

2014 年第 139 号

质检总局关于批准对大名小磨香油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大名小磨香油、清水河小香米、尚志红树莓、松江大米、金寨猕猴桃、宣酒、常宁茶油、桃源黑猪、新兴话梅、雨城猕猴桃、罗江花生、雷山乌杆天麻、修文猕猴桃、牟定腐乳、寻甸牛干巴、乐都藏香猪、乐都沙果 17 个地理标志产品保护申请和笔架鱼肚地理标志保护产品质量技术要求有关内容变更的申请进行审查。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；批准笔架鱼肚地理标志保护产品质量技术要求有关内容变更的申请。

一、大名小磨香油

（一）产地范围。

大名小磨香油产地范围为河北省大名县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大名小磨香油产地范围内的生产者，可向河北省大名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。大名小磨香油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 1）。

二、清水河小香米

（一）产地范围。

清水河小香米产地范围为内蒙古自治区清水河县城关镇、宏河镇、喇嘛湾镇、单台子乡、五良太乡、窑沟乡、北堡乡以及经济技术开发区共 8 个乡镇经济开发区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

清水河小香米产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区清水河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。清水河小香米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、尚志红树莓

（一）产地范围。

尚志红树莓产地范围为黑龙江省尚志市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

尚志红树莓产地范围内的生产者，可向黑龙江省尚志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。尚志红树莓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 3）。

四、松江大米

（一）产地范围。

松江大米产地范围为上海市松江区叶榭镇、泖港镇、石湖荡镇、新浜镇、小昆山镇、佘山镇共 6 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

松江大米产地范围内的生产者，可向上海市松江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，经上海市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

松江大米的检测机构由上海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 4）。

五、金寨猕猴桃

（一）产地范围。

金寨猕猴桃产地范围为安徽省金寨县双河镇、南溪镇、天堂寨镇、斑竹园镇、燕子河镇、青山镇、梅山镇、白塔畈镇、麻埠镇、张冲乡、油坊店乡、长岭乡、古碑镇、槐树湾乡、花石乡、果子园乡、吴家店镇、沙河乡、关庙乡、汤家汇镇、桃岭乡、铁冲乡、全军乡共 23 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金寨猕猴桃产地范围内的生产者，可向安徽省金寨县市场监督管理局提出使用“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。金寨猕猴桃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、宣酒

（一）产地范围。

宣酒产地范围为安徽省宣城市区沪渝高速以东，皖赣铁路以西，敬亭山以南，宣城经济技术开发区及市区北部（涉及飞彩和澄江两个街道的部分行政区域）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宣酒产地范围内的生产者，可向安徽省宣城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。宣酒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 6）。

七、常宁茶油

（一）产地范围。

常宁茶油产地范围为湖南省常宁市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

常宁茶油产地范围内的生产者，可向湖南省常宁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。常宁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 7）。

八、桃源黑猪

（一）产地范围。

桃源黑猪产地范围为湖南省桃源县车湖垸乡、漳江镇、深水港乡、青林乡、枫树乡、陬市镇共 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

桃源黑猪产地范围内的生产者，可向湖南省桃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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。桃源黑猪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、新兴话梅

（一）产地范围。

新兴话梅产地范围为广东省新兴县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新兴话梅产地范围内的生产者，可向广东省新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。新兴话梅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、雨城猕猴桃

（一）产地范围。

雨城猕猴桃产地范围为四川省雅安市雨城区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

雨城猕猴桃产地范围内的生产者，可向四川省雅安市雨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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。雨城猕猴桃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 10）。

十一、罗江花生

（一）产地范围。

罗江花生产地范围为四川省罗江县万安镇、御营镇、蟠龙镇、周元镇、慧觉镇、鄢家镇、新盛镇、金山东镇、略坪镇、白马关镇共 10 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗江花生产地范围内的生产者，可向四川省罗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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗花生检测机构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、雷山乌杆天麻

（一）产地范围。

雷山乌杆天麻产地范围为贵州省雷山县丹江镇、方祥乡、桃江乡、大塘乡、西江镇、达地乡、永乐镇、郎德镇、望丰乡共 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

雷山乌杆天麻产地范围内的生产者，可向贵州省雷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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。雷山乌杆天麻的检测机构由贵州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、修文猕猴桃

（一）产地范围。

修文猕猴桃产地范围为贵州省修文县龙场镇、扎佐镇、久长镇、六屯镇、谷堡乡、小箐乡、洒坪镇、六广镇、大石乡、六桶镇共 10 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

修文猕猴桃产地范围内的生产者，可向贵州省修文县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。修文猕猴桃的检测机构由贵州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、牟定腐乳

（一）产地范围。

牟定腐乳产地范围为云南省牟定县共和镇、江坡镇、新桥镇、凤屯镇、蟠猫乡、戍街乡、安乐乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

牟定腐乳产地范围内的生产者，可向云南省牟定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。牟定腐乳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 14）。

