求
3. 郑湖水柿质量技术要求
4. 龙岩沉缸酒质量技术要求
5. 布拖附子质量技术要求
6. 十里香酒质量技术要求
7. 阳江黄鬃鹅质量技术要求
8. 昭平茶质量技术要求
9. 横县茉莉花茶质量技术要求
10. 西林麻鸭质量技术要求

质检总局

2013年12月9日

附件1

吉山老酒质量技术要求

一、原料

1. 糯米：产自产地范围内。
2. 糖化发酵剂：产地范围内生产的红曲。
3. 酿造用水：产地范围内山泉水，符合国家生活饮用水标准规定。

二、制曲

产地范围生产的早稻谷米为主要原料制成红曲。

三、酿酒工艺

1. 以产地范围生产的糯米为原料，加入红曲发酵。
2. 配料：糯米、红曲、山泉水。粮醅比 1: 2.2 至 1: 2.5。
3. 酿酒工艺流程：选料→浸米→蒸饭→摊凉→落缸→糖化发酵→后发酵→压榨→煎酒→陈化贮存→勾兑→过滤→杀菌→灌装封口→成品。

四、关键工艺

1. 浸米：浸渍 12 小时至 20 小时，水温 20°C 至 26°C。
2. 摊饭：采取风冷工艺。
3. 浸泡红曲：红曲在发酵容器中浸泡 10 小时至 12 小时。

4. 发酵：液体发酵 90 天至 100 天。

5. 开耙手法：采用翻、压两种方式，经过四耙操作，时间 5 天至 7 天。

6. 灭菌：蒸汽加热灭菌，温度 85℃至 90℃，时间 2 至 3 分钟。

7. 后期发酵：贮存于通风干燥酒库内自然发酵 3 年以上。

五、质量特色

1. 感官特色：呈玛瑙红，清澈透明，浓郁甘绵，醇和浑厚，酒体协调，具有吉山老酒特有的馥香。

2. 理化指标：

(1) 传统干型。

项 目	优 级	一 级	二 级
总糖(以葡萄糖计) / (g/L) ≤		15.0	
非糖固形物 (g/L) ≥	22.0	18	15.0
酒精度 (20℃) / (%vol)		11.0 ~ 16.0	
总酸 (以乳酸计) (g/L)		3.0 ~ 7.0	
氨基酸态氮 (g/L) ≥	0.60	0.50	0.40
pH		3.5 ~ 4.6	
氯化钙 (g/L) ≤		1.0	
β-苯乙醇/ (mg/L) ≥		60.0	

注：1. 稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氯、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。

(2) 传统半干型。

项 目	优 级	一 级	二 级
总糖(以葡萄糖计) / (g/L) ≤	15.1 ~ 40.0		
非糖固形物 (g/L) ≥	28.0	24	19.0
酒精度 (20°C) / (%vol)	11.0 ~ 16.0		
总酸 (以乳酸计) (g/L)	3.0 ~ 6.0		
氨基酸态氮 (g/L) ≥	0.60	0.50	0.40
pH	3.5 ~ 4.6		
氧化钙 (g/L) ≤	1.0		
β-苯乙醇/ (mg/L) ≥	80.0		

注：1. 稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氯、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。

(3) 清爽干型。

项 目	一 级	二 级
总糖(以葡萄糖计) / (g/L) ≤	15.0	
非糖固形物 (g/L) ≥	8.0	
酒精度 (20°C) / (%vol)	8.0 ~ 14.0	
pH	3.5 ~ 4.6	
总酸 (以乳酸计) (g/L)	3.0 ~ 7.0	

氨基酸态氮 (g/L)	≥	0.50	0.40
氧化钙 (g/L)	≤	0.50	
β-苯乙醇/ (mg/L)	≥	40.0	
注：1. 稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氯、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。			
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。			

(4) 清爽半干型。

项 目		一 级	二 级	
总糖(以葡萄糖计) / (g/L)		15.1 ~ 40.0		
非糖固形物 (g/L)	≥	17.0	14.0	
酒精度 (20°C) / (%vol)		8.0 ~ 14.0		
pH 值		3.5 ~ 4.6		
总酸 (以乳酸计) (g/L)		3.5 ~ 6.5		
氨基酸态氮 (g/L)	≥	0.50	0.40	
氧化钙 (g/L)	≤	0.50		
β-苯乙醇/ (mg/L)	≥	40.0		
注：1. 稻米黄酒，当酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氯、β-苯乙醇的值按 14%vol 折算。				
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。				

