

2014 年第 13 号

质检总局关于批准对安泽连翘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安泽连翘、归流河酒、凌源蓝莓、西江大米（西江贡米）、女山湖大闸蟹、信丰萝卜、石城白莲、樟树黄栀子、文鲤、文 鲩、自贡冷吃兔、汉源花椒油、马湖莼菜、分水油纸伞、麻柳刺绣、鹤庆乾酒、环县皮影、石梁河葡萄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、安泽连翘

（一）产地范围。

安泽连翘产地范围为山西省安泽县府城镇、唐城镇、和川镇、冀区镇、良马乡、杜村乡、马必乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安泽连翘产地范围内的生产者，可向山西省安泽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，经山西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。安泽连翘的检测机构由山西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、归流河酒

（一）产地范围。

归流河酒产地范围为内蒙古自治区科尔沁右翼前旗阿力得尔苏木、乌兰毛都苏木、桃合木苏木、满族屯满族乡、巴拉格歹乡、科尔沁镇、俄体镇、居力很镇、额尔格图镇、察尔森镇、归流河镇、大石寨镇、德伯斯镇、索伦镇，绿水种畜场共 15 个苏木乡镇畜场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

归流河酒产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区科尔沁右翼前旗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。归流河酒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 2）。

三、凌源蓝莓

（一）产地范围。

凌源蓝莓产地范围为辽宁省凌源市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

凌源蓝莓产地范围内的生产者，可向辽宁省凌源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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。凌源蓝莓的检测机构由辽宁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、西江大米（西江贡米）

（一）产地范围。

西江大米（西江贡米）产地范围为吉林省通化县西江镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西江大米（西江贡米）产地范围内的生产者，可向吉林省通化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。西江大米（西江贡米）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 4）。

五、女山湖大闸蟹

（一）产地范围。

女山湖大闸蟹产地范围为安徽省明光市女山湖水域，北纬 32.9°-33°，东经 118°-118.2°，总面积约 1 万公顷。

（二）专用标志使用。

女山湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向安徽省明光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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。女山湖大闸蟹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 5）。

六、信丰萝卜

（一）产地范围。

信丰萝卜产地范围为江西省信丰县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

信丰萝卜产地范围内的生产者，可向江西省信丰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，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

信丰萝卜的检测机构由江西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、石城白莲

（一）产地范围。

石城白莲产地范围为江西省石城县琴江镇、小松镇、高田镇、屏山镇、横江镇、木兰乡、丰山乡、龙岗乡、珠坑乡、大由乡 10 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石城白莲产地范围内的生产者，可向江西省石城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，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

石城白莲的检测机构由江西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、樟树黄栀子

（一）产地范围。

樟树黄栀子产地范围为江西省樟树市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

樟树黄栀子产地范围内的生产者，可向江西省樟树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，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。樟树黄栀子的检测机构由江西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、文 鲤

（一）产地范围。

文 鲤产地范围为广东省肇庆市鼎湖区沙浦镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

文 鲤产地范围内的生产者，可向广东省肇庆市鼎湖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。文 鲤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、文 鲩

（一）产地范围。

文 鲩产地范围为广东省肇庆市鼎湖区沙浦镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

文 鯪产地范围内的生产者，可向广东省肇庆市鼎湖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。文 鯪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、自贡冷吃兔

(一) 产地范围。

自贡冷吃兔产地范围为四川省自贡市自流井区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

自贡冷吃兔产地范围内的生产者，可向四川省自贡市自流井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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。自贡冷吃兔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 11）。

十二、汉源花椒油

(一) 产地范围。

汉源花椒油产地范围为四川省汉源县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

汉源花椒油产地范围内的生产者，可向四川省汉源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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。汉源花椒油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、马湖莼菜

（一）产地范围。

马湖莼菜产地范围为四川省雷波县马湖乡、黄琅镇、中田乡共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

马湖莼菜产地范围内的生产者，可向四川省雷波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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。马湖莼菜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 13）。

十四、分水油纸伞

（一）产地范围。

分水油纸伞产地范围为四川省泸州市江阳区分水岭镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

分水油纸伞产地范围内的生产者，可向四川省泸州市江阳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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予

以公告。分水油纸伞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 14）。

十五、麻柳刺绣

（一）产地范围。

麻柳刺绣产地范围为四川省广元市朝天区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

麻柳刺绣产地范围内的生产者，可向四川省广元市朝天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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

麻柳刺绣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 15）。

十六、鹤庆乾酒

（一）产地范围。

鹤庆乾酒产地范围为云南省鹤庆县云鹤镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鹤庆乾酒产地范围内的生产者，可向云南省鹤庆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。