十五、寻甸牛干巴

（一）产地范围。

寻甸牛干巴产地范围为云南省寻甸回族彝族自治县仁德街道办事处、七星镇、河口镇、羊街镇、功山镇、先锋镇、柯渡镇、甸沙乡、六哨乡、鸡街镇共 10 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

寻甸牛干巴产地范围内的生产者，可向云南省寻甸回族彝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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。寻甸牛干巴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 15）。

十六、乐都藏香猪

（一）产地范围。

乐都藏香猪产地范围为青海省海东市乐都区下营乡、城台乡、峰堆乡、瞿昙镇、蒲台乡、中坝乡、达拉乡、共和乡、寿乐镇、中岭乡、李家乡、马营乡、芦花乡、马厂乡、高店镇、雨润镇、碾伯镇、高庙镇、洪水镇共 19 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐都藏香猪产地范围内的生产者，可向青海省海东市乐都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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。乐都藏香猪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 16）。

十七、乐都沙果

（一）产地范围。

乐都沙果产地范围为青海省海东市乐都区高庙镇、碾伯镇、洪水镇、雨润镇、高店镇、寿乐镇共 6 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐都沙果产地范围内的生产者，可向青海省海东市乐都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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。乐都藏香猪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 17）。

十八、笔架鱼肚（质量技术要求内容变更）

根据石首市质量技术监督局的申请和专家修订意见，质检总局发布的《关于批准对延边辣白菜、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、赤壁猕猴桃、潼关酱笋实施地理标志产品保护的公告》（2011 年第 195 号）有关内容发生变更，现将变更内容公告如下：

将附件 2《笔架鱼肚质量技术要求》“（三）质量特色”中的“2. 理化指标”修改为：“蛋白质 $\geq 60\%$ ，脂肪（风干） $\leq 4.0\%$ ，脂肪（膨化） $\leq 35\%$ ，水分 $\leq 7.0\%$ 。”

特此公告。

附件：1. 大名小磨香油质量技术要求

2. 清水河小香米质量技术要求
3. 尚志红树莓质量技术要求
4. 松江大米质量技术要求
5. 金寨猕猴桃质量技术要求
6. 宣酒质量技术要求
7. 常宁茶油质量技术要求
8. 桃源黑猪质量技术要求
9. 新兴话梅质量技术要求
10. 雨城猕猴桃质量技术要求
11. 罗江花生质量技术要求
12. 雷山乌杆天麻质量技术要求
13. 修文猕猴桃质量技术要求
14. 牟定腐乳质量技术要求
15. 寻甸牛干巴质量技术要求
16. 乐都藏香猪质量技术要求
17. 乐都沙果质量技术要求

质检总局

2014年12月24日

附件 1

大名小磨香油质量技术要求

一、主要原辅材料

1. 芝麻：白芝麻，籽粒饱满，色泽光亮，粗脂肪含量 $\geq 52\%$ 。
2. 生产用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水的标准。

二、生产加工工艺

采用水代法提油工艺：原料清选→浸泡→炒籽→扬烟→磨酱→兑浆搅油→振荡分油→毛油精制→灌装。

三、加工要点

1. 浸泡：常温浸泡，时间 45 分钟至 60 分钟，浸泡到芝麻含水量为 25%至 30%。
2. 炒籽：炒锅直接炒籽，温度控制在 140℃至 210℃之间，炒好的芝麻用手捻即出油，呈枣红色，出锅前使用芝麻重量的 2%至 3%冷水泼水降温。
3. 磨酱：使用当地生产的石磨将炒好的芝麻磨成芝麻酱，磨酱温度控制在 50℃至 60℃。

4. 兑浆搅油：将麻酱泵入搅油锅中，温度 $\geq 40^{\circ}\text{C}$ ，分 4 次至 5 次加入相当于麻酱重 80%至 100%的 95°C 至 100°C 热开水，并进行搅拌，搅拌时间 50 分钟至 60 分钟。根据出油情况，分批次撇油。撇去大部分油脂后，最后还应保持 7mm 至 9mm 厚的油层。
5. 振荡分油、撇油：用墩油机振荡 4 小时至 5 小时，温度控制在 30°C 至 40°C ，将油分离提取出来。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽枣红，晶莹透亮，具有芝麻油固有的气味和滋味,香味浓郁持久，口感纯正。
2. 理化指标：

项目	指标
酸值（以氢氧化钾计）, mg/g ≤	3.0
过氧化值, mmol/kg ≤	6.0
油酸, %	35.0 ~ 45.5
亚油酸, %	38.0 ~ 47.9

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 2

一、品种

小香米谷子。

二、立地条件

产地范围内选择在海拔 920m 至 1100m；地膜覆盖可扩大到海拔 1260m，无霜期 145 天左右，年降雨量 440mm 至 550mm 之间。土壤类型有灰褐土、栗褐土、栗钙土、盐土、石质土、风沙土、潮土和沼泽土 8 类，pH 值在 7.5 至 8.5。

三、栽培管理

1. 选地：耧播种植方式耕深 $\geq 20\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ 。禁止重茬、合理轮作。

