

2014 年第 55 号

质检总局关于批准对中泰竹笛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中泰竹笛、径山茶、清流鲜切花、莆田荔枝、宁化薏米（宁化糯薏米）、永春漆篮、竹溪黄连、夫子河鱼面（夫子河捶鱼）、周巷凤凰茶、蕲春夏枯草、蕲春薏苡仁、神农架野板栗、丹江口青虾、连山大米等 14 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、中泰竹笛

（一）产地范围。

中泰竹笛产地范围为浙江省杭州市余杭区中泰街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

中泰竹笛产地范围内的生产者，可向浙江省杭州市余杭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，经浙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。中泰竹笛的检测机构由浙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 1）。

二、径山茶

(一) 产地范围。

径山茶产地范围为浙江省杭州市余杭区径山镇、余杭街道、闲林街道、中泰街道、黄湖镇、鸬鸟镇、百丈镇、瓶窑镇、良渚街道共 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

径山茶产地范围内的生产者，可向浙江省杭州市余杭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，经浙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。径山茶的检测机构由浙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 2）。

三、清流鲜切花

(一) 产地范围。

清流鲜切花产地范围为福建省清流县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

清流鲜切花产地范围内的生产者，可向福建省清流县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。清流鲜切花的检测机构由福建省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、莆田荔枝

(一) 产地范围。

莆田荔枝产地范围为福建省莆田市荔城区西天尾镇、新度镇、黄石镇、拱辰街道办事处；城厢区华亭镇、凤凰山街道办事处、灵川镇、东海镇、霞林街道办事处；涵江区梧塘镇、白塘镇、涵西街道办事处、涵东街道办事处；仙游县郊尾镇、枫亭镇共 15 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

莆田荔枝产地范围内的生产者，可向福建省莆田市荔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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。莆田荔枝的检测机构由福建省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 4）。

五、宁化薏米（宁化糯薏米）

(一) 产地范围。

宁化薏米（宁化糯薏米）产地范围为福建省宁化县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宁化薏米（宁化糯薏米）产地范围内的生产者，可向福建省宁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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宁化薏米（宁化糯薏米）的检测机构由福建省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求(见附件5)。

六、永春漆篮

(一) 产地范围。

永春漆篮产地范围为福建省永春县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永春漆篮产地范围内的生产者，可向福建省永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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。永春漆篮的检测机构由福建省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求(见附件6)。

七、竹溪黄连

(一) 产地范围。

竹溪黄连产地范围为湖北省竹溪县丰溪镇、泉溪镇、天宝乡、桃源乡、向坝乡、杨家扒综合农场、源茂林场共7个乡镇农林场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

竹溪黄连产地范围内的生产者，可向湖北省竹溪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。竹溪黄连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、夫子河鱼面(夫子河捶鱼)

(一) 产地范围。

夫子河鱼面(夫子河捶鱼)产地范围为湖北省麻城市夫子河镇、白果镇、龟山镇、盐田河镇共4个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

夫子河鱼面(夫子河捶鱼)产地范围内的生产者,可向湖北省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。夫子河鱼面(夫子河捶鱼)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8)。

九、周巷凤凰茶

(一) 产地范围。

周巷凤凰茶产地范围为湖北省孝昌县周巷镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

周巷凤凰茶产地范围内的生产者,可向湖北省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。周巷凤凰茶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 9）。

十、蕲春夏枯草

(一) 产地范围。

蕲春夏枯草产地范围为湖北省蕲春县蕲州镇、八里湖办事处、赤东镇、漕河镇、横车镇、彭思镇、管窑镇、株林镇、刘河镇、狮子镇、青石镇、向桥乡、张榜镇、檀林镇、大同镇共 15 个乡镇办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蕲春夏枯草产地范围内的生产者，可向湖北省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。蕲春夏枯草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 10）。

十一、蕲春薏苡仁

(一) 产地范围。

竹溪黄连产地范围为湖北省竹溪县水竹乡、高岗乡、溢水镇、宝丰镇、汇湾镇、竹坪乡、中峰乡、界牌乡、擂鼓镇、溢水镇、高岗乡、水竹乡、汇湾镇、宝丰镇、竹坪乡、中峰乡、界牌乡 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

