

2015 年第 143 号

质检总局关于批准对高平大黄梨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高平大黄梨、东辽黑猪、天华谷尖（南阳谷尖）、宣城木榨油、始兴石斛、石湾玉冰烧酒、高要巴戟天、罗浮山大米、柏塘山茶、观音阁花生、汶朗蜜柚、定安大米、恭城月柿、东兰墨米酒、黎塘莲藕、西林姜晶、大英长绒棉、阿勒泰大果沙棘、吐鲁番葡萄酒、和硕葡萄酒、伊犁薰衣草精油、塔城巴什拜羊等 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、高平大黄梨

（一）产地范围。

山西省高平市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

高平大黄梨产地范围内的生产者，可向山西检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，报质检总局核准后予以公告。高平大黄梨的检测机构由山西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 1）。

二、东辽黑猪

（一）产地范围。

吉林省东辽县凌云乡、足民乡、甲山乡、金州乡、渭津镇、白泉镇、安石镇、安恕镇、建安镇、辽河源镇共 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东辽黑猪产地范围内的生产者，可向吉林省东辽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。东辽黑猪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 2）。

三、天华谷尖（南阳谷尖）

(一) 产地范围。

安徽省太湖县天华镇、刘畈乡、弥陀镇、北中镇、百里乡、牛镇镇、汤泉乡、寺前镇、晋熙镇、城西乡共 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

天华谷尖（南阳谷尖）产地范围内的生产者，可向安徽省太湖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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。天华谷尖（南阳谷尖）的检测机构由安徽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、宣城木榨油

(一) 产地范围。

宣城木榨油产地范围为安徽省宣城市宣州区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宣城木榨油产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市宣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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宣城木榨油的检测机构由安徽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、始兴石斛

(一) 产地范围。

始兴石斛产地范围为广东省始兴县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

始兴石斛产地范围内的生产者，可向广东省始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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。始兴石斛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 5）。

六、石湾玉冰烧酒

(一) 产地范围。

石湾玉冰烧酒产地范围为广东省佛山市禅城区石湾镇街道西江东平河畔部分区域，北纬 $22^{\circ} 58' 47.652''$ 至 $23^{\circ} 0' 52.212''$ ，东经 $113^{\circ} 4' 10.092''$ 至 $113^{\circ} 6' 6.8''$ 。

(二) 专用标志使用。

石湾玉冰烧酒产地范围内的生产者，可向广东省佛山市禅城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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。石湾玉冰烧酒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 6）。

七、高要巴戟天

(一) 产地范围。

高要巴戟天产地范围为广东省高要市河台镇、水南镇、禄布镇、乐城镇、小湘镇共 5 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

高要巴戟天产地范围内的生产者，可向广东省高要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。高要巴戟天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 7）。

八、罗浮山大米

(一) 产地范围。

罗浮山大米产地范围为广东省博罗县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗浮山大米产地范围内的生产者，可向广东省博罗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。罗浮山大米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 8）。

九、柏塘山茶

(一) 产地范围。

柏塘山茶产地范围为广东省博罗县柏塘镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

柏塘山茶产地范围内的生产者，可向广东省博罗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。柏塘山茶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 9）。

十、观音阁花生

(一) 产地范围。

观音阁花生产地范围为广东省博罗县观音阁镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

观音阁花生产地范围内的生产者，可向广东省博罗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。观音阁花生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 10）。

十一、汶朗蜜柚

(一) 产地范围。

汶朗蜜柚产地范围为广东省怀集县汶朗镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

汶朗蜜柚产地范围内的生产者，可向广东省怀集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。汶朗蜜柚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 11）。

十二、定安大米

(一) 产地范围。

定安大米产地范围为海南省定安县现辖行政区域。标注“定安富硒大米”的产地范围为黄竹、龙口、岭口、翰林、龙河 5 镇及富文镇的白鹤村、大坡村、高塘村、田头村、南埠村等 5 个村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

定安大米产地范围内的生产者，可向海南省定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，经海南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。定安大米的检测机构由海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、恭城月柿

(一) 产地范围。

恭城月柿产地范围为广西壮族自治区恭城瑶族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

恭城月柿产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区恭城瑶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。恭城月柿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 13）。

十四、东兰墨米酒

(一) 产地范围。

东兰墨米酒产地范围为广西壮族自治区东兰县东兰镇、隘洞镇、长乐镇、三石镇、武篆镇、泗孟乡、兰木乡、长江乡、巴畴乡、金谷乡、大同乡、花香乡、切学乡、三弄乡共 14 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东兰墨米酒产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区东兰县工商行政管理和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。东兰墨米酒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 14）。

十五、黎塘莲藕

(一) 产地范围。

黎塘莲藕产地范围为广西壮族自治区宾阳县黎塘镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黎塘莲藕产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区宾阳县工商行政管理和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。黎塘莲藕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、西林姜晶

(一) 产地范围。

西林姜晶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。

西林姜晶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。西林姜晶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 16）。

十七、大英长绒棉

(一) 产地范围。

大英长绒棉产地范围为四川省大英县河边镇、卓筒井镇、回马镇、隆盛镇、蓬莱镇、玉峰镇、象山镇、天保镇、金元乡、智水乡、通仙乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大英长绒棉产地范围内的生产者，可向四川省大英县工商质监局提出使用“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。大英长绒棉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 17）。

十八、阿勒泰大果沙棘

(一) 产地范围。

阿勒泰大果沙棘产地范围为新疆维吾尔自治区阿勒泰市、布尔津县、哈巴河县、吉木乃县、福海县、富蕴县、青河县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

阿勒泰大果沙棘产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区阿勒泰地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。阿勒泰大果沙棘的检测机构由新疆维吾尔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 18）。

十九、吐鲁番葡萄酒

(一) 产地范围。

吐鲁番葡萄酒产地范围为新疆维吾尔自治区吐鲁番市二堡乡、三堡乡、艾丁湖乡、亚尔乡、葡萄乡、红柳河园艺场、胜金乡、恰特喀勒乡、七泉湖镇、大河沿镇、兵团农三师 221 团、鄯善县七克台镇，辟展乡、迪坎乡、达浪坎乡、吐峪沟乡、鲁克沁镇、连木沁镇、东巴扎乡、托克逊县郭勒布依乡、博斯坦乡、夏乡、伊拉湖乡、阿乐惠镇、库米什镇共 25 个乡镇（团、农场）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