3. 安全和其他质量技术要求：原料和产品安全及其他质量技术要求必须符合国家有关规定。

附件 2

连江鲍鱼质量技术要求

一、品种

连江海域适应性驯养 2 年以上的皱纹盘鲍与盘鲍杂交选育的后代。

二、生长环境

水温 15°C 至 26°C，盐度 28 至 32，pH 值 7.8 至 8.4，溶解氧 ≥ 5mg/L，流速 1m/s 至 2m/s，海水透明度 ≥ 1 m。海水水质符合国家有关渔业水质标准规定。

三、养殖管理

1. 苗种：壳长 1.3cm 以上、形态规则、色泽鲜艳、纹理清晰、无病害、无药残、活力强的苗种。

2. 饵料：海带、江蓠、紫菜等新鲜大型藻类，当新鲜饵料缺乏时，可适当投喂盐渍海带、干海带等。

3. 密度：壳长 1.5cm 至 2.5cm 的鲍鱼，投放量不超过 200 粒/m²；壳长 2.5cm 至 4.5cm 的鲍鱼，投放量不超过 100 粒/m²，壳长 4.5cm 以上的鲍鱼，投放量不超过 50 粒/m²。

4. 水层：水深范围 3m 至 5m，遇高温、低温和赤潮季节，养殖水层可适当调深。
5. 捕获：壳长达到 6.5cm 以上即可捕获上市。
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、干制鲍鱼加工关键技术

1. 工艺流程：原料选择→去壳去内脏→腌渍→清洗→水煮→水冷→干燥→包装。
2. 关键工艺：
 - (1) 原料选择：鲜活、形态完整、肥满度好。
 - (2) 腌渍：10%食盐溶液 20°C 盐渍 24 小时。
 - (3) 水煮：50°C 至 0°C 的热水中定型 20 分钟，然后在 100°C 的沸水中煮透 3 至 5 分钟。
 - (4) 干燥：风速 3m/s、温度 16°C、湿度 70% 干燥 28 至 30 天，至水分含量 ≤10%。

五、质量特色

1. 感官特色：
 - (1) 活体连江鲍鱼：鲍壳质地坚硬；软体部分比例高，肉质肥厚，呈黄白色，富有弹性；腹足吸附力强。

(2) 干制连江鲍鱼：形态完整，外观呈不透明状麦芽糖色，肉质肥厚且有韧性，外表稍有白霜，有碳烤的清香。

2. 理化指标：

(1) 活体连江鲍鱼：蛋白质含量 \geq 14%、脂肪含量 \leq 0.7%、精氨酸 \geq 14.0 g/kg、天冬氨酸 \geq 12.8 g/kg、谷氨酸 \geq 19.5 g/kg、丝氨酸 \geq 6.0 g/kg、 β -胡萝卜素 \geq 20 ug/100 g。

(2) 干制连江鲍鱼：蛋白质含量 \geq 52%、脂肪含量 \leq 3.0%、水分含量 \leq 10%、氯化钠 \leq 6.0%、灰分 \leq 7.0%。

3. 安全和其他质量技术要求：饵料和产品安全及其他质量技术要求必须符合国家有关规定。

附件 3

郑湖水柿质量技术要求

一、种源

水柿 (*Diospyros kaki* L.)。

二、立地条件

土壤为红壤、黄壤，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土层厚度 $\geq 1m$ ，土壤pH值为5.5至7.0，地下水位1m以下，阳光充足，排水良好，海拔在400m至600m之间且坡度 $\leq 30^\circ$ 以下的丘陵山地。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以沙县本地山野柿为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. 栽植时间：落叶后至翌年3月上旬进行栽植。
3. 栽植密度：每667 m²(亩)26株至28株。
4. 施肥管理：每年每667 m²(亩)施腐熟有机肥 $\geq 2000kg$ 。
5. 整形修剪：以冬剪为主，夏剪为辅，确保树体通风透光。
6. 产量控制：每667 m²(亩)产量 $\leq 2500kg$ 。
7. 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、果实采收

9月中旬至11月下旬，果实成熟度达到80%后采收（可溶性固形物含量 $\geq 16\%$ ）。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈扁圆形，果形较端正，无纵沟，果顶广平，十字沟微显或不明显，色泽呈橙黄色至橙红色。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 \geq 16%；单果重 \geq 170g；维生素C含量(mg/100g) \geq 25；总糖(以葡萄糖计)含量(g/100g) \geq 12。
3. 安全和其他质量技术要求：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