竹溪黄连产地范围内的生产者，可向湖北省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。竹溪黄连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 11）。

十二、神农架野板栗

（一）产地范围。

神农架野板栗产地范围为湖北省神农架林区松柏镇、阳日镇、木鱼镇、红坪镇、新华镇、大九湖镇、宋洛乡、下谷乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

神农架野板栗产地范围内的生产者，可向湖北省神农架林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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。神农架野板栗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 12）。

十三、丹江口青虾

（一）产地范围。

丹江口青虾产地范围为湖北省丹江口市均县镇、六里坪镇、习家店镇、凉水河镇、浪河镇、丁家营镇、土台乡、武当山特区、牛河林业开发管理区、大坝办事处、丹赵路办事处、三官殿办事处 12 个乡镇办事处区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丹江口青虾产地范围内的生产者，可向湖北省丹江口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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。丹江口青虾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 13）。

十四、连山大米

(一) 产地范围。

连山大米产地范围为广东省连山壮族瑶族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

连山大米产地范围内的生产者，可向广东省连山壮族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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。连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 14）。

- 附件：1. 中泰竹笛质量技术要求
2. 径山茶质量技术要求
3. 清流鲜切花质量技术要求
4. 莆田荔枝质量技术要求
5. 宁化薏米（宁化糯薏米）质量技术要求
6. 永春漆篮质量技术要求
7. 竹溪黄连质量技术要求
8. 夫子河鱼面（夫子河捶鱼）质量技术要求
9. 周巷凤凰茶质量技术要求
10. 莖春夏枯草质量技术要求
11. 莖春薏苡仁质量技术要求
12. 神农架野板栗质量技术要求
13. 丹江口青虾质量技术要求
14. 连山大米质量技术要求

质检总局

2014年5月16日

附件 1

中泰竹笛质量技术要求

一、竹材

1. 种源：青苦竹 (*Pleioblastus chino* (Frnach. et Savat.) Makino) 、杭州苦竹 (*Pleioblastus amarus* var. (Keng) Keng f. var. *hangzhouensis* S. L. Chen et S. Y. Chen)。
2. 立地条件：山地低丘缓坡，土壤多为石灰岩发育而成的油黄泥土，土层深厚，厚度在 30cm 至 100cm 之间，土体浅红棕或暗棕灰色，有机质含量 1.83% 至 3.74%，pH 值 5.4 至 6.8。
3. 生产方式：竹材生产以产地原生态与辅助栽培相结合。
4. 质量特色：
 - (1) 外观：无虫蛀、病变、缩节、破裂，外伤深度不得超过竹青厚度。
 - (2) 含水率：8.0% 至 14.0%。
 - (3) 密度：0.65g/cm³ 至 0.9g/cm³。
 - (4) 尺寸：

项 目	指 标
椭圆度(%)	≤ 5.5

弯曲度(%)	\leq	2.0
尖削度(%)	\leq	0.65
节间长度(mm)	\geq	380.0
外径(mm)		16.0 ~ 32.0
内径(mm)		10.0 ~ 22.0
竹壁厚度(mm)		3.0 ~ 5.0

二、制作工艺

1. 工艺流程：竹材→烤竹→去皮锯头→捅竹花→一次打磨→定调→打吹孔→塞笛
塞→接铜套→打按音孔、膜孔及基音孔→校音→接老头→镶骨→二次打磨→上底漆→刻字
→砂铜套→上面漆→磨骨→骨头抛光→铜套上油→扎线→上线漆→二次校音→成品包装。