吐鲁番葡萄酒产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区吐鲁番地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。吐鲁番葡萄酒的检测机构由新疆维吾尔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 19）。

二十、和硕葡萄酒

（一）产地范围。

和硕葡萄酒产地范围为新疆维吾尔自治区和硕县，北纬 $42^{\circ} 01' 55''$ 至 $42^{\circ} 22' 39''$ 东经 $86^{\circ} 45' 20''$ 至 $87^{\circ} 27' 40''$ ，总面积 12.13 万公顷。

（二）专用标志使用。

和硕葡萄酒产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区和硕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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，

报质检总局核准后予以公告。和硕葡萄酒的检测机构由新疆维吾尔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 20）。

二十一、伊犁薰衣草精油

(一) 产地范围。

伊犁薰衣草精油产地范围为新疆维吾尔自治区伊犁哈萨克自治州霍城县三宫回族乡、大西沟乡；伊宁县愉群翁回族乡、胡地亚于孜乡；伊宁市托格拉克乡；察布查尔锡伯自治县坎乡、海努克乡、米粮泉回族乡以及兵团农四师 66 团、兵团农四师 69 团、兵团农四师 70 团等现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

伊犁薰衣草精油产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区伊犁哈萨克自治州质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。伊犁薰衣草精油的检测机构由新疆维吾尔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 21）。

二十二、塔城巴什拜羊

(一) 产地范围。

塔城巴什拜羊产地范围为新疆维吾尔自治区塔城市、额敏县、裕民县、托里县、和布克赛尔县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

塔城巴什拜羊产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区塔城地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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。塔城巴什拜羊的检测机构由新疆维吾尔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 22）。

特此公告。

- 附件： 1. 高平大黄梨质量技术要求
2. 东辽黑猪质量技术要求
3. 天华谷尖（南阳谷尖）质量技术要求
4. 宣城木榨油质量技术要求
5. 始兴石斛质量技术要求
6. 石湾玉冰烧酒质量技术要求
7. 高要巴戟天质量技术要求
8. 罗浮山大米质量技术要求
9. 柏塘山茶质量技术要求
10. 观音阁花生质量技术要求
11. 汶朗蜜柚质量技术要求
12. 定安大米质量技术要求
13. 恭城月柿质量技术要求

14. 东兰墨米酒质量技术要求
15. 黎塘莲藕质量技术要求
16. 西林姜晶质量技术要求
17. 大英长绒棉质量技术要求
18. 阿勒泰大果沙棘质量技术要求
19. 吐鲁番葡萄酒质量技术要求
20. 和硕葡萄酒质量技术要求
21. 伊犁薰衣草精油质量技术要求
22. 塔城巴什拜羊质量技术要求

质检总局

2015 年 12 月 4 日

(此件公开发布)

附件 1

高平大黄梨质量技术要求

一、品种

大黄梨。

二、立地条件

土壤类型为褐土，有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值为 7.5 至 8.5。

三、栽培管理

1. **苗木繁育：**以杜梨为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. **栽植时间：**3 月中旬至 4 月上旬或 11 月中旬至 12 月上旬。
3. **栽植密度：**每公顷栽植株数 ≤ 660 株。
4. **施肥：**每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 30 吨。
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：**每公倾产量 ≤ 30 吨。
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、采收

9 月下旬可溶性固形物含量 $\geq 8\%$ 后开始采收。

五、质量特色

1. **感官特色：**果色黄绿，酸甜可口、汁多味浓。
2. **理化指标：**可溶性固形物含量 $\geq 8\%$ ，含酸量 ≤ 0.23 ，单果重 ≥ 200 克。
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

东辽黑猪质量技术要求

一、种源

当地品种黑猪。

二、产地条件

海拔 214 米至 914 米之间的丘陵山地，有森林草原作为放养地，溪流和泉水资源丰富。

三、饲养管理

(一) 饲养方式：舍饲与放牧相合，温暖季节每天放牧 12 小时以上，寒冷季节舍外运动 8 小时以上。

(二) 饲料：放牧期间采食天然牧草、坚果等；舍饲期间以当地产玉米、高粱、米糠、草粉等为主要原料。

(三) 出栏：日龄 300 至 360 天，体重 100 至 150kg。

(四) 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

(一) 猪源：产地范围内符合标准的健康猪只。

(二) 关键工艺

静养待宰：待宰的东辽黑猪在宰前应停食静养 24 小时、宰前 3 小时停止饮水。

胴体排酸：在 0 至 4℃，相对湿度为 90% 以下的环境条件下排酸 24 小时。在后续分割、气封、装箱及流通和销售过程中始终保持 0℃ 至 4℃ 范围内。

五、质量特色

(一) 感官指标。

1. **活体猪：**通体黑色，体质强健，额宽嘴短，两耳下垂，瘦肉率高。

2. **猪肉：**有大理石条纹，系水力高，肉质紧实，肥而不腻。

(二) 理化指标：肌间脂肪 $\geq 5\%$ 。

(三) 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

天华谷尖（南阳谷尖）质量技术要求

一、品种

地方群体品种及适制天华谷尖的茶树品种。

二、立地条件

海拔 400 米以上，土壤类型为棕壤、黄棕壤。有机质含量丰富，pH 值 4.5 至 5.5。

三、栽培管理

1. **育苗：**采用无性繁殖育苗。
2. **栽植：**栽植密度每公顷≤7.5万株。
3. **肥培管理：**每年施腐熟的农家肥，每公顷≥30000kg 或饼肥≥1500kg。
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月下旬至4月上旬，采摘单芽及一芽一叶鲜叶。