龙岩沉缸酒质量技术要求

一、原料

1. 糯米：产地范围内生产的龙糯496等。
2. 糖化发酵剂：红曲及产地范围内生产的白曲、糖化曲、药曲。
3. 水：产地范围内山泉水。

二、基酒生产技术要求

1. 工艺流程：糯米→浸泡→洗涤沥干→蒸饭→淋饭→下缸拌曲搭窝→灌酒养醅→滤酒压榨→酒液沉淀→煎酒→陈酿。

2. 生产流程：

- (1) 糯米浸泡：除去米中杂质，使米粒充分吸水膨胀，便于糊化；浸米时间12至14小时。

(2) 洗涤沥干：清洗除去米中杂质和不良气味。

(3) 蒸饭：蒸至熟透均匀，软而不烂，内无生心。

(4) 淋饭：将糯米饭冷却至适合酿酒微生物繁殖的温度，冬春季 32°C，夏秋季 28°C。

(5) 下缸拌曲搭窝：将曲混合均匀，1.1kg 曲/100kg 糯米。

(6) 灌酒养醅：原料与原料酒按 1:1 的用量标准、红曲与原料酒按 1:30 的用量标准。

(7) 二次灌酒养醅：灌酒养醅后第 6 天进行，温度控制在 20°C 发酵养醅，时间 50 至 60 天。

(8) 滤酒压榨：酒液和酒糟分离，酒液抽入澄清罐进行沉淀。

(9) 酒液沉淀：酒液沉淀 7 天。

(10) 煎酒：澄清的生酒加温至 86°C。

(11) 陈酿：热酒灌入酒坛内密封陈酿，陈酿时间 3 年以上。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 传统甜型。

项目	要 求
----	--------

外观	褐黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	具有本类黄酒特有的醇香、浓郁，无异香
口味	入口甘甜，口味鲜美、醇厚
风格	酒体协调，具有本类黄酒的典型风格

(2) 半甜型。

项目	要 求
外观	橙红色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	具有本类黄酒特有的清雅醇香，无异香
口味	柔和，鲜甜，清爽，无异味
风格	酒体协调，具有本类黄酒的典型风格

(3) 半干型。

项目	要 求
外观	橙黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	具有本类黄酒特有的幽雅芳香，无异香
口味	柔和爽口，无异味
风格	酒体协调，具有本类黄酒的典型风格

2. 理化指标：

(1) 传统甜型。

项 目	指 标
总糖（以葡萄糖计） / (g/l)	130-230
非糖固体物 / (g/l) ≥	20.0
酒精度 (20°C) (%vol)	15±1
总酸（以乳酸计） (g/l)	4.0-6.0

氨基酸态氮 (g/l) ≥	0.35
pH	3.5-4.8
氧化钙 (g/l) ≤ ≤	1.0
B-苯乙醇 (mg/l) ≥ ≥	40.0

(2) 半甜型。

项 目	指 标
总糖 (以葡萄糖计) / (g/l)	40.1-90.0
非糖固体物 / (g/l) ≥ ≥	10.0
酒精度 (20°C) (%vol)	8.0-16.0
pH	3.5-4.6
总酸 (以乳酸计) (g/l)	3.8-6.0
氨基酸态氮 (g/l) ≥	0.40
氧化钙 (g/l) ≤	0.5
B-苯乙酸 (mg/l) ≥ ≥	30.0

(3) 半干型。

项 目	指 标
总糖 (以葡萄糖计) / (g/l)	20.0-40.0
非糖固体物 / (g/l) ≥	15.0
酒精度 (20°C) (%vol)	8.0-16.0
pH	3.5-4.6
总酸 (以乳酸计) (g/l)	2.5-6.0
氨基酸态氮 (g/l) ≥	0.50