2. 工艺要点：

(1) 烤竹：传统烘烤与现代电炉烘烤相结合。

(2) 定调：根据每根竹子的内外径和长短定调。

(3) 塞笛塞：软木塞硬度适中，平整不漏气。

(4) 接铜套：采用单接与双接铜套工艺技术，松紧度适当，不漏气。

(5) 打音孔、膜孔及基音孔：

调名	吹孔 (mm)	按音孔、基音孔 (mm)	膜孔 (mm)
大F、大G、大A	11.0	10.0	9.0

大 ^b B、大C、D	10.5	9.8	8.8
E、F、G	10.0	9.0	8.0
小A、小 ^b B、小C、 小D	9.5	8.5	7.5

(6) 校音：按照相关行业标准规定执行。

三、质量特色

1. 外观工艺：做工精细，外观精美，各部位衔接严密，两头镶嵌白色骨头或牛角装饰。

2. 声学品质：

(1) 律制：十二平均律，兼顾五度相生律、纯律。

(2) 标准音：以 $a1=440\text{Hz}$ 为标准音，符合相关国家标准的规定。

(3) 音准：音准误差和相邻两音音准误差均 ≤ 10 音分；可调整管长的竹笛其管长调整范围 $\leq 5\text{mm}$ ，管长处于最短时，标准音最大上偏差不超过 $+20$ 音分；在连续吹奏情况下高级品音高变化不超过 ± 10 音分。

(4) 主要尺寸：

名称	长度 (mm)	外圆直径 (mm)
低音笛调名从 F 调 ~ B 调	930.0 ~ 690.0	32.0 ~ 27.0
中音笛调名从 C 调 ~ F 调	670.0 ~ 520.0	26.0 ~ 22.0

高音笛调名从 G 调 ~ D 调	475.0 ~ 330.0	21.0 ~ 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 2

径山茶质量技术要求

一、品种

宜鸠坑、翠峰、龙井长叶、浙农 113 等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 200m 至 500m，坡度 15°以下应随坡开垦,坡度 15°至 25°建筑内倾等高梯级园地；土壤为酸性红壤或黄壤，pH 值 4.5 至 6.5，有机质≥2%，土层厚度 80cm；地下水位距地表≥100cm。

三、栽培管理

1. 栽植：时间 2 月下旬至 3 月中旬或 10 月下旬至 11 月下旬，采用扦插方法。栽植密度每公顷 60000 至 75000 株。
2. 施肥：生产茶园按 100kg 干茶施纯氮 18kg 至 20kg，其中 2/3 以腐熟有机肥作基肥，1/3 以无机肥作追肥。

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、采摘

4月上旬至4月下旬人工采摘。采1芽1叶和1芽2叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：摊放→杀青→理条→揉捻→干燥。

2. 加工要点：

(1) 摊青：摊放时间一般为6小时至12小时。

(2) 理条：采用斜锅，锅温80℃至90℃，手工操作，先抛后理，抛理结合。

六、质量特色

1. 感官特色：紧结匀整绿润，汤色绿亮，香气嫩香，滋味鲜醇，叶底嫩匀绿亮。

2. 理化指标：

项目	指标
水分(质量分数)/%	≤ 6.5
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5
水浸出物(质量分数)/%	≥ 35
游离氨基酸总量(质量分数)/%	≥ 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 3

清流鲜切花质量技术要求

一、品种

1. 玫瑰：卡罗拉、艳粉和黑魔术等。
2. 非洲菊：红艳、热带草原、玲珑，大雪桔，阳光海岸和小叶香槟等。
3. 康乃馨：马斯特和粉弗郎等。

二、立地条件

土壤类型为红壤，pH 值 5.2 至 6.8，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：

(1) 玫瑰：扦插或嫁接繁育。

(2) 非洲菊：组织培养繁育。

(3) 康乃馨：无病毒母本采穗扦插繁育。

2. 定植:

(1) 时间: 3月上旬至5月中旬, 9月上旬至10月下旬。

(2) 方式: 大棚或温室栽培。

(3) 密度: 玫瑰: 每667 m²(亩)7000株至7500株。非洲菊: 每667 m²(亩)3000株至3500株。康乃馨: 每667 m²(亩)12000株至15000株。

3. 施肥: 每667 m²(亩)施入腐熟有机肥2000kg至3000kg。

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

玫瑰刚露花心时采收, 非洲菊在花朵最外侧花瓣开放成1800时采收, 康乃馨花蕾初放时采收。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 玫瑰: 花色鲜艳具蜡质有光泽, 花形优美, 花枝挺拔, 花苞大花瓣厚。