五、加工工艺要点

工艺流程：鲜叶摊放—杀青—理条—烘焙。

1. **鲜叶摊放。**鲜叶摊放于阴凉通风处，摊放时间4至6小时，含水率约为70%左右时杀青。
2. **杀青。**温度120至140℃，杀青叶以手握成团松手后散开，叶色变暗，光泽消失，稍带扎手感，但不能焦边为度。
3. **烘焙。**分初烘和复烘，初烘温度100至120℃。复烘温度80至100℃，复烘后含水量在5%左右。

六、质量特色

1. **感官特色。**

形似稻谷，滋味鲜爽、醇厚，色泽翠绿，汤色碧绿，叶底匀整明亮。

2. 理化指标。

水浸出物 \geqslant 38%。

3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 4

宣城木榨油质量技术要求

一、原料要求

1. 油菜籽：产地范围内籽粒饱满的“双低”油菜籽。

2. 播种：播种期 9 月下旬至 10 月上旬，密度每 667 平方米

(亩) 播种 12000 至 18000 株。手工撒播方式。

3. 施肥：每 667 平方米(亩)施腐熟有机肥 300 kg 至 400kg。

4. 用水：产地范围内的地下水。

5. 收播：手工收割。收割期为第二年 4 月底至 5 月中旬。

二、生产加工工艺

(一) 生产流程。

筛籽、车籽→炒籽→粉碎→蒸粉→结草→铺粉、踩饼→压饼→上榨、插楔→撞榨、接油→脱磷、脱水、过滤→灌装。

（二）主要程序要求。

1. **炒籽：**猛火烘炒 15 至 20 分钟，至发出油香味。
2. **粉碎：**摊凉，冷却至 20℃，碾轧成均匀的细粉。
3. **蒸粉：**菜籽细粉放置蒸笼内，沸水蒸煮 5 至 8 分钟，至菜籽颜色由黄色完全变为咖啡色。
4. **结草：**取干净稻草制成草结，厚薄均匀、呈放射状放入铁环中。
5. **铺粉、踩饼：**蒸好后的粉料倒入圈内，形成厚薄均匀重量约 4kg、高度约 7cm 的圆饼。
6. **上榨、撞榨：**粉饼码放榨堂内，装上木楔。人工用木槌撞击，将饼内的油榨干为止。
7. **脱磷、过滤：**成油低温脱磷，滤去杂质。
8. **灌装：**成油灌入瓶中，木塞填实，食用蜂胶密封。

三、质量特色：

1. 感官特色：

项目	要求
----	----

气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味, 香味浓郁持久, 口感纯正。
透明度	色泽枣红、澄清透亮, 不浑浊。

2. 理化指标 :

项目	指标
酸值 (KOH) , mg/g	≤ 2.5
过氧化值, (mmol/kg)	≤ 5.0
油酸, %	61.0-63.0
饱和脂肪酸, %	5.0-7.0
芥酸%	≤ 3.0

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

始兴石斛质量技术要求

一、种源

铁皮石斛 (*Dendrobium officinale* kimura et Migo)

二、立地条件

海拔 250 至 650 米。林地透光率在 60%至 70%的较阴湿的荒地, 或遮荫度 30%至 75% 的栽培环境。

三、栽培管理

- 1. 育苗:** 种子繁殖或试管离体繁殖, 苗龄 14 个月以上, 幼苗长到 3.5 厘米高以上可移栽。
- 2. 移栽:** 6 月至 10 月移栽, 每公顷种植 36 万丛左右, 每丛 3 至 4 株。
- 3. 肥水管理:** 每公顷施入优质有机肥 750 至 1125 公斤。收获前 15 天停止浇水。

四、采收加工

1. **采收:** 移栽 2 年后开始采收。
2. **鲜茎加工及保存:** 鲜茎去叶、去根、花序梗、剥去叶鞘、清洗后切段，于 3 至 5℃ 下保存。
3. **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 7 至 10 厘米的短段；低温烘焙并软化，卷曲成 2 至 4 个旋纹弹簧状后加箍。低温干燥至水分含水量≤12%。

五、质量特色

1. **感官特色**
 - (1) 鲜茎：圆柱形，直径 0.3 至 1.5 厘米，节明显，有黑环。茎多呈绿色或呈紫红色，节间色较深。带青草气味。味淡或微甜，嚼之初有滑腻感及粘稠感，无渣。
 - (2) 枫斗：表面暗黄绿色或金黄绿色，有细纵皱纹，节明显。质坚实，略韧，容易折断。嚼之初有滑腻感及粘稠感，无渣或渣少。
2. **理化指标:**

鲜品的水分含量≤85%，干品含水量≤12%；多糖含量（以干燥品计）≥30%。
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

石湾玉冰烧酒质量技术要求

一、原辅料

1. **大米（籼稻）：** 淀粉含量 $\geq 72\%$ ，水分含量 $\leq 14.5\%$ 。
2. **酿造用水：** 取自西江东平河沙口下游，水质符合国家相关饮用水标准。
3. **陈肉：** 经过加热、浸泡、存放一年以上的猪肥膘肉。

二、制曲

传统小曲大酒饼：

1. **制曲原料：** 大米、黄豆、饼叶、饼种，其配比为 50:10:4:1。

2. **在保护范围内制曲。** 传统小曲大酒饼的质量要求：

外观：饼色均匀统一，略带白色，无黑色，饼块坚实不空心，饼心无分层现象，无黑心，具有正常酒饼香气。

理化指标：

项 目	指 标
糖化发酵力（折 65 度酒计）/ (%) \geq	56
总酸/ (g/L)	0.11-0.65
总酯/ (g/L)	0.12-1.00
水分/ (%) \leq	12