鹤庆乾酒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 16）。

十七、环县皮影

（一）产地范围。

环县皮影产地范围为甘肃省环县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

环县皮影产地范围内的生产者，可向甘肃省环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。环县皮影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、石梁河葡萄

（一）产地范围。

石梁河葡萄产地范围为江苏省东海县石梁河镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石梁河葡萄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。石梁河葡萄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 18）。

特此公告。

附件：1. 安泽连翘质量技术要求

2. 归流河酒质量技术要求

3. 凌源蓝莓质量技术要求

4. 西江大米（西江贡米）质量技术要求

5. 女山湖大闸蟹质量技术要求

6. 信丰萝卜质量技术要求

7. 石城白莲质量技术要求

8. 樟树黄栀子质量技术要求

9. 文 鲤质量技术要求

10. 文 鲩质量技术要求

11. 自贡冷吃兔质量技术要求

12. 汉源花椒油质量技术要求

13. 马湖莼菜质量技术要求

14. 分水油纸伞质量技术要求

15. 麻柳刺绣质量技术要求

16. 鹤庆乾酒质量技术要求

17. 环县皮影质量技术要求

18. 石梁河葡萄质量技术要求

质检总局

2014 年 2 月 13 日

附件 1

安泽连翘质量技术要求

一、种源

连翘 (*Forsythia suspensa* (Thunb.) Vahl) 。

二、立地条件

产地范围内海拔 800m 至 1400m 的山地，土壤类型为褐土、草甸土，土壤质地为沙壤土，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

三、抚育

1. 育苗：3月下旬至4月中旬或10月上旬至11月上旬采用种子繁殖，每667 m² (亩)用种子1.5 kg至2.5kg。

2. 补植：3月中旬至4月中旬或10月上旬至11月上旬采用穴栽，在补植时施腐熟有机肥，每穴2kg至2.5kg。

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、采收与加工

1. 青翘：8月下旬至9月上旬，采收初熟、尚带绿色的果实，汽蒸20分钟至25分钟，或沸水煮8分钟至12分钟，晒干。

2. 老翘：10月上旬采收熟透的果实，晒干。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 青翘：卵圆形，稍扁，长1.5cm至2.5cm，直径0.5cm至1.3cm。表面有不规则的纵皱纹，两面各有一条明显的纵沟，多不开裂。顶端锐尖，质硬。基部有小果梗或已脱落，细长，皮薄。凸起的灰白色小斑点较少。表面黄绿色或绿褐色，内表面多为浅褐色。气味浓郁清香，味苦。

(2) 老翘：卵圆形，稍圆，长1.5cm至2.5cm，直径0.5cm至1.3cm。表面有不规则的纵皱纹及多数突起的小斑点，两面各有一条明显的纵沟。顶端锐尖，质脆。壳厚，内表面平滑具一纵隔。表面黄棕色或红棕色，内表面多为浅黄棕色。气微香，味苦。

2. 理化指标：

(1) **青翘**：杂质≤3%，水分≤8.0%，总灰分≤4.0%，醇溶性浸出物≥30%，连翘酯苷 A≥4.0%，连翘苷≥0.20%。

(2) **老翘**：杂质≤9%，水分≤8.0%，总灰分≤4.0%，醇溶性浸出物≥16%，连翘酯苷 A≥0.25%。

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 2

归流河酒质量技术要求

一、原辅料

1. **高粱**：产自产地范围内红高粱，其淀粉含量应达 60 至 62%，单宁含量 5%以下，质量符合国家相关规定。

2. **玉米**：产自产地范围内玉米，质量符合国家相关规定。

3. **大米、小麦、豌豆**：质量符合国家相关规定。

4. **中温大曲**：质量符合国家相关规定。

二、生产要求

1. 工艺流程：原料→粉碎→配料→拌匀→装甑→蒸馏→量质取酒→分级贮存→勾兑调味→品评→灌装→产品。

2. 生产关键控制点：

(1) 原料处理：玉米脱胚；高粱、大米、小麦、玉米单独清蒸。

(2) 清蒸排杂：清蒸排杂时间为 40 分钟。

(3) 原料配比：高粱、大米、小麦、玉米按 40：20：10：30 的配比进行配料掺拌。

(4) 入窖发酵：原料经配比，润粮、蒸煮，加入 20%至 25%大曲粉，采用双轮发酵 140 至 160 天。

(5) 窖池要求：采用当地矿物质丰富的黄粘土干打埥建成的窖池，窖龄达到 5 年以上。

(6) 贮存：调味酒贮存于陶瓷坛，陈味调味酒须贮存 5 年以上。

三、质量特色

1. 感官特色：无色、清亮透明，无悬浮物，无沉淀。具有以己酸乙酯为主体的复合香气，酒体醇和谐调，回味爽净，余味悠长，具有本品典型的风格。

2. 理化指标：

(1) 高度酒理化指标：

项 目	优 级	一 级
-----	-----	-----

酒精度/（%vol）	41 ~ 68	
总酸（以乙酸计） /（g/L） ≥	0.35	0.30
总酯（以乙酸乙酯计） / （g/L） ≥	1.00	0.80
己酸乙酯/（g/L）	0.65 ~ 1.20	0.60 ~ 1.20
固形物/（g/L） ≤	0.4	
注：酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50g/L。		