(2) 非洲菊: 花色鲜艳有光泽, 花形优美, 花枝挺拔, 花瓣厚。

(3) 康乃馨: 花色鲜艳有光泽, 花形优美, 花枝挺拔, 花苞大花瓣厚。

2. 理化指标: 玫瑰花茎≥86cm; 非洲菊花枝≥55cm; 康乃馨花枝≥45cm。

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

莆田荔枝质量技术要求

一、品种

陈紫。

二、立地条件

溪边和河沟旁，土壤为沉积土和红壤，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：用高空压条繁殖或以“鸟叶”为砧木嫁接。

2. 定植：3 月上旬至 4 月中旬或 9 月下旬至 10 月中旬。

3. 栽植密度：每 667 m²(亩)栽植 15 株至 20 株。

4. 树冠管理：树形为自然开心圆头形或半圆形。修剪以疏剪为主，配合回缩修剪。

冬季防控冬梢；春季控花穗，防冲梢。

5. 施肥：以腐熟有机肥为主，每 667 m^2 (亩)施 300kg 至 600kg。
6. 采收：7 月中旬，果皮转红色后采收。
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、质量特色

1. 感官特色：果皮红色或紫红色，且色泽均匀一致，果实心形，果肉乳白色，汁多味甜。
2. 理化指标：单果重 $\geq 17.0\text{g}$ ，醮核率 $\geq 70.0\%$ ，可食率 $\geq 68.0\%$ ，可溶性固形物含量 $\geq 17.0\%$ 。
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。

附件 5

宁化薏米（宁化糯薏米）质量技术要求

一、品种

翠薏一号等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 300 米至 800 米，阳坡或半阳坡，坡度 $\leq 25^\circ$ ，土壤 pH 值 5 至 6 的红壤、暗红壤、黄红壤或紫色土，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培管理

1. 整地：翻地深度 ≥ 30 厘米，腐熟有机肥施肥量 667 m²（亩） ≥ 2000 kg。
2. 播种：4 月中旬至 6 月上旬，挖穴点播，株距 50 cm 至 55cm，行距 40cm 至 45cm，穴深 5cm 至 6cm，每穴种子 3 至 4 粒，播后用拌有含钙镁磷的火灰土盖种。

3. 田间管理：

- (1) 间苗补苗：出苗 2 至 3 片真叶时，每穴留壮苗 2 至 3 株，并对缺株穴补苗。
- (2) 中耕：分三次进行，第一次苗高 5 至 10cm；第二次苗高 ≥ 30 cm；第三次苗高 ≥ 50 cm。
- (3) 施肥：
 - ① 种肥：每 667 m²（亩）施焦泥灰 2000kg 至 2500kg。
 - ② 苗肥：每 667 m²（亩）施腐熟有机肥：1000kg 至 1200kg。
 - ③ 穗肥：每 667 m²（亩）施腐熟有机肥：1000kg 至 1500kg；尿素 28kg 至 30kg；过磷酸钙：15kg 至 17kg；氯化钾 20kg 至 22kg。
 - ④ 粒肥：每 667 m²（亩）施磷酸二氢钾 100kg 至 200kg。

(4) 人工辅助授粉：盛花期上午 10 至 12 时，以绳索等工具振动植株进行辅助授粉。

4. **采收：**植株中下部叶片转黄，籽粒 80%以上变色成熟时收割。
5. **贮藏：**收割后集中摊晾 3 至 4 天，脱粒。种子脱粒后晴天晾晒至含水量≤14%后贮藏。
6. **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、质量特色

1. **感官特色：**色灰白、饱满、圆润、光滑、腹沟深，质坚实，粉性，味微甜，煮后“糯软甘甜、粘稠鲜香、柔韧爽滑”。
2. **理化指标：**

项目	指标
水分/ (%)	≤ 14.0
蛋白质/ (%)	≥ 13.7
脂肪/ (%)	≥ 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。

永春漆篮质量技术要求

一、原料

1. 竹材：产地范围内生长两周年以上，竹节达 20cm 以上的毛竹、灯竹。
2. 用土：产地范围内偏中性的红壤土。
3. 辅料：石灰粉、桐油、乌烟、松节油、天然生漆等。