3. 制曲工艺流程。

原料→蒸煮→摊凉→混合接种→切饼（成型）→挂饼→饼房培养→出饼→干燥→成品曲。

三、生产工艺

1. **工艺流程：** 大米→蒸煮→摊凉→加曲→发酵→蒸馏→沉淀→陈肉酝浸→陈贮→勾兑→过滤→包装→成品。

2. 关键工艺说明。

- (1) 蒸煮：利用蒸汽将大米蒸成饭粒疏松，内无生心的米饭。
- (2) 摊凉：将熟饭吹凉，摊凉后饭温为 28 至 38℃。
- (3) 加曲：熟饭摊凉后，按大米量的 16 至 20% 均匀添加经粉碎处理的小曲大酒饼。
- (4) 发酵：在发酵容器内按照大米:水为 1:1.6 的比例加水发酵，发酵周期为 15 至 20 天，发酵温度控制在 28 至 36℃ 之间。
- (5) 蒸馏：发酵醪经釜式间歇蒸馏，掐头去尾，收取中段馏出酒液，酒度比成品酒高 1~2%vol。
- (6) 沉淀：蒸馏后的新酒经 6 天以上静置，分离。
- (7) 酝浸：将陈肉浸泡于酒液中陈酿 10~20 天。
- (8) 存贮：酝酿后的酒液存放至老熟，存贮时间不少于 90 天。

四、质量特色

1. 感官特色。

感官要求

项 目	高度酒(41%vol~60%vol)	低度酒(29%vol~40%vol)
色 泽 和 外 观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香 气	豉香纯正、幽雅	豉香纯正、清雅
口 味	醇和甘滑，酒体丰满，豉味协调，米酒味和脂香味悠长	醇和甘滑、酒体较丰满，豉味协调、米酒味和脂香味较悠长

2. 理化要求。

理化要求

项 目	指 标	
酒度(20℃) / (%vol)	41~60	29~40

酸酯总量/(mmol/L)	≥	15	12
二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯总量/(mg/L)	≥	0.5	1.0
β-苯乙醇/(mg/L)	≥	25	40
固形物/(g/L)	≤	0.60	0.60

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 7

高要巴戟天质量技术要求

一、种源

巴戟天 (*Radix Morindae Officinalis*)

二、立地条件

海拔 200 至 800 米，土壤为沙壤土，土层厚度 \geqslant 50 厘米，pH 值为 4 至 6，荫蔽度 \geqslant 30%。

三、栽培管理

1. 育苗: 采用组织培养方法育苗。

2. 种植: 轮作时间 \geqslant 4 年，种植时期在春、夏、秋三季进行。种植密度 \leqslant 20 万株/公顷。

3. 施肥: 施有机肥 4500 公斤/公顷。采收前 120 天禁止追肥和喷施农药。

4. 采收: 种植 4 年后方可采收。一年中任何时期均可采收。

四、加工

1. **清洗:** 采收后浸泡 8 至 10 小时后清洗，在太阳下晾晒或在 60 至 70℃ 烘干至 60 至 70% 水分（皮皱、有断裂）。
2. **蒸制:** 常压下，100℃ 的水温蒸 7 至 8 小时，蒸制时水不浸到巴戟天。
3. **拔芯、分段:** 蒸煮后晾干，进行拔芯、分段，段长在 3 厘米内。
4. **烘干，过净，筛选:** 温度控制在 60 至 70℃，烘烤 18 至 20 小时，使其水分≤15%。

五、质量特色

1. **感官特征。**
扁圆柱形，略弯曲，粗壮、肥厚、连珠状；表面灰黄色或暗灰色，具纵纹和横裂纹；肉质韧，断面皮部厚，紫色或淡紫色。无臭，味甘甜而微涩。
2. **理化指标。**
耐斯糖（干燥品计）≥2.5%；浸出物≥55%。
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达到国家对同类产品的相关规定。

附件 8

罗浮山大米质量技术要求

一、品种

适宜本地种植的经国家或省农业部门审定的籼稻品种。

二、立地条件

产地范围内土壤类型为水稻土，质地为壤土，有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH值为5.5至7.0。

三、栽培管理

1. 育秧：早造3月上旬，塑盘育秧，秧田期25至30天，每667m²（亩）用种量为2公斤；晚造7月上旬，秧田期15至20天，每667m²（亩）用种量为2公斤。

2. 抛秧：适宜的抛植叶龄为4至6片。抛秧早稻3月底4月初，晚稻在7月下旬至8月初。

3. 施肥：全生育期每667m²（亩）施腐熟有机肥800公斤。

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

早造7月中下旬，晚造10月下旬至11月上中旬。当黄熟谷粒达到95%时分品种收割，分品种自然晾晒。

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：米粒整齐匀称、色泽洁白鲜亮，米饭油亮、香润粘滑，冷却后不回生。

2. 理化指标: 直链淀粉含量 15%至 20%; 胶稠度 $\geq 70\text{mm}$; 垒白粒率 $\leq 14\%$; 蛋白质 $\geq 7\%$ 。

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

柏塘山茶质量技术要求

一、品种

本地群体种。

二、立地条件

土壤质地为红壤土和黄壤土，土层深度 $\geq 1\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值在 4.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 定植: 定植密度每公顷 ≤ 45000 株。

2. 施肥: 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。

四、鲜叶采摘标准

1. 采摘时间: 春茶采摘时间为“春分”至“芒种”；秋茶采摘时间为“白露”至“大雪”。

2. 采摘标准:

等级	要求
特级	全芽 $\geq 90\%$, 一芽一叶 $\leq 10\%$
一级	一芽二叶 $\geq 70\%$, 一芽三叶 $\leq 30\%$, 芽叶完整, 一芽二叶芽长于叶或芽叶等长, 大小均匀一致。

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。

五、加工工艺

1. 工艺流程: 鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→炒干。

2. 工艺要求:

(1) 摊青: 室温控制在 20 至 25°C; 摆叶厚度 ≤ 10 厘米, 摆至叶形皱缩, 叶片失去原有光泽, 叶色由绿变暗, 青气味减退, 略有清香。

(2) 杀青: 温度 260 至 280°C。当茶叶手握成团落地散开, 弯曲茶梗不易断即可。

(3) 揉捻 : 揉捻至茶叶成条率 $\geq 90\%$ 。

(4) 解块: 迅速均匀解散揉捻后的茶球, 并筛出茶末、茶角。

(5) 炒干: 分小火, 足火两次干燥, 时间不低于 1.5 小时, 炒至茶条轻折即断, 手捻成末、含水量在 5.5%至 6%时起锅摊凉。

六、质量特色

1. 感官品质:

柏塘山茶外形卷曲紧结；色泽乌绿油润；香气浓郁高长，呈“炒米香”或“花蜜香”；滋味浓厚回甘；汤色黄绿明亮；叶底肥厚柔软；耐冲泡。

2. 理化指标:

花青素含量 $\geq 2.4 \text{ mg/g}$ 。

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 10

观音阁花生质量技术要求

一、品种

当地地方品种“百日掂”。

二、立地条件

土壤类型潮沙土，质地为壤土或砂壤土，耕作层厚度 $\geq 18\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.6\%$ ，pH值为5.5至7.0。

三、栽培管理

1. 播种：春播 2 月下旬至 3 月中旬，秋播 7 月下旬至 8 月上旬；每公顷播种≤1.2 万穴，每穴播 2 粒种仁，播种深度为 3cm 至 4cm。春播地膜覆盖。

2. 施肥：每公顷每年施入充分腐熟有机肥≥15000 公斤。

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

春植 7 月中下旬，秋植 11 月中旬，当果实坚实、籽粒饱满，种衣变粉红色时收获。

五、质量特色

1. 感官特色：果实小、果嘴长带钩、籽粒饱满、口感酥脆、香中带甜。

2. 理化指标：百果重 165 至 175 克，纯仁率≥70%，蛋白质（以干基计）23%至 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 11

汶朗蜜柚质量技术要求

一、品种

当地传统柚品种。

二、立地条件

壤土或沙质壤土，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥1m，土壤 pH 值 6 至 7。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：用酸柚作砧木，从无检疫性病虫害的蜜柚母树上采集接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：秋植在11月上旬；冬植在1月下旬至2月上旬，春植在春梢老熟后4月中旬。营养钵苗可周年种植。

(2) 定植密度：每公顷≤675株。

3. 施肥：以有机肥为主，成龄树每株施优质有机质肥≥20kg。

4. 整形修剪：冬剪时间为12月下旬至2月上旬。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

11月上旬至12月中旬。

五、质量特色

1. 感官特征：果皮黄绿色至金黄色，果形呈葫芦或近梨形，果顶平坦或微凹；果肉清甜无酸味，汁胞白色或乳黄色，汁多无渣，具蜜香味。

2. 理化指标：

序号	指 标	要 求
1	单果重(g)	750~1500
2	可溶性固形物(%) ≥	12
3	糖酸比	34:1~45:1

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 12

定安大米质量技术要求

一、品种

适合本地种植的籼稻品种。

二、立地条件

土壤成土母质花岗岩、玄武岩、火山灰玄武岩、浅海沉积物、砂质岩 5 类。土壤 pH 值 4.6 至 5.6，其中，在土壤成土母质花岗岩、玄武岩、火山灰玄武岩 3 类种植出的可标注“定安富硒大米”。

三、栽培管理

1. 播种：

(1) 插前准备：深耕 20cm 至 25cm，将土壤整平耙细。

(2) 播种时间：早籼稻为 1 月下旬至 2 月中旬；晚籼稻为 6 月上、中旬。

(3) 施肥：每 667 平方米（亩）施有机肥 400kg 至 500kg。

(4) 种植密度：早、晚杂交稻为每 667 平方米（亩）种植 1.8 至 2.0 万穴，每穴 1 至 2 苗。

2. 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

早籼稻在 5 月下旬收获，晚籼稻在 10 月中下旬收获。

五、加工

谷子→清选→风选→去石→碾磨→精选→定量→包装→成品。

六、质量特色

1. **感官特色：**米粒滑亮结实。煮后香味浓郁，米饭入口绵软，食之可口。
2. **理化指标：**稻米蛋白质含量为7.4%至8.1%，脂肪含量0.3%至0.8%。“定安富硒大米”的硒含量为0.06mg/kg至0.2mg/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。

附件 13

恭城月柿质量技术要求

一、品种

水柿。

二、立地条件

土壤为砂壤土，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH值5.5~7.5，土层厚度 ≥ 60 cm，地下水位 ≤ 100 cm。

三、栽培管理

1. **苗木繁育：**以本地野柿（又名鸟柿、山柿）或油柿（毛柿）为砧木，采用嫁接方法繁殖苗木。
2. **栽植时间：**苗木落叶后至次年春季萌芽前进行栽植。

3. 栽植密度: 每公顷≤600 株。

4. 施肥管理: 每 667 m² (亩) 年施腐熟有机肥≥2000kg。

5. 产量控制: 每 667 m² (亩) 产量≤3500kg。

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。

7. 果实采收: 霜降后果实成熟度达到 80% 以上（可溶性固形物含量≥16%）时采收。

四、加工

1. 加工工艺流程: 选果→刨皮→晾晒→揉捏整形→成饼。

2. 加工要点:

(1) 选果: 要求肉质坚硬、果形端正的鲜果。

(2) 刨皮: 削除果柄, 削净萼片, 柿蒂周围允许保留宽度不超过柿蒂外缘 0.5cm 的表皮, 果顶的表皮不得超过柿蒂的面积, 并保持果肉光洁平滑, 干湿均匀。

(3) 晾晒: 自然晾晒至水分含量 50% 至 65%。

(4) 揉捏整形: 晒制过程中, 每隔 2 至 3 天, 揉捏一遍, 直至成形。

五、质量特色

1. 感官指标:

项目	指标
形态	柿蒂位于饼面的中央，柿面平展，形似圆月
色泽	红饼表面呈棕红色或棕黄色，霜饼表面呈白色或灰白色的柿霜
质地	果肉细腻、甘柔如饴，有韧性
气味及滋味	清甜芳香、无涩味

2. 理化指标：

项目	指标
白（霜）饼	≤ 35
水份/ (g/100g) 红 饼 ≤	38
总酸/ (g/L) ≤	6
总糖/ (以转化糖 计) ≤	40
直径 6 cm 以上，边缘厚度 1 cm 以上	