(2) 低度酒理化指标：

项 目	优 级	一 级
酒精度/ (%vol)	38.0 ~ 40.0	
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.35	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.00	0.80
己酸乙酯/ (g/L)	0.65 ~ 1.20	0.60 ~ 1.20
固形物/ (g/L) ≤	0.75	

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

凌源蓝莓质量技术要求

一、品种

“越橘”、“北陆”、“喜来”。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 450m 至 1150m，土壤类型为砂壤土，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 4.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 育苗：扦插及组织培养。
2. 定植：露地 4 月上旬至 5 月上旬；温室 2 月上旬至 3 月下旬或 11 月中旬至 12 月下旬。
3. 施肥与管理：每年腐熟有机肥 $\geq 5000\text{kg}/667\text{ m}^2$ (亩)。
4. 整形修剪：丛状树形，冬季修剪和夏季修剪相结合。
5. 管护：对野生越橘及时疏枝，定期对老树平茬更新。
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

3 月中旬至 7 月上旬果实全蓝色、果蒂无红青色时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果皮厚，果粉白色浓厚，果肉细腻，果香浓郁。果实单果重≥3g。
2. 理化指标：

项 目	品种		
	越橘	北陆	喜来
维生素 C mg/100g	≥9	≥8	
糖酸比	≥15	≥15	
花青苷色素 mg/100g	≥170	≥180	
可溶性固形物 %	≥10	≥11	

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

西江大米（西江贡米）质量技术要求

一、品种

“吉粳 83”、“通禾 835”、“稻花香 2 号”等食味性好的品种。

二、立地条件

冲积型水稻土、沼泽型水稻土和草炭型水稻土。土壤 pH 值为 5.5 至 7.5，有机质含量≥2%。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) 育秧方法：旱育稀播。

(2) 播种期：4月中旬，秧田期 35 天至 40 天。

(3) 播种量：用种量 $\leq 2.5\text{kg}/667\text{ m}^2$ (亩)。

2. 移栽：5月中下旬以后开始插秧，插秧密度为 10600 穴至 13300 穴/667 m²(亩)，
每穴 2 株至 3 株。

3. 田间管理：在整地前施第一次腐熟有机肥 2 至 3m³/667 m²(亩)，翻耕，结合整地施第二次腐熟有机肥，灌水泡田，整细耙平，插秧。

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

9月下旬到 10月上旬，当黄熟谷粒达到 95%时采用人工或机械收割。

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：米粒亮泽、半透明、圆润饱满。米饭油亮、香润粘滑，冷饭不易回生。

2. 理化指标：胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，直链淀粉含量 15%至 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 5

女山湖大闸蟹质量技术要求

一、种源

中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis* H.Milne-Edwards）。

二、生长环境

产地范围内水质清新无污染，符合国家渔业水质标准的湖泊,水深 0.80m 至 2.30m, 水体透明度 40cm 至 50cm, pH 值 7.5 至 8.5, 溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$, 软泥层 $\leq 5\text{cm}$,水草覆盖率 $\geq 50\%$, 水草生物量 $\geq 600\text{g/m}^2$, 底栖动物生物量 $\geq 150\text{g/m}^2$ 。

三、养殖管理

1. 蟹种来源：选自安徽永言国家级河蟹原种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 养殖方式:

(1) 产地范围内自然水域围网养殖。

(2) 产地范围内池塘养殖。

3. 蟹种放养: 3 月底前放养规格为 100 只/kg 至 200 只 kg 的蟹种, 放养密度池塘养殖为 500 只至 800 只每 667 m²(亩), 围网养殖为 100 只至 150 只每 667 m²(亩)。不投放性早熟蟹种。

4. 饵料: 植物性饵料为豆饼、玉米、小麦、南瓜、各种水草等, 动物性饵料为小杂鱼、螺蛳、河蚌等。

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

捕捞时间从 9 月底开始, 起捕规格雄蟹 \geq 150g/只, 雌蟹 \geq 120g/只。

五、质量特色

1. 感官特色: 体表光泽、背青腹白、黄毛金爪, 活动有力、反应敏捷, 口感肉质细嫩、有弹性、香鲜甜美。

2. 理化指标: 粗蛋白含量雄蟹 \geq 15.5%, 雌蟹 \geq 18.5%; 粗脂肪含量雄蟹 \geq 9%, 雌蟹 \geq 9.5%。

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 6

信丰萝卜质量技术要求

一、品种

“埋头籽”、“悬头籽”。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 150m 至 300m，土壤类型为冲积土，土壤质地为沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 6.0 至 7.0。

