

2017 年第 108 号

质检总局关于批准对新乐花生等 32 个产品

实施国家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新乐花生、柏各庄大米、辽砚、如东泥螺、如皋黄酒、于都梓木油、管窑陶器、东安鸡、南县小龙虾、古丈红茶、张坝桂圆、西岭佛手瓜、大邑麻羊、曹家梨、泸县青花椒、牛滩生姜、煎茶竹丝茄、芝溪玉液、色湾藏香猪、宜宾大头菜、江安黑山羊、观音豆干、新民场生菜、兴文猕猴桃、钟山葡萄、岱麓杨梅、威宁芸豆、锦屏腌鱼、七舍茶、九层山茶、晴隆绿茶、柴达木枸杞共 32 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为国家地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、新乐花生

（一）产地范围。

新乐花生产地范围为河北省新乐市木村乡、正莫镇、大岳镇、东王镇、承安镇、杜固镇、邯郃镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新乐花生产地范围内的生产者，可向新乐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。新乐花生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、柏各庄大米

（一）产地范围。

柏各庄大米产地范围为河北省唐山市曹妃甸区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

柏各庄大米产地范围内的生产者，可向唐山市曹妃甸区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柏各庄大米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 2）。

三、辽砚

（一）产地范围。

辽砚产地范围为辽宁省本溪市南芬区思山岭街道办事处、南芬街道办事处、铁山街道办事处、郭家街道办事处、下马塘街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

辽砚产地范围内的生产者，可向本溪市南芬区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。辽砚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、如东泥螺

（一）产地范围。

如东泥螺产地范围为江苏省南通市如东县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

如东泥螺产地范围内的生产者，可向南通市如东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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。如东泥螺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 4）。

五、如皋黄酒

（一）产地范围。

如皋黄酒产地范围为江苏省如皋市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

如皋黄酒产地范围内的生产者，可向如皋市市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。如皋黄酒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 5）。

六、于都桉木油（以此件为准）

（一）产地范围。

于都桉木油产地范围为江西省于都县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

于都桉木油产地范围内的生产者，可向于都县市场和质量监督管理局提出使用“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。于都桉木油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、管窑陶器

（一）产地范围。

管窑陶器产地范围为湖北省黄冈市蕲春县管窑镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

管窑陶器产地范围内的生产者，可向湖北省黄冈市蕲春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。管窑陶器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7）。

八、东安鸡

（一）产地范围。

东安鸡产地范围为湖南省永州市东安县芦洪市镇、鹿马桥镇、端桥铺镇、新圩江镇、川岩乡、花桥镇、井头圩镇、大江口乡、紫溪市镇、白牙市镇、大庙口镇、石期市镇、大盛镇、南桥镇、横塘镇、水岭乡、黄泥洞林场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

东安鸡产地范围内的生产者，可向东安县食品药品工商质量监督管理局提出使用“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。东安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8）。

九、南县小龙虾

（一）产地范围。

南县小龙虾产地范围为湖南省益阳市南县行政区域内的三仙湖镇、中鱼口乡、青树嘴镇、南洲镇、麻河口镇、华阁镇、明山头镇、茅草街镇、厂窖镇、武圣宫镇、乌嘴乡、浪拔湖镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南县小龙虾产地范围内的生产者，可向湖南省南县市场和质量监督管理局提出使用“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。南县小龙虾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、古丈红茶

（一）产地范围。

古丈红茶产地范围为湖南省湘西土家族苗族自治州古丈县古阳镇、高峰镇、默戎镇、断龙山镇、红石林镇、坪坝镇、岩头寨镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

古丈红茶产地范围内的生产者，可向古丈县食品药品监督管理局提出使用“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。古丈红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 10）。

十一、张坝桂圆

（一）产地范围。

张坝桂圆产地范围为四川省泸州市张坝景区办事处、茜草街道办事处、黄舣镇、泰安镇、弥陀镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

张坝桂圆产地范围内的生产者，可向泸州市江阳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。张坝桂圆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、西岭佛手瓜

（一）产地范围。

西岭佛手瓜产地范围为四川省成都市大邑县晋原街道、悦来镇、青霞镇、斜源镇、出江镇、花水湾镇、西岭镇、王泗镇、新场镇、鹤鸣乡、金星乡、雾山乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西岭佛手瓜产地范围内的生产者，可向大邑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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。西岭佛手瓜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、大邑麻羊

（一）产地范围。

大邑麻羊产地范围为四川省成都市大邑县晋原街道、悦来镇、青霞镇、斜源镇、出江镇、花水湾镇、西岭镇、王泗镇、新场镇、鹤鸣乡、金星乡、雾山乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大邑麻羊产地范围内的生产者，可向大邑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。

大邑麻羊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、曹家梨

（一）产地范围。

曹家梨产地范围为四川省眉山市仁寿县曹家镇、钟祥镇、合兴乡、慈航镇、满井镇、兆嘉乡、景贤乡、虞承乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

曹家梨产地范围内的生产者，可向仁寿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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。曹家梨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、泸县青花椒

（一）产地范围。

泸县青花椒产地范围为四川省泸州市泸县玉蟾街道、福集镇、玄滩镇、嘉明镇、喻寺镇、得胜镇、牛滩镇、兆雅镇、太伏镇、云龙镇、石桥镇、毗卢镇、奇峰镇、潮河镇、云锦镇、立石镇、百和镇、天兴镇、方洞镇、海潮镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

泸县青花椒产地范围内的生产者，可向泸县市场和质量监督管理局提出使用“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。泸县青花椒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、牛滩生姜

（一）产地范围。

牛滩生姜产地范围为四川省泸州市泸县玉蟾街道、福集镇、嘉明镇、得胜镇、牛滩镇、潮河镇、天兴镇、海潮镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

牛滩生姜产地范围内的生产者，可向泸县市场和质量监督管理局提出使用“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。牛滩生姜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 16）。

十七、煎茶竹丝茄

（一）产地范围。

煎茶竹丝茄产地范围为四川省成都市天府新区煎茶鸿湘村、老龙村、青松村、茶林村、沿溪村、尖山村、五里村、高庙村、平安村、鹿溪河村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

煎茶竹丝茄产地范围内的生产者，可向成都市天府新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。煎茶竹丝茄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、芝溪玉液

（一）产地范围。

芝溪玉液产地范围为四川省遂宁市蓬溪县辖行政区域。

（二）专用标志使用。

芝溪玉液产地范围内的生产者，可向遂宁市蓬溪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。芝溪玉液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 18）。

十九、色湾藏香猪

（一）产地范围。

色湾藏香猪产地范围为四川省阿坝藏族羌族自治州沙石多乡、红岩乡、洛多乡、瓦钵乡、晴朗乡、慈坝乡、卡龙镇、芦花镇、双溜索乡、木苏乡、龙坝乡、石碉楼乡、色尔古镇、扎窝乡、知木林乡、麻窝乡、维古乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

色湾藏香猪产地范围内的生产者，可向四川省黑水县工商质量技术和食品药品监督管理局提出使用“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。色湾藏香猪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 19）。

二十、宜宾大头菜

（一）产地范围。

宜宾大头菜产地范围为四川省宜宾市翠屏区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宜宾大头菜产地范围内的生产者，可向宜宾市翠屏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。宜宾大头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 20）。

二十一、江安黑山羊

（一）产地范围。

江安黑山羊产地范围为四川省宜宾市江安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

江安黑山羊产地范围内的生产者，可向江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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。江安黑山羊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 21）。

二十二、观音豆干

（一）产地范围。

观音豆干产地范围为四川省达州市大竹县观音镇、白坝乡、双溪乡三个乡（镇）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

观音豆干产地范围内的生产者，可向大竹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。观音豆干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 22）。

二十三、新民场生菜

（一）产地范围。

新民场生菜产地范围为四川省成都市郫县新民场镇、安德镇、唐昌镇、唐元镇、古城镇、三道堰镇、花园镇、友爱镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新民场生菜产地范围内的生产者，可向成都市郫都区市场和质量监督管理局提出使用“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。新民场生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 23）。

二十四、兴文猕猴桃

（一）产地范围。

兴文猕猴桃产地范围为四川省宜宾市兴文县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴文猕猴桃产地范围内的生产者，可向兴文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。兴文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 24）。

二十五、钟山葡萄

（一）产地范围。

钟山葡萄产地范围为贵州省六盘水市钟山区黄土坡社区、建设路社区、红岩社区、荷泉社区、荷城社区、杉树林社区、杨柳社区、场坝社区、凤凰社区、广场社区、明湖社区、德坞社区、西宁社区、月照社区、大河镇、大湾镇、汪家寨镇、双戛社区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

钟山葡萄产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市钟山区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。钟山葡萄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 25）。

二十六、岱瓮杨梅

（一）产地范围。

岱瓮杨梅产地范围为贵州省六盘水市六枝特区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岱瓮杨梅产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市六枝特区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。岱瓮杨梅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 26）。

二十七、威宁芸豆

（一）产地范围。

威宁芸豆的产地范围为贵州省毕节市威宁自治县陕桥街道、五里岗街道、草海镇、小海镇、双龙镇、观风海镇、秀水镇、迤那镇、黑土河镇、石门乡、雪山镇、云贵乡、兔街镇、龙街镇、大街乡、盐仓镇、板底乡、么站镇、麻乍镇、黑石镇、海拉镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

威宁芸豆产地范围内的生产者，可向贵州省威宁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。威宁芸豆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 27）。

二十八、锦屏腌鱼

（一）产地范围。

锦屏腌鱼产地范围为贵州省黔东南苗族侗族自治州锦屏县三江镇、茅坪镇、大同乡、铜鼓镇、敦寨镇、新化乡、隆里乡、钟灵乡、偶里乡、平略镇、启蒙镇、河口乡、固本乡、平秋镇、彦洞乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

锦屏腌鱼产地范围内的生产者，可向贵州省锦屏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。锦屏腌鱼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 28）。

二十九、七舍茶

（一）产地范围。

七舍茶产地范围为贵州省兴义市七舍镇、捧乍镇、敬南镇、猪场坪乡 4 个乡（镇）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

七舍茶产地范围内的生产者，可向贵州省黔西南州兴义市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。七舍茶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 29）。

三十、九层山茶

（一）产地范围。

九层山茶产地范围为贵州省六盘水市六枝特区现辖行政区域。（二）专用标志使用。

九层山茶产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市六枝特区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。九层山茶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 30）。

三十一、晴隆绿茶

（一）产地范围。

晴隆绿茶产地范围为贵州省黔西南布依族苗族自治州晴隆县莲城街道、东观街道、长流乡、中营镇、花贡镇、茶马镇、光照镇、鸡场镇、三宝彝族乡、沙子镇、碧痕镇、大厂镇、安谷乡、紫马乡等 14 个乡（镇、街道）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

晴隆绿茶产地范围内的生产者，可向贵州省黔西南州晴隆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。晴隆绿茶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 31）。

三十二、柴达木枸杞（以此件为准）

（一）产地范围。

柴达木枸杞产地范围为青海省海西蒙古族藏族自治州（柴达木盆地全境）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

柴达木枸杞产地范围内的生产者，可向青海省海西州市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柴达木枸杞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 32）。