2. 播种：

(1) 播前准备：秋深耕 20cm 至 25cm，将土壤整平耙细。

(2) 播种时间：4 月下旬至 5 月上旬。

(3) 施肥：每 667 m²（亩）施腐熟有机肥 2000 kg 至 4000kg。

(4) 留苗密度：耧播种植株距 15cm 至 18cm，行距为 24cm，每 667 m²（亩）留苗在 1.5 万株至 2 万株。

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

一般在 10 月上旬收获。谷粒变黄，子粒变硬，成熟“断青”时收获。

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：米粒小，表面油光。煮后香味浓郁，米饭入口绵软，食之可口。
2. 理化指标：米粒千粒重 $\leq 3.5\text{g}$ ，蛋白质含量为 10%至 14%，脂肪含量 3.2%至 4.5%。
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 3

尚志红树莓质量技术要求

一、品种

菲尔杜德、米克、欧洲红、秋萍、秋福等。

二、立地条件

土壤为砂壤土或壤土，排水良好，有机质含量 $\geq 3.2\%$ ，pH 为 6.2 至 6.8。

三、栽培管理

1. 育苗：采取无性繁殖方法育苗。
2. 栽植：
 - (1) 栽植时间：春季栽植：4月中、下旬。秋季栽植：10月上、中旬。
 - (2) 栽植密度：≤10000株/公顷。
3. 施肥：以有机肥为主，每年施有机肥≥30t/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、采摘

果实成熟达到全红后分批分次采收，下雨天禁止采摘。

五、质量特色

1. 感官特色：鲜果色泽鲜红，香气浓郁，口感酸甜。
2. 理化指标：可溶性固型物含量 10.0%至 12.5%（晴天鲜果）。总糖含量 6.07%至 5.5%，有机酸 1.68%至 1.14%，糖酸比 3.27 至 5.32（冷冻果）。
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

松江大米质量技术要求

一、品种

松早香 1 号、秀水 114、秀水 134、秋优金丰等同类食味特色的粳稻品种。

二、立地条件

土壤为“青紫泥”，耕作层厚度 $\geq 18\text{cm}$ ，pH 值 6.4 至 6.9，有机质含量 $\geq 3\%$ 。

三、栽培技术

1. 播种：

(1) 播种期：5 月上旬至 6 月上旬。

(2) 播种方式：水直播。

(3) 播种量：每公顷 45kg 至 75kg，每公顷基本苗 105 万至 120 万、高峰苗 525 万至 600 万、有效穗 375 万至 420 万。

2. 肥水管理：通过秸秆还田及种植绿肥培肥土壤。三叶一心期开始保持 2cm 至 3cm 浅水层，勤灌促进分蘖。扬花期及灌浆前期，保持 5cm 至 6cm 浅水层。进入乳熟期后，采取间隙灌水。

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、收割

9月上旬至11月下旬，分品种收割。

五、加工

原粮→初清→精选→砻谷→碾米→分级→色选→抛光→成品。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒饱满，晶莹半透明；米饭柔软有弹性，食味清香略甜，表面油光。
2. 理化指标：胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，直链淀粉含量 9%至 19%。
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

金寨猕猴桃质量技术要求

一、品种

红阳、海沃德等适生品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 $\leq 800\text{m}$ ，土壤类型为砂壤土或壤土，土层厚度 $\geq 70\text{cm}$ ，pH 值 5.5 至 7.0，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，地下水位在 1.2m 以下。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：以美味猕猴桃或野生中华猕猴桃实生苗作为砧木，从纯正无检疫性病虫害的健壮结果母株上采集接穗，进行嫁接育苗。

2. 栽植：

(1) 时间：春季萌芽前。

(2) 方式：露地栽培，密度 ≤ 1260 株/公顷，雌雄株之比 $\leq 8:1$ 。

3. 产量控制：15 t/公顷至 22.5t/公顷。

4. 肥水管理：每年每公顷施有机肥 $\geq 30\text{t}$ ，纯氮 $\leq 0.3\text{t}$ ；采收前 1 个月控制灌水。

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

“红阳”鲜果可溶性固形物含量 $\geq 7\%$ ，“海沃德”鲜果可溶性固形物含量 $\geq 6.2\%$ 时方可采收。

五、质量特色

1. 感官特色:

项目	红阳	海沃德
果形	果实短圆柱形	果实椭圆形
外观色泽	果皮无毛光滑、淡绿色颜色均匀	果皮绿褐色或淡绿色，颜色均匀，密生褐色硬毛
果肉颜色	果肉黄色，沿果心有紫红色呈放射状分布，似太阳光芒四射	果肉翠绿色
果实重量	65g ~ 100g	80g ~ 120g
果心	果心小，黄白色	果心小，绿白色
口感	细嫩多汁，风味浓郁香甜	肉质嫩，味甜酸适口，风味纯正

2. 理化指标:

项目	指标	
	红 阳	海 沃 德
果实采收时可溶性固形物， % ≥	7	6.2
果实软熟时可溶性固形物， % ≥	14	13
果实软熟时 Vc , mg/100g ≥	110	66
果实软熟时总酸， % ≤	1.0	1.4
固酸比 ≥	20	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 6