氧化钙 (g/l)	≤	0.5
B-苯乙酸 (mg/l)	≥	35.0

3. 安全和其他质量技术要求：原料和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

布拖附子质量技术要求

一、种源

毛茛科乌头属植物乌头 (*Aconitum carmichaelii* Debx.)。

二、立地条件

产地范围内海拔 2500 至 3000m；土壤质地为沙壤土；土壤有机质含量≥1.3%；土壤 pH 值 4.5 至 6.0；耕作土层厚度≥20cm。

三、栽培措施

1. 种苗培育：采用子根繁殖，子根直径≥1.5cm。

2. 种植：每年 11 月中旬（冬至前）栽种，密度：3000 至 4000 株/667 m²(亩)。

3. 施肥：每公顷每年施腐熟有机肥 15 至 20 吨。

4. 田间管理：次年4月早春苗出齐后补苗、除草、追肥。苗高约15cm左右时进行第1次修根，除去劣势子根，保留健壮子根1至3个。1个月后进行第2次修根和追肥。在第1次修根后约7至8天摘去顶芽，留叶片8片左右。6月至7月，每隔一周及时抹除茎节的腋芽。生长期要保持土壤湿润。

5. 轮作：两年轮作。

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

布拖附子生长周期为330天左右，在9月（农历立秋前后）盛花期前采挖为宜，挖出泥附子，除去母根、须根及泥沙。

五、加工

1. 以泥附子为原料，采用炮制加工的传统独特工艺制成片型，分为白附片、黑顺片。

2. 附片生产工艺：

(1) 白附片生产工艺：选择大小均匀的泥附子洗净泥沙，浸入食用胆巴水溶液中数日，连同浸液煮至透心，捞起浸入清水池内3至5天，待附子皮色变黄为佳，捞起使用牛骨刀剥皮，压刀切制成厚约0.3cm的片，倒入清水池内浸漂，浸漂至口尝不麻舌时止。取出蒸透，烘干或在草坪上使用传统竹笆晾晒干。

(2) 黑顺片生产工艺：选择大小均匀的泥附子洗净泥沙，浸入食用胆巴水溶液中数日，连同浸液煮至透心，捞起浸入食用胆巴水溶液和清水混合池内3至5天，压刀纵切切成厚约0.5cm的顺片，再用清水浸漂，浸漂至口尝不麻舌时止。取出蒸透，烘干或在草坪上使用传统竹笆晾晒干。

六、质量特色

1. 感官特色：泥附子，表皮深褐色，个小多棱；白附片，无外皮，切面呈黄白色，表面具有光泽，呈半透明状；黑顺片，外皮黑褐色，切面呈暗红色，表面具有光泽，呈半透明状。

2. 理化指标。

品 名	指 标		
	含苯甲酰新乌头原碱、苯甲酰乌头原碱和苯甲酰次乌头原碱的总量计	双酯型生物碱	水 分
泥附子（干品）	≥0.015%（干基）	≤0.02%（干基）	≤14%
白附片	≥0.015%	≤0.02%	≤14%
黑顺片	≥0.015%	≤0.02%	≤14%

3. 安全和其他质量技术要求：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

十里香酒质量技术要求

一、原辅料

1. 糯红高粱：产地范围内所产的糯红高粱，粗蛋白含量 $\geq 13.0\%$ 、总淀粉 $\geq 65.0\%$ 、单宁含量1.48%至2.0%，并符合国家相关标准规定。
2. 大米：淀粉含量 $\geq 70\%$ ，并符合国家相关标准规定。
3. 糯米：淀粉含量 $\geq 70\%$ ，并符合国家相关标准规定。
4. 小麦：淀粉含量 $\geq 60\%$ ，并符合国家相关标准规定。
5. 玉米：淀粉含量 $\geq 60\%$ ，并符合国家相关标准规定。
6. 水：取自产地范围内300米以下的古潜山脉的纯天然无污染之水，符合国家生活饮用水标准要求。

二、生产工艺流程及特点

1. 生产工艺流程：

小麦破碎→入房培养→出房→出曲→入库贮存→领料→润粮
→蒸酒蒸粮→加浆水→摊凉→加曲→入窖发酵→出酵→配料→上甑→半成品酒→等级鉴定
→分型贮存→勾兑→灌装→包装。

2. 工艺要求：

(1) 制曲:

小麦经破碎加水，水分控制在 34%至 36%，制成曲胚培养 48h，曲房温度 40°C至 45°C。揭晾霉 24h。之后第一次翻曲：由 2 层翻为 3 层。5 天至 6 天后，三层曲温度在 60°C以下，翻第二次，由 3 层翻至 5 层进入高温培养期，控制品温在 58°C至 62°C之间，保持 8 天至 12 天。第三次翻曲：在 18 天左右，等品温开始下降时，由 5 层翻至 6 层培养。第四次翻曲：等品温下降到 40°C以下时，由 6 层翻至 8 层。成熟出房，总天数约 30 天至 35 天，品温降到与室温相近，曲心干燥时出房。大曲贮存高于 6 个月后，才可投入制酒生产。