特此公告。

附件：1. 新乐花生质量技术要求

2. 柏各庄大米质量技术要求

3. 辽砚质量技术要求

4. 如东泥螺质量技术要求

5. 如皋黄酒质量技术要求

6. 于都桉木油质量技术要求

7. 管窑陶器质量技术要求

8. 东安鸡质量技术要求

9. 南县小龙虾质量技术要求

10. 古丈红茶质量技术要求

11. 张坝桂圆质量技术要求

12. 西岭佛手瓜质量技术要求

13. 大邑麻羊质量技术要求

14. 曹家梨质量技术要求
15. 泸县青花椒质量技术要求
16. 牛滩生姜质量技术要求
17. 煎茶竹丝茄质量技术要求
18. 芝溪玉液质量技术要求
19. 色湾藏香猪质量技术要求
20. 宜宾大头菜质量技术要求
21. 江安黑山羊质量技术要求
22. 观音豆干质量技术要求
23. 新民场生菜质量技术要求
24. 兴文猕猴桃质量技术要求
25. 钟山葡萄质量技术要求
26. 岱瓮杨梅质量技术要求
27. 威宁芸豆质量技术要求
28. 锦屏腌鱼质量技术要求
29. 七舍茶质量技术要求
30. 九层山茶质量技术要求
31. 晴隆绿茶质量技术要求
32. 柴达木枸杞质量技术要求

质检总局

2017 年 12 月 8 日

(此件公开发布)

附件 1

新乐花生质量技术要求

一、产品名称

新乐花生。

二、保护范围

新乐市正莫镇、大岳镇、东王镇、承安镇、木村乡、杜固镇、邯郃镇七个乡镇。

三、质量技术要求

1. 品种：鲁花系列、冀花系列和花育系列中晚熟品种。
2. 立地条件：土壤类型为沙质、沙壤质与土体类沙；土壤 PH 值为 7.8~8.4，有机质含量 $\geq 0.6\%$ 。
3. 栽培管理：
 - (1) 茬口：冬季休闲。
 - (2) 轮作期：轮作期为 2 年。
 - (3) 播种期：5cm~10cm 地温稳定在 12℃，4 月下旬或 5 月上旬。
 - (4) 种植密度：肥地宜稀，瘦地宜密，每公顷 135000~165000 穴。
 - (5) 施肥：播种前每公顷施充分腐熟的有机肥 45000kg~75000kg，46%（氮 12%，磷 18%，钾 16%）复合肥 550 kg~600kg，硼肥 2kg~3kg，锌肥 15kg~20kg。花针期每公顷追尿素 150kg~200kg。花生结荚饱果期每公顷用尿素 1.2kg~1.5kg、磷酸二氢钾 2.2kg~2.5kg、硼肥 300g 兑水 900kg 叶面喷施，连续喷施三次，每次间隔 7~10 天。
 - (6) 除草：选用乙草胺 2250mL/公顷，兑水 750kg，喷至田面湿润即可。

(7) 病虫害防治:

农艺防治: 采用与小麦、甘薯等作物轮作, 预防病虫害。采取排灌、施肥、施用花生生长调节剂(或微量元素)、冬灌、中耕灭茬等措施控制病虫害。

化学防治: 施用农药按《农药管理条例》及 2014 年《石家庄市人民政府关于禁止制售使用高毒高残留农药的通告》执行。

(8) 防倒伏: 当花生株高 40cm 以上, 使用控制生长的药物控制生长防倒伏。

(9) 环境、安全要求: 农药、化肥的使用必须符合国家相关规定, 不得污染环境。

4. 收获: 当 70%以上荚果果壳硬化、网纹清晰、果壳内壁呈青褐斑块时适宜收获。

四、质量特色

1. 感官特色: 带壳果实大而圆润、果尖呈鸡嘴型; 果壳表面麻眼明显而且光滑, 呈白色、无黑点现象。果仁呈粉红色或浅粉色。果肉为象牙色。生食入口软糯, 香而不腻。

2. 理化指标: 蛋白质 $\geq 22.5\text{g}/100\text{g}$; 脂肪 $\geq 35.5\text{g}/100\text{g}$; 谷氨酸 $\geq 5.2\text{g}/100\text{g}$; 钙 $\geq 0.035\text{g}/100\text{g}$; 纯仁率 70~75%。

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

附件 2

柏各庄大米质量技术要求

一、品种

适宜盐碱滩涂地种植的经国家或省农业部门审定的粳稻品种。品种全生育期 160 天至 175 天。

二、范围

唐山市曹妃甸区内现辖行政区所属的 10 个农场及 3 个镇土地上产的大米。

三、立地条件

无霜期 188 天，土壤类型为盐改型水稻土或淹育型水稻土，质地为壤质或粘质，0cm 至 25cm 有机质含量 1.0%至 2.0%，全盐量 0.1%至 0.6%， pH 值为 8.0 左右。

四、栽培管理

1. 育秧：4 月 1 日至 4 月 20 日，露天双膜、塑盘育秧或大棚育秧，每 667 m²（亩）用种量为 5 公斤至 6 公斤。

2. 插秧：适宜机插秧的叶龄为 4 至 5 片。插秧时间 5 月 1 日至 6 月 5 日。行株距 30 厘米×（13-15）厘米，每穴 6 株左右。

3. 施肥：每 667m²（亩）施纯 N（16-20）公斤、P₂O₅（6-9）公斤、K₂O（5-10）公斤、SiO₂（5-10）公斤、ZnSO₄·H₂O 1.5 公斤。

4. 水源：灌溉水采用无污染滦河水。

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。

五、收获

10 月上中旬。当 95%以上的水稻颖壳发黄、谷粒变硬、米粒呈透明状时，分品种收割，自然晾晒或烘干，稻谷含水量 15%至 16%时加工或储存。

六、加工

碾米工艺流程：

稻	谷	清理（筛选、风选、磁选、 去石）			净	谷
1 *			2 *			

砻谷		谷糙分离		糙瘪分离		磁选	
碾米		白米分级		色选		晾米	
3 *							
抛光		白米分级		检验		打包	
				4 *			
入库							

注：* ——为关键工序，加工过程中不添加任何物质。

1. 净谷：采用多道筛选、比重去石，加强风选，保证净谷质量。
2. 砻谷：合理调整砻谷机辊压及线速差，减少糙碎米、爆腰粒。适宜的糙米碾白水分 15.0%左右。
3. 碾米：多道碾制，轻碾细磨，胚乳受损少，碎米少。选用 3 道至 4 道碾白，1 道抛光。
4. 色选：除去米粒中的异色米及杂质。

5. 包装：成品米应降温至不高于室温 7℃时进行包装。包装容器封口严密，无破损、无泄漏。

七、质量特色

1. 感官特色：米粒整齐匀称、色泽洁白鲜亮；米饭结构紧密，洁白有光泽，软硬适中，味道纯正，为稻米自然香味。

2. 理化指标：水分 $\leq 14.5\%$ ，黄粒米 $\leq 0.5\%$ ，大米呈弱碱性；直链淀粉含量 15%至 19%；胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ；垩白粒率 $\leq 20\%$ ；垩白度 $\leq 3\%$ ；蛋白质含量 6.5%至 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 3

辽砚质量技术要求

一、范围

辽砚质量技术要求包括辽砚的砚石开采、辽砚的砚石分类、辽砚的制作工艺、辽砚的主要技术指标。

二、砚石开采

采用本溪南芬地区所产砂质页岩或泥灰岩，颜色翠绿，纹理清晰，纹理方向为平行横纹（极少数非横纹或非绿色），埋藏较深以及靠近河流及水下，光润度均匀，表面尽量无瑕疵无杂质的石材。

三、砚石分类

1. 按砚石的色系分为：纯色系、共生色系和伴生色系三种。

2. 纯色色系主要有：绿色、青色、黄色、褐色、紫色色系。还有黑色、红色和白色等稀有色泽。

3. 共生色系主要有：黄绿、紫绿、紫黄绿及多色系等。
4. 伴生色系是由于泥浆沉积过程中夹杂着较大颗粒的重晶石、玉石、石英岩等物质。
5. 砚石的色泽中，栗黄色为精品，杨绿色为上品，枫红色为孤品。
6. 石料外观：微量元素不均分布所形成。可分为刷丝纹、荡水纹、木纹、金包玉、线石。
7. 按照细腻程度可分为：腴质石品（微粒状结构 0.01 mm ~ 0.1 mm）、玉质石品（细粒状结构 0.1 mm ~ 0.2 mm）、沙质石品（中粒状结构 0.2 mm ~ 0.5 mm）、石质石品（粗粒状结构 0.5 mm）。

四、制作工艺

1. 雕刻特点

辽砚是在南芬地区采用传统特色砚雕技艺，以点、线、面特点来根据石材的天然色彩施以刀工。辽砚雕刻有三大特点：一是美色，从技艺上准确把握石材特色，注重对色彩变化的雕刻运用，“凭色施技”。二是美工，“就石造形”在雕刻中保留了其自然形态，体现返璞归真的效果。三是美观，突出观赏效果，根据其特殊石材上点、线、面进行随意发挥，不为固定模式所限。

2. 主要工序：

辽砚制作的主要工序有选石、切割、制坯、开膛、取盖、落图、雕刻、合口、打磨、上光、配盒等。

（1）选石：查看石料的大小、厚度，确保底、盖石质的统一，石色、石纹的一致。然后检测有无瑕疵，最后再扣石听音，声音清脆响亮为佳。

（2）切割：将原有的烂石、石皮用坚硬的工具去掉至露出“石肉”。避开瑕疵以后，从大块的石材中选取优质可利用部分，再根据创作需求，用石材切割设备如龙门锯，带锯，台锯等切割成备用尺寸。

3. 制坯：观察砚石的整体形状，石膘的位置、层理、颜色，石纹的线条特征，揣摩出具有浓郁辽东风情的构图。

4. 取盖：取盖包括“取”与“配”。“取”是将一块整体的砚石依色剖开，“配”指砚底和砚盖合二为一。特别注意砚和盖石料的质地和颜色的统一。

5. 落图：将出坯时的构思勾或设计稿勾画在已成雏形的粗坯砚石上。一般以线的形式完成，是用毛笔或黑色笔勾出设计稿的轮廓线条。

6. 雕刻：辽砚的雕刻顺序是先主题，后装饰；先砚底，后砚盖；先图案，后文字。图案雕刻的规律普遍是先大后小，先粗后细。雕刻技法以传统手工雕刻为主，现代辅助配用电动雕刻设备。传统工艺完全使用手工，利用不同工具，包括圆刀、弧刀、尖刀、平刀、铍刀、金刚石刻刀或百炼钢刻刀、手捻等工具进行切、凿、铍、刻、磨等细致雕琢，在框架图案内完成浮雕，镂空雕、透雕等雕刻工序。现代工艺利用各种类型的手工刻刀，手持电动磨机配以各种形状的磨头精细雕琢。先用手动磨具开始细雕成型，再用各个型号的（宽刀、窄刀）、不同刀刃的（平刀、弧刀）刻刀进行修光，去掉磨头痕迹，进行精雕。最后修光，清理雕刻图案周边粗糙部分。

7. 合口：合口是将砚底、砚盖相扣合的一道工序。合口要求平、光、严，达到启合自如，严实无缝，最大缝隙要小于 0.1 mm。平是无论怎样转动砚盖，它都平稳而无翘角；光是指砚底和砚盖的扣沿光滑；严是合口严实紧密，无松动感。