三、栽培管理

1. 施基肥：每 667 m²（亩）施腐熟有机肥 1500 kg 至 2000 kg，过磷酸钙 150 kg 至 200 kg。

2. 播种：9 月上旬至 10 月上旬播种。条播每 667 m²（亩）播种量 0.75 kg，行距为 40cm。穴播每 667 m²（亩）播种量 0.5 kg，行距 40cm，穴距 20cm 至 25cm。

3. 田间管理：

(1) 间苗、定苗：分别在幼苗 1 片至 2 片叶、3 片至 4 片叶和 6 片至 7 叶时间苗，留苗株距 20cm 至 25cm。

(2) 水肥管理：生长期结合浇水追肥三次，幼苗期每 667 m²（亩）追施尿素 5kg 至 6kg；根膨大前和根膨大期，每 667 m²（亩）分别施硫酸钾复合肥 25kg 至 30kg。

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

四、采收

播种后 95 天至 110 天，肉质根充分膨大后及时采收。

五、质量特色

1. **感官特色：**“埋头籽”呈长腰鼓型；“悬头籽”呈长筒型。皮薄，雪白光滑。肉质细密、口感脆嫩、无渣。

2. **理化指标：**单个重在 0.8 kg 至 1.5 kg。水分≥90%，维生素 C≥20 mg/100g，还原糖≥2.8 g/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 7

一、种源

莲 (*Nelumbo nucifera* Gaertn) 。

二、立地条件

土壤类型为红壤，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 种藕：选择藕身扁平粗壮，色泽鲜艳、节间短、无病虫害、无损伤、顶芽完整，具有三个节以上的母藕或二个节以上的子藕为种藕。

2. 栽种：每年 3 月下旬至 4 月上旬，选择晴暖天气，将种藕顶芽朝向田中央，呈 45°斜埋入土中，深度 10cm 至 15cm，栽种密度每 667 m²（亩）150 至 220 芽。

3. 施肥：以腐熟有机肥为基肥，每 667 m²（亩）施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ ，化肥作追肥，并按照“苗肥轻、花肥重、子肥全”的原则分次施用。

4. 灌水：遵循“前期灌浅水，中期灌深水，后期灌浅水”的原则。生长初期保持 3cm 至 6cm 浅水，进入花果期水深 7cm 至 10cm，盛夏高温季节灌 15cm 至 20cm 深流动水，莲子采收完毕，灌浅水确保莲藕安全越冬。

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、采收及加工

1. 采收：6月中旬至9月下旬，当莲蓬变为绿褐色、莲子表面呈茶褐色斑块时采收。
2. 加工：采收后12小时内完成脱粒、剥壳、去皮、通芯。

(1) 鲜莲：将通芯莲子清洗后进行速冻、包装、冷藏。

(2) 干莲：将通芯莲子用清水漂洗干净，放入烘筛中进行烘干（或边烘边筛），莲子烘烤初期温度控制在80℃至90℃之间，当莲子表面干燥时将温度降至40℃至50℃，继续烘干直至含水量≤11%为止，烘好的莲子经过退热后包装。

五、质量特色

1. 感官特色：鲜莲外观呈椭圆形、卵圆形、圆形，均匀饱满。乳白色，有光泽，清香，蒸煮易熟；干莲外观呈椭圆形、卵圆形、圆形，奶白色，有光泽，中有空隙、质硬、气微、味甘。

2. 理化指标：鲜莲水份含量≥30%，蛋白质含量≥8%，淀粉含量≥21%；干莲水份含量≤11%，蛋白质含量≥20%，淀粉含量≥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 8

樟树黄栀子质量技术要求

一、种源

栀子 (*Gardenia jasminoides* Ellis) , (当地习称 “黄栀子”)

二、立地条件

产地范围内海拔高度 $\leq 1000\text{m}$, 土壤种类为红壤或黄红壤, 有机质含量 $\geq 1.0\%$,
pH 值 5.0 至 7.0, 土层厚度 $\geq 50\text{ cm}$ 。

三、栽培管理

1. 育苗: 种子繁殖或扦插繁殖育苗。

2. 定植:

(1) 时间: 2 月上旬至 3 月中旬或 11 月上旬至 12 月中旬。

(2) 栽植密度: 每 667 m^2 (亩) 300 株至 450 株。

3. 施肥: 每年每 667 m^2 (亩) 施腐熟有机肥 2000kg, 复合肥 30kg 至 50kg。

4. 修剪: 以冬剪为主, 通过冬剪短截和夏剪抹芽相结合, 保证树冠通风透光。

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、采收与加工

1. 采收时间: 10 月中旬至 11 月下旬, 果皮颜色由青转橙黄或橙红色时分批采收。

2. 加工方法: 采收鲜果置蒸桶中蒸 2 分钟至 3 分钟, 然后晒干或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：梔子的果实外观呈椭圆形，卵圆形，长 1.5cm 至 3.0cm，直径 0.6cm 至 1.8cm；表面呈橙红色或橙黄色；种子多数扁卵圆形，集结成团，深红色或红黄色；气微，味微酸而苦。
2. 理化指标：梔子苷含量 $\geq 3.6\%$ ；水分含量 $\leq 8.5\%$ 。
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

文 鲤质量技术要求

一、种源

鲤 (*Cyprinus carpio*) 。

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。
水深 1.6m 至 2.0m，透明度 $\geq 10\text{cm}$ ，pH 值 7.0 至 8.5，溶解氧 $\geq 6.0\text{mg/L}$ 。水生植物覆盖率 $\geq 70\%$ 。

三、养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内有苗种生产许可证的鲤鱼育苗场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 鱼种放养：

(1) **鲤鱼**：每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾250g至500g的鲤鱼鱼种，放养密度为每667 m²（亩）放养30尾至40尾。

(2) **其它**：每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾800g至1000g的鳊鱼鱼种，放养密度为每667 m²（亩）放养10尾至15尾；每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾1800g至2000g的草鱼鱼种。放养密度为每667 m²（亩）放养10尾至15尾。

4. 饵喂：

(1) 摄食池塘中的天然稻禾花、马蹄仔、茨菰、芡实等饵料。

(2) 人工投喂当年收获的稻谷。

5. 环境、安全要求：饲料、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月下旬至翌年1月下旬捕捞，起捕规格为每尾1000g至1500g。

五、质量特色

1. 感官特色：头小，身体浑圆，背部黄绿色，腹部银白色，体侧带呈金黄色，肉质紧实，咀嚼滑韧，味道肥美。

2. 理化指标：肌肉中含粗蛋白 $\geq 17.5\%$ ，粗脂肪 $\leq 4.0\%$ 。
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

文 鲢质量技术要求

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。
水深 1.6m 至 2.0m，透明度 $\geq 10\text{cm}$ ，pH 值 7.0 至 8.5，溶解氧 $\geq 6.0\text{mg/L}$ 。水生植物覆盖率 $\geq 70\%$ 。

三、养殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的有苗种生产许可证的草鱼育苗场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
2. 养殖方式：产地范围内池塘混养。

3. 鱼种放养：

(1) **草鱼**：每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾1800g至2000g的鱼种。放养密度为每667 m²（亩）放养10尾至15尾。

(2) **其它**：每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾800g至1000g的鳊鱼鱼种，放养密度为每667 m²（亩）放养10尾至15尾；每年5月上旬至5月下旬投放规格每尾250g至500g的鲤鱼鱼种。放养密度为每667 m²（亩）放养30尾至40尾。

4. 饵喂：

(1) 摄食池塘中的天然稻禾花、马蹄仔、茨菰、芡实等饵料。

(2) 人工投喂当年收获的稻谷。

5. **环境、安全要求**：饲料、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月下旬至翌年1月下旬捕捞，起捕规格为每尾3000g至5000g。

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，背部青绿，腹部灰白，胸鳍和尾鳍带灰黄色，口感肉质细嫩、有弹性、香鲜甜美。

2. **理化指标**：肌肉中含粗蛋白 $\geq 17.5\%$ ，粗脂肪 $\leq 4.0\%$ 。

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 11

自贡冷吃兔质量技术要求

一、品种

以中国白兔为母本，与新西兰兔杂交的后代。

二、饲养条件

1. 饲养环境及饲料条件：

(1) 饲养环境：产地范围内丘陵地带，有适合放养的林地和草地。以山泉水、溪水、井水为水源。

(2) 饲料条件：精饲料和本地产黑麦草、苜蓿草、车前草等青饲料。

2. 饲养方式：30 天前圈养；30 天至 120 天放养、圈养相结合。

3. 出栏标准：日龄 ≥ 120 天，体重 2kg 至 2.5kg。

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。

三、加工工艺

1. 原辅料要求：

(1) 原料：符合检疫、检验卫生标准的背脊肉或后腿肉。

(2) 辅料：卤水和食用油，产地范围内的干辣椒、青花椒、红花椒和食用盐。

(3) 加工用水：产地范围内的地下水。

2. 工艺流程：原料解冻→切丁→腌制醒发→油炸→炒制回味→真空包装→蒸煮灭菌→清洗烘干→包装。

3. 工艺要点：

(1) 切丁：将解冻的原料切成 1cm 至 1.5cm 的肉丁。

(2) 腌制醒发：加入盐、姜及香辛料等，腌制醒发 180 分钟至 240 分钟。

(3) 油炸：油温升至 $210^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，再降至 180°C 以下，放入兔肉丁油炸。