(2) 制酒:

①投料阶段：将高粱、小麦、大米、糯米碎至 4 至 6 瓣，玉米要求单独粉碎，粉碎至 8 至 12 瓣，不得有整粒粮食，20 目过筛，细粉≤25%，然后按照高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8%比例配比混合投料，与母糟混蒸混烧、蒸酒蒸粮后，出甑摊晾，之后加曲，入池水分控制在 54%至 58%，温度冬季在 18 至 22°C，夏季和地温持平，然后入窖发酵 75 天后，开窖取醅。

②馏酒阶段：馏酒采用低温馏酒，分层、分级、分质摘酒。所制的原酒共分成优级酒、一级酒、二级酒。

(3) 贮存:

原酒按优级、一级、二级分成五粮浓香优质酒、浓香优质酒、翻沙调味酒、压排调味酒、双轮调味酒，在恒温恒湿环境的地下酒窖储藏，贮存于陶坛中至少三年以上。

三、质量特色

1. 感官特色。

项 目	40%vol 以上
色 泽	无色透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	窖香浓郁，复合香好，陈香突出
口 味	绵甜柔和，醇厚协调，略有回甜，回味悠长
风 格	绵柔、醇甜、窖香浓郁、醇厚、协调

2. 理化指标。

项 目	规 格
酒精度/ (%vol)	40%vol 以上
酒精度允许公差	±1%vol
总酸 (以乙酸计) (g/L) ≥	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (%) ≥	1.50
己酸乙酯/ (g/L)	0.60—2.80
固形物/ (g/L)	≤0.40
酒的温度低于 10°C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10°C以上时应逐渐恢复正常	

3. 安全及其他质量技术要求：原料和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

阳江黄鬃鹅质量技术要求

一、品种

阳江鹅。

二、产地条件

亚热带季风气候区，光照时间长，雨量充沛，气候温和的漠阳江流域，草类植被茂密，有丰富的水草等青饲料资源。

三、饲养管理

1. 雏鹅来源：产地范围内的良种繁育场。

2. 育雏期(0至30日龄)：

(1) 环境：1至3日龄 30°C至32°C，以后每天降低1°C，养至15至20日龄脱温；相对湿度60%至70%。

(2) 光照：1至2日龄每天24小时光照；3至10日龄每天23小时光照，11日龄以后自然光照。

(3) 密度：1至7日龄20至25只/m²；8至14日龄15至20只/m²；15至30日龄5至10只/m²。

(4) 放牧与放水：天热5日龄，天冷15日龄开始放牧、放水，时间约1小时，随着日龄增加，逐渐延长放牧放水时间。

3. 育成期(30至56日龄)：以放牧饲养、饲喂青绿饲料为主，中午和晚上各补饲1次配合饲料或谷物类饲料。

4. 育肥期(57日龄至上市)：舍饲，4至6只/m²，谷物饲料自由采食。

5. 出栏：90至120日龄，公鹅体重≥4.00 kg，母鹅体重≥3.00 kg。

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、屠宰要求

1. 鹅源标准：来自产地范围内，符合种源、日龄、体重要求的健康鹅。

2. 屠宰：屠宰前禁食 6 至 8 小时，保障自由饮水，减少应激。

3. 冷藏：从活体鹅屠宰至入冷库时间不得超过 2 小时。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体鹅：头顶至颈背部有一条棕黄色的羽毛带，形似马鬃。背、翼和尾羽灰色，胸羽灰黄色，腹羽白色，喙、肉瘤黑色，虹彩棕黄色，蹠、蹼为黄色、黄褐色或黑灰色。

(2) 白条鹅：骨细、皮薄肉厚、肉质细嫩，肉味香浓，风味独特。

2. 理化指标。

项 目	指 标
粗脂肪 (%) ≤	5
粗蛋白 (%) ≥	21
水解氨基酸的总和 (%) ≥	20
钙 (mg/kg) ≥	45
卡路里(kJ/100g) ≥	700