8. 打磨：用砂纸、砂布、抛光棉等对砚台整个表面部分进行抛光处理，直至手感滑腻、石纹清晰。

9. 上光打蜡：用蜡或油敷于砚的表面，更好的展现砚石的纹络，雕工的细腻、逼真，色彩的艳丽等特点，要求不缺不腻、恰到好处。

10. 配盒：大多以木盒为主，普通木盒材质有松、榆、柳、野丁香、核桃、杏木等，也有用根雕木盒。

五、质量特色：

1. 感官指标：砚体应细腻、光滑，无明显沙划痕、刀痕、裂痕、断暇、风化，造型美观大方，布局合理适用，图饰优美，石纹俏色对比明显，具有地方特色；声音清脆，“叩之如铜”；砚池手感平滑；砚池与砚盖吻合，不变形。

2. 检验指标：

检验项目	标准范围
砚石硬度（肖氏）	≥30 HSD
砚石发墨量	> 5 mm ³ /min
砚石吸水率	< 0.15 %
砚石放射性	应符合 GB6566 中第 3.2 条中 A 类要求

3. 尺寸：

（1）规格辽砚：根据石材，长、宽、高比例适中，符合审美要求。以宫廷砚砚体为例，长：155 mm，公差为±5 mm；宽：110 mm，公差为±2.5 mm；高：15 mm，公差为±1.5 mm。

（2）随形辽砚：尺寸与公差不作要求，但最大长度不超过 30cm。

（3）砚盒，底、盖吻合，砚盒印附的文字和图案、标识应清晰。

4. 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

如东泥螺质量技术要求

一、种源

如东泥螺指在如东县滩涂野生泥螺或人工养殖的泥螺。

二、养殖环境

滩涂的水质清新、无污染，水流畅通，盐度稳定在 25 ~ 30，PH 值在 7.4 ~ 7.8，海水流速平均在 20cm/s 左右，海水含氮总量大于 200mg/m³ 的江苏省如东县行政区域内。

三、养殖技术

江苏省级地方标准 DB32/T 1733-2011 泥螺滩涂养殖技术规范。

四、加工

（一）咸泥螺

1. 腌制：

- （1）将泥螺浸入 2% 的盐水中浸泡 4-6 小时，让其吐出泥沙；
- （2）用清水冲洗，去除粘液，沥干。
- （3）用占泥螺重 15% 的食用盐，将沥干的吐沙泥螺进行二次腌制，时间 1 小时；制成二次咸坯泥螺。
- （4）将充分沥干的二次咸坯泥螺，再加 10% 的盐，进行三次腌制，时间半小时；
- （5）经过 3 次腌制后，泥螺肉质已充分收缩入壳，黏液基本除尽，并清洗、沥干、冷藏。

（二）、醉泥螺

将咸泥螺清洗、淡化、沥干，再放入容器内醉制，根据工艺要求加放醉制料。每千克咸泥螺加入高度白酒 0.25 千克，黄酒 0.5 千克，白糖 0.15 千克，以及适量味精、花椒等调味料。在泥螺醉制中，每天搅拌一次，醉制时间 15 天。

五、质量特色

1. 感官特色：

鲜活泥螺：外壳完整，呈固有色泽，具有如东泥螺固有的滋味及气味，无异味，在室温下，肌肉组织紧密有弹性，受惊时，闭合，活力正常。

咸泥螺：具有咸如东泥螺固有色泽，汤汁清，允许有轻微浑浊，具有咸如东泥螺特有的清香滋味，无异味，形态完整，肉质较脆弹性较好。

醉泥螺：具有醉如东泥螺固有色泽，汤汁清，允许有轻微浑浊，具有醉如东泥螺固有滋味及气味，肉质鲜、嫩、香、脆，咸甜适中，无异味，具有醉如东泥螺固有的完整形态。

2. 理化特征：

项 目	指标		
	鲜活泥螺	咸泥螺	醉泥螺
水分，% ≤	88	70	70
蛋白质，% ≥	4.5	5.2	6.0
盐分（以 NaCl 计），% ≤	—	18	8.0

3. 安全指标：产品安全技术要求符合国家相关规定。

附件 5

如皋黄酒质量技术要求

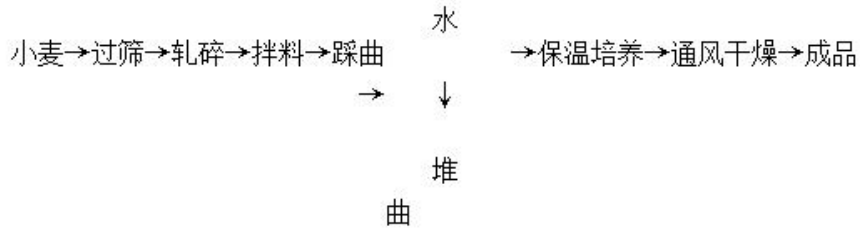
一、原料

- 1. 大米：选用保护范围内栽培生产的优质大米，质量符合国家大米相关标准。
- 2. 大曲：选用地产红皮小麦，经传统制曲工艺制成。
- 3. 酿造用水：采用保护范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准，pH 值 6.5

—7.5。

二、制曲工艺

- 1. 工艺流程：



2. 工艺要点:

2.1 将小麦轧成每粒 3-4 片, 加入清水 (20%-25%), 拌揉至手握成团、放开即散的状态, 将曲料放在曲模子内踩实、切成块状。

2.2 堆曲后, 关闭门窗, 经 50h-60h, 品温达到 50℃—55℃, 适当降温, 入房约 6 d—8d 后, 品温回降至室温。

2.3 入房 20d 后, 将曲在室外阴凉通风处晾晒干燥。

2.4 制曲应在农历伏天进行。

3. 含水量: 含水量≤16.0g/100g。

三、酿酒工艺

1. 工艺流程:

浸渍☆→洗米→蒸煮☆→淋饭☆→搭窝→投水→喂饭☆→开耙→养醅→后酵养醅☆→压榨→过滤→杀菌→封坛☆→陈酿☆→勾兑→过滤→煎酒→罐装→成品入库

2. 工艺要点:

2.1 浸渍: 大米用本地地下水浸泡, 冬季 24h, 春季 16h—20h, 捞出冲洗沥干。

2.2 蒸煮: 在蒸汽压力 0.18MPa—0.24 MPa、温度 105℃下连续蒸煮 30min—40 min。蒸煮后饭粒应外硬内软, 疏松不糊, 熟而不烂, 均匀一致。

2.3 淋饭: 将蒸熟的米饭用 38℃—42℃温水冲淋浇透。

2.4 喂饭: 投水后次日加曲喂饭, 温度控制在 25℃—28℃。

- 2.5 后酵养醅：醪液在缸内发酵 10d 左右，抽入大罐在常温下进行后酵养醅。
- 2.6 封坛：杀菌装入酒坛后，迅速用棉白纸、防水纸、防油纸分别将坛口封严。
- 2.7 陈酿：陈酿时间 3 年以上。

四、质量特色

1. 感官指标：

色如玛瑙，清亮透明，鲜甜爽口，香气浓郁，回味悠长，风格独特。

2. 理化指标：

	干型		半干型		半甜型		甜型	
	优级	一级	优级	一级	优级	一级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤15.0		15.0~40.0		40.1~100.0		>100.0	
非糖固形物，g/L ≥	10.0	8.0	15.0	12.0	12.0	11.0	12.0	10.0
酒精度（20℃），%vol	8.0~16.0							
总酸（以乳酸计），g/L	2.5~5.5				3.8~7.0			
氨基酸态氮，g/L ≥	0.2							
氧化钙，g/L ≤	0.30	0.20	0.50	0.40	0.50	0.40	0.40	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应符合国家相关标准要求。

附件 6

于都栳木油质量技术要求

一、品种

光皮栳木果实。

二、立地条件

产地范围内海拔 $\leq 600\text{m}$ 的山地、丘陵、岗地、旱作地或四旁地，土层 60cm 以上、pH 值 5.0 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：嫁接苗、扦插苗。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在 12 月上旬至第二年 3 月下旬，栽植密度： ≤ 800 株/公顷。
3. 施肥：种植基肥每穴除有机肥外应配不少于 500 克草木灰，每年抚育以有机肥为主，少量多次的原则施肥。
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、采收与处理

1. 原料要求：光皮柞木果实。
2. 采收时间：11 月至 12 月，当果实颜色由绿色转紫黑色时采摘。
3. 采后处理：果实采回后，进行晾晒，堆放高度 $\leq 100\text{cm}$ 。

五、加工

1. 加工工艺流程：光皮柞木果实 清理 压榨 过滤 脱胶 脱酸 脱色 脱臭 于都柞木油成品油。

2. 加工要点：
 - (1) 初榨：温度 $\leq 100^{\circ}\text{C}$ ，饼中残油 $\leq 7\%$ 。
 - (2) 脱酸：酸值 (mgKOH/g) ≤ 3 。

六、质量特色

1. 感观特色：清亮透明，气味纯正。
2. 理化指标：

项 目	指 标
棕榈酸 (C16:0)	≥16%
亚油酸 (C18:2)	≥40%
油酸 (C18:1)	≥22%

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

管窑陶器质量技术要求

一、产品分类

1. 按用途分为日用陶、艺术陶。
2. 按产品工艺类型分为施釉陶和无釉陶。
3. 按产品的规格分为小型、中型、大型、特型。

二、原料要求

以产自蕲春县管窑镇区域内料土、蠕虫状红土为主要原料，其特征符合下列要求：

1. 料土：一般开采于地表面以下 5 米至 10 米，质地疏散，表面呈灰白色，肉眼可见云母片，一般含水率为 18%至 23%，粘性好。手搓后有较强的滑感。
2. 蠕虫状红土：一般开采于地表面至地表以下 10 米，表面呈棕红色，疏散状，原矿一般含水率 12%至 17%范围，手搓后可成泥团。

3. 原料主要化学组分：

原料 名称	SiO ₂ 含量 (%)	Al ₂ O ₃ 含量 (%)	Fe ₂ O ₃ 含量 (%)	TiO ₂ 含量 (%)	CaO 含量 (%)	MgO 含量 (%)	K ₂ O 含量 (%)	Na ₂ O 含量 (%)
料 土	50--80	14--23	5--12	1.0--2.5	0.1--1	1--5	1--4	1--3
蠕虫状 红土	50--70	12--23	5--12	1.0--3.0	1--10	1--5	2--7	1--3

三、工艺流程及工艺特点

（一）施釉陶工艺流程

配料、球磨、过筛、压制、练泥、拉坯成型、干燥、修坯、成型交接、晒坯、施化妆土、雕刻填泥、施釉、烧制、出窑、检选、成品。

（二）无釉陶工艺流程

配料、球磨、过筛、压制、练泥、拉坯成型、干燥、修坯、成型交接、晒坯、施化妆土、雕刻填泥、烧制、出窑、磨光、检选、成品。

（三）工艺特点

1. 泥料制备：将取自管窑镇境内特有的料土、蠕虫状红土等陶土原料按制陶要求进行配比，经球磨制成泥浆，用 120 至 300 目网筛过滤后，压制成片、块状，经真空练泥后，密封放置于遮阳处陈腐。

2. 制坯：日用陶瓷采用滚压成型、注浆成型，艺术陶瓷采用手拉坯；

3. 施化妆土：用较细的陶土和水调和成泥浆，涂在陶胎上，在坯体表面形成一层薄薄的色浆。

4. 雕刻填泥：分雕刻、填泥两种技法。“雕刻”是用特制刻刀，在湿坯表面刻画，分阴刻和阳刻，要求线条精准。“填泥”是按装饰要求，将色泥填入刻模，分色泥制备、填泥、压泥、削刮四个步骤。要求填泥与坯体衔接自然、无裂纹。