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

东兰墨米酒质量技术要求

一、原料

1. 墨米：采用产地范围内生产的墨米，质量符合国家大米标准规定。

2. 酒曲：麦曲。

3. 水：产地范围内的山泉水，水质符合国家饮用水标准规定。

二、生产工艺流程

1. 选料。将东兰墨米谷子脱壳，筛出墨米。墨米脱壳时必须保留墨米表面种皮。

2. 蒸米。将东兰墨米用水浸泡 12 小时后，滤干水分，加热蒸熟，形成墨米饭。墨米饭要蒸熟，米粒内不能有白心。

3. 拌曲。将墨米饭倒在干净的台面上摊开晾晒，待墨米饭冷却至 25 摄氏度左右，加入适量酒曲搅拌均匀。

4. 糖化。将拌曲之后的墨米饭放入糖化槽或糖化盆内，静置 3 至 7 天，让其自然糖化。

5. 入缸发酵。将糖化后的墨米饭装入缸内，待酒醅发酵至酒精度 8 度左右，按需求适当加入本地生产的酒精度为 30 度左右的小曲酒密封（加入小曲酒的比例不得超过 1:1；生产的产品为酒精度 8 至 13 度的东兰墨米酒时，不需要加入小曲酒），在 25 摄氏度以下的室温环境中静置 3 个月至 1 年时间。

6. 压榨过滤。发酵结束后，将酒醅和酒液分离过滤，滤出酒液。

7. 洞藏。墨米酒经过过滤澄清后，再将墨米酒加热至 70 摄氏度左右煎酒。最后将墨米酒装入陶缸中，密封保存在避光的山洞中，洞藏时间 1 年以上。

三、质量特色

1. 感观要求。

项目	要 求
色泽	深褐色，清亮透明有光泽，允许有微量聚集物
香气	具有黄酒特有的浓郁醇香和墨米本身独特的甜糯香
口味	鲜甜醇厚、柔和、酒体协调，无异味
风格	具有本品的典型风格

2. 理化指标。

项 目	指 标
酒精度（20℃）/（%vol）	8.0~22.0
非糖固形物， g/L	18.5 ≥
总糖（以葡萄糖计） g/L	> 100
总酸（以乳酸计）g/L	4.0~8.0

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对同类产品的相关规定。

附件 15

黎塘莲藕质量技术要求

一、品种

早、中熟并适于浅水区域种植的品种。

二、立地条件

选择壤土、沙壤土田块。耕作层 $\geq 30\text{cm}$, PH值5.6至7.5, 有机质含量 $\geq 3\%$ 。

三、栽培管理

1. 种藕要求: 3至4节主藕或子藕作种藕。

2. 栽植: 4月上、中旬栽植。单株种植, 密度 ≥ 4600 株/公顷。种植时田间保持3至5cm浅水, 排藕种时各行相向排列, 藕头入土深5至10cm, 藕梢朝上, 藕种与地面倾斜成15至30度角。

3. 施肥: 每年施入优质有机肥 ≥ 15000 公斤/公顷。

4. 水分管理。

种植到封行保持8至15cm水层, 封行到终止叶出现保持25至40cm, 终止叶出现后保持10至15cm水层。

四、采收

9月下旬至翌年4月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特征：表皮浅黄或黄白，藕体色泽均匀一致，表面光滑。生食甜中略带涩，熟食口感粉糯。

2. 理化指标：主藕 $\geq 60\text{cm}$ ，含5节以上；子藕 $\geq 40\text{cm}$ ，含3节以上。淀粉含量8至12%。

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

西林姜晶质量技术要求

一、原料

1. 品种：当地小黄姜类型的地方品种。
2. 立地条件：海拔390至1600 m，土壤类型为黄壤，质地为沙壤土，耕作层 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤pH值4.5至6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.8\%$ 。

3. 栽培管理：

(1) 种姜要求：种姜块 ≥ 25 克。

(2) 播种：2月底至3月播种，每公顷 ≤ 10.5 万穴。深度20至25cm。

(3) 施肥：每年施入优质有机肥 ≥ 7500 公斤/公顷。

(4) 田间管理：培土厚度3至4cm。

4. 收获： 11月至次年2月收获。

二、加工工艺

1. 主要工艺流程： 原料初选→清洗→二次挑选→榨汁→过滤→浓缩→混合调配→制粒→干燥→筛选→包装→成品。

2. 工艺技术要点

(1) 姜块茎收获到加工成西林姜晶时间不超过24小时。

(2) 辅料：生产用水为产地范围内的自来水，符合国家生活饮用水标准；白砂糖、赤砂糖、产自产地范围内的蜂蜜，符合国家标准。

(3) 浓缩：在双效浓缩罐进行浓缩，容器夹层温度75至80℃，时间4至6小时，上清液浓缩至相对密度1.25时结束。

(4) 混合调配：糖粉过100目筛，将姜汁浓缩液、白砂糖、赤砂糖、蜂蜜按8:3:1:1比例，充分混匀。

(5) 干燥：将制好的颗粒分次分量投入高效沸腾干燥机中干燥，温度60至80℃，时间1至2小时，颗粒含水量≤5.0%时结束。

三、质量特色

1. 感官特色

黄棕色至棕褐色，味甜、辛辣。

2. 理化指标

项目	指标
挥发油, ml/100g	≥ 0.09
姜辣素, g/100g	≥ 0.01
水分, g/100g	≤ 5.0
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 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。

附件 17

大英长绒棉质量技术要求

一、品种

金陆长 1 号等长绒棉品种。

二、立地条件

海拔≤500m，土壤质地为黏壤土，pH 值 7.8 至 8.2，土层厚度≥25cm，有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 播种育苗：3 月下旬至 4 月上旬播种育苗，播种量≤30kg/公顷。