(4) 炒制回味：油温达 130°C 至 150°C 时，炒制 10 分钟至 15 分钟，加入卤水炒制 30 分钟至 35 分钟，再加入辣椒、花椒、香辛料等炒制 15 分钟至 20 分钟。

(5) 灭菌： 121°C 灭菌 15 分钟。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽鲜亮,肉质坚实、有嚼劲，味浓鲜、爽口不绵，具有麻、辣、鲜、香、甜，“五味调和、互不压味”的独特品质。

2. 理化指标：水分 $\leq 40\%$ ，酸价 ≤ 5.0 ，过氧化值 ≤ 0.25 ，蛋白质含量 $\geq 30\%$ 。
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 12

汉源花椒油质量技术要求

一、原料

1. 鲜花椒：

(1) 品种：贡椒。

(2) 立地条件：产地范围内海拔 1100 米至 1800m，水稻土、黄棕壤、冲积土、紫色土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 6.8 至 8.0。

(3) 栽培管理：

①**种苗繁育：**以种子繁殖，在 9 月下旬至 10 月上旬播种，容器育苗移栽。

②**栽植：**春季在 2 至 3 月栽植，秋季在 9 至 10 月栽植。栽植密度每 667 m²（亩） ≤ 110 株。

③**整形：**采用“以采代剪”，形成外展内空、杯状树形。

④**施肥：**以施有机肥为主，成龄树每年每株施入腐熟有机肥 $\geq 40\text{kg}$ 。

⑤**采收：**8 月至 9 月人工采收，椒果呈鲜红，油囊饱满，选择晴天或不下雨天摘椒。

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。

2. 菜籽油：产地范围内的菜籽油，在本地菜籽油供应不足的情况下，可以采取外购的方式补充，产品质量符合国家相关规定。

二、加工工艺

将加热到 160℃至 200℃的菜籽油和 24 小时以内采摘的鲜花椒按 2:1 的比例进行淋喷混合，搅拌浸泡，油椒分离，静置油体到澄清透明。

三、质量特色

- 1. 感官特色：浅黄色至棕黄色，清澈透明，具有花椒固有的香气，麻味绵长。
- 2. 理化指标：

项 目		指 标
水分及挥发物 (g/100g)	≤	0.80
酸价/KOH (mg/g)	≤	4.0
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.25
酰胺类物质 mg/g	≥	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 13

马湖蕹菜质量技术要求

一、种源

蕹菜(*Brasenia schreberi* J.F.Gruel)。

二、种植条件

产地范围内海拔 950m 至 1100m，地势平坦、排灌方便、淤泥层厚度 20cm 至 30cm、pH 值 5.5 至 6.5 的微酸性香灰土质泥炭田。水源充足，水质清澈、透明度 $\geq 0.5\text{m}$ 。

三、栽培管理

1. 定植：

(1) 种茎选择：以地下匍匐茎作种茎的，选用白色粗壮的茎段，每段 2 至 5 节；以水中茎作种茎的，选用带须根的茎段，每段 $\geq 20\text{cm}$ 。

(2) 定植时间：春季 3 月 20 日至 4 月 10 日、冬季 11 月 15 日至 12 月 5 日。

(3) 栽植方法：条栽或穴栽。条栽的行距为 60cm 至 100cm，株距 30cm。越冬休眠芽穴栽，行距 100cm，株距 30cm。

2. 田间管理：

(1) **水位管理：**全年不断水，初栽水位 15cm 至 30cm，由浅入深，立夏后水位加深到 60cm 至 80cm，冬季水位保持 30cm 至 40cm。

(2) **施肥：**每年冬春在根茎萌芽前，每 667 m²(亩)施腐熟饼肥 45kg 至 50kg 和过磷酸钙 25kg 至 30kg，或腐熟有机液肥 1000kg 至 2000kg。

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

4 月中旬至 9 月中旬。

五、质量特色

1. **感官特色：**地下茎白、叶子椭圆形、叶面十分光滑被透明胶质状的黏液包裹、上面亮绿色，下面绿中带紫，叶柄有绒毛。形态均匀，茎叶长短一致，叶片卷曲。

2. **理化指标：**

项目	指标
胶质厚度 mm	≥1.0
平均卷叶重 (g/个)	≥1.20
粗蛋白 (%)	≥0.65
水溶性总糖 (/%)	≥0.90

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

分水油纸伞质量技术要求

一、原料

1. 竹材：产地范围内三年以上楠竹和两年以上无水槽水竹。
2. 木材：符合国家林木管理规定的岩桐木、松木、香樟木。
3. 纸张：枸树树皮制成的手工棉纸。
4. 桐油：产地范围内生产的桐油。
5. 绵线：适用制伞的彩色绵线。