3. 安全及其他
质量技术要求：
饲喂品和产品安
全及其他质量技
术要求必须符合
国家相关规定。

附件 8

昭平茶质量技术要求

一、品种

当地群体种以及适宜制作昭平茶的中、小叶茶树良种。

二、立地条件

产地范围内海拔 50m 至 1100m，土壤类型为黄红壤土，pH 值 5 至 6.5，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土层深厚，坡度 ≤ 25 度。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插技术育苗，夏季 5 至 6 月，冬季 10 至 11 月，以冬插为主。
2. 栽植：10 月下旬至次年 3 月下旬进行苗木栽植。密度每公顷 35000 株至 55000 株。
3. 施肥：每公顷每年施经无害化处理后的腐熟有机肥 15000 至 30000kg，施肥深度 $\geq 10\text{cm}$ 。
4. 树冠培养：幼龄期茶树定采取定型修剪，成龄茶树采取轻修剪，复壮树冠采取深修剪，更新树冠采取重修剪。

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、鲜叶采摘

1. 采摘时间：2月上旬至4月下旬。
2. 采摘标准：特级采单芽，一级采一芽一叶，二级采一芽二叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

(1) 绿茶：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→做形→干燥。

(2) 红茶：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→烘焙→成品。

2. 工艺要求：

(1) 绿茶：

①摊青：室温控制在20℃至25℃，摊青厚度3至5cm，摊青时间4小时至6小时，当叶片柔软，失水率达20%至25%时停止摊青。

②杀青：采用滚筒式机械杀青，温度控制在220℃至260℃，当叶色暗绿，失去光泽，叶质柔软，手握略有黏性，青草气消失，茶香显露时杀青完成。

③揉捻：时间控制在25分钟至60分钟。当茶汁黏附茶条表面，手触有滑润黏手感。叶细胞破碎率在50%至60%，成条率达80%以上时停止揉捻。

④干燥：在100℃至120℃温度下干燥10分钟至15分钟后，降至常温，再采用80℃至100℃干燥至成品茶含水量≤6.5%。

（2）红茶：

①萎凋：采用自然萎凋或萎凋槽萎凋。室温以20℃至24℃，空气相对湿度以60%至70%，摊放厚度以1cm左右，时间控制在12至18小时左右。当叶表光泽消失，叶色转暗绿，青草气减退，透发清香，折梗不断时停止萎凋。

②揉捻：采用人工揉捻或机器揉捻。当细胞损伤率在80%以上，叶片90%以上成条时停止揉捻。

③发酵：温度控制在25℃至35℃。当叶色呈红黄，发出清新鲜浓的花果香味时停止发酵。

④烘焙：用烘焙机进行烘焙，第一阶段采取高温快烘。毛火温度为110℃至120℃，热风速度为0.5m/s，料层厚度为1cm至2cm。当含水量为20%至25%时，下笼摊凉20分钟至30分钟。第二阶段足火过程逐步趋于足干，料温与烘焙温度渐趋一致。足火温度为70℃至80℃，时间为15分钟至20分钟，摊茶料厚度为3cm至4cm，含水量≤6.5%。

六、质量特色

1. 感官特色：

（1）绿茶：条索紧结、银绿隐翠；汤色黄绿明亮；滋味鲜爽甘醇、栗香馥郁持久；叶底匀齐鲜活。

(2) 红茶：条索细紧、金毫显露、苗峰均直；蜜香浓强，滋味醇厚甘爽，汤色红亮；叶底肥嫩多芽红匀明亮。

2. 理化指标：

(1) 绿茶：水分≤6.5%；水浸出物≥34%。

(2) 红茶：水分≤6.5%；总灰分≤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 9

横县茉莉花茶质量技术要求

一、原料

1. 原料茶：来自于产地范围内的初、精制绿茶；在本地茶源供应不足的情况下，可以采取外购的方式补充。

2. 茉莉花：获得地理标志保护的横县茉莉花。

二、原料茶种植

1. 品种：横县群体种、水凌 1 号、福云 6 号、福云 595、云南大叶种、南山白毛茶、福鼎大白毫等适宜制横县茉莉花茶茶坯的树种。

2. 立地条件：产地范围内土壤质地疏松、含沙砾，土壤为壤土或沙壤土，部分为郁江冲积土，土层厚度 $\geq 39\text{cm}$ ，pH值4.0至6.5之间，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，海拔 $\geq 100\text{m}$ ，排灌条件良好。