2. 定植：4 月下旬至 5 月上旬定植，定植密度≤48000 株/公顷。

3. 施肥：每年施腐熟有机肥 \geqslant 45 吨/公顷。

4. 打顶：7月初开始打顶，20 日内结束，保留果枝台数 15 至 17 台。

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

采收期在 9 月初，棉铃吐絮 5 至 7 天进行，采收应在晴好天气进行。

五、质量特色

1. 感官特色：棉絮洁白，富有光泽。棉瓣肥大而有弹性和丝光。纤维长、强度高、细度好。

2. 理化指标：纤维长度 \geqslant 37mm，马克隆值为 3.4 至 4.2，线密度 \leqslant 1.3dtex，断裂比强度 \geqslant 32cN/tex。

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

阿勒泰大果沙棘质量技术要求

一、种源

蒙古沙棘 (*Hippophae rhamnoides* subsp. *mongolica*)、中亚沙棘 (*Hippophae rhamnoides* subsp. *turkestanica*)。

二、立地条件

土壤类型为棕钙土，土壤质地为沙壤土，海拔400至800米，pH值7至9，土层厚度 $\geqslant 40$ 厘米。

三、栽培技术

1. 育苗

采用扦插育苗。

2. 定植

(1) 时间：4月中下旬至5月上旬。

(2) 密度：每公顷栽植株数 $\leqslant 1665$ 株，并配置授粉树，雌雄株配置比例 $\leqslant 8:1$ （雌株8，雄株1）。

3. 栽培管理：采摘前20天及采摘后必须灌水一次。

四、采摘时间

8月中旬至10月上旬分批采摘。

五、质量特色

1. 感官特色

口感酸甜、多汁，果大，圆形、椭圆形、长圆柱形。

2. 理化指标

单果重 $\geqslant 0.7$ g；总糖含量 $\geqslant 5\%$ ；总酸含量 $\geqslant 12\text{g/kg}$ ；黄酮含量 $\geqslant 0.015\text{g}/100\text{g}$ 。

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

吐鲁番葡萄酒质量技术要求

一、品种

(一) 红色品种：赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 、梅鹿辄 (Merlot) 、西拉 (Syrah)。

(二) 白色品种：雷司令 (Riesling) 、霞多丽 (Chardonnay)。

二、立地条件

石灰质砂性土壤、砾石土壤、沙壤土和壤土。土壤盐碱总含量≤0.3%，pH 值≤8.5，土层厚≥50cm，以天山雪融水和雪融水形成的地下水灌溉。

三、栽培管理

(一) 苗木：要求无性繁殖苗木无检疫性病虫害。

(二) 栽培：株距 1.0m，行距 3.2 至 3.5m，2850 至 3150 株/公顷。春季 10cm 土壤温度稳定在 10℃ 以上定植。

(三) 整形修剪：采用单蔓(双蔓)倾斜龙干形整形方式。

(四) 施肥：在建园时每公顷施用有机肥 45T，后期配方施肥。

(五) 灌水：按需灌水，在采收前 7 天内禁止灌水。

(六) 环境、安全要求: 农药、化肥等的使用必须符合国家的各项规定，不得污染环境。

四、葡萄产量及成熟度控制

一级葡萄盛果期产量每亩≤500kg；二级葡萄盛果期产量每亩≤800kg。当白葡萄果实糖份含量达到205g/L，红葡萄果实糖份含量达到205g/L，并已表现出该品种特有品质，风味特征时即可采收。

五、采收

在晴天早晨露水干后进行采收；采收后24小时内必须运达葡萄酒厂进行加工处理。

六、加工

(一) 生产工艺基本流程。

1. 干红葡萄酒：原料→分选→除梗破碎→酒精发酵→苹果酸-乳酸发酵→澄清→陈酿→稳定→灌装。
2. 干白葡萄酒：原料→分选→除梗破碎→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→稳定→灌装。

(二) 工艺要求。

酒精发酵方式

- (1) 干红葡萄酒，发酵温度控制在23℃至26℃，发酵时间7d至15d。酒精发酵结束后分离转罐，进行苹果酸-乳酸发酵，当苹果酸-乳酸发酵结束时，进行分离、澄清，贮藏，

稳定性处理，除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期 36 个月以下；陈酿型葡萄酒贮藏期 36 个月以上，应采用橡木桶贮藏。

(2) 干白葡萄酒发酵使用低温发酵，即葡萄汁经过澄清处理后，在 14℃至 20℃温度下进行发酵。

七、质量特色

(一) 感官特色。

1. 色泽：白葡萄酒呈近似无色，微黄带绿，浅禾杆黄，禾杆黄，金黄色、琥珀色。
红葡萄酒呈深紫色，深红，深宝石红。
2. 香气：香气浓郁，纯正，具有品种典型特点。
3. 滋味：白葡萄酒口感圆润，清爽、协调；红葡萄酒醇厚、柔顺，有较强的结构感，平衡协调。

(二) 理化指标：

项目	要求	
干浸出物 g/L	干白葡萄酒	≥ 17.0
	干红葡萄酒	≥ 20.0
酒精度(20℃) %(V/V)	干白葡萄酒	≥ 11.0
	干红葡萄酒	≥ 11.0

(三) 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 20

和硕葡萄酒质量技术要求

一、品种

(一) 红色品种: 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 、梅鹿辄(Merlot)、西拉 (Shiraz) 、品丽珠 (Cabernet Franc) 、佳美 (Gamay) 、蛇龙珠 (Cabernet Gernischt) 。

(二) 白色品种: 雷司令 (Riesling) 、贵人香 (Italian Riesling) 、霞多丽 (Chardonnay)、小白玫瑰 (Muscat blanc) 、玫瑰香(Muscat)。

二、立地条件

海拔 1048 至 1100 米，土壤为棕漠砂砾土，土壤总含盐量 $\leq 0.12\%$ ，pH 值 7.5 至 8.5，土层厚度 $\geq 3m$ ，土壤有机质含量 $\geq 8g/kg$ 。

三、栽培管理

(一) 苗木繁殖: 采用扦插或嫁接繁殖。

(二) 定植:

1. **定植方法:** 采用“深沟浅栽法”，开定植沟深 80cm 至 100cm，每公顷沟施有机肥 60 方，覆土后开浅沟定植，沟深 25cm-35cm。每公顷定植 ≤ 4000 株苗。
2. **定植时间:** 每年 4 月中下旬，离地面 10 cm 处土壤温度稳定在 10℃ 以上时栽植。
3. **整形:** 2 至 3 主蔓扇形整枝方法或水平龙干型。