5. 施釉：以手工浇、灌、荡、喷为主，烧制后出现釉彩效果。

6. 烧制：施釉陶烧成温度在 1080℃至 1200℃之间，无釉陶烧成温度在 1000℃至 1120℃之间，按工艺要求，采用氧化法或还原法烧制。

7. 磨光：无釉陶在烧制后，选用适当磨具，经粗磨、细磨等工序，对烧制完成的陶器表面进行打磨，根据需要打磨成镜光或亮光、哑光、磨砂的效果。

四、质量特色

（一）外观质量特色：

1. 无釉陶：一般呈红、黑、红黑相间为主，陶质细腻，表面光洁、温润，陶体坚实，敲击有金属声。填泥与坯体融为一体、平整无裂纹。

2. 施釉陶：一般呈红褐色、米黄色，质硬，致密，能抵御外力冲击，不易破碎，同一产品因施釉不同呈现不同颜色，釉面光洁。釉体用 60 倍放大镜观看，五彩斑斓，可见结晶体。

（二）理化指标

吸水率 $\leq 5\%$ ；抗热震性：小型产品 180℃投入 20℃水中热交换一次不裂；中、大、特型产品在 160℃投入 20℃水中热交换一次不裂。铅溶出率： $\leq 0.3\text{mg/L}$ ；镉溶出率： $\leq 0.05\text{mg/L}$ ；产品尺寸偏差： $\pm 3.0\%$

（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 8

东安鸡质量技术要求

一、品种

本地土鸡（黄羽和黑羽）。

二、产地条件

天然草地和林间草场，无三废污染，饲草资源丰富，饮用水为山间溪流和泉水。圈舍温度湿度适宜，通风良好，舍壁隔热性能良好，能防御外界风雨。

三、饲养管理

1. 鸡种来源：来自保护区内的东安鸡。

2. 饲养方式：放养和舍饲相结合。育雏期温度 32℃-20℃。冬季 45 日龄、夏季 30 日龄前舍饲饲养，之后至出栏放养。

3. 饲养密度：舍饲条件下，4 周龄前每平方米饲养密度 ≤ 35 只，5-15 周龄时每平方米饲养密度 ≤ 15 只；放养条件下，4 周龄前每平方米饲养密度控制在 ≤ 14 只，5-15 周龄时每平方米饲养密度控制在 ≤ 8 只。

4. 饲料要求：舍饲时使用以玉米、稻谷、豆粕等配制的全价配合饲料，放养时采食青菜、萝卜叶和菊苣等。

5. 出栏：公鸡活体重 $\geq 1.3\text{kg}$ ，母鸡活体重 $\geq 1.1\text{kg}$ 。
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、屠宰加工

1. 鸡源：保护区内健康状况良好，并有当地农牧部门畜禽防疫机构出具的检疫合格证明的东安鸡。
2. 屠宰：宰前断食 12 小时，自由饮水。
3. 浸烫：水温（70-72）度，时间（60-90）秒。
4. 分割：从活鸡放血至产品包装入冷库时间不得超过 2 小时。

五、质量特色

1. 感官特色：东安鸡（冷鲜）：脚较细，呈青色或浅灰色，脚底青白，表皮浅黄，光亮细滑，肌肉丰满有弹性，肌间脂肪分布均匀；表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉正常气味，无异味。
2. 理化指标：粗蛋白 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ ，粗脂肪 $\leq 3.0\text{g}/100\text{g}$ ，胆固醇 $\leq 75\text{mg}/100\text{g}$ 。
3. 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 9

南县小龙虾质量技术要求

一、品种

克氏原螯虾。

二、产地条件

1. 池塘养殖水体清新无污染，水源充足，水质优良，透明度在 30cm 至 40cm, pH 值 7.0 至 8.5。池塘养殖水底土质为粘土，深水区水位 1.2m 至 1.5m, 水体中生长有丰富的底栖饵料生物，浅水区面积占总水面的 1/3 至 2/3。

2. 稻田养殖水深为 0.3m 至 0.5m，溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ ，软泥层 $\leq 20\text{cm}$ 。

三、养殖技术

1. 虾苗选择：产自长江流域及洞庭湖水域等自然水域，体质健壮，活力强势，附肢齐全，无病无伤。

2. 虾苗放养：

(1) 春季放养。4 至 5 月上旬，选择体长 2cm 至 4cm 的幼虾，放养密度 20 万至 30 万尾/公顷。

(2) 秋季放养。9 月至 10 月初，放养 300kg 至 420kg/公顷，雌雄比例 2: 1。也可直接投放经人工挑选抱卵的 45g 至 59g 青虾，每公顷投放量 $\leq 300\text{kg}$ 。

3. 投饲管理：

(1) 湖泊放养：以水体中的螺、蚌、蚬等底栖动物和水草等为主，投放动物性饲料占 10%至 15%，谷食类饲料 20%至 30%；

(2) 稻田放养：投放动物性饲料占 30%，谷食类饲料 70%。

(3) 投饲时间：上午 7 至 9 时和下午 5 至 6 时。

4. 水质管理：春季水深保持在 0.5 至 1 米之间，7 至 10 天换水 1 次；夏季高温季节水深控制在 1 至 1.5 米，2 至 3 天换水 1 次；每次换水量为池水的 20%至 30%。

5. 环境、安全要求：放养环境，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

1. 时间：4 月中旬至 6 月上旬、8 月上旬至 9 月底。

2. 规格：重量 $\geq 50\text{g}$ ，体长 $\geq 10\text{cm}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：活体个大体长，雄性背长、螯小。熟制后鲜红光亮，红色度、明度（亮度）高，腹部圆润光泽、污染物沉积少。口感肉质细嫩，味道鲜美，气味醇香，烹调后壳色鲜红，肉色白嫩，味感丰富。

2. 理化指标：水分 $\leq 82\%$ ，粗蛋白含量 $\geq 14.2\%$ ，粗脂肪含量 $\leq 8\%$ ，总氨基酸含量 $\geq 9.0\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全指标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 10

古丈红茶质量技术要求

一、品种

适制加工制作古丈红茶的中小叶茶树品种。

二、立地条件

海拔 250 m -1100m，土壤类型为砂岩、板页岩发育而成的山地黄壤以及由紫色砂页岩发育而成的紫砂土，土壤 pH 值在 5.0 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土层厚度 ≥ 40 cm。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插育苗。

2. 种植：种植时间为 10 月至次年 3 月。采用单行条列或双行条列栽植方式种植。

每亩种植株数：单行条列式 ≤ 4000 株，双行条列式 ≤ 5000 株。

3. 施肥：以施有机肥、农家肥为主，化学肥料与有机肥料应配合使用，提倡施用茶树专用肥。

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

四、采摘

鲜叶标准为一芽一叶至一芽二叶。采摘期分为春、秋季。

五、加工

工艺流程：萎凋 - 揉捻 - 发酵 - 初干(过红锅) - 复干 - 提香。

1. 萎凋：鲜叶厚度 5-10cm，室温萎凋 10-16h，叶片含水量 60-65%。
2. 揉捻：茶条紧卷，茶汁外溢细胞破损率达 80-85%，成条率 90%以上。
3. 发酵：自然发酵或发酵机发酵，发酵温度 22-30℃。
4. 初干（过红锅）：用直径 80cm 铁锅或瓶式炒干机，锅温 200-220℃，时间 5-10 min，含水量控制在 20-25%。
5. 复干：温度 85-110℃，摊叶厚度 3-4cm，时间 15-20min；含水量<10%。
6. 提香：温度 60-80℃，时间 40min-2h，含水量≤6%。

六、质量特色

1. 感官特色：条索紧结、乌润显金毫、汤色红艳明亮、甜香持久、鲜醇甘甜、叶底匀整带芽尖。
2. 理化指标：水份≤6%，总灰分≤6.5%，粉末≤3.0%，水浸出物≥33%。
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 11

张坝桂圆质量技术要求

一、产品名称

张坝桂圆（张坝龙眼）。

二、立地条件

产地海拔 400m 以下，土质新冲积土、紫色土，土层深厚，疏松、肥沃，有机质 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.5~7.5。

三、栽培管理

1. 泸早一号、蜀冠、泸丰一号、泸晚二号等。
2. 苗木培育：以本地良种作砧木进行嫁接繁育。
3. 定植时间：秋梢 9—10 月，春梢 3—4 月。株行距：坡地 8m \times 6m；平地、缓坡地 8m \times 8m。
4. 施肥：以有机肥为主，推广测土配方施肥；幼树每年施肥 4—5 次，成树每年施肥 2—3 次。
5. 疏花疏果：清明节前后疏花穗，短截长花穗；6 月第二次生理落果后疏果：小果穗留 20~30 粒，中果穗留 40~50 粒，大果穗留 60~70 粒。
6. 浇水：定植后浇透定根水一次。以后在新梢抽发期、花穗抽生期、花期、果实膨大期，如遇干旱要及时浇水。
7. 整形：幼树采用自然开心形整形。定干高度 40cm~60cm，留主枝 3~4 个，主枝夹角 45°，各主枝上选留副主枝 2~3 条。
8. 修剪：幼树采用摘心提高分枝节次，采用撑、拉、吊等法调节枝条生长角度。成年树采用简易修剪法，以疏剪、回缩为主，改善树体通风透光条件。
9. 病虫害防治：农业防治合理使用先进技术，提高抗病能力，使用物理、生物的方法诱杀害虫。
10. 环境、安全要求：农药、化肥等投入品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10月中旬，从“葫芦节”处采摘。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈圆形，果皮金黄，色泽均匀；果肉绵、软，呈乳白色；离核，汁多味浓，有香气。

2. 理化指标：总糖（g/100g） ≥ 14.6 ，总酸（以柠檬酸计）（%） ≤ 0.0245 ，维生素C（mg/100g） ≥ 75.0 ，可溶性固形物（%） ≥ 16.8 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品质量安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 12

西岭佛手瓜质量技术要求

一、产品名称

大邑县晋原街道办事处、雾山乡、鹤鸣乡、悦来镇、金星乡、青霞镇、斜源镇、?江镇、花水湾镇、西岭镇、新场镇、王泗镇 12 个乡镇现辖行政区域内生产的西岭佛手瓜。

二、品种

应选择产量高、质量好、抗病性强的优质品种，以绿皮佛手瓜品种为宜。

三、立地条件

年平均气温 $16^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$ ，年最低气温 $\geq 3^{\circ}\text{C}$ ，花期平均气温 $20^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$ ；土壤厚度 0.5 m 以上，地下水位 1.5m 以下；土壤以沙土为宜。

四、生产环境条件

(1) 园地选择与规划。“西岭佛手瓜”的园地选择应选择海拔 600m~900m 的稻作地、坑窝地、山坡地等，山坡地坡度应不大于 25°；设计单独的作业小区，平地区面积以 2000m² 为宜，山坡区面积可因地制宜。

(2) 搭架要求。“西岭佛手瓜”棚架应具有支撑、防风等作用。棚架拉线应沿“东-西”“南-北”向均匀布置，最小空隙长、宽以 0.4m 为宜。边桩底部与排水沟内侧的距离应不小于 0.4m。撑桩可因地制宜，以入土 0.1m~0.2m 为宜，每 3.5m~4.5m 安装一根撑桩，“东-西”“南-北”向桩子应在同一水平线上。