宣酒质量技术要求

一、原料要求

1. 水：采用产地范围内的敬亭山麓的水阳江水系的地下水，水质符合国家关于生活饮用水标准规定。

2. 高粱：符合国家关于高粱标准规定。

3. 小麦：符合国家关于小麦标准规定。

4. 大米：符合国家关于大米标准规定。

5. 大麦：符合国家关于大麦标准规定。

二、生产工艺流程

1. 制曲：小麦、大麦→粉碎→加水拌合→装模踩曲→安曲培菌→翻曲→入库贮存。

2. 酿酒：高粱大米→筛选→粉碎→续糟混蒸→发酵→缓蒸摘酒→分级贮存→陈酿→勾兑→包装。

三、生产工艺控制环节

1. 制曲工艺：以当年优质小麦、大麦为原料，在产地范围内，按照传统生产工艺制作的中高温大曲（包包曲）。成品曲入库贮存 3 个月以上方可投入使用。制曲最高温度 58℃至 62℃，成品曲糖化力 300 U/g 至 900U/g，液化力 $\geq 0.5\text{U/g}$ 。

2. 酿酒工艺特点：

宣酒以高粱、大米为原料，小麦、大麦制曲为糖化发酵剂，续糟混蒸老五甑工艺，进行单轮、双轮发酵，粮醅比例为 1：4 至 1：4.5，单轮发酵期≥60 天、双轮发酵期≥120 天，缓慢蒸馏，量质摘酒，分级贮存，再经陈酿、勾调、包装出厂。

(1) 小窖：要求至少连续使用 3 年以上的泥窖池，用黄泥、条石、砖、水泥等材料建成，形状呈长方体，容积 8.0 m³至 10.0m³。

(2) 原料配比：高粱、大米按 9：1 配料，粮醅比为 1：4 至 1：4.5。

(3) 入窖发酵：原料经配比，润米查、蒸煮，加入 20%至 25%大曲粉。

(4) 量质摘酒：在蒸馏过程中，除酒头 1.5kg 至 2kg, 然后分级摘取，单独储存或复调。要求馏酒温度 23℃至 28℃。

(5) 贮酒：原酒用陶土酒坛贮存≥1 年，调味酒贮存≥3 年。

四、质量特色

1. 感官特色：

酒精度	41%vol ~ 68%vol	40%vol
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	窖香浓郁、醇香典雅	
口味	绵甜柔和、酒体圆润、自然谐调、余味爽净	

2. 理化指标：

项目	指标	
酒精度， %vol	41%vol ~ 68%vol	40%vol
总酸(以乙酸计)， g/L ≥	0.60	0.40
总酯（以乙酸乙酯计） ， g/L ≥	1.50	1.10
己酸乙酯， g/L	0.80 ~ 2.60	0.50 ~ 2.20
固形物， g/L ≤	0.70	
注：酒精度均以标签上所示为准，允许误差为±1.0%vol。		

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

常宁茶油质量技术要求

一、品种

普通油茶、湘林系列油茶。

二、立地条件

产地范围内海拔≤500m，土壤为类型为红壤土和四纪红壤土，坡度≤25°， pH 值 5.0 至 6.5，土层厚度≥40cm，土壤有机质含量≥2%。

三、栽培管理

1. 育苗：芽苗砧嫁接法及籽播繁育育苗。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在早春 2 月至 3 月或秋季 10 月至 11 月，栽植密度 ≤ 1500 株/公顷。
3. 施肥：以有机肥为主，成林每年每株施用有机肥量 $\geq 15\text{kg}$ 。
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 月采收，果壳微裂，籽粒充分成熟。

五、加工

1. 工艺流程：茶果—堆沤—晾晒—去果壳—粉碎—蒸制—压榨—粗滤—静置沉淀—过滤。
2. 加工要点：
 - (1) **蒸制**：将粉碎后的茶籽成粉倒入木桶中，采用蒸气加热蒸熟，蒸制温度控制在 90°C 至 110°C 。
 - (2) **压榨**：榨油温度 $\leq 80^{\circ}\text{C}$ ，出油率 $\leq 80\%$ ，饼中残油 $\geq 8\%$ 。
 - (3) **静置沉淀**：将粗滤后的茶油置于陶缸中常温自然静置沉淀，静置沉淀时间 ≥ 15 天。

六、质量特色

1. 感官特色：油色澄黄通透，具有茶籽油固有的气味和滋味，香味浓郁，口感爽滑。

2. 理化指标：

项目	指标
酸值（以氢氧化钾计），mg/g ≤	2.0
过氧化值，mmol/kg ≤	6.5
油酸，% ≥	78
亚油酸，% ≤	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。