3. 栽培管理：

(1) 繁殖：采用无性繁殖，品种纯正的优质扦插苗或实生苗。

(2) 种植时间：每年春季或秋季。

(3) 栽植密度：每 667 m^2 (亩)3800株至5000株。

(4) 肥培管理：有机肥 $\geq 1500\text{kg}/667\text{ m}^2$ (亩)，化肥 $\leq 50\text{kg}/667\text{ m}^2$ (亩)。

(5) 病虫害防治：以农业防治为基础，综合运用物理防治和生物防治措施。

(6) 修剪：茶树修剪根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法。

(7) 采摘：根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，按标准适时采摘，采用提手采，采摘规格要求单芽、一芽一叶、一芽两叶及同等嫩度的鲜叶，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、茶果与老枝叶。

(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。

三、茶坯初、精制

1. 烘青毛茶初制：

(1) 鲜叶：根据产品标准要求，分别采摘要单芽、一芽一叶、一芽两叶及同等嫩度的鲜叶，避免鲜叶损伤及烧青现象。

(2) 杀青：锅温“先高后低”，要求达到150至200°C。炒制方式以闷炒和扬炒为主。杀青程度杀熟、杀透、杀匀，“老叶嫩杀、嫩叶老杀”。杀青叶含水量约为60至70%。

(3) 摔捻：“老叶热揉、嫩叶冷揉”，根据摔捻“轻、重、轻”加压时段的时间分配为2:3:1。摔捻后鲜叶成条率达90%以上，细胞破碎率达45至55%。

(4) 干燥：采用烘干机干燥和手工焙笼干燥两种烘干方法。工序为毛火→摊凉→足干。毛火要高温薄摊，足火要低温厚摊，干燥后毛茶含水量≤7.0%。

2. 烘青毛茶精制：

(1) 选配毛茶原料：步骤为选取毛茶→开汤审评→试制小样。

(2) 筛分：通过各种不同规格筛网分清茶坯规格。

(3) 切断：使茶叶形体符合一定的规格标准要求。

(4) 风选：通过风力风选，分离不同规格的号茶。

(5) 捆剔：去除茶叶中的梗、筋、朴等以及杂物。

(6) 干燥：使精制产品符合含水量标准，并增进品质。

(7) 拼堆：结合外形、品质等要求将各号茶拼配匀堆。

四、外购原料茶质量要求

应根据产品等级要求，以单芽、一芽一叶、一芽二叶及同等嫩度的鲜叶经初、精制后适合加工横县茉莉花茶的绿茶，水份控制在7%以下。

五、加工工艺要求

1. 采摘后的“横县茉莉花”鲜花必须于5至10小时内进行窨制。

2. 工艺流程：茶坯处理→鲜花维护→茶花拼合→堆置窨花→通花续窨→起花→烘干→提花→过筛→匀堆装箱。

3. 工艺要求：

(1) **茶坯处理**：窨花前的茶坯要经过干燥处理，烘干温度在 100 至 110℃、水分控制在 5%以下，烘干后应及时进行摊凉冷却。

(2) **鲜花维护**：当日采摘后的横县茉莉花鲜花用通气的箩筐或通气的网状袋盛装，当天进厂养护。用抖筛机去除青蕾、花蒂及花仔。气温低于 30℃须把花堆高增温，堆高要求在 20 至 30cm；花堆温达到 38 至 43℃时（不超过 45℃），把鲜花耙开、摊薄降温，以便鲜花散热和吸收新鲜空气，当鲜花开放率达 80%以上即可付窨。

(3) **茶花拌和**：将待窨制绿茶均匀平铺在窨茶场地上，茶花拌和按照相应的配花量：鲜花/茶叶（35 ~ 80kg /100kg）、堆温：38 至 48℃、窨堆厚度：35 至 55cm、时间≤1.5 小时。

(4) **堆置窨花**：窨堆的高低视气候、气温、场地及下花量而定，堆厚度在 35 至 55cm，堆温达 45 至 48℃（头窨）时通花、窨制时间 9 至 14 小时即行起花。根据成品茶的品质要求来具体控制，可一窨一提，最高可以达到九窨一提。

(5) **通花续窨**：当堆温达到 38 至 48℃（视不同窨次和配花量而定），时间达 5 至 6 小时进行通花。当通花摊凉堆温达到室温时，即可收堆复窨，堆高在 25 至 35cm，再窨制 5 至 6 小时、茶堆温度达到 36℃左右即可起花。