二、加工工艺

制篮胚（竹编）→上油灰→油漆→堆雕、绘画。

三、工艺技术要求

1. 制篮胚（竹编）：把竹子破成宽 4mm 至 10mm 的篾片和宽 0.8mm 至 1.5mm 的篾丝；经缚才、编底箍、编篮盖、卷嘴、扯脚、插耳柄等工序编成篮胚，松紧适度。
2. 上油灰：将桐油与永春特有的偏中性红壤土和石灰粉进行搅拌熬成桐油灰；对篮胚进行整形固定、去糖杀菌后，在篮胚上均匀涂抹桐油灰，贴上纱布，自然晾干。
3. 油漆：把桐油煮沸，放入乌烟、松节油搅拌，直至拉丝到适当长度即成乌油；用植物油和少量乌烟搅拌生漆，涂抹在相关部位。
4. 堆雕、绘画：在篮身、篮盖堆雕和绘画图案。

四、质量特色

1. 感官特色:

(1) 整体性要求: 造型美观、端正, 坚固;

(2) 堆面: 粘贴牢固, 花纹清晰;

(3) 漆面: 色泽均匀、光亮;

(4) 画面: 比例得当, 图案形象。

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 7

竹溪黄连质量技术要求

一、种源

黄连(*Coptis chinensis* Franch.)。

二、立地条件

产地范围内海拔 1200m 至 1800m, 土壤类型为黄棕壤, 土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 播种：10月至11月播种。选用3年至4年生成熟种子。
2. 移植：4月上中旬选实生2年、株高6cm以上、具有4片至6片真叶的种苗移栽。每667m²（亩）栽种6万株至7万株。
3. 除草追肥：每年除草3次至4次。每年每667m²（亩）施腐熟有机肥3000千克至4000千克。
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、采收加工

1. 采收时间：移栽后第5年采收。10月中旬至11月下旬。
2. 加工方法：
去须根、叶、杂质→分级整理→干燥→还软→干燥→槽笼撞击簇面须、根、叶柄、沙、杂物→分级。

五、质量特色

1. 感官特色：集聚成簇，常弯曲，形如鸡爪。表面灰黄色或黄褐色，断面皮部橙红色或暗棕色，木质部鲜黄色或橙黄色，呈放射状排列，气微，味极苦。
2. 理化指标：小檗碱（以盐酸小檗碱计）≥5.7%，枝连小檗碱≥7.0%；灰分（按干燥品计）≤5.0%；水分≤12.0%；杂质≤1.0%。

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

附件 8

夫子河鱼面（夫子河捶鱼）质量技术要求

一、主要原辅料要求

1. 淡水鱼：产地范围内的活鲢鱼、活草鱼及活青鱼等。
2. 食用淀粉：产地范围内的红薯淀粉或葛根粉等食用淀粉。
3. 水：产地范围内的地下水。

二、加工工艺

1. 工艺流程：

选鱼→捣碎→和面→捶面→成型→蒸制→摊晾→切片→晒干/烘干→包装。

2. 工艺要点：

(1) 选鱼：活鱼去鳞、皮、头、尾、骨、鳍及内脏，切片。

(2) 捣碎：鱼肉捣碎成鱼糜。

(3) 和面：鱼糜:淀粉为 1:0.6 至 1:1，加入食盐，揉成面团。

(4) 捶面：用擀面捶或擀面杖捶打成厚度为 1.8mm 至 2.2mm 的面片。

(5) 成型：将面片卷成实心卷，压成扁条状面卷。

(6) 蒸制：将面卷蒸制 40 分钟至 45 分钟。

三、质量特色

- 1. 感官特色：**产品为淡黄色、酱黄色或淡黑色，呈椭圆形，大小均匀，厚薄一致，具鱼香味；炖食不粘连、不浑汤、有弹性，炒食柔软爽口，炸食香脆可口。
- 2. 理化指标：**水分≤14%，淀粉含量 50%至 57%，蛋白质≥15%。
- 3. 安全及其他质量技术要求：**原料和产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 9