二、制作工艺

1. 工艺流程：选料→伞件制作→组装→穿绞、网伞→扶伞、烤伞→上油。
2. 工艺要点：

(1) 伞件制作：

- ①伞骨：伞批宽度均匀、伞批槽破皮不穿孔。伞衬齐头，钻孔匀称，削切斜面。

②伞托：等分开槽，水中浸泡≥24 小时。

③伞杆：采用水竹中节，跳子富有弹性。

④伞面印制：石印、手绘、夹叶等。

(2) 组装：伞骨、伞托、伞杆等组装成伞架。

(3) 网伞：分批均匀，网距适中。

(4) 穿绞：满穿或半穿。

(5) 扶伞：湿纸不起皂泡，花纸对口。

(6) 扎伞：扣扎顺畅。

(7) 烤伞：70℃至 80℃烤 20 小时至 24 小时。

(8) 上油：熟制桐油，手工晃油。

三、质量特色

1. 感官特色：凹陷式裱褙伞面，图案古典，色彩鲜艳油亮，透光好。

2. 理化指标：

项目	指 标
防雨性能	伞撑开，在每小时 8-15mm 的中等雨量下，连续冲刷 12 小时，不软件，不发白，不脱骨。
耐热	在 40℃ ~ 43℃阳光曝晒 6h 不变形，不粘连，纸裂程度不超过 5 毫米且不超过 3 处。

抗风性	逆风放于风速 8-13.8m/秒的六级风下逆吹 6h，风门不坏，伞柄不断，伞批不起顶。
无故障连续开关次数	收撑 4000 次，不起顶，不冲槽，不断线。

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

麻柳刺绣质量技术要求

一、原料要求

1. 绣线：产地范围内所产的麻线和棉线。使用红刺藤、板蓝根等产地区域范围内植物压成的汁染色。

2. 底布：产地范围内手工制成的经纬质地的纯色棉、麻布料。

二、画面要求

1. 刺绣图案：以川北民俗文化为底蕴，采用纯手工刺绣独特针法，运针走线，对图案进行变形、夸张、隐喻等手法，表情达意。

2. 不得侵犯他人知识产权的图案。

三、工艺要求

以构思、选料、配色、刺绣、成合、缝制、检验等程序进行纯手工制作。

四、技法要求

采用麻柳刺绣 7 种传统技法施绣。

1. 架花：又叫“麻柳数线线”。不用底稿，配线与织法为横三根、竖三根、挑三根、隔三根。刺绣单面成花，图案背面顺线，不交叉顺针，背面针脚平顺、工整。

2. 挑花：绣品两面相对，严格数线，在单层棉布上完成。

3. 扎花：将绣品图案制图并附在布料上进行手工刺绣。

4. 串花：厚布料使用串花技法，图案独立成块、互不相连。

5. 游花：一针扣一线，间隔均匀，用于刺绣字画。

6. 牵花：也称两面花。在同一块布料上，绣出正反两面图像，轮廓完全一样。

7. 转云云：又称打布壳，用布做成硬条布并剪成所需作品图案贴在底布上，将线绕在已贴好的图案外沿，用同色线将绕线与作品图案扎刺于底布上。

五、质量特色

1. 感官特色：绣品线条简洁明快、造型生动别致，富有装饰意味和实用美观特色。

2. 内在质量：画面通幅完整，排针紧密，不露底、不补针，绣面隐藏绣线接头和线头，无错绣、漏绣，底布无疵点、无污渍；配色纯正、典雅，绣面肌理平齐柔和，有较强韵律感、节奏感。

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

鹤庆乾酒质量技术要求

一、原料要求

1. 酿造用水：来自产地范围内的西龙潭泉水，水质符合国家生活饮用水相关规定。
2. 大麦、大米、麦麸：质量符合国家相关规定。
3. 中草药：符合食药两用的国家相关规定。
4. 酒曲：符合国家相关规定。

二、工艺要求

以大麦为主要原料，酒曲作为糖化发酵剂，低温培菌糖化、低温熟料入陶坛发酵后，低温取酒，量质摘酒，陶坛分级贮存等传统小曲固态法酿酒工艺。

三、生产关键控制环节

1. 制曲工艺：大米粉、麦麸→（加入 56 味中草药种水）拌曲→揉团→入曲房→培菌→发汗→盖草洒水→培香→翻曲→晾头烧→翻曲→晾正烧→翻曲→晾尾烧→发曲→晒曲→粉碎→贮藏。