(6) **起花**：在窨时间达 9 至 14 小时，应立即进行起花，筛除花渣将茶和花分开。

(7) **烘干**：烘干温度在 100 至 130℃，水分按转窨、提花或装箱要求掌握。为保持横县茉莉花茶香气鲜浓度，烘干后茶叶应进行摊凉，摊凉后茶堆最高温度≤40℃。

(8) 提花：操作同堆置窨花工序，提花要求用朵大饱满、充分成熟、香气清高幽雅的横县茉莉花鲜花，配花量在 8 至 12%，时间 6 至 8 小时。

(9) 过筛：横县茉莉花茶在提花后一般进行过筛，筛网 5 至 7 目，目的是将茶与花干分离，弃花留茶，以免影响茶味。

(10) 匀堆装箱、装袋：起花后应及时抽样检测，达到质量技术标准要求后，应及时匀堆装箱、装袋。

六、质量特色

1. 感官特色。

项目	特征
外 形	尚紧结、有锋苗、尚匀整、有嫩茎
香 气	尚鲜浓、纯正
汤 色	黄绿亮
滋 味	鲜、醇、正
叶 底	柔软、黄绿

2. 理化指标。

项 目	指 标
水 分 (%) ≤	8.5
茶多酚 (%) ≥	19.0
水浸出物 (%) ≥	36.0
粗纤维 (%) ≤	16.0
含 花 (%) ≤	1.0

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

西林麻鸭质量技术要求

一、品种

广西小麻鸭。

二、产地条件

产地范围内南盘江水系和右江水系，梯田广阔，具有气候温暖湿润，夏无酷暑，冬无严寒的生态环境；水质清澈，水草及浮游生物丰富，盛产鱼虾螺和多种昆虫等动物性饲料。

三、饲养管理

1. 孵化：温度 37.5℃至 38.6℃，湿度 60%至 70%左右。

2. 育雏期（0-28 日龄）：

(1) 温度要求：第一周温度 25℃至 30℃，第二周 20℃至 25℃。以后每周下降 3℃至 5℃，至室外温与室内温接近时不再加温。

(2) 光照要求：1 至 3 日龄雏鸭 24 小时光照，4 至 12 日龄 18 小时光照，13 至 28 日龄 12 小时光照。

(3) 饲养密度：每平方米≤25 只，随着日龄的增大，降低饲养密度。

(4) 给料：春、秋季雏鸭出壳后 24 小时，夏季 8 小时至 20 小时开食。开食前先饮 0.1% 的高锰酸钾水、5% 的葡萄糖水或洁净卫生的饮用水。开食用去除黏性的大米或小麦煮成的硬饭，3 日龄后增加蚯蚓、泥鳅等动物性蛋白质饲料，6 日龄起采用定时喂食，并逐渐减少每日喂食次数。

(5) 放水：3 日龄接触水，5 日龄后放牧田野、河滩。

(6) 饲养方式：网上平养或地面垫料平养。

3. 育成期（29—120 日龄）：

(1) 饲养模式：放牧和舍饲相结合，60 日龄后以放牧为主。白天放养，夜晚入舍，早晚补饲，60 日龄前供给一定数量的砂砾。

(2) 日粮：天然饲料与全价日粮相结合，60 日龄后以天然饲料为主。天然饲料为谷物、水草、昆虫、蚯蚓、野生鱼虾等。

(3) 饲养密度：每平方米 8 至 15 只。

(4) 出栏：120 日龄后出栏，公鸭体重 1.60kg 至 1.90kg，母鸭 1.40kg 至 1.70kg。

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。

四、屠宰

1. 鸭源标准：来自产地范围内，符合种源、饲养要求、年龄要求、体重要求的健康鸭。

2. 屠宰：宰前停食 24 小时。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活体鸭: 体型中等，躯干长方，站姿较平，眼高颈细，嘴黄或灰黑，脚黄或浅黑色，副主翼羽亮蓝，公鸭头亮绿身银灰或棕色，性指羽明显，母鸭羽毛褐麻色，带状白眉。

(2) 白条鸭: 皮肤黄白色，皮薄骨细小，皮下脂肪少，肉质丰厚，肌肉鲜红，切面有光泽，富有弹性；煮沸烹饪后肉汤乳白色，味美香甜。

2. 理化指标（肌肉部分）。

项 目	指 标
蛋白质 (%)	≥ 21.0
粗脂肪 (%)	≤ 2.40

3. 安全及其他质量技术要求：饲喂品和产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。