(3) 育苗。种瓜育苗：应选用个头肥壮、均匀，表皮光滑润泽，腊质多，色微黄，茸毛不明显，牙眼微微突起，无伤疤破损，充分成熟的西岭佛手瓜作种瓜；选择适宜的田块作为苗床，平地区和浅坡地（坡度≤30°）的株、行距以 3.5m 为宜，山坡区（坡度≥30°）的株、行距以 4.5m 为宜，实行单株单育法，向苗床土面施入 1kg 经堆沤熟化后的有机质肥（有机质肥：清水=1:1）；播种时，应将种瓜大头向上，瓜柄向下植入苗床上，顶部覆土≤0.01m，使之形成蘑菇顶状，并搭 0.5m 高的薄膜棚。发秧育苗：以上一年西岭佛手瓜根为发秧基质，搭 0.5m 高的薄膜棚；揭棚时去除无根秧苗，留 2 根~3 根有根秧苗在老根处进行定植，其余有根秧苗可用于别处定植；发秧育苗的西岭佛手瓜以育苗移栽方式进行。

(4) 田间管理。育苗：应在每年 3 月中旬至 3 月底完成定植。每 667m² 定植 40 株~45 株。整形修枝：出苗期应摘除基部多余的侧芽，每株保留 2 根~3 根生长最旺盛的子蔓，待瓜蔓上架后不再打侧芽；上架期应适当摘除卷须，调整架面，促其分布均匀；藤蔓上架后应摘除其枝干上的叶片，留尖部 7 张~8 张叶片为宜；西岭佛手瓜采摘期后，应保留一根至少 3m 长主蔓，并清理棚架上多余的藤蔓。

(5) 病虫害防治。防治原则：按照“预防为主、综合防治”的原则，通过选用健康种瓜，培育壮苗，加强栽培管理，科学施肥，并结合农业、生物、物理防治方法进行科学合

理防治。不应使用化学药剂进行病虫害防治。防治方法：①合理安排种植密度，科学进展植株修剪，增加田间的通透性；②雨水较多季节应加强排水，降低田间湿度；③施用有机质肥应经过充分腐熟发酵；④主要虫害（蠖蛾，俗称“夹夹虫”）应进行人工捕捉。

（6）采收。西岭佛手瓜采摘期在5月底~12月底，在开花后20天左右即可采摘；采摘时要轻拿轻放，采摘下的西岭佛手瓜应放入纸箱或果框内，避免机械损伤。

（7）记录与保存。应做好“西岭佛手瓜”种植过程的记录与保存工作，包括园区选择、搭架、育苗、定植、水肥管理、采收、销售等。种植记录原则上应至少保存2年。

五、西岭佛手瓜质量特色

1. 感官特色：果皮较同类产品更加翠绿、光滑，单瓜个头大；

瓜形端正如双手合十，果实梨形，有明显的5条纵沟，瓜顶有一条缝合线，瓜顶中心内凹，线性均匀。

2. 口感特征：清脆多汁，鲜嫩可口。

3. 理化指标：可溶性糖含量在2.5%~3.5%之间；膳食纤维含量在0.2%~3.5%之间；

4. 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

大邑麻羊质量技术要求

一、品种

成都麻羊。

二、饲养环境

保护区内海拔800m~1500m之间的丘陵地带，坡度不超过60%，植被丰富，场地开阔。

三、饲养管理

1. 饲养方式：舍饲与半放牧相结合。

2. 饲料条件：工业加工饲料原料及成品具有该品种应有的色、嗅、味和形态特征，色泽一致，无发霉、变质、结块及异嗅、异味，青绿饲料、干粗饲料不应发霉、变质，不含杂质、泥土等。禁止在饲料中使用肉骨粉、骨粉、血粉、羽毛粉、骨胶、鱼粉等动物源性饲料。

3. 饲养管理：羔羊 15 日龄诱食，60 日龄断奶。根据放牧场饲草和羊只采食情况适量补充饲草和饲料。

4. 出栏要求：羊只 12 月龄出栏，体重≥25kg。

5. 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标准规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

屠宰放血干净，剥皮或烫皮去毛，去除头、蹄、内脏（肾脏除外）、大血管、乳房、生殖器官、甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。鲜胴体羊肉无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。

五、质量特征

1. 感官特征：大邑麻羊体型清秀，四肢粗壮，毛色光亮。

2. 肉品质特征：

(1) 感官特色：色泽：肌肉有光泽，呈微暗红色，红色均匀；脂肪呈乳白色。纹理：纹理细腻，外面有白色的脂肪膜，瘦肉中混杂脂肪，丝丝分明；切面湿润，不粘手。组织状态：肌纤维致密，有韧性，富有弹性，指压后凹陷立即恢复。

(2) 理化指标：

项目	大邑麻羊
蛋白质含量	≥16.0%
氨基酸总量	≥15.0%
脂肪含量	4%~18%
胆固醇含量	≤54mg/100g

(3) 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 14

曹家梨质量技术要求

一、名称

曹家梨。

二、品种

金花梨、黄金梨、丰水梨等。

三、立地条件

坡度 6°—15°，土壤深厚疏松，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 6.5-7.5，含盐量不得超过 0.2%。

四、栽培管理

1. 育苗：选择优良品种及砧木，实行适地适栽，金花梨砧木以杜梨、秋子梨为主；丰水梨、黄金梨砧木以砂梨、豆梨为主。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：秋植在 9 月下旬-11 月上旬，品改嫁接在 12 月-1 月。

(2) 栽植密度：335-830 株/公顷，株距 3.0-5.0 米，行距 4.0-6.0 米。

3. 产量控制：盛果期产量控制在 30000 公斤/公顷左右。

4. 施肥：萌芽前后，以氮肥为主；花芽分化及果实膨大期，以磷钾肥为主，氮磷钾混合使用；果实生长后期，以钾肥为主；秋季施入基肥，以农家肥为主，初果期每生产 1kg 梨施 1.5kg-2.0kg 农家肥；盛果期每 666.7 m²施 3000kg 以上。

5. 整形修剪:因地、因栽植密度选用疏散分层形、开心形。幼树以夏季轻剪为主，注意开角、缓势、多留枝叶。成年树以疏枝、短剪、缩减为主。剪除病虫枝、干枯枝，疏剪密弱枝、斜生枝和下垂枝。增加树冠内通风透光度。

6. 花果管理:

(1) 按 6:1 配置授粉品种，以高嫁授粉枝和人工辅助授粉为主。黄金梨、丰水梨等砂梨以“半头黄”为主要授粉品种；金花梨等白梨以“广播梨”为授粉品种。

(2) 疏花疏果

时间从冬剪开始至次年 4~5 月。及早疏除过量花果和病虫花果。每隔 20cm 左右留一个花序，每个花序留一个发育良好的边果。

7. 病虫害防治:采用农业防治、物理防治和生物防治，控制使用化学防治。

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。

五、采收

7-9 月，根据果实成熟度、用途和市场需求综合确定采收时期。成熟期不一致的品种，应分期采收。

六、质量特色

1. 感官特色:果面色泽鲜亮，果点小而均匀，皮薄而光滑，果大、核小、多汁、味甜、质细、化渣。

2. 理化指标:

品种	项目指标		
	可溶性固形物/% ≥	总酸量/%	果实硬度(kg/cm ²)
曹家梨	13.0	0.4~0.6	5.0~8.0

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相关规定。

附件 15

泸县青花椒质量技术要求？

一、品种

泸县青花椒。

二、立地条件

产地范围内坡度在 25 度以下，土壤肥沃、排水良好，土壤 pH 值 7.0 ~ 7.5。年均日照时数≥1100 小时；降水量在 700mm ~ 1100mm 范围内。

三、栽培管理

1. 采种：8 月下旬至 9 月中旬，选择生长旺盛，树势健壮，品种纯正，无病虫害，性能良好的壮龄盛果植株作为采种母树进行采种。果实采摘后放在阴凉干燥通风处摊开晾干，摊放厚度以 3—4 厘米为宜，每天翻动 2—3 次，待果皮干裂后轻轻敲击，分离果皮、果柄、杂质，即得到纯净种子。

2. 播种：可采用春播或秋播。春播时间在 2 月上旬-2 月中旬之间，秋播时间在 8 月下旬-9 月上旬之间。播种方法为条播，育苗播种量控制在每亩 20 kg ~ 25kg。

3. 栽植：宜栽期在春季 3 月上旬至 4 月上旬，秋季 9 月下旬至 10 月上旬，栽植密度根据土壤肥力状况而定，瘦瘠坡地每亩 160-180 株，株行距 2m×2m 米；沃土坝地每亩 100-120 株，株行距 2m×3m。

4. 管理：施肥以有机肥为主，成龄树每年每株施入腐熟有机肥≥20kg。适时进行整形修剪，培养、调整骨干枝。

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、采摘及晾晒

7月中旬-8月上旬，选择晴天或不下雨无露水天气手工采摘为宜。鲜椒晾晒是关键。

摘回的花椒，在夜间摊开散温，次日摊在晒席或簸箕上摊晒。

五、干燥

采用阳光暴晒和暖炕烘干两种方法。阳光暴晒：用簸箕、晒席等工具摊开晾晒，摊开厚度在 1-2 厘米为宜。暖炕烘干：将采收的鲜椒果置放在热风烘房中，保持温度在 40℃—70℃之间，保证在 24 小时降水 15%—25%，再持续加温 8—9 小时，干燥至含水率≤10.5%，形成干花椒。

六、产品质量特色

1. 感官特色：果实颜色碧绿，粒大饱满，果皮肉厚，光泽油润，表面油囊密且鼓实；果实上多为并蒂附生 1 - 3 粒纯肉小椒粒；麻味纯正，香味持久。

2. 理化指标：

项 目	泸县青花椒（干品）指标
水分（%）	≤10.5
总灰分（%）	≤5.5
挥发油含量（mL/100g）	≥7
不挥发性乙醚抽提物（%）	≥8

3. 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

牛滩生姜质量技术要求

一、品种

牛滩生姜地方品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 220-700 m；土壤有机质含量 1%-2%，土壤 pH 值 6.5-7，土壤类型包括水稻土、紫色土、潮土、黄壤四个类型。

三、栽培技术

1. 催芽：姜种选择健壮饱满、无病虫害姜块。
2. 栽植：栽植时间 3 月上中旬，栽植密度 ≤ 5000 窝/亩。
3. 施肥：以腐熟有机肥为主，施肥量：有机肥 $\geq 1500\text{Kg/亩}$ ，尿素 10-20Kg/亩，硫酸钾 5-10Kg/亩，过磷酸钙 20-30Kg/亩。基肥施量占全年施量的 60-70%，分期追肥。
4. 浇水、中耕培土：在定植后适当浇水 1 次，其它时间视天气情况而定；前期每隔 10-15 天进行一次浅锄，多在雨后，保持土壤透气性，防止板结，到株高 40-50 厘米时，开始培土，将行间的土培向种植沟。
5. 盖遮阳网：在 6 月中旬至 8 月下旬用黑色遮阳网遮阴。
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

7 月下旬至 8 月上旬采收，可采到 10 月底，用高压水将表面泥土洗净，忌伤表皮，避免人工洗刷导致姜块变色。

五、质量特色

1. 感官特色：外皮光滑，呈现乳白色至淡黄色，嫩茎芽尖有 3-5 个鳞片，嫩芽粉红色，比较粗壮，姜块呈佛手状形态。
2. 理化指标：水分 $\geq 87\%$ ，纤维素 $\leq 1\%$ ，钾 $\geq 320\text{mg/100g}$ ，钙 $\geq 25\text{mg/100g}$ ，维生素 A $\geq 20\text{mg/100g}$ ，维生素 C $\geq 3.0\text{mg/100g}$ ，胡萝卜素 $\geq 120\text{mg/100g}$ 。
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 17