附件 8

桃源黑猪质量技术要求

一、品种

湘西黑猪。

二、饲养环境

产地范围内沅水中下游，雪峰、武陵山脉尾端。分布有三叶草、豆科类和杂灌木等组成的天然植被，饲草资源丰富。

三、饲养管理

1. 养殖方式：规模化饲养与农户散养相结合。
2. 猪舍要求：具有良好的保温、隔热和通风换气条件，占栏面积每头 1.3m^2 至 1.5m^2 。
3. 饲料条件：以本地稻谷、玉米和米糠为主，搭配酒渣、豆腐渣等，适当辅以红薯藤、萝卜、白菜等青绿饲料。
4. 饲养管理要点：
 - (1) **仔猪繁育**：保证及时吃上初乳，15 日龄补饲精料，哺乳期为 60 天。
 - (2) **去势**：公猪 60 日龄前，母猪 90 日龄前。
 - (3) **育肥**：采用精料与青绿饲料相结合的方式，断奶仔猪日喂 3 次，生长育肥猪日喂 2 次，自由饮水。
 - (4) **禁止性要求**：全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用与休药期严格遵守相关标准和规定。
5. 出栏标准：10 个月至 12 个月，活体重 75kg 至 85kg。
6. 环境、安全要求：饲料、饲养环境、饲养管理、疫情疫病的防治与控制必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

1. **猪源标准：**来自产地范围内符合活体质量要求的健康猪只。

2. **关键工艺要求**

(1) 候宰：宰前空腹静养 24 小时，减少应激。

(2) 褪毛：在水温 $65^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 烫毛锅中翻动浸烫 4 分钟至 7 分钟。

(3) 排酸：宰后 1 小时内用水冲洗胴体后，在 0°C 至 4°C 环境下排酸 24 小时。

五、质量特色

1. **感官特色：**

(1) 活体猪：体格中等，全身黑色、脸面平直，颈较长，耳下垂，背腰长宽且平直，母猪腹大不拖地，臀部丰满，尾长且尾毛呈“鱼尾”状散开。

(2) 猪肉：肉色呈樱桃红色，脂肪呈乳白色，大理石纹丰富，肉质紧密富有弹性；肉汤透明、肉香浓郁。

2. **理化指标：**肌间脂肪 $\geq 5.5\%$ ，镁含量 $\geq 210\text{mg/kg}$ 。

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 9

一、原料要求

1. 品种要求：新白梅、罗岗梅、大青梅等。
2. 立地条件：土壤为红壤、黄壤、赤红壤，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，土层厚度 1m 以上，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。
3. 栽培管理：
 - (1) 育苗：无性繁殖育苗。
 - (2) 种植：种植密度 ≤ 1200 株/公顷。
 - (3) 施肥：每年施腐熟有机肥料 $\geq 15000\text{kg}$ /公顷。
4. 采摘
 - (1) 采摘时间：每年 4 月上旬至 5 月下旬采摘。
 - (2) 采摘要求：果径 $\geq 2.8\text{cm}$ ，7 成至 8 成熟度，色泽绿中带黄，果形饱满、完整。

二、加工工艺

1. 加工要求：鲜果采摘后 5 小时内必须进行加工。
2. 加工工艺流程：原料处理→盐腌制→干燥（胚口晾晒）→堆放→晾晒→漂水脱盐→干燥（脱盐果胚晾晒）→配料调味→浸渍→干燥（半成品晾晒）→堆放→干燥→修整（筛选）→包装→成品。
3. 主要工艺要求：
 - (1) 盐腌制：按照鲜果：食盐为 100:23 至 25 的比例进行腌制，腌制时间 ≥ 90 天。
 - (2) 干燥（胚口晾晒）：自然晾晒至水分含量 13%至 15%。
 - (3) 堆放：堆放时间 15 天至 30 天，让梅胚进行自身发酵。
 - (4) 晾晒：自然晾晒至水分含量 $\leq 10\%$ ，现白色盐霜为止。

(5) **漂水脱盐**：梅胚脱盐至盐度 4%至 6%左右。

(6) **干燥**：晾晒至水分含量 13%至 15%。

(7) **配料调味**：将甘草与香料配制成调味汁。

(8) **浸渍**：将果胚浸入调味汁，时间 ≥ 24 小时。

(9) **干燥**：晾晒至水分含量 27%至 33%。

(10) **回潮**：回潮至果皮外表现霜。

(11) **晾晒**：自然晾晒至水分含量 $\leq 15\%$ 至 20%。

三、质量特色

1. **感官特色**：果形完整，粒大肉厚，皱折明显，纹理清晰，大小均匀；有淡淡的盐霜；甘、甜、咸、酸适口，有韧性，质地柔软，有咀嚼感。

2. **理化指标**：水分含量 15%至 20%，酸度 $\leq 12\%$ ，食盐含量 $\leq 25\%$ ，总糖含量 $\leq 40\%$ ，可食率 $\geq 50\%$ 。

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

雨城猕猴桃质量技术要求

一、品种

红阳、金艳。

二、立地条件

产地范围内海拔 520m 至 1200m, 土壤质地为砂壤土, 土壤 pH 值 5.5 至 7.0, 土层厚度 $\geq 60\text{cm}$, 有机质含量 $\geq 2\%$, 地下水位 1m 以下。