2. 56 味中草药种水制备：中草药→加水浸泡→种水。

3. 酿酒工艺：

（1）原料浸泡：将大麦冷水浸泡 18 小时至 22 小时，透心率达到 80%以上。

（2）淋洗：泡粮撤水后，淋洗漂洗至无异味。

（3）初蒸：上气均匀后，初蒸 25 分钟至 30 分钟。要求大麦颗粒 80%以上有 1 毫米至 2 毫米裂口。

（4）煮粮：煮粮水淹过粮面 20 厘米至 30 厘米，大气至微沸，后用小气，粮粒不翻，开口率达 80%以上。要求粮粒不顶手、无白心，小翻花七至八成，但不能煮烂。

（5）复蒸：上气均匀后，大气复蒸 45 分钟以上，大麦颗粒 98%以上开口。

（6）摊凉、下曲：鹤庆乾酒曲冬天用量 10‰、夏天用量 8‰，冬天下曲温度 26℃至 30℃、夏天 20℃至 26℃。

（7）进箱：进箱温度冬天 25℃至 27℃，夏天 20℃至 25℃。

（8）培菌：培菌时间 24 小时至 26 小时，培菌温度 32℃至 34℃，菌丝生长旺盛，有甜白酒香气，微酸、微甜、无馊味和酒味。

(9) 入陶坛发酵：配糟比例 1:0.5 至 1:1，准确控制培菌粮和配糟温度，发酵周期为 21 天至 30 天。

(10) 蒸馏：流酒温度控制在 25℃至 30℃。

(11) 量质摘酒：酒头按 7%摘取，分级贮存，入库酒度不得低于 53%Vol。

(12) 贮存：在陶坛贮存时间不少于 3 年。

四、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄、清澈透明、无悬浮物、无沉淀（注：当酒温低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀或失光。10℃以上应逐渐恢复正常），清香纯正、具有酒曲和麦香协调的优雅香气。

2. 理化指标：

(1) 高度酒：酒精度 41%vol 至 68%vol；总酸（以乙酸计）含量 ≥ 0.45 g/L；总酯（以乙酸乙酯计）含量 ≥ 0.70 g/L。

(2) 低度酒：酒精度 36%vol 至 40%vol；总酸（以乙酸计）含量 ≥ 0.35 g/L；总酯（以乙酸乙酯计）含量 ≥ 0.55 g/L。

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。

环县皮影质量技术要求

一、原料要求

选用当地两到四岁的黄褐色公牛皮。

二、加工工艺。

1. 工艺流程：泡制→剔皮→分解→软化→推磨→阴干→描摹→镂雕→着色→封色→熨烫→装订→成型。

2. 工艺技术要求：

(1) 泡制：将牛皮置于当地河水中 6 到 8 天，至毛根发软，绷于木框上进行剔皮。

(2) 镂雕：以镂空为主，阴雕阳镂、阴阳交错、明暗相辅，造型严谨，刀口精细流畅，没有毛刺。

(3) 着色：用皮胶（熬好的鱼鳔或牛皮胶）调色（硬色）涂染。用色以胭脂红、藤黄（桔黄）、绿、蓝、黑（锅黑）等为主，色彩纯正绚丽，对比强烈。

(4) 封色：用牛皮废料熬成胶水，用干净排笔刷在皮影上，使其透明光亮。

(5) 熨烫：将已着色的皮影熨烫脱水，达到平整。

(6) 装订：用皮线或丝弦联结皮影各部位，形成整体，摆动灵活，自如。

三、质量特色

1. 感官特色：着色艳丽、均匀，色调层次分明。影件透明度高，立体感强，造型规范，人物形似，布景陈设、神怪异兽布局丰满。刀路清晰，线条流畅，粗细得当。皮子薄厚匀称，润泽柔软且有弹力。

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 18

石梁河葡萄质量技术要求

一、品种

“巨峰”、“美人指”、“红地球”、“藤稔”等。

二、立地条件

土壤类型为褐潮土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木培育：采用扦插或嫁接育苗方法。

2. 定植：采用“T”形架和“V”形架避雨栽培，定植密度每667 m²（亩）
≤150株。
3. 产量控制：每667 m²（亩）产量≤2000kg。
4. 肥水：每年每667 m²（亩）施用腐熟有机肥≥2000kg，采收前10天停止灌水。
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、采收

依品种特性，于8月中至11月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果穗完整，果粒大小、形状、颜色整齐，果粉完整，果皮中厚，果实外观呈现本品种特色；果肉细腻，糖酸比合理，适口性好。
2. 理化指标：可溶性固形物，“巨峰”≥18.0%，“美人指”≥15.0%，“红地球”≥16.5%，“藤稔”≥17.0%。
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。