4. 施肥：按照有机肥为主，滴灌肥为辅的原则合理施肥。

5. 灌水：采收前 7 天内禁止浇水。

6. 产量：树龄 3 年以上所产葡萄方可用于酿造，每公顷产量不超过 9000kg。

7. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

(一) 酿造干型葡萄酒的白色品种果实总糖含量 $\geq 210\text{g/L}$ ，红色品种果实总糖含量 $\geq 230\text{g/L}$ ，滴定酸含量在 5.5g/L 至 7.5g/L，并在表现出该品种特有品质、风味特征时即可采收。

(二) 选晴天早晨露水干后采收；各品种要分采、分运，采收后 24 小时内必须进行加工处理。

五、工艺流程

1. 干白葡萄酒：葡萄分选→除梗破碎→气囊压榨→澄清分离→酒精发酵→分离倒罐→澄清→贮存陈酿→均衡调配→冷冻稳定→除菌过滤→灌装贴标→检验→成品入库。

2. 干红葡萄酒：葡萄分选→除梗破碎→酒精发酵→皮渣分离→苹果酸-乳酸发酵→澄清→贮存陈酿→均衡调配→冷冻稳定→除菌过滤→灌装贴标→检验→成品入库。

3. 关键控制点。

(1) 干白葡萄酒发酵温度控制在 16 至 18℃；干红葡萄酒发酵温度控制在 26 至 28℃，最高温度不超过 29℃。

(2) 干白葡萄酒不进行苹乳发酵，干红葡萄酒苹乳发酵温度控制在 $20\pm 1^\circ\text{C}$ 。

(3) 灌装前使用膜过滤进行除菌过滤。

六、质量特色

(一) 感官特色。

1. 干红葡萄酒感官特点。

颜色深，香气浓郁，香气呈现出黑加仑、巧克力、草莓浆果的香气。滋味醇厚协调，圆润，单宁细腻丰满，结构感强，回味悠长。

2. 干白葡萄酒感官特点。

颜色浅黄带绿，禾杆黄、金黄色。具有柠檬、苹果、哈密瓜、热带水果香气。滋味圆润细腻，平衡、浓郁，爽净，酸度适中，回味悠长，酒体活泼。

(二) 理化指标：

项 目	酒 种	
	干白葡萄酒	干红葡萄酒
酒精度 (20℃) / % (体积分数)	11~14	12~15
干浸出物/ (g/L) ≥	16.0	22.0

(三) 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

伊犁薰衣草精油质量技术要求

一、原料要求

1. **品种:** 新薰一号、新薰二号。

2. **来源:** 全部采自产地范围内。

二、立地条件

海拔 540 至 900 米；土壤质地为沙壤；pH 值 7.0 至 7.9；有机质含量为 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. **育苗:** 采用无性繁殖方法育苗。

2. **栽植时间:** 每年 10 月。

3. **种植密度:** 每亩 1200 至 1600 株。

4. **施肥:** 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 25 吨。

5. **环境、安全要求:** 农药、肥料等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收管理

采收时间: 每年 6 月底至 7 月初。

五、加工

1. **生产工艺流程:** 填料 → 通气 → 蒸馏 → 出油 → 冷凝 → 静置 → 分装。

2. **关键工艺要求:**

(1) 蒸馏:采用水蒸汽蒸馏,气压 $\geq 1.5\text{Mpa}$,时间为45至60分钟,必须在采割后12小时内进行蒸馏。

(2) 冷凝:将蒸馏挥发物收集到冷凝器中,温度在25°C左右的条件下冷凝。

(3) 静置:收集的薰衣草精油必须静置1至2天,不得添加任何其它物质,保证天然蒸馏精油。

六、质量特色

1. 感官特色:浅黄色透明液体,香气浓郁。

2. 理化指标:乙酸薰衣草酯含量 $\geq 3\%$ 。

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 22

塔城巴什拜羊质量技术要求

一、品种名称

巴什拜羊

二、养殖条件

天然草场资源丰富,夏牧场位于海拔1700至3100米,草地类型为高寒草甸;冬牧场位于海拔1300至2000米,草地类型为山地荒漠草原或山地草原;春秋牧场位于海拔600至1400米之间,草地类型为山地荒漠草原草场和平原荒漠草场。

三、饲养方式

(一) 饲养方式: 全年天然放牧。每年 10 月底开始进入冬牧场放牧，翌年的 3 月底返回春牧场，4 月中旬至 5 月中旬接羔育幼，6 月份进入夏牧场放牧抓膘，9 月初返回秋牧场。

(二) 驱虫: 4 至 5 月、7 至 8 月各驱虫一次。

(三) 出栏标准: 年龄 4 至 4.5 月龄，活体重公羔平均重 32 至 38kg，母羔平均重 30 至 35kg。

(四) 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。

四、屠宰条件

(一) 羊源: 羊源来自产地范围内的非疫区，经当地动物防疫监督机构检验合格。

(二) 屠宰加工流程: 按伊斯兰风俗屠宰。

屠宰放血→剥皮→去头、蹄及内脏（包括肾脏）→修整→排酸→分割→精选→包装→速冻→冷藏。

关键工艺：

1、伊斯兰风俗屠宰。

2、排酸：检验合格的羊胴体进入排酸间，0℃至 4℃，排酸 24 小时。

五、质量特色

(一) 感官特色

1、活体羊：被毛颜色以棕红色为主，红褐色、浅棕色次之，头毛较长，头顶和脸部多为白色或头顶白色。

2、羊肉：胴体表面有白色脂肪覆盖，肌肉颜色浅红、有光泽，脂肪和肌肉分层明显，肉质细嫩，无膻味。

(二) 理化指标

1、活体羊：4 至 4.5 月龄羔羊屠宰率 50%至 56%，净肉率 42%至 45%。

2、羊肉：粗蛋白质含量≥19%；脂肪含量 7%至 9%。

(三) 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。