三、栽培管理

1. 育苗: 以野生猕猴桃实生苗作砧木, 采用嫁接方法育苗。

2. 定植:

(1) **栽植时期:** 秋栽在 9 月下旬至 10 月上旬进行; 春栽应在土壤解冻后至萌芽前进行。

(2) **栽植密度:** 红阳每公顷 ≤ 1260 株, 金艳每公顷 ≤ 900 株, 雌雄株之比 $\leq 8:1$ 。

3. 施肥: 每年每公顷施有机肥 $\geq 15\text{t}$ 。

4. 花果管理: 成龄园每平方米架面留果数 ≤ 40 个。

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

1. 红阳: 在 9 月上旬可溶性固形物 $\geq 7.0\%$ 时开始采收。

2. 金艳: 在 10 月中旬可溶性固形物 $\geq 8.0\%$ 时开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) **红阳:** 果实呈短圆柱形、果皮光滑呈淡绿色、果肉翠绿色, 果心紫红色。酸甜适度, 细嫩多汁, 具清香。

(2) **金艳:** 果实呈长圆柱形、果皮深褐色、茸毛少、果肉金黄色、细嫩多汁、风味香甜可口。

2. 理化指标:

(1) **可溶性固形物含量**：红阳 $\geq 7\%$ ，金艳 $\geq 8\%$ ；后熟后红阳 $\geq 15\%$ ，金艳 $\geq 16\%$ 。

(2) **单果重**：红阳 $\geq 60\text{g}$ ，金艳 $\geq 80\text{g}$ 。

(3) **固酸比**：红阳 $\geq 16\%$ ，金艳 $\geq 10.5\%$ 。

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

罗江花生质量技术要求

一、主要原辅料

1. **花生**：产自产地范围内的花生，花生品种为天府 3 号、5 号。
2. **生产用水**：产地范围内 50m 以下地下水，水质符合国家生活饮用水标准。

二、加工工艺

1. **工艺流程**：选料→浸泡→清洗→煮制→焖制→烘烤→成品。
2. **加工要点**：
 - (1) **浸泡**：采用常温自然浸泡，浸泡时间 72 小时，当浸泡水温超过 25 度时换水。
 - (2) **煮制**：沸水下煮制 8 分钟至 10 分钟。
 - (3) **焖制**：置入容器焖制 24 小时。

(4) 烘烤：采用三段式烘烤，烘烤时间 72 小时，水分降至 5%以下。

三、质量特色

1. 感官特色：外形整齐均匀，咸淡适中，酥脆适口，不油不腻，回味香甜。
2. 理化指标：水分含量 $\leq 5\%$ ，蛋白质含量 $\geq 25\%$ ，含盐量 0.6%至 2.3%。
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 12

雷山乌杆天麻质量技术要求

一、品种

乌天麻。

二、立地条件

产地范围内海拔 1200m 至 1900m，山地森林植被为常绿阔叶林、常绿和落叶阔叶混交林带，荫蔽度 65%至 80%。土壤为山地黄棕壤、黄壤，地表腐质层 $\geq 4\text{cm}$ ，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，pH 值 4.5 至 6.0，有机质含量 $\geq 6.0\%$ 。

三、栽培管理

1. 麻种培育与留种：

(1) 有性繁殖育种：选用原产于雷山县境内单个重 100g 以上，椭圆、粗短、壮实乌天麻的箭麻作种麻。3 月将种麻种下，待开花后人工授粉，朔果成熟后，与萌发菌混播。18 个月后，取米麻、白麻作种。

(2) 无性繁殖留种：11 月至次年 2 月收麻期间取白麻作栽培种，留存米麻。

2. 蜜环菌、萌发菌及菌材的准备：按真菌菌种生产常规，进行一至三级菌种培养。严禁使用带油脂的木材和树叶作菌材。有性繁殖在 4 月底前培养好栽培用的密环菌材、菌枝与萌发菌叶；无性繁殖在 8 月底前培养好栽培用的蜜环菌材、菌枝。

3. 栽培：栽培窝长 100cm 至 150cm、宽 50 cm 至 60cm、深 15 cm 至 20cm，菌材间距 3cm 至 5cm，窝间距视地势而定，留排水沟。有性繁殖栽培为当年 6 月至 7 月中旬，无性繁殖栽培为 11 月至次年 2 月。在栽植时，用腐质土作填充物，复土后用枯枝落叶覆盖。

4. 管理：重早期割草覆盖保湿，雨季期清沟排水防渍。利用老窝栽培需间隔 5 年以上。

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、采收与加工

1. 采收：当年 11 月上旬至次年 2 月采挖。

2. 加工：分级清洗、蒸至透心，在 40℃至 50℃时烘烤 2 小时至 3 小时，温度达到 60℃时保持 1 小时，干燥至水分 \geq 15%。

五、质量特色

1. 感官特色：卵形、椭圆形，饱满壮实、无空心，表面暗棕褐色或淡黄棕色，环纹多轮、点状密集清晰。气特异，味甘，嚼有粘性。

2. 理化指标：天麻素含量 $\geq 0.4\%$ ，浸出物 $\geq 12.0\%$ 。

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

修文猕猴桃质量技术要求

一、品种

贵长。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 940m 至 1360m，土壤以酸性或微酸性黄壤、砂壤土为主，土层深厚、疏松，土壤较为肥沃，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 5.5 至 6.5，地下水位 1m 以下。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：用野生猕猴桃实生苗为砧木，采用嫁接繁育。