周巷凤凰茶质量技术要求

一、品种

“鄂茶一号”、“福鼎大白”、“中茶 108”。

二、立地条件

产地范围内海拔 400m 至 800m，土壤为黄棕壤，pH 值 4.5 至 6.5，有机质≥1%，土层厚度≥0.5m。

三、栽培管理

1. **栽植：**时间 2 月上旬至 3 月下旬，10 月下旬至 11 月中旬。单条栽，行距≤150cm，丛距≤30cm，每丛栽种茶苗 2 株；双条栽，大行距≤180cm，小行距≤33cm，丛距≤33cm，每丛栽种茶苗 1 株至 2 株。

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、采摘

时间 3 月下旬至 5 月上旬，8 月下旬至 9 月下旬。一芽一叶初展的新梢达到每平方米 8 个至 12 个时开采，人工采摘。

五、加工工艺

1. **工艺流程：**摊青→杀青→摊凉→做形→辉干。

2. **工艺要点：**

(1) **摊青：**时间 4 小时至 6 小时，摊叶厚度 1cm 至 3cm。

(2) **摊凉：**时间 20 分钟至 30 分钟。

(3) **做形：**理条温度 150℃至 180℃，时间 10 分钟至 15 分钟；压扁温度 100℃至 120℃，时间 8 分钟至 10 分钟。

(4) 辉干：温度 90°C 至 120°C，时间 25 分钟至 35 分钟。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 特级：外形扁平光直，翠绿显毫，匀齐；香气清香持久，汤色嫩绿明亮，滋味鲜醇。叶底柔嫩匀齐。

(2) 一级：外形扁平光直，绿润；香气清香，汤色嫩绿明亮，滋味鲜醇。叶底嫩匀明亮。

2. 理化指标：

项目	指标
水分 (质量分数) /%	≤ 6.5
水浸出物 (质量分数) /%	≥ 36.0
粗纤维 (质量分数) /%	≤ 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 10

蕲春夏枯草质量技术要求

一、品种

夏枯草(*Prunella vulgaris* L.)地方品种。

二、立地条件

产地范围内海拔≤1000m，土壤类型为砂壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.2，土层厚度≥25cm，土壤有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 育苗：8上旬至10月下旬，苗床育苗。
2. 定植：11月上旬至翌年2月下旬，幼苗8片至10片真叶时定植，每667 m²(亩)栽植≤10000株。
3. 施肥：每667 m²(亩)施腐熟有机肥≥3000kg。

四、采收加工

1. 采收：6月上旬至7月上旬，70%以上果穗呈棕褐色时，晴天采收。
2. 加工：采收后除杂，收取果穗，自然晒干或烘干。
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、质量特色

1. 感官特色：果穗呈长圆柱形或宝塔形，淡棕色或棕红色，体轻质脆，微有清香。

2. 理化指标：含水量 \leq 14.0%，浸出物 \geq 10.0%，迷迭香酸 \geq 0.20%。
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

蕲春薏苡仁质量技术要求

一、种源

薏苡 (*Coix lacryma-jobi* L. var.*ma-yuen*(Roman.)Stapf)。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 800m，土壤类型为黄棕壤，土壤 pH 值 5.5 至 6.8，土层厚度 \geq 25cm，土壤有机质含量 \geq 1.0%。

三、栽培管理

1. 播种：3月上旬至4月下旬。穴播，穴距 30cm 至 35cm，穴深 5cm 至 7cm，每穴 4 粒至 5 粒。
2. 施肥：每 667 m² (亩) 施腐熟有机肥 1500kg 至 2000kg。
3. 田间管理：

(1) 间苗补苗：幼苗 3 片至 4 片真叶时间苗补苗，每穴留苗 2 株至 3 株，每 667 m² (亩) 留苗≤3500 株。

(2) 中耕：植株封行前中耕 2 次至 3 次。

4. 人工辅助授粉：盛花期上午 10 时至 12 时进行人工辅助授粉。

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、采收加工

1. 采收：9 月上旬至 10 月中旬，80%以上颗粒黄熟时收割。

2. 加工：脱粒除杂后，碾去种壳和种皮，自然晒干或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：表面乳白色，腹沟深宽，有淡棕色点状种脐；煮后糯软、粘稠、馨香。