煎茶竹丝茄质量技术要求

一、品种

煎茶竹丝茄

二、立地条件

海拔 500 米以下，年平均气温 17.1℃，无霜期 280 天左右，年均相对湿度 82%，土壤为水稻土、黄壤土，pH 值在 6.8-7.3 之间。

三、栽植管理

1. 育苗：春早熟栽培，9 月下旬至 10 月中下旬，塑料棚冷床育苗。一般露地栽培，2 月上旬，塑料棚冷床育苗。夏秋栽培，4 月下旬至 5 月中上旬，塑料棚避雨和适当遮阴育苗和采用嫁接苗。

2. 定植：露地栽培，气温稳定通过 15℃为移栽适期。保护地栽培，土层深度 10cm 处地温稳定通过 13℃时为移栽适期。栽培主要以稀植为主，栽植密度为亩植最多 800 株，株距：0.6m，行距：1.4m。

3. 施肥：底肥每年每亩施用腐熟有机肥 5000-6000kg，过磷酸钙 50-100 kg，硫酸钾 10-15kg。追肥为定植缓苗后每亩追 5 kg 尿素；开花至第一次采果期，每亩追施三元复合肥 8-10 kg；结果盛期，每采收一批果追肥一次，每亩追施三元复合肥 5-8 kg。

4. 浇水：整个生长期保持土壤湿润,不应大水漫灌，提倡喷灌、滴灌、膜下灌溉。

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

根据商品果要求适时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果形为细长条形或略弯曲,单果重 400—600g，果实花纹如竹丝，肉质细嫩，生吃入口化渣，香甜爽口。
2. 理化指标：总糖含量 $\geq 2.5\%$ ，蛋白质含量 $\geq 1.1\%$ ，粗纤维含量 $\geq 0.73\%$ 。
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。

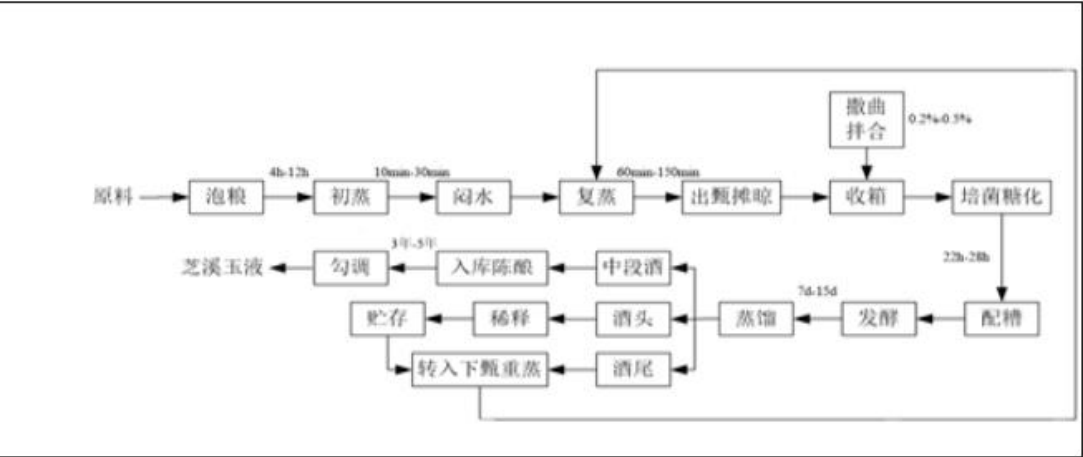
附件 18

芝溪玉液质量技术要求

一、原料要求

1. 高粱：采用蓬溪县当地出产的符合 GB/T 8321 规定的优质高粱。
2. 大米、糯米：采用蓬溪县当地出产的符合 GB 1354 规定的优质大米、糯米。
3. 玉米：采用蓬溪县当地出产的符合 GB 1353 规定的优质玉米。
4. 小麦：采用蓬溪县当地出产的符合 GB 1351 规定的优质小麦。
5. 小曲：以麸皮为原料，依靠蓬溪得天独厚的自然环境中自然驯化形成的微生物群落（根霉菌和酵母菌按不同比例混合）接种制成的酿酒酒曲。
6. 生产用水：采用蓬溪县现辖行政范围内的蓬溪（芝溪）河水、山泉水和地下水，质量应符合 GB 5749 的规定。

二、生产加工要求



（一）工艺流程：（如图 1 所示）

图 1 “芝溪玉液”酿酒工艺流程图

（二）关键控制环节：

1. 泡粮：以先水后粮的顺序依次将 65℃～78℃的水和粮食放入泡粮桶（池）内浸泡，水位以淹过粮面约 20～25 厘米为宜，时间控制以 4～12 小时为宜。
2. 蒸粮：蒸粮分为初蒸、闷水、复蒸 3 个步骤。一是将泡好的粮食撮入甑内进行初蒸；二是由下至上，向甑内迅速加入 40～45℃的闷水；三是放去闷水，加大火力开始复蒸。
3. 出甑摊晾：将熟粮进行冲“阳水”后出甑并摊晾准备下曲。
4. 下曲：糖化采用小曲糖化，品温降低 35℃～45℃时第一次下曲，品温到 30℃～35℃时第二次下曲，两次下曲完成后，调节晾床温度，夏季 24℃～26℃，冬季 28℃～32℃，晾床操作必须在 60min 内完成。小曲用量：夏季 0.4%～0.5%，冬季 0.5%～0.6%。
5. 收箱：夏季品温降到 24℃～26℃时入箱，厚度保持为 12 cm～18 cm；冬季当品温降到 28℃～32℃时入箱，厚度保持在 18 cm～22 cm，并四周扒平厚度均匀，以保证箱内温度基本一致。
6. 培菌糖化：收箱后，定期检查箱内温度，使其霉菌、酵母菌生长正常、杂菌少，培菌温度不超过 38℃，培菌时间 22～28 小时（冬长夏短）。

7. 配糟：发酵前要将配糟摊开刮平，晾至规定温度，培菌糟平铺在配糟上，厚薄均匀且犁成行，粮食与配糟比控制在 1：（3~4），配糟温度一般为：冬季 24~25℃，夏季平室温。

8. 发酵：将配糟装入发酵容器，撒稻壳，随即装入混合糟，泥封发酵。发酵温度要先升后稳，发酵周期控制在 7~15 天。

9. 蒸馏：先放出发酵容器内的黄水，次日起糟蒸馏。蒸馏时待底锅水烧开后上甑。上满后，刮至四周略高于中间，盖上甑盖，连接好冷却器，准备接酒。蒸馏完毕，糟子出甑，留作下甑陪糟用。

10. 入库陈酿：组织尝评人员对当天收集的基础酒进行尝评、分析，并划分质量等级，将基础酒按质分级入库陈酿，根据实际情况及时并坛。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香 气	清香纯正，粮香、糟香舒适
口 味	醇甜柔和，协调爽净
风 格	具有本品典型的风格
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。	

2. 理化指标：

项 目	理化指标
酒精度/（%vol）	50-52
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥0.80
乙酸乙酯/（g/L）	0.50-2.30

固形物/ (g/L)	≤0.50
------------	-------

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 19

色湾藏香猪质量技术要求

一、产品名称

色湾藏香猪。

二、保护范围

阿坝州黑水县现辖行政区。

三、质量技术要求

（一）品种

藏香猪。

（二）饲养条件

1. 饲养环境：海拔 2300-3200 米的高山草地、疏林草地、灌木林地、荒山荒坡，饮天然泉水。
2. 放牧时间：实行终年放牧，每年 4～11 月放牧于山坡、草地、疏林草地、青杠林地。11 月中旬至次年 3 月，放牧于村寨附近。放牧为主，精料为辅。
3. 补饲方法：夏季（5～10 月）放牧后，补少量精料，冷季(10 月底-次年 4 月)实行放牧加补饲。
4. 饲料条件：野生牧草包括青杠籽实、人参果等，精料补饲以玉米、青稞、小麦、豆类等原料为主。
5. 饲养期：≥360 日龄。

6. 疫病防治：符合国家重大动物疫病免疫程序。

（三）出栏体重与胴体重

出栏活体重 $\geq 45\text{kg}$ 。胴体重 $\geq 32\text{kg}$ 。

四、质量特色

1. 感官特色：

（1）鲜肌肉有光泽、肉色呈红色均匀，脂肪乳白色，呈透明状。肉皮薄，脂肪层薄，肉质纤维清晰紧密。

（2）气味：无膻味，无异味。

2. 理化指标：蛋白质 $\geq 20.7\%$ ，脂肪 $\geq 4.51\%$ ，谷氨酸 $\geq 3.11\%$ ，天门冬氨酸 $\geq 1.87\%$ ，铜 $\geq 2.04\text{ mg/kg}$ ，锌 $\geq 31.6\text{ mg/kg}$ 。

五、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

宜宾大头菜质量技术要求

一、产品名称

宜宾大头菜。

二、品种

宜宾小叶大头菜。

三、立地条件

土层厚度 $\geq 39\text{cm}$ ，土壤质地疏松、含沙砾多，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.0 至 7.5 之间，排灌条件良好。

四、栽培管理

1. 播种育苗：采用移栽法；每亩苗床用种 75g 至 100g，播种时间为白露前后一周。
2. 定植密度：每亩留苗 2500 至 3000 株。
3. 肥水管理：基肥以有机肥为主，定植前每亩施腐熟有机肥不得少于 250kg，收获前 30 天停止施肥。
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

1. 采收时间：11 月下旬至 1 月下旬。
2. 采收标准：株重 200g-350g 以上，块根粗大，肥嫩，上半截呈青色，无裂痕、表皮光滑，不空心，有梗，无或轻虫伤。

六、腌制工艺流程

原料采收→自然风干 15-20 天，水份 46%-50% →清洗→入池加盐腌制 12-20 天，盐份控制 6%-7%→0-9℃低温冷藏发酵→整理、切形、拌料→包装。

七、质量特色

1. 感官特色：表皮呈青绿色或黄褐色，切面呈浅黄色，芥香独特浓郁，口感脆嫩，无酸味、苦味等异味，肉质细腻。
2. 理化指标：水份 $\leq 82\%$ ，亚硝酸盐 $\leq 5\text{mg/kg}$ 。
3. 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。

江安黑山羊质量技术要求

一、品种选择

川南黑山羊。

二、生产条件

饲养于海拔在 300-1000 米的低山丘陵区。

三、饲养管理

1. 养殖方式：舍饲与放牧相结合，放牧为主。
2. 饲料要求：放牧饲养期间采食天然饲草，归牧后夜间补充精饲料，舍饲期间在饲喂当地产青绿饲料、干草的基础上补饲精饲料。
3. 圈舍要求：圈舍以漏缝地板吊脚楼式羊舍为主，保持地势干燥、排水通畅、通风透气。
4. 出栏：两月龄以上，体重 10kg—30kg。
5. 环境与安全要求：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

1. 羊源标准：来自保护区内，具有产地检疫证明并经临床检查健康的羊只。
2. 褪毛或剥皮：褪毛采用浸烫水温 63℃~67℃，浸烫时间 3 分钟，手工褪毛，手工剥皮。
3. 冷却保鲜：胴体在 0℃~4℃环境下排酸 24~48 小时，在 0℃~4℃环境下冷链贮存或运输。