2. 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 1100 ，雌雄株比例 $\leq 8:1$ 。
3. 栽植时期：从落叶至萌芽前，春栽或秋栽。
4. 土肥水管理：施有机肥为主，每年每公顷施有机肥 $\geq 15\text{t}$ 。
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、采收和贮藏

鲜果的可溶性固性物达 6%至 7%时采收，选择晴天的早晚天气凉爽时或多云天气时进行。采摘后应于 24 小时内入库预冷。

五、质量技术要求

1. 感官特色：果形长圆柱形，表皮棕褐色，色泽均匀，果肉细嫩，呈翠绿色，色泽均匀，肉质多浆，酸甜适度，清甜爽口。

2. 理化指标：

项目		指标
可溶性固形物， %	生理成熟果 \geq	6.0
	后熟果 \geq	13
总酸量（以柠檬酸计）， % \leq		1.5
固酸比	生理成熟果 \geq	4
	后熟果 \geq	9
维生素 C, mg/kg \geq		1000

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

牟定腐乳质量技术要求

一、主要原辅料

1. 大豆：产自产地范围内的非转基因大豆，其品质应符合国家大豆标准的规定。
2. 生产用水：产地范围内的地下水，水质应符合国家生活饮用水标准的规定。
3. 菜籽油：产自产地范围内菜籽加工的食用植物油，其品质应符合国家菜籽油标准的规定。

4. 白酒：选用固态发酵生产的白酒，并符合国家蒸馏酒及配置酒卫生标准的规定。

二、生产工艺流程

选料→清洗→浸泡→磨浆→煮浆→点浆→压榨成坯→切块→发酵→晾晒→清洗→拌料→腌制→成品。

三、加工要点

1. 浸泡：采用常温浸泡，浸泡到大豆无硬心。

2. 煮浆：煮浆温度控制在 98℃至 102℃，时间 8 分钟至 10 分钟。
3. 点浆：采用酸浆水点浆，温度控制在 54℃至 56℃。
4. 压榨成坯：采用机械压榨成型，压榨时间 10 小时至 11 小时。
5. 发酵：将划成方块的豆腐摆放在木制托盘中，放入发酵室内自然发酵，发酵室内温度控制在 20℃至 24℃左右，发酵时间为 65 小时至 72 小时，发酵至表面布满毛霉。
6. 晾晒：采用太阳光自然晾晒，晾晒时间 8 小时，。
7. 清洗：用盐水洗去豆腐表面附着的孢子、菌丝和部分酶系，清洗两次。
8. 拌料：将清洗好发酵豆腐毛坯配以食盐、辣椒粉、香辛料等辅料后拌匀。
9. 腌制

(1) 油腐乳：将拌匀好的豆腐装入腌制坛（瓶）中加入菜籽油后密闭进行常温自然发酵，发酵时间 3 个月。

(2) 素腐乳：将拌匀好的豆腐装入腌制坛（瓶）中加入少许白酒及盐水后密闭进行常温自然发酵，发酵时间 3 个月。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) **油腐乳**：块状完整、厚薄均匀、质地细腻、油香适口，具有独特的芳香味。

表面呈鲜艳红色或枣红色，断面呈杏黄色，

(2) **素腐乳**：块状完整、厚薄均匀、质地细腻、醇香可口、咸淡适口。表面呈乳

黄色，断面呈杏黄色。

2. 理化指标：

项目	指标	
	油腐乳	素腐乳
水分，g/100g ≤	65	75
氨基酸态氮（以氮计），g/100g ≥	0.45	0.45
水溶性蛋白质，g/100g ≥	3.50	3.50
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	2.0	2.0
食盐（以氯化钠计），g/100g ≤	15	15
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	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 15