2. 理化指标：含水量≤14.0%，浸出物≥5.8%，甘油三油酸酯≥0.53%。

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。

神农架野板栗质量技术要求

一、种源

野生板栗 (*Castanea mollissima* Bl.) 及优株。

二、立地条件

产地范围内海拔 400m 至 1800m, 土壤类型为黄棕壤和棕壤土, pH 值 5.0 至 6.5,
土层厚度≥50cm, 土壤有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 苗木：选择产地范围内的实生苗或以板栗实生苗为砧木的嫁接苗。
2. 栽植：2月上旬至3月下旬，每 667 m²(亩)栽植 30 株至 40 株。
3. 施肥：每年每 667 m²(亩)施腐熟有机肥≥1000kg。
4. 整形修剪：采用短截、疏枝等方法修剪，培育开心形和主干疏层形的树冠。
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 9 月下旬至 11 月上旬。栗苞由绿转黄，50%以上自然开裂后采摘，非雨天
露水干后采果。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果呈三角扁椭圆形，红棕色或红褐色，皮薄光滑，有光泽；肉色淡黄，肉质细糯，风味香甜。
2. 理化指标：单粒重 2g 至 6g，淀粉含量 35.0%至 40.0%，粗蛋白 \geq 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 13

丹江口青虾质量技术要求

一、种源

日本沼虾(*Macrobrachium nipponense* de Haan)。

二、生长环境

水深 \geq 5.0m，流速 0.15m/s 至 0.5m/s，透明度 \geq 45cm，溶解氧 \geq 5.0mg/L，pH 值 7.5 至 8.4，水草覆盖率 \geq 10%。

三、增殖管理

1. 虾种来源：产地范围内青虾原种自然繁殖。

2. 增殖方式：产地范围内自然生长。

3. 饵喂：不投喂，食用自然水体中的天然饵料。
4. 生长保护：每年 4 月 1 日至 6 月 30 日为全库禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业；在习均渡口以西，习均大桥以东 10 万 667 m²(亩)范围内设立常年禁渔区，永久性禁止一切捕捞作业；严禁电鱼毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围库造田行为，保护渔业生态环境。

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

在每年 7 月至翌年 3 月，持证捕捞，网具为网眼≥1.2cm 的虾笼和拖网，起捕规格为体长≥4cm。

五、质量特色

1. 感官特色：体形粗短。鲜体背部青灰色，光泽鲜亮，呈半透明体状。壳薄肉满，鲜肉呈玉白色，肉质紧密，口感细腻鲜嫩。
2. 理化指标：肌肉中粗蛋白≥16.8%，粗脂肪≤1.2%。
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

连山大米质量技术要求

一、品种

象牙香占、五星丝苗及适宜产地种植的单季稻及双季晚稻优质籼稻品种。

二、立地条件

由花岗岩、砂页岩自然风化形成的水稻土，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 4.3 至 6.3，耕作层厚度 $\geq 14\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 育秧：水田湿润育秧。单季稻在 5 月下旬之前播种，双季晚稻在 7 月上旬之前播种。
2. 移栽：单季稻在 6 月中、下旬完成，双季晚稻在 7 月下旬至 8 月上旬完成。移栽密度：单季中稻每 667 m^2 (亩) ≤ 1.8 万穴，双季晚稻每 667 m^2 (亩) ≤ 2.2 万穴。每穴 2 株至 3 株。
3. 田间肥水管理：每公顷每年施用有机肥 ≥ 10 吨。利用无污染的地表水灌溉。
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

水稻完熟期收割，单割、单收，割后及时脱粒、晒干后贮存。

五、加工

稻谷→清理（磁选）→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→白米分级→白米精选→检验→包装→入库。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒色泽晶莹玉白；形状呈细长或长圆形。米饭晶莹剔透，富有光泽，柔而不粘，质地适中，有自然清淡的香甜味，冷饭不回生。
2. 理化指标：垩白粒率≤16%，直链淀粉含量14%至21%，胶稠度≥70mm。
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。