五、质量特色

1. 感官特色：

活体羊：全身被毛呈黑色，毛细匀短浅，有光泽，体型中等大，体质结实，各部位结构匀称、紧凑。

羊肉：切面呈大理石样花纹，细嫩，有光泽，膻味轻；肉汤味鲜香微白；烤羊外焦里嫩，油而不腻，几乎无膻腥味。

2. 理化指标：活体羊：育肥羊体重：公羊 25 ~ 35kg，母羊：20 ~ 30 kg。羊肉：脂肪含量 $\leq 10\%$ ，蛋白质含量 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ ，硒(以 Se 计) $\geq 0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。

3. 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 22

观音豆干质量技术要求

一、原料要求

1. 原料：选用低油高蛋白优良品种的冬季大豆，收获期为一年内的新鲜大豆，符合国家相关标准要求，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。

2. 辅料：特制发酵水为凝固剂，食用香料进行染色卤制。

3. 生产用水：大竹县观音镇境内九龙水库水系的优质水源，水质符合国家生活饮用水标准规定，pH 值在 7.0 ~ 8.5 之间。

二、生产加工要求

1. 工艺流程：

选豆-浸泡、清洗-磨浆-煮浆-过滤-特制发酵水点浆-蹲脑-包制成型-压榨-第一次烘烤-余碱-卤制-第二次烘烤-冷藏-拌料-真空包装-杀菌-检验-包装-入库。

特制发酵水制作：用蹲脑过程中产生的水经过发酵而成的发酵水。

2. 工艺要点：

- (1) 浸泡、清洗：冬春季浸泡 8 h ~ 10 h，夏秋季浸泡 4 h ~ 6 h，浸泡至表面光滑，无皱皮，手触摸有松动感时清洗。
- (2) 磨浆：按原料和水 1:8，反复 3 次磨成豆糊。
- (3) 煮浆：豆浆升温至沸，熬制 5 ~ 10min。
- (4) 过滤：豆糊及时浆渣分离。
- (5) 点浆、蹲脑：用特制发酵水作凝固剂，以 8% ~ 10%点浆，点浆温度控制在 80 ~ 90℃。点浆后蹲脑 10 ~ 15min。
- (6) 压榨：加压成形,时间 2 ~ 3h。
- (7) 第一次烘烤：将白胚豆干烘烤干至表面无水分。
- (8) 沏碱：将烘烤后的白胚豆干放入煮沸的碱水中翻煮 30 ~ 40min，至豆干表面光滑、细腻。
- (9) 卤制、染色：卤水温度控制在 60 ~ 70℃左右、卤制时间为 30 ~ 40min。
- (10) 第二次烘烤：将卤制好的豆干烘烤至水分≤45%。

三、质量特色

1. 感官特色：

项目	指标要求
色泽	五香味：色泽金黄 麻辣味：色泽褐色
滋味与气味	入口醇香、回味悠长
组织形态	块形质地密实、均匀、细腻、有韧性、弹性、对折不断，表面结皮均匀。

2. 理化指标：

项目	指标要求
水份 (g/100g) ≤	45
蛋白质 (g/100g) ≥	25
脂肪 g/100g ≤	15

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标准规定。

附件 23

新民场生菜质量技术要求

一、种植品种

当地主栽品种。

二、立地条件

土壤质地为壤土，土壤类型为水稻土，pH 值 5.5 ~ 6.8，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培技术

1. 育苗：冬春季采用小拱棚或平棚育苗，夏秋覆盖遮阳网遮荫防雨育苗。
2. 基肥：整地前，每 667 m²施用腐熟有机肥 ≥ 1000 kg，高氮、高钾型复合肥 ≥ 30 kg。
3. 定植：苗龄宜根据季节选取，春秋季苗龄 30d ~ 35d，夏季苗龄 25d ~ 30d，冬季苗龄 40d ~ 50d；定植密度，春、秋、冬季按每 667 m²栽 10000 株 ~ 13000 株，夏季按每 667m²栽 13000 株 ~ 16000 株。

4. 环境安全要求：农药、化肥的使用须符合国家相关规定。

四、采收

夏季定植后 27d ~ 35d 可采收，春、秋季定植后 40d ~ 50d 可采收，冬季定植后 60d ~ 80d 可采收。

五、质量特色

1. 感官特色：心叶半包，外叶舒展，叶缘全缘，株高 20~25cm，外观整齐，叶色嫩绿；膳食纤维含量低，生食口感脆嫩化渣、微苦回甜、清爽解腻。
2. 理化指标：膳食纤维含量 $\leq 0.6\text{g}/100\text{g}$ ，水分含量 $\geq 90\%$ ，可溶性固形物含量 $\geq 2.8\%$ 。
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 24

兴文猕猴桃质量技术要求

一、产品名称

兴文猕猴桃。

二、品种

红肉型“红阳”猕猴桃、黄肉型“黄金果”猕猴桃。

三、立地条件

海拔 270m 至 1800m，土壤质地为黄壤、黄棕壤和砂壤土，土壤 pH 值为 5.5 至 6.

5，土层厚度 $\geq 70\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.5\%$ 。

四、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；春栽在 2 月底前进行。

(2) 栽植密度：红肉每公顷 ≤ 833 或 1111 株，黄肉每公顷 ≤ 625 或 833 株,雌雄株之比 $\leq 10:1$ 。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥 ≥ 15 吨。

4. 花果管理：成龄园每平方米架面留果数 ≤ 40 个。

5. 病虫害防治：采用高效低毒农药喷洒、灌根，防治病害；采用紫外光、黑光灯或用糖酒醋液诱杀虫害，并进行套袋防治；采果后清园，剪除病虫枝、枯枝，用石硫合剂全园喷施并刷白树干。

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。

五、采收

采收：红肉型在 8 月中下旬可溶性固形物 6.5-7.0%时开始采收。

黄肉型在 10 月中旬可溶性固形物≥8.0%时开始采收。

六、质量特色

1. 感官特征：

果形一致，黄绿色，色泽均匀，果面洁净，果肉细嫩，黄色或黄绿色，果心淡黄色

或红色呈放射状，肉质细嫩、香味浓郁、酸甜可口。

2. 理化指标

项 目		含 量
Vc, ≥, mg/100g		99.9
可溶性固形物, ≥, %	生理成熟果	7
	后熟果	16
总酸, ≤, %		0.89
总糖, ≥, %		13.2
糖酸比, ≥		18.7

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 25

钟山葡萄质量技术要求

一、保护名称

钟山葡萄。

二、保护范围

钟山区黄土坡社区、建设路社区、红岩社区、荷泉社区、荷城社区、杉树林社区、杨柳社区、场坝社区、凤凰社区、广场社区、明湖社区、德坞社区、西宁社区、月照社区、大河镇、大湾镇、汪家寨镇、双夏社区现辖行政区域。

(一) 品种

雨水红（蜜莉）、巨峰等适宜当地种植的葡萄品种。

（二）立地条件

产地范围内海拔 1500m~2100m，土壤类型以砂壤土为主，土壤 pH 值 5.5~7.5，土壤有机质含量≥1.0%，土层厚度≥50cm，年总积温≥4000℃的向阳地区。

（三）栽培管理

- 1. 育苗：采用扦插或嫁接育苗。选择根系健壮、芽眼饱满苗木。
- 2. 栽植：时间为每年 11 月底至次年 2 月底，密度≤3300 株/公顷。
- 3. 套袋：每年 5 月至 6 月进行套袋。套袋袋子大小统一、底部两侧各设一个通气孔。
- 4. 水肥管理：每年每公顷施腐熟有机肥≥25 吨。采收前 20 天停止灌水。
- 5. 采收时间：每年 8 月中旬至 10 月上旬。
- 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。

三、质量特色

1. 感官特色：

果穗整齐，呈圆锥形或圆柱形；颗粒果粉厚、大小均匀；果皮较厚，呈深红或紫红色；果肉细嫩软滑，汁多，酸甜适口，果香味浓。

2. 理化指标：

项目	指标	
	雨水红	巨峰
还原糖（以葡萄糖计） %	≥10.0	≥10.5
总酸（以柠檬酸计） %	≤0.80	≤0.70
可溶性固形物 %	≥16.0	≥16.0

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 26

岱麓杨梅质量技术要求

一、品种

火炭杨梅及适宜当地生长的杨梅品种。

二、立地条件

海拔 1000m~1800m, 土壤肥沃疏松、排水良好, pH 值 5.0~7.0, 坡度 < 30°, 土层深厚≥40cm, 有机质含量≥1.0%。土壤类型为砂质壤土、砂质红壤或黄壤。

三、栽培管理

1. 育苗: 砧木选择实生杨梅苗; 苗木选择根系发达, 植株健壮, 苗龄为 1 年至 2 年生嫁接苗。

2. 定植: 定植时间 2 月中旬至 3 月下旬, 定植密度为 5m×5m。

3. 施肥: 成龄树每年每株施腐熟有机肥应≥30kg。

4. 整形修剪: 春季修剪与采果后修剪相结合, 保证树冠通风透光。

5. 花果管理: 硬核期后分 2 至 3 次进行人工疏果, 每一结果枝留 1 至 3 果。

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

5 月下旬至 7 月中旬, 分期分批适熟采收。

五、质量特色

1. 感官特色: 果大汁多, 肉柱圆钝饱满, 果色深红或紫红, 光泽度好, 果肉质地细嫩, 酸甜适口, 风味浓郁。

2. 理化指标: 单果重≥9.0g, 可溶性固形物≥10.0%, 可食率≥85.0%, 还原糖 (以葡萄糖计) ≥2.0%, 总酸 (以柠檬酸计) ≤1.5%。

3. 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 27

威宁芸豆质量技术要求

一、保护名称

威宁芸豆。

二、保护范围

威宁芸豆地域保护范围为：贵州省毕节市威宁自治县陕桥街道、五里岗街道、草海镇、小海镇、双龙镇、观风海镇、秀水镇、迤那镇、黑土河镇、石门乡、雪山镇、云贵乡、兔街镇、龙街镇、大街乡、盐仓镇、板底乡、么站镇、麻乍镇、黑石镇、海拉镇现辖行政区域。

三、质量技术要求

（一）品种

威芸 1 号、威芸 2 号、花芸豆等当地主栽芸豆品种。

（二）立地条件

产地范围内海拔 1700~2400m，土壤类型以黄棕壤、黄壤和紫砂土为主，土壤 pH 值 5.5~7.0，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

（三）栽培管理

1. 整地：选择土层深厚、通透性良好的砂壤。种植前进行除草、翻耕、作畦及施适量基肥。

2. 选茬：选择与马铃薯、玉米轮作或套作。

3. 选种：选用大小均匀、饱满的种子。要求种子纯度 $\geq 98.0\%$ 、净度 $\geq 97.0\%$ 、发芽率 $\geq 90.0\%$ 。

4. 种植：时间为 4 月上旬至 4 月下旬。栽植密度 20 万株左右/公顷。

5. 田间管理：幼苗期至开花前进行 2~3 次中耕除草。

6. 施肥：施适量腐熟有机肥。

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、采收与加工

（一）采收

1. 采收时间：每年 8 月上旬至 8 月下旬。全株 80%荚果成熟后开始收割。

2. 收割及晾晒：收割后自然晾晒至水分 $\leq 13.5\%$ 。

（二）加工

工艺流程：筛选→去杂→色选→整理→计量包装。

五、质量特色

（一）感官特色：

威芸 1 号：籽粒形状呈肾形、色泽明亮；籽粒大小均匀饱满；颜色呈紫黑或紫红色；口感细嫩绵密，带清香味。

威芸 2 号：籽粒形状呈直肾形、色泽较明亮；籽粒大小均匀饱满；颜色呈紫红色或紫黑色；口感细嫩绵密，带清香味。

花芸豆：籽粒形状呈扁肾形、色泽明亮；籽粒大小均匀饱满；颜色呈紫红色与奶白色或紫黑色与奶白色相间；口感细嫩绵密，带清香味。

白芸豆：籽粒形状呈肾形、色泽明亮；籽粒大小均匀饱满；颜色呈奶白色；口感细嫩绵密，带清香味。

(二) 理化指标:

水分 (%) ≤ 13.5 ; 粗脂肪 (%) ≤ 1.6 ; 粗蛋白质 (%) ≥ 22.0 ; 淀粉 (%) ≥ 28.0 。

(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 28

锦屏腌鱼质量技术要求

一、保护名称

锦屏腌鱼。

二、种源

来自锦屏腌鱼地理标志保护范围内以高背鲤为主要品种的鲤鱼。

三、养殖环境

1. 土壤 PH 值 4.8~6.8,水质无污染,水中 PH 值 6.0-6.8。
2. 当秧苗移栽大田返清后,投放鱼苗,让鱼苗在稻田里自然采食,整个鱼的生长期不投喂饲料,保证鱼苗自然生长。

四、原辅料

主要产自地理标志保护范围内的辣椒、糯米或大米、香辛料(含:花椒、山奈等,下同)、米酒、甜酒曲等。

五、加工

1. 起捕:将在稻田中生长满足要求的鲤鱼从稻田中捞出,在清水中放养 1~2 天。
2. 剖鱼:鱼从背部剖开,不剖断,剔除内脏。

3. 盐渍：用食盐、米酒均匀涂抹在鱼体上，放置 3 天以上。
4. 配料：将辣椒粉、糯米饭或糊米（炒至焦黄的大米）、甜酒曲、香辛料按比例拌匀，形成腌糟，放入鱼体内，并用腌糟包裹鱼体外。
5. 入桶腌制：木桶（用地理标志保护范围内生长的杉木制成）清洗沥干后，在桶底层放入腌糟，用腌糟包裹鱼体均匀放入木桶内，一层腌糟一层鱼，在最上面用腌糟覆盖，并加放干生姜叶或芽姜菜，加盖板密封，上压重物即完成。
6. 加工环境：加工车间和发酵车间应保持通风、干燥、清洁、阴凉，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。加工环境温度在 10~28℃之间。腌鱼在杉木桶内腌制 50 天左右即可烹饪食用。
7. 包装：产品内包装用真空包装。

六、质量特色

1. 感官指标：鱼体完整，无内脏，体内填充腌料，体外也有少量腌料附着。表面鱼鳞呈淡黄色，肉体呈暗红色。滋味、风味具有锦屏腌鱼特有的鲜香、适酸，微甜或香辣。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq 10\%$ ；鱼体重量 50~500 g，50~200g（含 200g）为一等品，200~500g 为优等品。
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 29

七舍茶质量技术要求

一、保护名称

七舍茶。

二、保护范围

兴义市七舍镇、捧乍镇、敬南镇、猪场坪乡 4 个乡（镇）现辖行政区域。

三、质量技术要求

（一）品种

保护范围内适宜加工制作七舍茶的当地中小叶群体种及梅占、白叶 1 号、黔茶 1 号、黔茶 8 号、福鼎大白茶、龙井 43 等优良茶树品种。

（二）立地条件

产地范围内海拔 1500m~2100m，土壤类型为黄壤或黄棕壤，土壤 pH 值 4.5~6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。

（三）栽培管理

1. 育苗：采用扦插育苗。
2. 种植：种植时间为 9 月上旬至翌年 2 月下旬。栽植密度 45000~50000 株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 25 吨。
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

春茶采摘时间：每年 3 月中旬至 5 月上旬，采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展；夏茶采摘时间：每年 5 月下旬至 8 月上旬，采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展及一芽三叶初展。

（五）加工

1. 工艺流程：

鲜叶→摊青→杀青→摊凉→揉捻→做形→干燥。

2. 工艺要求：

- （1）摊青：厚度 1cm~5cm，时间 5h~10h。

(2) 杀青：温度 180℃~200℃，时间 2min~6min，杀青叶“色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，清香显露”为适度。

(3) 摊凉：厚度 2cm~3cm，时间 10min~20min。

(4) 揉捻：时间 12min~25min。

(5) 做形：按要求进行做形，分为扁平茶、直条形毛峰、卷曲形茶。

(6) 干燥：分两至三次干燥，至含水量≤7.0%。

(六) 质量特色

1. 感官特色：条索紧实、匀整，显毫；色泽褐绿；香气持久；汤色清澈明亮；滋味甘怡鲜爽，口感清香；叶底黄绿匀整。

2. 理化指标：水分 (%) ≤7.0；水浸出物 (%) ≥38.0；总灰分 (%) ≤6.5；粗纤维 (%) ≤14.0。

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 30

九层山茶质量技术要求

一、保护名称

九层山茶。

二、保护范围

六枝特区现辖行政区域。

三、质量技术要求

(一) 品种

保护范围内群体种及适宜加工为九层山茶的茶树品种。

(二) 立地条件

产地范围内海拔 1000m~1500m, 土壤类型为黄壤或黄棕壤, 土壤 pH 值 4.5~6.

5, 土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理

1. 育苗: 采用扦插育苗。
2. 定植: 定植时间为 10 月下旬至次年 2 月下旬。定植密度 ≤ 45000 株/公顷。
3. 施肥: 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。
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

采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展。每年 2 月下旬至 5 月上旬, 8 月下旬至 10 月上旬。

(五) 加工

1. 工艺流程:

摊青→杀青→揉捻→做形→干燥。

2. 工艺要求:

- (1) 摊青: 扁平茶青叶厚度 2cm 至 5cm, 卷曲形茶青叶厚度 4cm 至 10cm; 摊青时间 4h 至 10h; 摊青至芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香即可。
- (2) 杀青: 温度 180℃至 240℃, 时间 2min 至 5min, 炒至 “叶质变软, 手握成团, 略有粘性, 芽叶完整, 清香显露” 。
- (3) 揉捻: 时间 25 至 30min, 以茶汁稍外浸, 手握成团, 放手自然散开即可。
- (4) 做形: 按要求进行做形, 分为扁平茶及卷曲形茶。
- (5) 干燥: 分 2~3 次干燥, 干燥至含水率 $\leq 7.0\%$ 。

(六) 质量特色

1. 感官特色:

扁形茶: 外形扁平翠绿、匀整; 汤色嫩绿明亮; 滋味鲜爽, 嫩香持久; 叶底绿润明亮。

卷曲形茶: 外形条索紧实、匀整; 色泽绿润; 汤色黄绿明亮; 香高持久, 滋味醇厚。

2. 理化指标:

水分 (%) ≤ 7.0 ; 总灰分 (%) ≤ 6.5 ; 水浸出物 (%) ≥ 38.0 ; 茶多酚 (%) ≥ 13.0 ; 粗纤维 (%) ≤ 14.0 。

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 31

晴隆绿茶质量技术要求

一、保护名称

晴隆绿茶。

二、保护范围

晴隆县莲城街道、东观街道、长流乡、中营镇、花贡镇、茶马镇、光照镇、鸡场镇、三宝彝族乡、沙子镇、碧痕镇、大厂镇、安谷乡、紫马乡等 14 个乡 (镇、街道) 现辖行政区域。

三、质量技术要求

(一) 品种

福鼎大白、龙井 43 及当地传统茶树品种。

(二) 立地条件

产地范围内海拔 1100m~1700m, 土壤类型为黄壤或黄棕壤, 土壤 pH 值 4.5~6.

5, 土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理

1. 育苗: 采用扦插育苗。
2. 种植: 种植时间为 10 月至次年 2 月。栽植密度 ≤ 60000 株/公顷。
3. 施肥: 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 25 吨。
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

采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展。每年 2 月上旬至 4 月下旬, 7 月上旬至 9 月下旬。

(五) 加工

1. 工艺流程:

扁平茶: 摊青 \rightarrow 杀青 \rightarrow 理条 \rightarrow 做形 \rightarrow 干燥 \rightarrow 提香。

卷曲形茶: 摊青 \rightarrow 杀青 \rightarrow 揉捻 \rightarrow 做形 \rightarrow 干燥 \rightarrow 提香。

2. 工艺要求:

- (1) 摊青: 厚度 2cm~10cm, 时间 3h~6h, 摊青叶 “芽叶柔软, 色泽变暗, 青气减退, 略显清香” 为适度。
- (2) 杀青: 温度 $180^{\circ}\text{C} \sim 240^{\circ}\text{C}$, 时间 2min~5min。
- (3) 理条: 温度 $120^{\circ}\text{C} \sim 150^{\circ}\text{C}$, 时间 2min~5min。
- (4) 揉捻: 成条率 $\geq 80\%$ 。
- (5) 做形: 按要求进行做形, 分为卷曲形茶、扁平茶。
- (6) 干燥: 分两至三次干燥, 至含水量 $\leq 7.0\%$ 。

(7) 提香：温度 60℃~100℃，时间 1.5h~2.0h。

(六) 质量特色

1. 感官特色：

卷曲形茶外形紧细卷曲；色泽匀整润绿；香气浓郁、持久；汤色黄绿明亮；滋味醇厚、鲜浓。

扁平茶外形扁平光滑，显毫、匀整；色泽润绿；香气纯正；汤色黄亮透明；滋味鲜醇、味甘、浓厚。

2. 理化指标：

水分 (%) ≤7.0；总灰分 (%) ≤7.0；水浸出物 (%) ≥38.0；茶多酚 (%) ≥13.0。

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标准相关规定。

附件 32

柴达木枸杞质量技术要求

一、品种

柴杞 1 号，柴杞 2 号，柴杞 3 号等是柴达木盆地的优良品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 2700 米~3000 米，pH 值 7.5 至 8.5，土壤类型为灰棕漠土、风沙土、棕钙土、灰钙土、栗钙土，有效活土层 > 30 厘米，地下水位 ≥2 米，土壤含盐量 ≤0.5%，PH7.5~8.5。

三、栽培管理

1. 育苗：采用硬枝扦插法育苗。

2. 定植：1) 定植期 4 月-5 月； 2) 栽植密度为 ≤ 333 株。

3. 肥水管理：以有机肥为主，每年施肥 $\geq 55\text{t}/\text{hm}^2$ 。

四、采摘

8 月~10 月，分批采收。

五、制干加工工艺

1. 工艺流程：

鲜果→脱蜡→晒干或者烘干→去果梗→干果。

2. 主要工艺要求：

(1) 脱蜡：将采收的鲜果在 5%的碳酸钠溶液中浸 1-5 分钟捞出。

(2) 晒干或者烘干：

晒干：自然晒干，鲜果铺在果栈上后浸液，晒干前不得翻动，可用木棒打栈底松动；

烘干：热风烘干，温度控制在 45°C 至 65°C 之间，干果含水量控制在 13.0%以下。自然冷却。

六、质量特色

1. 感官特色：扁纺锤形或长扁卵形，果实圆形，籽少、肉厚，大小均匀，味道甘甜。

2. 理化指标如下表：

项目	指标
干果重 (50g)	(280-600) 粒
多糖/%	≥ 3.0
总糖 (以葡萄糖计) /%	≥ 39.8

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。

印送：各直属检验检疫局，各省、自治区、直辖市质量技术监督局（市场监督管理部门），商务部，国家知识产权局。

质检总局办公厅

2017 年 12 月 11 日印发