寻甸牛干巴质量技术要求

一、牛源品种

西门塔尔、短角安格斯、婆罗门、本地牛（土牛）。

二、饲养管理

1. 饲料：以青贮饲料、鲜青草为主要粗料，适当补充精饲料。不得饲喂发霉、变质草料。

2. 管理：按体重、性别、年龄分群饲养；保持牛舍环境的清洁卫生，定期消毒更换垫料，料槽、水槽保持洁净；所有牛都佩戴耳标，并建立电子档案。

三、原料及辅料要求

1. 牛肉：产地范围内养殖符合品种要求的牛后腿肉，出栏年龄为 24 月龄至 36 月龄。

2. 盐：腌制盐，符合国家食用盐标准。

3. 水：应符合国家生活饮用水卫生标准。

四、加工工艺

1. 加工工艺流程：原料验收→过磅分级→修整处理→腌制→悬挂晾晒→挤压→入库储藏→初制加工→整理装袋→出厂检验→成品。

2. 关键工艺要点：

(1) 腌制：

①腌料配制：按配方要求对原料和辅料进行称量，要求肉的称量误差不超过 1%，盐、香料的称量误差不超过 $\pm 0.5\%$ 。

②腌料混料：揉制前将各种辅料在不锈钢容器内手工充分混合均匀。

③揉制：揉制上料时要使腌料均匀附着在肉的表面，揉制时尽量减少腌料脱落。

④入缸腌制：将揉制好的肉放入瓦缸，入缸时肉块大的在下，油膘厚的肉面向下，入缸完毕后用食品级聚乙烯薄膜扎口密封腌制。腌制温度为 0℃至 16℃。

⑤出缸：腌制期一般为 25 天到 40 天，在腌制期间每周进行一次翻缸，经检验腌制成熟后，及时出缸进行晾晒。

(2) 悬挂晾晒、挤压：将出缸的肉挂入室外晾房内晾晒，每日 8：00 悬挂晾晒，17:00 卸下后，用丝杆压机进行挤压至次日早晨，每日重复上述过程约 30 天，晾晒风干至失水率达 10%至 25%时则适当减少光照，移至室内晾房自然风干，将晾晒成熟后暂不加工的肉块放入冷藏库（-18℃）内保存。

六、质量特色

1. 感官特色：肌肉切片呈紫红色、脂肪呈乳白色或金黄色，具有牛干巴特有的香气，无异味，形态为紧密的片状或块状，大小、厚薄均匀一致，无肉眼可见杂质，允许有香辛配料颗粒存在。

2. 理化指标：

项目	指标
水分，% ≤	55
食盐（以 Nacl 计），% ≤	12
过氧化值（以脂肪计）(KOH)，g/100g ≤	0.5
亚硝酸盐（以 NaNO2 计），mg/kg ≤	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 16

乐都藏香猪质量技术要求

一、品种

藏猪。

二、饲养条件

1. 饲养环境：饲养区应位于产地范围内海拔 2000m 至 3200m 的脑、浅山地区，饲养地草地资源相对充裕，放牧地或养殖区存在天然泉水或符合人畜饮水标准的其它水源，土壤、大气和水质无污染。

2. 饲养方式：放牧为主，舍饲为辅。

3. 饲料条件：

(1) 放牧和饲养：应充分保证乐都藏香猪享有一定的放牧空间，每天在圈舍以外觅食或运动时间 ≥ 4 小时，放牧结束后对猪只进行必要的精料补饲。补饲精料应以青稞、燕麦、豆类等当地所产农作物及其副产品为主。规模饲养的乐都藏香猪应在断奶后开始饲喂青粗料，并保证其主要青粗料产于本地。

(2) 饲养期：从仔猪出生到商品肉猪出栏的饲养期为 18 月龄至 30 月龄。

(3) 出栏体重：活体重约 40kg 至 50kg。

4. **环境、安全要求：**饲料、饲养环境、饲养管理、疫情疫病的防治与控制必须符合国家相关规定，不得污染环境。

三、屠宰条件

1. **屠宰加工流程：**宰前检疫→淋浴→屠宰放血→脱毛→清洗→燎毛→清洗→宰后胴体检疫→修整→分割→包装。

2. **胴体质量：**净膛胴体重为 25kg 至 30kg，胴体背膘厚度 0.8 cm 至 2.5cm。

四、质量特色

1. **感官特色：**鲜肉肌肉有光泽、肉色鲜红、均匀，脂肪乳白色，且有透明状；冻肉肌肉有光泽、肉色鲜红或稍暗，脂肪白色。脂肪层薄，肉质纤维清晰。熟肉香味浓厚，弹性好，耐咀嚼。

2. **理化指标：**肌肉中蛋白质含量 $\geq 19\%$ ，肌间脂肪 $\geq 8\%$ ，粗脂肪 $\leq 14\%$ ，氨基酸总含量 $\geq 18\%$ ，谷氨酸含量 $\geq 2.5\%$ 。

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。

乐都沙果质量技术要求

一、品种

当地品种“早沙果”、“大沙果”、“脆花红”。

二、立地条件

产地范围内海拔 $\leq 2000\text{m}$ ，土壤类型为灰钙土，土壤质地为砂壤土，pH 值 6.8 至 7.8，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。

三、栽培管理。

1. 苗木培育：以河北怀来海棠为砧木嫁接育苗。
2. 定植：每公顷栽植 ≤ 675 株数。
3. 施肥：每年每公顷施用有机肥 $\geq 30\text{t}$ 。
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。

五、采收时间。

8月下旬至9月上旬。

六、质量特色

1. 感官特色：色艳多汁，香酥脆甜，果香浓郁。

2. 理化指标：

项目	指标		
	早沙果	大沙果	脆花红
单果重, g ≥	35.00	35.00	35.00
总糖, % ≥	12.45	13.20	12.84
总酸, %	0.12 ~ 0.27	0.12 ~ 0.14	0.17 ~ 0.30

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。